

**PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA**

**ANEKA RASA DAN VARIASI KUE MOCI DARI UBI JALAR**

**SEBAGAI PELUANG USAHA BARU**

**YANG MENJANJIKAN PROFIT TINGGI**

**BIDANG KEGIATAN**

**PKM-AI**

Diusulkan oleh :

ROMAYANTI 306414304279/2006

ANIS WIJI RAHAYU 408413418490/2008

MOHAMMAD ISMAIL 804411474467/2004

**UNIVERSITAS NEGERI MALANG**

**MALANG**

**2010**

**HALAMAN PENGESAHAN USUL**

**PKM-AI**

1. Judul kegiatan : Aneka Rasa dan Variasi Kue Moci dari Ubi

Jalar Sebagai Peluang Usaha Baru yang

Menjanjikan Profit Tiggi.

1. Bidang Kegiatan : (√) PKM-AI ( ) PKM-GT
2. Ketua Pelaksana Kegiatan
3. Nama Lengkap : Romayanti
4. NIM : 306414304279
5. Jurusan : Manajemen
6. Universitas : Universitas Negeri Malang
7. Alamat Rumah dan No. Tel/HP : Jl. KH. Zen RT 03 RW 02 Padeg, Paciran,

Lamongan (085655413112)

1. Alamat E-mail : m4yy4\_ro@yahoo.co.id
2. Anggota Pelaksana Kegiatan : 2 Orang
3. Dosen Pendamping
4. Nama Lengkap dan Gelar : Drs. Moh. Arief, M.Si
5. NIP : 196312131990011001
6. Alamat Rumah dan No. Tel/HP : Jl. Terusan Ikan Piranha Atas No. 31A

Malang (0341-486911)

Malang, 20 Januari 2010

Menyetujui,

Ketua Jurusan Manajemen Ketua Pelaksana Kegiatan,

Drs. Budi Eko Soetjipto, M.Ed, M.Si Romayanti

NIP 1964110241988121002 NIM 306414304279

Pembantu Rektor III, Dosen Pendamping,

Bidang Kemahasiswaan,

Drs. Kadim Masjkur, M.Pd Drs. Moh. Arief, M.Si

NIP 195412161981021001 NIP 196312131990011001

**ANEKA RASA DAN VARIASI KUE MOCI DARI UBI JALAR**

**SEBAGAI PELUANG USAHA BARU**

**YANG MENJANJIKAN PROFIT TINGGI**

Romayanti, dkk,2010., Dosen Pendamping Drs. Moh. Arief, M.Si, 2009, Universitas Negeri Malang.

**ABSTRAK**

*Ubi jalar merupakan komoditi pangan penting di Indonesia yang bisa diunggulkan. Bahan baku lokal ini memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi seperti Karbohidrat, Kalori, Protein, Lemak, Air, Serat Kasar, dan Beta Karoten. Tanaman ini juga mampu beradaptasi di daerah yang kurang subur dan kering. Selain keunggulan dari komposisinya, ubi jalar juga mudah didapat dengan harga yang relatif murah. Hal tersebut yang menjadikan ubi jalar dapat dilirik sebagai salah satu bahan baku alternatif dalam pengolahan pangan.*

*Pada umumnya penyajian ubi jalar hanya dapat direbus atau digoreng saja, padahal ubi jalar dapat diolah menjadi berbagai bentuk dan macam produk olahan salah satunya adalah sebagai bahan dasar pembuatan kue moci. Kue moci merupakan panganan asli warga keturunan cina dan biasanya disajikan pada resepsi pernikahan.*

*Pengolahan kue moci dari ubi jalar diharapkan dapat diterima dan dikonsumsi oleh masyarakat luas. Pemanfaatan ubi jalar sebagai alternatif bahan pengolahan kue moci hanya memerlukan modal yang cukup rendah. Berdasarkan orientasi pola hidup masyarakat yang konsumtif terutama produk makanan dan minuman, maka pengolahan ubi jalar sebagai produk makanan dalam bentuk kue moci dapat dijadikan sebagai peluang usaha baru yang mampu memberikan prospek yang cerah bagi pelaku usaha.*

***Kata Kunci:*** *Ubi Jalar, Kue Moci*

***ABSTRACT***

*Sweet Potato is a particular food commodity in Indonesia which can be superior. This local material has high nutritions like carbohydrate, calory, protein, fat, water, fiber, and Betha carotene. This plant is also able to adapt in arid area. Beside the superiority of that composition, sweet potato is also easy to get with cheap price. Those are cause sweet potato can be an alternative food material.*

