

WIRAUSAHA INOVASI PRODUK PUDING UBI UNGU DENGAN PENAMBAHAN VLA GULA MERAH

ENTREPRENEURIAL PRODUCT INNOVATION OF SWEET POTATO PUDDING WITH THE ADDITION OF BROWN SUGAR VLA

Yuti Anita^{1*}, Vineza Elsafa¹, Naufal Aziz Alfikri¹, Jejen Pratama Saputra¹, Wahyu Sucipto¹, Eko Sumartono¹

¹⁾ Prodi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Dehasen Bengkulu

*Email korespondensi: yutibkl2021@gmail.com

Abstrak

The entrepreneurial activity of product innovation "Purple Sweet Potato Pudding with the Addition of Brown Sugar Vla" was carried out in November and December 2023 at Dehasen University Bengkulu, aiming to analyze the feasibility of the business, production costs of income and profits from the product innovation. By utilizing local foods in the Bengkulu region such as purple sweet potatoes and palm sugar. Product innovation is carried out by students of the Agricultural Product Technology Study Program, Faculty of Agriculture, Dehasen University Bengkulu. This activity was carried out by direct marketing method at the bazaar activity carried out by Dehasen University Bengkulu. After analyzing the data, it is hoped that the product innovation of Ubi Ungu Pudding with the Addition of Brown Sugar can become a viable entrepreneurial endeavor.

Keywords: *Entrepreneurship, Sweet Potato Pudding, Brown Sugar*

Abstrak

Kegiatan wirausaha inovasi produk "Pudding Ubi Ungu Dengan Penambahan vla Gula Merah" dilakukan pada November dan Desember 2023 di Universitas Dehasen Bengkulu, bertujuan untuk analisis kelayakan usaha, biaya produksi pendapatan dan keuntungan dari inovasi produk tersebut. Dengan memanfaatkan pangan lokal di daerah Bengkulu seperti ubi jalar ungu dan gula aren. Inovasi produk dilakukan oleh mahasiswa Prodi Teknologi Hasil pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Dehasen Bengkulu. Kegiatan ini dilakukan dengan metode pemasaran langsung pada kegiatan bazar yang dilakukan oleh Universitas Dehasen Bengkulu. Setelah dilakukannya analisis data maka diharapkan inovasi produk pudding ubi ungu dengan penambahan gula merah ini bisa menjadi wirausaha yang layak diusahakan.

Kata kunci: Wirausaha, Pudding Ubi Ungu, Gula Merah



CC Attribution-ShareAlike 4.0

Copyright © 2024 Author

Diterima: 19 Desember 2023; Disetujui: 31 Januari 2024; Terbit: 1 Februari 2024

PENDAHULUAN

Wirausaha adalah orang yang berani mengambil resiko, beban dapat membuat usaha terus-menerus. Mendirikan usaha tanpa rasa takut yang berarti orang yang memiliki pola pikir yang mandiri dan berani bahkan dalam yang tidak memungkinkan. Menurut Marzuki & Suryana (2014), wirausaha adalah orang yang memiliki kemampuan untuk menggunakan dan menggabungkan sumber daya seperti keuangan, bahan baku, tenaga kerja, keterampilan, dan pengetahuan. Pengembangan produk baru yang dibutuhkan oleh masyarakat bisa menjadi peluang usaha.

Ubi jalar ungu merupakan salah satu pangan lokal yang pengolahannya masih minim dan merupakan pangan yang memiliki antioksidan dan kadar serat tinggi. Ubi jalar ungu merupakan salah satu jenis ubi jalar yang banyak ditemui di Indonesia selain yang berwarna putih, kuning, dan merah (Lingga, 1995). Ubi jalar ungu jenis *Ipomea batatas L. poir* memiliki warna ungu yang cukup pekat pada daging ubinya, sehingga banyak menarik perhatian. Menurut pakorny et al., (2001) dan Timberlake & Bridle (1982) warna ungu pada ubi jalar disebabkan oleh adanya pigmen ungu antosianin yang menyebar pada bagian kulit sampai dengan daging ubinya. Konsentrasi antosianin inilah yang menyebabkan beberapa jenis ubi ungu mempunyai gradiasi warna ubi ungu yang berbeda.

