

RINGKASAN

Tahriana (08320220015). Nilai Tambah Ubi Ungu Menjadi Lumpia pada Usaha Widari's Purple Bite di Kota Makassar. Dibawah bimbingan Ibu St. Sabahannur dan Ibu Rasmeidah Rasyid.

Nilai tambah merupakan peningkatan nilai ekonomi suatu komoditas yang dihasilkan melalui proses pengolahan sehingga dapat meningkatkan kegunaan dan nilai jual produk. Ubi ungu (*Ipomoea batatas L.*) merupakan komoditas pangan yang memiliki kandungan karbohidrat, serat, serta antosianin yang bermanfaat bagi kesehatan. Namun, pemanfaatan ubi ungu masih terbatas dan umumnya dijual dalam bentuk segar dengan nilai ekonomi yang relatif rendah. Widari's Purple Bite merupakan usaha kuliner yang mengolah ubi ungu menjadi produk lumpia ubi ungu sebagai camilan dengan varian rasa coklat dan keju. Kegiatan usaha lumpia ubi ungu berpusat di rumah produksi Widari's Purple Bite yang berlokasi di Kecamatan Panakkukang, Kota Makassar. Produk yang dihasilkan memiliki tekstur renyah di bagian luar dan lembut di bagian dalam, serta tampilan yang menarik sehingga dapat meningkatkan minat konsumen. Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan proses produksi lumpia ubi ungu, menganalisis nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan ubi ungu menjadi lumpia, serta mengetahui tingkat keuntungan usaha Widari's Purple Bite di Kota Makassar. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengolahan ubi ungu menjadi lumpia mampu memberikan nilai tambah yang lebih tinggi dibandingkan ubi ungu dalam bentuk segar. Proses produksi yang meliputi persiapan bahan baku, pengolahan, pengisian, penggorengan, hingga pengemasan menghasilkan produk dengan nilai jual yang lebih tinggi dan memberikan keuntungan bagi pelaku usaha. Dengan demikian, usaha Widari's Purple Bite dinilai layak untuk dikembangkan.

Kata kunci: Nilai tambah, Ubi ungu, Lumpia ubi ungu, UMKM, Widari's purple bite.