*Commonly, the exploration of sweet potato is only by boiling or frying, while it can be explored to be various products, one of them is Moci cake. Moci cake is an original food of Chinese people and is actually served in wedding party.*

*The exploration of Moci cake from sweet potato hopely can be accepted and consumed by wide society. The using of sweet potato as an alternative Moci cake material only need quite low capital. According to the orientation of consumptive society’s way of life mainly food and beverage product, so the exploration of sweet potato as Moci cake can be a new business vacancy to give a good prospect for entrepreneur.*

*Key Words: Sweet Potato, Moci Cake.*

**PENDAHULUAN**

Ubi jalar merupakan salah satu komoditas lokal Indonesia yang bisa diunggulkan. Bahan baku lokal ini memiliki kandungan karbohidrat yang cukup tinggi sehingga berfungsi sebagai sumber energi dalam tubuh. Ubi jalar juga kaya akan serat yang mampu mempelancar buang air besar dan mencegah penyakit kolon. Selain itu indeks glikemik yang dimiliki ubi jalar rendah sehingga sangat baik untuk dikonsumsi oleh penderita diabetes, karena tidak menaikkan gula darah dengan cepat. Adapun kandungan gizi yang terdapat pada ubi jalar adalah sebagai berikut.

**Tabel. 1 Komposisi beberapa zat gizi yang terkandung pada 100 gram**

**ubi jalar.**



**Sumber : Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI**

Disamping keunggulan dari segi komposisinya, tanaman ubi jalar juga mampu beradaptasi di daerah yang kurang subur dan kering serta mudah didapat dengan harga yang relatif murah. Hal inilah yang menjadikan ubi jalar layak dilirik sebagai salah satu bahan baku alternatif dalam pengolahan pangan.

Pada umumnya masyarakat kurang memanfaatkan secara maksimal ubi jalar, yang mengakibatkan harga jual ubi jalar menjadi murah. Kebanyakan mereka mengetahui penyajian ubi jalar hanya dapat direbus atau digoreng saja, padahal ubi jalar dapat diolah menjadi berbagai bentuk dan macam produk olahan salah satunya adalah sebagai bahan alternatif pembuatan kue moci. Selain harganya yang relatif murah dan proses pengolahannya yang mudah, alat yang diperlukan dalam pengolahan ubi jalar sebagai bahan alternatif pembuatan kue moci juga cukup sederhana sehingga tidak memakan biaya yang terlalu tinggi.

Berdasarkan uraian di atas tentunya beragam permasalahan dapat muncul, maka tim pengembangan kewirausahaan ini bermaksud untuk memanfaatkan ubi jalar sebagai salah satu bahan alternatif pengolahan pangan yaitu kue moci yang diharapkan dapat memberikan peluang usaha baru dan mempunyai potensi nilai ekonomi yang tinggi.

Berdasarkan latar belakang di atas dapat dirumuskan beberapa masalah antara lain: ( a. Bagaima cara membuat dan mengembangkan usaha kue moci ubi jalar, b. Apa dampak ekonomi yang ditimbulkan dengan adanya usaha kue moci ubi jalar, c. Bagaimanakah strategi memperoleh keuntungan berkelanjutan dalam usaha kue moci ubi jalar).

Adapun tujuan dari penulisan karya tulis ini adalah sebagai berikut : untuk mengetahui cara membuat dan mengembangkan usaha kue moci ubi jalar, mendiskripsikan dampak ekonomi yang timbul dengan adanya usaha kue moci ubi jalar, serta mengetahui strategi memperoleh keuntungan berkelanjutan dalam usaha kue moci ubi jalar.

Sedangkan luaran yang diharapkan dari penulisan karya tulis ini diantaranya, menciptakan produk kue moci dari ubi jalar yang bergizi dengan aneka rasa dan variasi serta memiliki nilai jual tinggi di masyarakat, mening-katkan nilai ekonomi ubi jalar yang selama ini hanya bisa diolah dengan cara digoreng dan direbus saja, serta menciptakan peluang usaha baru dengan melakukan deferensiasi produk pada kue moci yaitu kue moci ubi jalar.