Air nira didapatkan dari pohon enau atau aren bisa digunakan menjadi bahan baku dalam pembuatan tradisional, minuman keras tradisional seperti tuak, cuka, dan gula aren. Gula merah dari pohon aren produk yang bisa berpenghasilan pendapatan cukup tinggi, yang disebabkan karena rasa, aroma, dan warna khas pada gula merah. Masyarakat Indonesia sudah mengenal enau menjadi salah satu pemanis makanan dan minuman yang dapat menjadi campuran gula pasir atau gula tebu. Penyadapan nira enau atau aren dan dikurangi kadar airnya yang terkandung sehingga menjadikannya padat akhirnya menjadi gula. Produk gula merah dapat berupa gula dengan hasil cetakan dan juga gula semut. Memasak nira enau sampai kental hingga menjadi gulali kemudian dicetak pada cetakan yang berbentuk setengah lingkaran hingga menjadi gula merah yang biasa di pasarkan. Memasak dengan waktu yang cukup lama yaitu hingga gula aren membentuk kristal, lalu dikeringkan bisa

dengan dijemur maupun di oven sampai kadar airnya di bawah 3% disebut dengan gula semut. Gula semut ini memiliki keunggulan berdaya tahan yang lebih lama, lebih higienis, dan praktis dalam penggunaannya (Bank Indonesia, 2008).

METODE KEGIATAN

Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Kegiatan ini dilaksanakan dimulai pada bulan November 2023 sampai Desember 2023 di Universitas Dehasen Bengkulu oleh Mahasiswa Fakultas Pertanian, Universitas Dehasen Bengkulu.

Metode Pelaksanaan

1. Persiapan materi, bahan, dan alat-alat yang digunakan dalam pelaksanaan kegiatan
2. Teknik pembuatan inovasi produk pudding ubi ungu dengan vla gula merah
3. Analisis data kelayakan usaha, biaya produksi pendapatan, dan keuntungan yang didapat

Alat dan bahan pembuatan pudding ubi jalar ungu dengan penambahan vla gula merah

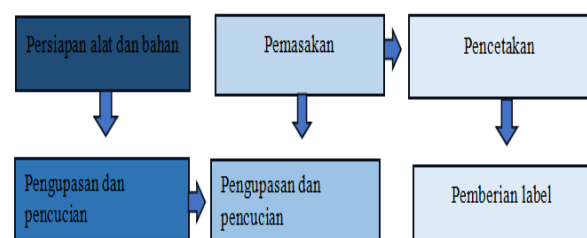
Alat:

1. Panci
2. Kompor
3. Wadah
4. Sendok
5. Gelas ukur
6. Spatula
7. *Cup*
8. Blender
9. Centong
10. Timbangan

Bahan:

1. Agar-agar 1 *sachet*
2. *Nutrijel* 1 *sachet*
3. Air 1800 mili
4. Gula merah $\frac{1}{4}$
5. Tepung maizena 50 gram
6. Gula $\frac{1}{4}$ kilo gram
7. Ubi jalar ungu $\frac{1}{2}$ kilo gram

