

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Di Indonesia, termasuk di kota besar seperti Surabaya, ubi ungu mulai mendapatkan perhatian lebih dalam industri kuliner dan pangan. Banyak pelaku usaha yang mengembangkan produk berbasis ubi ungu karena tingginya minat masyarakat terhadap makanan sehat dan inovatif. Dengan meningkatnya kesadaran masyarakat akan pentingnya pola makan sehat, produk olahan berbahan dasar ubi ungu, seperti pie ubi ungu, memiliki peluang besar untuk dikembangkan lebih lanjut sebagai alternatif camilan sehat yang lezat dan bergizi

Produksi ubi ungu di Indonesia, termasuk di Surabaya, mengalami fluktuasi dari tahun ke tahun. Menurut data Statistik Hortikultura (2023), yang dirilis oleh Badan Pusat Statistik (BPS), ubi jalar, termasuk ubi ungu, menjadi salah satu komoditas hortikultura yang memiliki tingkat produksi yang cukup tinggi. Namun, data spesifik mengenai produksi ubi ungu di Surabaya tidak dipisahkan secara rinci dari data nasional. Secara nasional, beberapa daerah penghasil ubi jalar terbesar di Indonesia adalah Jawa Tengah, Jawa Timur, dan Sumatra Utara. Produksi ubi jalar di Jawa Timur, termasuk Surabaya, mengalami peningkatan dalam beberapa tahun terakhir, sejalan dengan meningkatnya permintaan untuk industri pangan dan olahan berbasis ubi ungu seperti pie dan camilan lainnya

Ubi ungu (*Ipomoea batatas* L.) merupakan salah satu varietas ubi jalar yang memiliki warna ungu khas pada daging umbinya. Warna ungu ini berasal dari kandungan antosianin, yaitu senyawa antioksidan yang bermanfaat bagi kesehatan. Menurut Akinmoladun (2016), selain kaya akan antioksidan, ubi ungu kandungan gizinya membuat ubi ungu menjadi salah satu bahan pangan yang tidak hanya bernilai ekonomis tinggi tetapi juga bermanfaat dalam menjaga kesehatan tubuh, seperti meningkatkan sistem imun, menjaga kesehatan mata, serta mengurangi risiko penyakit degeneratif.

Menurut Haryanto (2021), Sebagai bahan pangan, ubi ungu memiliki tekstur yang lembut dan rasa yang manis alami, sehingga sering digunakan dalam berbagai olahan makanan, baik tradisional maupun modern. Beberapa produk olahan berbasis ubi ungu yang populer antara lain kue, bolu, es krim, keripik, dan pie. Menurut Wibowo (2019), Inovasi dalam pengolahan ubi ungu semakin berkembang karena permintaan pasar terhadap produk berbasis bahan alami dan sehat semakin meningkat. Selain itu, ubi ungu juga dapat menjadi alternatif pengganti tepung terigu dalam produk roti dan kue, yang dapat memberikan manfaat tambahan dari segi nutrisi dan estetika produk makanan.

Permintaan pasar terhadap produk makanan sehat berbasis bahan alami terus meningkat, terutama di kota-kota besar seperti Surabaya. Masyarakat modern kini semakin sadar akan pentingnya konsumsi makanan sehat yang tetap memiliki cita rasa lezat. Menurut penelitian Yeniar (2018), menemukan bahwa masyarakat cenderung memilih makanan alami, organik, serta tanpa pengawet dan penyedap. Namun, ada hambatan seperti persepsi bahwa makanan sehat itu mahal dan merepotkan, yang menunjukkan perlunya inovasi dalam pengolahan agar lebih menarik bagi masyarakat. Pie ubi ungu memiliki peluang besar untuk diterima oleh masyarakat karena menawarkan kombinasi manfaat kesehatan dan kenikmatan rasa yang tidak kalah dengan pie konvensional berbahan dasar tepung terigu.

Pie ubi ungu merupakan inovasi makanan berbasis bahan alami yang menawarkan manfaat kesehatan dan cita rasa khas. Namun, di Surabaya, popularitas pie ubi ungu masih tergolong rendah dibandingkan dengan varian pie lainnya, seperti pie susu atau pie buah. Hal ini menunjukkan adanya kesenjangan dalam penerimaan masyarakat terhadap produk inovatif berbahan dasar ubi ungu. Meskipun ubi ungu dikenal memiliki kandungan antioksidan yang tinggi serta manfaat kesehatan lainnya, belum banyak penelitian yang mengkaji sejauh mana minat masyarakat Surabaya terhadap produk olahan ini.

Penelitian ini menjadi penting karena dapat memberikan wawasan mengenai tren konsumsi makanan berbasis bahan alami di kalangan masyarakat urban. Dengan semakin meningkatnya kesadaran akan pola makan sehat, produk seperti pie ubi ungu

berpotensi menjadi alternatif jajanan yang tidak hanya lezat tetapi juga bergizi. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan rekomendasi bagi pelaku usaha kuliner dalam mengembangkan strategi pemasaran yang tepat serta bagi pemerintah dalam mendorong penggunaan bahan pangan lokal yang bernilai tambah.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah disusun, terdapat beberapa permasalahan yang dapat dirumuskan dalam penelitian ini yaitu bagaimana tingkat penerimaan (aroma, tekstur dan rasa) pie ubi ungu pada warga Surabaya

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah yang telah disusun, penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat penerimaan (aroma, tekstur dan rasa) pie ubi ungu pada warga Surabaya?

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat penelitian sebagai berikut:

- 1) Memberikan wawasan mengenai preferensi konsumen terhadap pie ubi ungu, sehingga produsen dapat menyesuaikan produk dengan selera pasar.
- 2) Membantu dalam pengembangan strategi pemasaran yang efektif, termasuk segmentasi pasar dan promosi berbasis tren
- 3) Menyediakan dasar bagi inovasi produk berbasis ubi ungu, seperti pengembangan
- 4) Memberikan pilihan dengan bahan alami yang kaya antioksidan dan serat.
- 5) Meningkatkan pemahaman masyarakat mengenai manfaat ubi ungu