Adapun kegunaan penulisan karya tulis ini antara lain, bagi masyarakat ( a. Produk makanan (kue moci) yang berasal dari ubi jalar mempunyai kandungan gizi yang cukup tinggi seperti karbohidrat yang bermanfaat sebagai sumber tenaga, b. Menciptakan peluang usaha baru sehingga dapat mengurangi pengangguran, c. Pengolahan ubi jalar sebagai bahan alternatif pembuatan kue moci mampu menekan biaya produksi dan menjanjikan profit tinggi), bagi mahasiswa (a. Mengembangkan kreativitas mahasiswa melalui minat dan bakat yang dimiliki dengan berfikir dan bekerja secara tim untuk menghasilkan sesuatu yang produktif dan inovatif, b. Memberikan pengetahuan bagi mahasiswa tentang cara pengolahan ubi jalar sebagai bahan alternatif pembuatan kue moci, c. Membantu mahasiswa dalam belajar melakukan kewirausahaan dan hubungan dengan masyarakat sekitar), dan bagi pengembangan keilmuan (a. Mengetahui suatu hal baru dalam pemanfaatan ubi jalar sebagai salah satu bahan alternatif pengolahan pangan yaitu kue moci, b. Sebagai pemicu guna memanfaatkan ubi jalar secara maksimal).

**METODE**

Metode pelaksanaan program kreatifitas ini melalui beberapa prosedur diantaranya (konsultasi dengan dosen pembimbing mengenai proposal kewirausahaan, riset pemasaran, membuat desain kemasan dan label produk, menyiapkan bahan, peralatan dan perlengkapan, melakukan kegiatan produksi, merintis jaringan pemasaran, evaluasi program membuat dan menyusun rencana tindak lanjut, membuat laporan dan menyusun rencana ke depan).

**HASIL DAN PEMBAHASAN**

Untuk mengukur keberhasilan kegiatan ini, maka dilakukan penyebaran angket dan diperoleh hasil sebagai berikut :

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Usia** | **Jumlah** | **Persentase** |
| ≥19 | 18 | 18% |
| 20-30 | 62 | 62% |
| 31≤ | 20 | 20% |
| **Total** | 100 | 100% |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Jenis Kelamin** | **Jumlah** | **Persentase** |
| Laki-laki | 35 | 35% |
| Perempuan | 65 | 65% |
| **Total** | 100 | 100% |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Pekerjaan** | **Jumlah** | **Persentase** |
| Pelajar | 10 | 10% |
| Mahasiswa | 45 | 45% |
| Ibu Rumah Tangga | 25 | 25% |
| Swasta | 20 | 20% |
| **Total** | 100 | 100% |

Keterangan:

Berdasarkan data diatas dapat ditarik kesimpulan bahwa rata-rata konsumen yang menerima produk kue moci ubi jalar (EMOBI) dominan dari kalangan mahasiswa usia antara 19-23 tahun dan sebagian besar diantara mereka berjenis kelamin perempuan. Selanjutnya dari kalangan ibu rumah tangga usia antara 25 ke atas. Hal ini sesuai dengan segmen pasar sasaran yang dituju.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **No.** | **Pertanyaan** | **Persentase** |
| 1. | Konsumen sebelumnya belum pernah mengkonsumsi Kue Moci Ubi Jalar. | 100% |
| 2. | Produk Kue Moci Ubi Jalar (EMOBI) memiliki kekhasan rasa yang baik dan enak. | 80% |
| 3. | Produk Kue Moci Ubi Jalar (EMOBI) layak dikonsumsi dan dikomersilkan. | 90% |
| 4. | Produk Kue Moci Ubi Jalar (EMOBI) mampu memberikan peluang usaha baru. | 95% |
| 5. | Kualitas produk Kue Moci Ubi Jalar (bahan,rasa dan variasi) mampu memberikan kepuasan pelanggan. | 80% |
| 6. | Harga Produk Kue Moci Ubi Jalar (EMOBI) sebanding dengan kualitas produk yang ditawarkan. | 85% |
| 7. | Produk Kue Moci Ubi Jalar (EMOBI) tidak kalah bersaing dengan produk Kue Moci pada umumnya. | 80% |
| 8. | Konsumen akan melakukan pembelian ulang setelah mengkonsumsi dan mengetahui kelebihan Kue Moci Ubi Jalar | 90% |
| 9. | Diantara aneka rasa Kue Moci Ubi Jalar yang paling disukai. | Cokelat 25%  Kacang 35%  Kacang hijau 15%  Keju 25% |
| 10. | Rasa yang inginkan selain dari rasa yang telah ada | Strawbery 5%  Gula merah 5%  Nanas 5%  Durian 5%  Rasa yang ada 80% |
| 11. | Sumber informasi yang diperoleh konsumen mengenai produk Kue Moci Ubi Jalar | Teman 50%  Brosur 30%  Dari mulut ke mulut 20% |
| 12. | Alasan mengkonsumsi Kue Moci Ubi Jalar (EMOBI) | Rasa 30%  Harga 15%  Coba-coba 15%  Penasaran 40% |
| 13. | Kelebihan Kue Moci Ubi Jalar (EMOBI) dibanding dengan kue moci pada umumnya | Rasanya bervariasi 25%  Harga murah 35%  Khasiat (gizi)15%  Unik 25% |

