

Lilis setiawan

by UNITRI Press

Submission date: 22-Aug-2024 09:03AM (UTC+0530)

Submission ID: 2430910703

File name: Lilis_setiawan.docx (30.62K)

Word count: 1560

Character count: 9934

11
ANALISIS NILAI TAMBAH UBI JALAR UNGU MENJADI ONDE-ONDE
UBI UNGU DI KABUPATEN JOMBANG
(Studi Kasus Industri Rumahan Onde-onde “Al-Karim”)

SKRIPSI



Oleh :

LILIS SETIAWAN
2020310056

9
PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS TRIBHUWANA TUNGGADDEWI
MALANG
2024

RINGKASAN

Ubi jalar ungu menjadi komoditas yang berpotensi untuk dikembangkan agar menghasilkan nilai ekonomi yang lebih tinggi. Secara umum masyarakat biasanya mengolah dengan cara digoreng dan direbus, karena belum diketahui pendiversifikasian dari produk ubi jalar ungu untuk diproduksi menjadi olahan yang lebih bernilai ekonomis seperti: tepung terigu, jalangkote, pewarna, kue dan onde-onde. Saat ini pengolahan ubi jalar dengan menggunakan bahan lain terus dilanjutkan dengan tujuan untuk menyempurnakan produk olahan ubi jalar ungu. Penelitian ini bertujuan Untuk mengetahui berapa pendapatan yang diperoleh dari industri rumahan onde-onde “Al-Karim”, menganalisis nilai tambah dalam usaha onde-onde ubi ungu di industri rumahan onde-onde “Al-Karim” dan menganalisis kelayakan usaha onde-onde ubi ungu di industri rumahan onde-onde “Al-Karim” di Kabupaten Jombang. Metode yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan deskriptif kuantitatif dan metode Hayami untuk menghitung nilai tambah pada industri rumahan onde-onde “Al-Karim”. 1. Total pendapatan industri rumahan Onde-onde “Al-Karim” dengan jumlah produksi 540 kg ubi jalar ungu jika dikonversi menjadi onde-onde sebanyak 12.480 biji senilai Rp 8.981.198 2. Output (Biji/Bulan) 12.480 biji Olahan ubi ungu menjadi Onde-onde mendapatkan nilai tambah sebesar Rp 1.580 setiap kg dengan rasio nilai tambah 1% dan Keuntungan Rp 1.370 dan tingkat keuntungan 0,86%. 3. Industri rumahan onde-onde “Al-Karim” layak secara finansial karena memperoleh nilai tambah dan menguntungkan bagi pelaku usaha dengan nilai R/C 1,49, dengan hasil R/C tersebut maka industri rumahan onde-onde “Al-Karim” layak secara finansial dan layak untuk dikembangkan.

Kata kunci : Nilai tambah, ubi ungu, onde-onde, industri rumahan

BAB I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Ubi jalar (*Ipomoea batatas* L), yang berasal dari Amerika Tengah dan sering disebut ubi, adalah tanaman palawija yang dapat dimanfaatkan sebagai sumber pangan alternatif pengganti makanan pokok, terutama karena kandungan karbohidratnya yang tinggi. Ubi jalar merupakan salah satu sumber pangan yang berpotensi menjadi alternatif pengganti nasi karena memiliki kandungan karbohidrat sebesar 91,42-93,45% serta masa tanam yang relatif singkat, yaitu sekitar 4-5 bulan. Ubi jalar memiliki cita rasa manis dan gurih. Jenis-jenis ubi jalar umumnya meliputi stik, ubi singkong, ubi ungu, dan ubi kemayung. Kelebihan ubi jalar adalah dapat diolah menjadi berbagai produk yang bernilai jual, sehingga menciptakan banyak peluang pekerjaan, khususnya di sektor pemasaran. Namun, pengolahan ubi jalar saat ini masih terbatas pada cara tradisional seperti direbus atau diggang, tanpa banyak inovasi yang dikembangkan (Lestari et al. 2019).

