

Pemanfaatan Tanaman Menjalar Menjadi Makanan Ubi *Crispy* Pedas

Prasetyo Wibowo¹, Hilmy Aliriad², M. Faishol Almusawi³, M. Yasin Assidqy⁴

¹²³Universitas Nahdlatul Ulama Sunan Giri

e-mail: ¹prasetyowibowo1326@gmail.com ²hilmyalyriad@unugiri.ac.id

Abstrak : Ubi jalar merupakan salah satu komoditas pangan lokal yang mudah untuk dibudidayakan, khususnya di Papua Barat ada beberapa varietas lokal ubi jalar yang dihasilkan. Selama ini ubi jalar hanya dikonsumsi oleh masyarakat dalam bentuk utuh seperti direbus, digoreng, dibakar dan dikukus. Aneka umbi merupakan komoditas pertanian yang mempunyai kadar air tinggi, yaitu antara 60-70 persen sehingga umur simpan jauh lebih pendek dibandingkan dengan sereal dan kacang-kacangan. Kandungan zat gizi ubi jalar juga cukup lengkap bahkan beberapa zat diantaranya sangat penting bagi tubuh karena berfungsi fisiologis yaitu antosianin dan karotenoid sebagai antioksidan serta serat rapinasa yang berfungsi prebiotik. Pengolahan ubi jalar menjadi Ubi Crispy merupakan salah satu cara untuk memanfaatkan ubi jalar menjadi cemilan yang sangat kekinian. Pengolahan menjadi Ubi Crispy adalah salah satu bentuk produk olahan yang dapat meningkatkan kemandirian anak bangsa dengan memanfaatkan ubi yang sering dianggap remeh oleh masyarakat. Ubi jalar dapat diolah menjadi aneka olahan modern. Beberapa olahan makanan yang berasal dari ubi jalar adalah roti tawar, bolu kukus, mie ubi jalar, stik ubi jalar, selai ubi jalar, es krim dan saos ubi jalar.

Kata Kunci : Ubi Jalar, Ubi Crispy Pedas

Abstract : Sweet potato is one of the local food commodities that is easy to cultivate, especially in West Papua there are several local varieties of sweet potato produced. So far, sweet potatoes are only consumed by the public in whole form, such as boiled, fried, baked and steamed. Various tubers are agricultural commodities that have a high moisture content, which is between 60-70 percent so that the shelf life is much shorter than cereals and beans. The nutritional content of sweet potatoes is also quite complete, even some of which are very important for the body because of their physiological functions, namely anthocyanins and carotenoids as antioxidants and rapinasa fiber which functions as prebiotics. Processing sweet potatoes into Crispy Sweet Potatoes is one way to use sweet potatoes into a very contemporary snack. Utilization of sweet potato as a food source can also be used as industrial raw material. Processing into Crispy Sweet Potato is one form of processed product that can increase the independence of the nation's children by utilizing sweet potatoes which are often considered mashed by the community. Sweet potatoes can be processed into various modern preparations. Some processed foods derived from sweet potatoes are plain bread, steamed cake, sweet potato noodles, sweet potato sticks, sweet potato jam, ice cream and sweet potato sauce.

Keywords: Ubi Jalar, Ubi Crispy Pedas

A. Pendahuluan

Bisnis diartikan sebagai usaha untuk memperoleh keuntungan sesuai tujuan dan target dalam berbagai bidang, baik dilihat dari segi kuantitas, kualitas maupun waktunya. Keuntungan merupakan tujuan utama dalam dunia bisnis baik jangka pendek maupun jangka panjang. Keuntungan yang dimaksud adalah keuntungan finansial. Besarnya keuntungan ditetapkan sesuai target dan batas waktunya. (Purwana dan Hidayat, 2016:2)

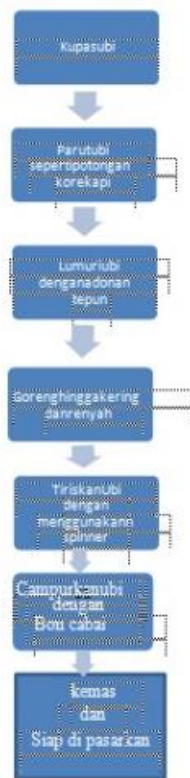
Ubi jalar (*Ipomoea batatas* L) merupakan jenis umbi-umbian yang memiliki banyak kelebihan dibanding umbi-umbi lainnya dan merupakan sumber karbohidrat keempat terbesar di Indonesia, setelah beras, jagung, dan ubi kayu (Noer et al., 2017). Kandungan karbohidrat ubi jalar yang tinggi membuat ubi jalar dapat dijadikan sumber kalori. Kandungan karbohidrat ubi jalar tergolong indek glikemik rendah, yaitu tipe karbohidrat yang jika dikonsumsi tidak akan menaikkan kadar gula darah secara drastis (Murtniningsih dan Suryanti, 2011). Selain dapat diolah menjadi berbagai macam olahan makanan, ubi jalar juga merupakan salah satu sumber devisa negara dan Indonesia merupakan salah satu eksportir utama ubi jalar di pasar internasional. Tanaman ubi jalar bisa dibudidayakan baik di daerah dataran rendah maupun dataran tinggi (Kusumayanti dkk, 2016).

