

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ubi jalar merupakan tanaman umbi-umbian yang diambil manfaatnya dari akar yang mengembung. Ubi jalar telah menemani kehidupan manusia sebagai bahan pangan sudah sangat lama. Sejak 750 tahun sebelum masehi, umbi yang kaya zat tepung ini telah dikenal sebagai bahan pangan. Umbi yang disebut *patata* dalam bahasa spanyol kemudian sering disebut *patae* (Perancis) dan orang inggris menamakan *potato*. (Hartojo, 1990).

Ubi jalar juga sejak lama sangat disukai di Amerika Selatan varietas yang sangat disukai tersebut adalah berdaging kuning atau oranye yang mempunyai kulit lebih terang, ramping, dan kadar air umbi lebih sedikit. Sebutan lain yang melekat pada tanaman ini adalah *white baking potato*, yang berperan sebagai bahan pangan utama dengan teknik olahan berupa roti. Saat ini di indonesia banyak varietas ubi jalar ditanam petani, baik secara intensif maupun secara tradisional. Terdapat lima varietas yang disarankan untuk dibudidayakan, yaitu ubi daya, prambanan, borobudur, mendut, dan kalasan. Sebagai tanaman yang mudah tumbuh, pada tiap daerah di indonesia selalu ada varietas lokal ubi jalar, rata-rata varietas mempunyai spesifikasi yang berbeda dan selalu mempunyai keunggulan-keunggulan tertentu. (Hartojo, 1990).

Harga jual ubi jalar saati ini masih fluktuatif, bahkan pada saat panen raya harga ubi jalar ditingkat petani mencapai 400,- per kg. Petani telah menjual ubi jalar masih dalam keadaan segar, bahkan pada saat harga rendah, sebagian petani tidak mau memanen karena upah untuk panen lebih tinggi dari harga jual, sehingga petani mengalami kerugian.

Oleh karena itu dilakukan upaya yang menjadikan ubi jalar dapat memiliki nilai yang lebih tinggi dibandingkan masih olahan keadaan segar. Salah satu upayah pemamfaatan ubi jalar untuk memperoleh nilai tambah terswebut yaitu dengan diversifikasi produk olahan dari ubi jalar. produk olahan hasil diversifisikan ubi jalar diantaranya : donat, es cream, risoles, pastel, cake, balado dan stik ubi jalar. Stik ubi jalar dapat dibuat dua macam bahan yaitu, dengan pasta ubi jalar dan tepung ubi jalar.

Pengemasan dilakukan setelah stik ubi jalar dipastikan sudah dingin, hal ini sangat berpengaruh pada kualitas stik tersebut. Karena pengemasan yang dilakukan disaat stik dalam keadaan panas akan mengakibatkan stik tidak tahan lama. Sehingga perlu memperhatikan hal ini. Stik yang telah diisi dalam plastik kemasan, perlu ditimbang, hal ini bertujuan agar dapat mengetahui berapa banyak hasil dari adonan yang kita buat. Selain itu, penimbangan ini bertujuan agar berat isi dari stik ubi jalar / bungkusnya dapat disamakan. Penyileran dilakukan setelah stik ubi jalar sudah ditimbang, yang diperhatikan dalam penyileran suatu kemasan adalah rekatan plastik. Hasil penyileran yang tidak sempurna, akan mengakibatkan produk akan muda terkena angin sehingganya produk tidak akan tahan lama.

Berdasarkan hasil pengamatan, di peroleh bahwa Pengemasan stik ubi jalar sangat simple atau sederhana. Proses pengemasan yang dilakukan di UKM Teratai banyak menggunakan plastic polietilen. Polietilen memiliki sifat kuat, transparan dan dapat direkatkan dengan panas sehingga mudah dibuat kantong plastik.

Produk stik yang banyak sampai saat ini beredar di pasaran dan paling banyak di konsumsi masyarakat adalah stik kentang, sedangkan stik ubi jalar masih sangat kurang di pasaran. Pada hal stik ubi jalar memiliki karbohidrat yang cukup lengkap sehingga berpotensi untuk diolah lebih lanjut menjadi beberapa produk pangan. UKM Teratai salah satu UKM di Gorontalo yang memproduksi stik ubi jalar sehingga berdasarkan uraian diatas maka penulis melakukan kajian dengan mengangkat judul “Kajian Proses Pengolahan Stick Ubi Jalar di UKM Teratai”.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana proses pembuatan stick ubi jalar di UKM Teratai?
2. Bagaimana cara melakukan pengemasan stik ubi jalar?

1.3 Tujuan

1. Mempelajari proses pembuatan stick ubi jalar
2. Mengetahui proses pengemasan stik ubi jalar

1.4 Manfaat

Adapun manfaat dari kajian ini yaitu sebagai berikut :

1. Menambah pengetahuan bagi penulis tentang pengolahan ubi jalar
2. Memberikan informasi kepada masyarakat tentang bahan ubi jalar yang siap diolah menjadi stick ubi jalar