Ubi jalar dapat diolah menjadi berbagai produk makanan, termasuk keripik, tepung, dodol, kue bolu, dan ubi goreng renyah. Ragam olahan ini membuat ubi jalar menarik bagi berbagai kelompok usia, dari anak-anak hingga dewasa, berkat pendekatan pengolahan yang kreatif dan inovatif. Keberagaman dalam cara pengolahan ini meningkatkan daya tarik ubi jalar, dan salah satu varietas yang paling dikenal adalah ubi jalar ungu.

Ubi jalar ungu menjadi komoditas yang berpotensi untuk dikembangkan agar menghasilkan nilai ekonomi yang lebih tinggi. Secara umum masyarakat biasanya mengolah dengan cara digoreng dan direbus, karena belum diketahui pendiversifikasian dari produk ubi jalar ungu untuk diproduksi menjadi olahan yang lebih bernilai ekonomis seperti: tepung terigu, jalangkote, pewarna, kue dan onde-onde. Saat ini, produksi ubi ungu menggunakan bahan tambahan untuk melengkapi berbagai produk yang telah dihasilkan, seperti tepung ubi jalar, ubi dengan saus keju, dan lain-lain. Ubi ungu memiliki karakteristik yang mirip dengan jenis kentang lainnya (Puspawati, 2016). Kandungan antosianin pada ubi ungu berperan sebagai antioksidan yang dapat menangkal radikal bebas, membantu mencegah penuaan, kanker, serta penyakit degeneratif. Dengan kandungan karbohidrat yang tinggi, ubi ungu memiliki potensi sebagai pengganti nasi. Menurut Yan Peter B. Ziraluo (2021), kandungan ubi ungu mencakup karbohidrat (sekitar 28%), protein (2,3 g/100 g), zat besi (1,0 g/100 g), vitamin A (7,1 IU/100 g), vitamin C (2,0 mg/100 g), vitamin B1 (0,08 mg/100 g), vitamin B2 (0,05 mg/100 g), dan serat (0,3 g/100 g), sehingga menjadikannya sebagai sumber pangan yang potensial. Namun, ubi ungu saat ini sebagian besar hanya dikonsumsi secara sederhana seperti direbus atau digoreng, sehingga teksturnya masih sulit dicerna. Padahal, ubi ungu dapat diolah menjadi berbagai produk lezat seperti kue, minuman, keripik hingga es krim. Selain itu, karena ubi ungu tidak mengandung lemak, makanan ini aman

dan cocok dikonsumsi oleh semua kalangan, mulai dari anak-anak hingga lansia. Potensi ubi ungu sebagai alternatif pangan serta pentingnya peran usaha kecil dan menengah dalam pengelolaan tanaman ini menjadikannya sebagai subjek penelitian yang penting. Kebutuhan ubi ungu sebagai bahan baku industri makanan, seperti makanan ringan dan lainnya, memberikan peluang besar bagi pengembangan usaha kecil dan menengah. Meskipun permintaan ubi ungu tinggi dan didukung oleh ketersediaan lahan yang luas, pengembangan dan pertumbuhan produksinya masih terhambat oleh berbagai faktor, termasuk persaingan pasar dan tantangan dalam manajemen produksi ubi ungu.

Jawa Timur merupakan penghasil ubi jalar utama di Indonesia, dengan hasil produksi mencapai 245,52 kuintal per hektar pada tahun 2019 (Badan Pusat Statistik, 2019). Sebagian besar kebutuhan ubi jalar nasional dipenuhi oleh produksi dari daerah ini. Pada tahun 2019, luas panen ubi jalar di Jawa Timur tercatat mencapai 1.184.094 hektar (Badan Pusat Statistik, 2019). Sedangkan di Kabupaten Jombang produksi ubi jalar ungu 678 ton dengan luasan lahan 37,9 ha (badan pusat statistik 2019). Kabupaten Jombang memiliki dua industri rumahan yang melakukan diversifikasi pangan yang memanfaatkan ubi jalar ungu sebagai olahan makanan berupa kue basah onde-onde ubi ungu, yang menjadi fokus pada penelitian ini yaitu industri rumahan onde-onde "Al-Karim". Industri rumahan ini berlokasi di Dusun Tunggu, Desa Kayangan, Kecamatan Diwek, Kabupaten Jombang. Proses pembuatan onde-onde ubi jalar ungu di industri rumahan "Al-Karim" masih tergolong sederhana, baik dari segi teknologi pengolahan, peralatan, maupun pemasarannya. Oleh karena itu, inovasi diperlukan dalam proses produksi, pengemasan, dan pemasaran untuk meningkatkan kualitas dan daya saing produk.