Ubi jalar merupakan salah satu komoditas pangan lokal yang mudah untuk dibudidayakan, khususnya di Papua Barat ada beberapa varietas lokal ubi jalar yang dihasilkan. Varietas lokal tersebut diantaranya adalah Manokwari, Nabire, Minyambouw, Aerani, Siepwauw, Ciceh, Numfor Putih, Warmare, dan Simpengguei, akan tetapi selama ini ubi jalar hanya dikonsumsi oleh masyarakat dalam bentuk utuh seperti direbus, digoreng, dibakar dan dikukus. Sedangkan pemanfaatan ubi jalar sebagai sumber pangan dapat juga dijadikan sebagai bahan baku industri. Ubi jalar dapat diolah menjadi aneka olahan modern.(Pratiwi, 2020)

Produk stik ubi jalar dapat dikembangkan seperti kentang atau French fries yang harganya menjadi sedikit mahal. Ubi jalar yang dipilih sebagai bahan baku harus baik agar produk yang dihasilkan renyah bila digoreng dan memiliki rasa yang gurih. Proses pembuatannya meliputi pencucian umbi, pengupasan, perendaman dalam air, perajangan memanjang (bentuk stik), blanching dengan cara perebusan dalam air mendidih selama 7,5-10 menit, penirisan, pemberian bumbu (garam, bawang putih, soda kue, sedikit air), penggorengan, penirisan minyak (sentrifugasi), pengemasan dalam kantong plastic.(Pratiwi, 2020)

B. Metode

Kegiatan pembuatan Ubi Crispy Pedas dilakukan di Desa Sukosewu, Kecamatan sukosewu, Kabupaten Bojonegoro selama 1 hari, yaitu tanggal 21 Mei 2022. Kegiatan dilakukan dengan menggunakan 2 metode, yaitu diskusi dan praktek pengolahan Ubi Crispy Pedas. Diskusi dilakukan untuk mendapatkan informasi sejauh mana wawasan tim kami terhadap proses pengolahan, pengemasan, serta penjualan Ubi Crispy Pedas. Praktek pengolahan dilakukan setelah melakukan diskusi dan merengreng serta membeli bahan-bahan yang akan digunakan. Praktek langsung dilakukan setelah bahan sudah terbeli dan terkumpul semua. Gambar 1 menunjukkan cara pengolahan Ubi Crispy Pedas.



Gambar 1. Tahapan pengolahan kentang

C. Hasil dan Pembahasan

1. Visi Usaha

Memanfaatkan kesempatan peluang usaha dalam menjadikan sebuah wirausaha untuk dapat menghasilkan uang.

2. Misi Usaha

- a. Menggunakan bahan baku yang berkualitas.
- b. Memproduksi dengan cara pengolahan yang standar.
- c. Menggunakan tenaga kerja yang ahli pada bidangnya.
- d. Mewujudkan pelayanan pemasaran yang cepat tanggap.

3. Analisa Peluang Usaha

- a. Strengths (Kekuatan)
 - Harga Cemilan ini cukup terjangkau oleh kalangan masyarakat.
 - Kualitas Cemilan ini sangat terjamin, karena dalam proses pembuatannya diutamakan kebersihan dan untuk kesehatan.
 - UPY Pedas ini dapat menjadi salah satu alternatif cemilan yang enak, sehat dan hemat.
- b. Weakness (Kelemahan)
 - Ubi Pedas nggak akan tahan lama jika penyimpanan yang dilakukan sembarang..
 - Banyak pesaing
- c. Opportunity (Peluang)
 - Kondisi masyarakat yang semakin konsumtif sehingga mempermudah saya untuk memasarkan produk.
 - Kondisi cuaca daerah Bojonegoro yang sangat dingin saat malam hari membuat masyarakat menjadi konsumtif.
 - Permintaan pasar yang semakin meningkat.
 - Konsumen lebih suka mengkonsumsi cemilan yang sehat dan mudah di dapat
- d. Treats (Ancaman)
 - Munculnya produk baru yang lebih unggul.
 - Adanya produk sejenis yang diproduksi oleh perusahaan lain.
 - Adanya produk sejenis dengan harga yang lebih murah.

D. Marketing Mix

1. Product

Perusahaan kami akan menghasilkan produk yaitu cemilan Upy Pedas yang memiliki cita rasa yang pedas dan lezat. Minuman ini tanpa mengandung bahan-bahan pengawet atau zat kimia sehingga bisa dikonsumsi secara aman bagi kesehatan untuk semua kalangan.

2. Pleace

Perusahaan ini berlokasi di Ds.Sukosewu Kec.Sukosewu kab.Bojonegoro.