Prosedur Pembuatan pudding ubi ungu dengan vla gula merah



Gambar 1. Diagram alur proses pembuatan

1. Persiapan alat dan bahan
2. Melakukan pengupasan dan pencucian terhadap ubi jalar ungu
3. Rebus ubi jalar apabila ada pengukus boleh menggunakan pengukus, lalu setelah ubi masak dinginkan terlebih dahulu kemudian blender
4. Masukkan ubi yang telah diblender kedalam wadah lalu masukan air sebanyak 400 mili
5. Masak kembali dan masukan 1 sachet nutrijel sampai mendidih
6. Setelah diangkat masukan kedalam cup yang telah disiapkan
7. Masukan kembali air sebanyak 900 mili masukan agar-agar 1 sachet dan gula ¼ kilogram
8. Masak sampai mendidih kemudian masukan kembali diatas pudding ubi yang telah dimasukan kedalam cup sebelumnya
9. Masukan 500 mili air untuk melarutkan gula merah ¼, setelah mendidih masukan tepung maizena
10. Selanjutnya, angkat kemudian letakkan keatas cup yang berisi pudding yang sebelumnya sudah dimasukan
11. Setelah diginkan disuhu ruang tutup cup dan pasang label pada cup

HASIL DAN PEMBAHASAN

Analisis Kelayakan Usaha dan biaya produk Pudding Ubi Ungu Vla Gula Merah dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 1. Biaya variabel pembuatan pudding ubi ungu vla gula merah

Kelompok	Item	Satuan	Vol	Satuan (Rp.)	Sub total (Rp.)
	Agar-agar	sachet	1	5.000	5.000
Bahan baku	Nutrijel	sachet	1	6.000	6.000
	Gula	kg	¼	3.000	3.000
	Gula merah	kg	¼	5.000	5.000
	Tepung maizena	gr	50	4.500	4.500
	Ubi jalar ungu	kg	½	3.000	3.000
	Kemasan Cup dan label	Cup	20	1.500	30.000
Jumlah					56.500

Adapun jumlah keseluruhan Biaya Variabel untuk membuat pudding ubi ungu vla gula merah yaitu sebesar Rp. 56.500,-

Tabel 2. Biaya tetap pembuatan pudding ubi ungu vla gula merah

Kelompok	Item	Satuan	Vol	Satuan (Rp.)	Sub total (Rp.)
Biaya tetap	Tenaga kerja	orang	2	30.000	60.000
	Listrik	watt	1	2.500	2.500
	Air	liter	3	1.000	3.000
Jumlah					65.000

Untuk mengetahui biaya produksi pudding ubi jalar ungu menghitungnya ialah dengan rumus:

$$\begin{aligned} \text{Biaya produksi} &= (\text{biaya variabel} + \text{biaya tetap}) \\ &= (\text{Rp. } 56.500 + \text{Rp. } 65.500) \\ &= (\text{Rp. } 122.000) \end{aligned}$$

Untuk mengetahui harga pokok pudding ubi jalar ungu per cup menghitungnya ialah dengan rumus :

$$\begin{aligned} &= \text{total biaya produksi} : \text{jumlah produksi} \\ &= (\text{Rp. } 122.000 : (10 \times 2)) \\ &= \text{Rp. } 6.100 \end{aligned}$$

Untuk mengetahui Harga Jual pudding ubi jalar ungu menghitungny ialah dengan rumus:

$$\begin{aligned} \text{Harga jual} &= \text{Harga pokok} + (25\% \text{ keuntungan} \times \text{harga pokok}) \\ &= \text{Rp. } 6.100 + (25\% \times \text{Rp } 6.100) \\ &= \text{Rp. } 7.625 \end{aligned}$$

Dalam Untuk mengetahui hasil jual per bulan pudding ubi jalar ungu menghitungny ialah dengan:

$$\begin{aligned} \text{Pendapatan per bulan} &= \text{Jumlah produksi per bulan} \times \text{Harga jual} \\ &= 20 \times 7.625 \\ &= \text{Rp. } 152.500 \end{aligned}$$

Untuk mengetahui keuntungan yang bisa didapat dari pudding ubi jalar ungu menghitungny ialah dengan rumus:

$$\begin{aligned} \text{Keuntungan per bulan} &= \text{Pendapatan kotor} - \text{Total biaya produksi} \\ &= \text{Rp. } 152.250 - \text{Rp } 122.000 \\ &= \text{Rp. } 30.500 \end{aligned}$$