Berdasarkan potensi dan tantangan yang dihadapi oleh ubi jalar ungu, diperlukan proses pengolahan pangan yang mampu meningkatkan nilai tambah komoditas ini. Hal tersebut dapat dicapai melalui diversifikasi dan pengolahan makanan, sehingga nilai ekonomi ubi jalar ungu dapat terus ditingkatkan, tujuan dari adanya nilai tambah sebagai upaya meningkatkan pendapatan sekaligus menciptakan olahan ubi ungu yang bernilai ekonomis, ubi jalar ungu dikelola dengan membuat produk brownies, stik ubi jalar ungu, keripik dan onde-onde, adanya upaya melakukan nilai tambah pada ubi jalar ungu selain meningkatkan nilai ekonomi pada ubi jalar ungu juga akan menciptakan jenis makanan baru dan lapangan pekerjaan baru bagi petani ubi jalar ungu maupun pelaku usaha kecil dan menengah. Adanya diversifikasi makanan ini sehingga olahan ubi jalar ungu tidak bergantung pada olahan yang sifatnya tradisional sehingga akan lebih bernilai ekonomis.

Diversifikasi makanan ini dilakukan sebagai proses pemilihan produk pangan sedemikian rupa sehingga tidak hanya bergantung pada satu olahan makanan saja melainkan adanya inovasi pada sisi pengolahan, sisi distribusi dan sisi produksi pada olahan makanan pada tingkat rumah tangga. Diversifikasi pangan berarti memperbanyak konsumsi pangan yang bervariasi sesuai prinsip gizi seimbang.

Diversifikasi pangan dilakukan melalui tiga upaya utama: (1) memperluas variasi jenis pangan, (2) mengembangkan teknik pengolahan dan produk pangan, serta (3) meningkatkan kesadaran masyarakat akan pentingnya mengonsumsi pangan yang beragam sesuai dengan prinsip gizi seimbang. Tujuan diversifikasi pangan ini adalah memperkuat ketahanan pangan dengan mempertimbangkan sumber daya, kelembagaan, dan budaya lokal. Diversifikasi ini menjadi salah satu metode untuk menghindari produksi ubi jalar ungu dengan cara cara kuno atau cara yang praktis seperti ubi rebus, di bakar, dalam upaya diversifikasi ini ubi ungu diharapkan bisa menjadi makanan yang lebih bernilai ekonomi seperti yang ada pada industri rumahan Onde-onde “Al-Karim”.

Nilai tambah merujuk pada peningkatan nilai suatu komoditas yang diperoleh melalui proses pengolahan, penyimpanan, atau pengangkutan selama rantai produksi. Nilai tambah terbentuk ketika produk mengalami perubahan bentuk dari kondisi aslinya, sehingga proses ini menjadi penting bagi petani untuk meningkatkan pendapatan mereka. Proses dan serangkaian nilai tambah pada olahan makanan mencakup beberapa aktivitas seperti seleksi dan persiapan bahan baku, pengolahan, penambahan nilai, pengemasan dan pemasaran atau distribusi. Proses ini memungkinkan terciptanya nilai tambah pada produk pertanian dengan mengolah bahan mentah menjadi produk olahan yang memiliki nilai ekonomi lebih tinggi. Langkah ini memberikan keuntungan tidak hanya bagi produsen, tetapi juga bagi konsumen dengan menghadirkan beragam pilihan produk berkualitas dan bernilai tambah. Penelitian yang dilakukan di industri rumahan onde-onde “Al-Karim” ini dikarenakan industri rumahan onde-onde “Al-Karim” melakukan proses diversifikasi olahan ubi jalar ungu dengan menciptakan olahan ubi jalar ungu menjadi olahan makanan tradisional yaitu onde-onde berbahan dasar ubi jalar ungu dengan pengolahan yang masih sangat sederhana, sehingga dengan adanya diversifikasi makanan tersebut adanya nilai tambah dari ubi jalar ungu.