3. Price

Dalam menentukan suatu harga produk cemilan ini perusahaan akan membuat harga yang bisa dijangkau bagi semua masyarakat sekitar.

4. Promotion

Perusahaan kami dalam produk makanan ini, dengan cara promosi lewat media sosial. Dalam memperkenalkan ini kami mengenalkan produk kami melalui media sosial.

E. RENCANA BIAYA

Rencana Biaya Usaha

Rencana biaya usaha yang akan saya lakukan adalah sebagai berikut:

1. Biaya Operasi

a. Bahan Baku

No.	Uraian	Vol	Satuan	Harga/Set	Jumlah (Rp)
1.	Tepung Tapioka	1	Kilogram	5.000,-	5.000,-
2.	Tepung Beras	1	Kilogram	12.000,-	4.000,-
3.	Ubi	1	Kilogram	12.000,-	12.000,-
4.	Kaldu Bubuk	1	Pack	6.500,-	6.500,-
5.	Garam	1	pack	4.000,-	4.000,-
6.	Minyak goreng	1	Liter	22.000,-	22.000,-
Jumlah					53.500,-

b. Bahan Pembantu

No.	Uraian	Vol	Satuan	Harga/Sat (Rp.)	Jumlah (Rp.)
1	Plastik jepit	50	Pcs	2.000,-	100.000,-
2	Alat press plastik	1	Pcs	1.700.000,-	1.700.000,-
6	Kabel roll	5	Meter	5.000,-	25.000,-
7	Stiker	50	Buah	500.000,-	25.000,-
Total					1.850.000,-
Jumlah biaya produksi per hari					53.500,-
Jumlah total biaya usaha					1.903.500,-

c. Menghitung Harga Jual

No.	Uraian	Jumlah Biaya(Rp.)	Kapasitas Produk	Biaya per Unit
1.	Biaya bahan baku per hari	53.500,-	30	1.800,-
2.	Biaya perlengkapan per hari	125.000,-	30	2.500,-
Total biaya operasi per hari			178.500,-	
Total biaya per unit			4.300,-	
Margin keuntungan yang diharapkan			15%	
Harga jual produk per unit			4.300,- + 645,- = 5.000	

D. Simpulan

Setelah memperhatikan dari rincian biaya-biaya tersebut kami memberanikan diri untuk membuka usaha ini guna menambah pendapatan serta mengembangkan peluang usaha.

Karena maraknya penjualan makanan dengan cita rasa dan bervariasi serta mudahnya cara pembuatan maka kami beranikan diri membuat makanan tersebut, jika terjadi kendala ataupun suatu hal yang wajar dikarenakan skill dalam bidang pemasaran masih dalam tahap pembelajaran.

Kami sadari artikel ini masih jauh dari sempurna, maka dari itu saya membutuhkan kritik dan saran yang sifatnya membangun demi kelancaran usaha yang kami dirikan.

Daftar Rujukan

- Fadiati, A., Purwana, D., & Maulida, E. (2008). *Wirausaha: Jalur Cepat Menuju Sukses*. Jakarta: UNJ Press.
- Fadiati, A., & Purwana, D. (2011). *Menjadi Wirausaha Sukses*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.
- Hidayat, N., & Purwana, D. (2017). *Perpajakan : Teori & Praktik*. Jakarta: PT Rajagrafindo Persada.
- Madura, Jeff (2007). *Introduction To Bussiness*. Jakarta: Penerbit Salemba Empat.
- Purwana, D., & Hidayat, N. (2016). *Studi Kelayakan Bisnis*. Jakarta: PT Rajagrafindo Persada
- Purwana, Dedi & Wibowo, Agus. (2017). *Pendidikan Kewirausahaan di Perguruan Tinggi*. Yogyakarta: Pustaka pelajar.
- Purwana, D., & Wibowo, A. (2017). *Lincih Menulis Artikel Ilmiah Populer & Jurnal (Teori & Praktik)*. Jakarta: PT. Rajagrafindo Persada.
- Purwana, D., Hasan, M., & Parlyna, R. (2017). *Pengantar Ilmu Organisasi*. Bogor: In Media.
- Noer, S.W., Mohammad, W., & Kardiman. (2017). Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar (*Ipomea Batatas L*) Berbagai Varietas Sebagai Bahan Baku Pembuatan Kue Bolu Kukus. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. Vol. 3
- Mutiningsih & Suryati. (2011). *Membuat Tepung Umbi dan Varietas Olahannya*. Agromedia. Jakarta.
- Kusumayanti, H., Ahmad, L., Setiawati & Ginting. (2016). Pengolahan Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L*) Dengan Sistem Kering Untuk Meningkatkan Komoditas Pangan Lokal. *Jurnal Metana*. Vol. 12 No. 2.
- Pratiwi, R. A. (2020). Pengolahan Ubi Jalar Menjadi Aneka Olahan Makanan : Review Pangan lokal di Indonesia mempunyai, *11(2)*, 42–50.