B/C ratio pudding ubi jalar ungu menghitungny ialah dengan rumus:

$$\begin{aligned} &= \frac{\text{Total penjualan}}{\text{Total biaya produksi}} \\ &= \text{Rp. } 152.500 : \text{Rp. } 122.000 \end{aligned}$$

= 1,25

B/C ratio yang diperoleh > 1 maka usaha dari pudding ubi jalar ungu vla gula merah layak untuk dinajutkan dengan B/C ratio yang didapatkan adalah Rp. 1,25

BEP harga produksi

= $\frac{\text{Total produksi}}{\text{Volume produksi}}$

= Rp.122.000 : 20

= Rp. 6.100

Hasil Aktivitas

Adapun hasil dari aktivitas kegiatan ini yaitu:

1. Inovasi produk pudding ubi jalar dengan penambahan vla gula merah dengan ukuran 300 mili/cup dengan merek PULO
2. Dengan melakukan analisis kelayakan usaha data biaya yang dibutuhkan dalam pembuatan pudding membuktikan bahwa wirausaha ini layak dilanjutkan dengan ratio 1,5
3. Penambahan gula merah pada pudding ubi ungu bisa membantu menfaatkan pangan fungsional yang ada diindonesia



Gambar 2. Hasil dari produk



Gambar 3. Foto Bersama Kegiatan Bazar

KESIMPULAN

Dari kegiatan ini dapat disimpulkan:

1. Inovasi produk pudding ubi jalar dengan penambahan vla gula merah ini layak diusahakan dengan dilihat dari B/C ratio > 1 maka usaha dari pudding ubi jalar ungu vla gula merah layak untuk dilanjutkan dengan B/C ratio yang didapatkan adalah Rp. 1,5
2. Respon dari konsumen positif. Terbukti dengan terjual habisnya produk ketertarikan konsumen kepada produk pudding ubi jalar ungu pada bazar yang dilakukan di Universitas Dehasen Bengkulu

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami sebagai penulis mengucapkan terima kasih kepada Ibu/Bapak dosen Fakultas Pertanian yang sudah membantu kami dalam melakukan kegiatan. Ucapan terima kasih kepada mahasiswa Teknologi Hasil Pertanian yang telah membantu proses kegiatan. Ucapan terima kasih kepada Universitas Dehasen Bengkulu yang sudah membantu menyediakan tempat kegiatan dan memberikan respon yang positif terhadap kegiatan ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Ekoningtyas, E. A., Triwiyatini., & Nisa, F. (2016). *Potensi kandungan kimiawi dari ubi jalar ungu (Ipomoea batatas L) sebagai bahan identifikasi keberadaan plak pada permukaan gigi.* *Jurnal Kesehatan Gigi*, 3(1): 1-6..
- Jannah, M., Rizka, M. S., & Arya, U. (2016). *Pengaruh penambahan tape ubi ungu dan jamur kuping terhadap daya terima, overrun dan titik leleh es krim.* *Jurnal Teknologi Pangan*, 7(2): 74-85. Doi<https://doi.org/10.35891/tp.v7i2.58>
- Khaldun, I., Erlidawati., & Munzair. (2013). *Kestabilan zat warna alami dan umbi ketela ungu (Ipomoea batatas).* *Journal of Chemistry & Chemistry Education*, 1(1) .34 – 40
- Rachmawanti, D., & Handajani, S. (2011). *Es krim ubi jalar ungu (Ipomoea batatas): Tinjauan sifat sensoris, fisiki, kimia dan aktivitas antioksidannya.* *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 4(2): 94-103. doi: <https://doi.org/10.20961/jthp.v0i0.132>

Rachmawanti, D., & Handajani, S. (2011). *Es krim ubi jalar ungu (Ipomoea batatas): Tinjauan sifat sensoris, fisiki, kimia dan aktivitas antioksidannya. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 4(2): 94-103. doi: <https://doi.org/10.20961/jthp.v0i0.13572>