1.2. Rumusan masalah

Berdasarkan latar belakang penelitian, beberapa masalah yang menarik untuk diteliti adalah sebagai berikut.:

1. Berapa besarnya pendapatan yang diperoleh dari industri rumahan onde-onde “Al-Karim” di Kabupaten Jombang?
2. Berapa besar nilai tambah yang diperoleh industri rumahan onde-onde “Al-Karim”
3. Bagaimana kelayakan usaha industri rumahan onde-onde “Al-Karim” di Kabupaten Jombang?

1.3. Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui berapa pendapatan yang diperoleh dari industri rumahan onde-onde “Al-Karim” di Kabupaten Jombang?
2. Menganalisis nilai tambah dalam usaha onde-onde ubi ungu di industri rumahan onde-onde “Al-Karim”

3. Menganalisis kelayakan usaha onde-onde ubi ungu di industri rumahan onde-onde “Al-Karim”

1.4. Manfaat Penelitian

1. Bagi Pemerintah
Merupakan acuan bagi pemerintah untuk meningkatkan diversifikasi ubi ungu
2. Bagi masyarakat
Masyarakat umum bisa mengetahui nilai tambah dari olahan ubi jalar ungu.
3. Bagi industri
Industri bisa mengetahui secara detail unsur-unsur nilai tambah, nilai tambah dan kelayakan usaha pada usaha yang sedang dijalankan
4. Bagi peneliti selanjutnya
Sebagai bahan kajian diversifikasi di bidang pertanian khususnya mengenai pengembangan produksi ubi jalar ungu dan Berguna sebagai bahan informasi dan referensi sebagai peneliti lainnya yang tertarik dengan masalah ubi ungu.

Lilis setiawan

ORIGINALITY REPORT

15%

SIMILARITY INDEX

12%

INTERNET SOURCES

6%

PUBLICATIONS

1%

STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	Submitted to Marmara University Student Paper	1%
2	digilibadmin.unismuh.ac.id Internet Source	1%
3	repository.unsri.ac.id Internet Source	1%
4	vdocuments.site Internet Source	1%
5	www.researchgate.net Internet Source	1%
6	idoc.tips Internet Source	1%
7	acemaxsid.web.id Internet Source	1%
8	jurnalmahasiswa.unesa.ac.id Internet Source	1%
9	rinjani.unitri.ac.id Internet Source	1%

10	text-id.123dok.com Internet Source	1 %
11	Amelia Putri, Ikhsan Walfindo. "ADDED VALUE OF PURPLE SWEET POTATO INTO PROCESSED PURPLE SWEET MILK PIE IN HARAU DISTRICT, LIMAPULUH KOTA REGENCY", JURNAL AGRIBISAINS, 2022 Publication	1 %
12	www.halosehat.co.id Internet Source	1 %
13	Harry Maulana, Himmatul Miftah, Arti Yusdiarti. "ANALISIS NILAI TAMBAH OLAHAN GULA AREN DI KELOMPOK USAHA BERSAMA (KUB) GULA SEMUT AREN (GSA)", JURNAL AGRIBISAINS, 2019 Publication	1 %
14	www.grafiati.com Internet Source	1 %
15	C.K. Narayana. "Phytochemicals in Fruits and their Therapeutic Properties", CRC Press, 2021 Publication	<1 %
16	dokumen.tips Internet Source	<1 %
17	journal.unair.ac.id Internet Source	<1 %

18 p2ptm.kemkes.go.id

Internet Source

<1 %

19 123dok.com

Internet Source

<1 %

20 Feby Lailah, Nuriah Yuliati, Mirza Andrian Syah. "ANALISIS RANTAI PASOK DAN NILAI TAMBAH PRODUK SURIMI EKSPOR", Anterior Jurnal, 2023

Publication

<1 %

Exclude quotes Off

Exclude matches Off

Exclude bibliography Off

Lilis setiawan

PAGE 1

PAGE 2

PAGE 3

PAGE 4

PAGE 5

PAGE 6