Keterangan:

Berdasarkan data di atas dapat ditarik kesimpulan bahawa produk kue moci ubi jalar “EMOBI” rata-rata dapat diterima oleh konsumen karena memiliki kualitas rasa yang khas dan bentuknya yang unik yang tidak kalah bersaing dengan kue moci pada umumnya. Aneka rasa dan variasi kue moci ubi jalar “EMOBI” merupakan kelebihan yang dapat dijadikan sebagai peluang usaha baru yang menjanjikan profit tinggi.

Dalam pelaksanaan kegiatan ini dijumpai beberapa kendala antara lain: Proses pengolahan ubi jalar menjadi tepung membutuhkan waktu yang lama, me-makan biaya yang banyak dan susah sehingga hal tersebut tidak efisien, kue moci tidak tahan terlalu lamasehingga hal ini secara langsung mempengaruhi pemasaran, Pemasaran kue moci belum bisa terlaksana secara maksimal karena sulitnya memperoleh nomor PIRT.

Adapun solusi pemecahan permasalahan di atas antara lain : a. Dalam memproduksi kue moci tidak menggunakan tepung dari ubi jalar tetapi dengan cara mencampurkan ubi jalar yang telah direbus dan dihaluskan terlebih dulu dengan bahan-bahan adonan. Hal tersebut lebih efektif dan efisien dari pada menggunakan tepung dari ubi jalar karena dapat menghemat waktu, mudah dan tidak memakan biaya banyak. b. Agar kue moci tahan lama maka dalam proses akhir produksi, kue moci disangrai dengan tepung sagu di atas wajan panas, hal ini terbukti kue moci yang dihasilkan tahan selama 2-3 hari. c. Untuk mengatasi kendala yang dihadapi dalam pemasaran, yaitu dengan mengalihkan pasar dengan menjalin kerjasama konsinyasi dengan minimarket atau toko seperti Sigma Minimarket (untuk wilayah kampus), Koperasi Akademi Perawat dan Kebidanan Kendedes Malang, dan lain sebagainya.

**KESIMPULAN**

Dari beberapa uraian di atas dapat ditarik beberapa kesimpulan antara lain: (a. Kue moci dari ubi jalar merupakan produk baru yang khas dan berbeda dari pada kue moci pada umumnya. Selain harganya yang relatif murah, proses pengolahan ubi jalar sebagai bahan alternatif pembuatan kue moci juga sangatlah mudah, yaitu cukup mencampurkan ubi jalar yang sebelumnya telah direbus dan dihaluskan dengan bahan-bahan adonan tanpa harus mengubah ubi jalar terlebih dulu menjadi tepung, b. Pengolahan ubi jalar sebagai bahan dasar pembuatan kue moci ternyata mampu meningkatkan nilai ekonomi dari ubi jalar itu sendiri. Selain itu kekhasan produk kue moci ubi jalar dengan aneka rasa dan variasi bentuk yang menarik mampu menciptakan peluang usaha baru, c. Kue moci ubi jalar merupakan salah satu makanan yang layak dikomersilkan, guna memperoleh keuntungan berkelanjutan kue moci ubi jalar harus mengembangkan kegiatan pemasarannya tidak cukup dengan menitipkan pada toko-toko kecil, tetapi juga membuka gerai tersendiri dan menitipkan di toko-toko besar yang ramai pengunjung).

**DAFTAR PUSTAKA**

Sri Utami, ***Aneka Jajanan Tradisional***, Tabloid Koki, Edisi 155, Jakarta:2008

Sucipto, A. M, (2006), [www.direktoratgizi.co.id](http://www.direktoratgizi.co.id), diakses pada 19 Desember 2007