

## **I. PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang**

Indonesia merupakan negara besar dari segi jumlah penduduk, luas wilayah, keragaman budaya, serta kekayaan sumber daya alam. Jumlah penduduk yang besar menjadi modal penting dalam memajukan perekonomian. Indonesia memiliki sumber daya alam yang melimpah, seperti hasil tambang, hasil hutan, hasil laut, serta keragaman hayati yang tersebar di seluruh wilayah nusantara. Namun, potensi tersebut belum sepenuhnya mampu menjadikan Indonesia sebagai negara maju dan sejahtera, karena masih dihadapkan pada permasalahan pengangguran, kemiskinan, dan ketimpangan pendapatan. Kewirausahaan secara signifikan berkontribusi pada pembangunan ekonomi berkelanjutan melalui penciptaan lapangan kerja, pengentasan kemiskinan, serta peningkatan kesejahteraan masyarakat. Pertumbuhan ekonomi juga memiliki pengaruh besar terhadap perkembangan kewirausahaan. Dengan demikian, pengembangan kewirausahaan menjadi salah satu strategi penting dalam mendorong pertumbuhan ekonomi, terutama di negara berkembang seperti Indonesia (Zamhari dkk, 2023).

Indonesia merupakan negara yang kaya akan sumber daya alam, termasuk potensi ketersediaan pangan sebagai sumber pemenuhan kebutuhan karbohidrat masyarakat. Pangan lokal memiliki peranan yang sangat penting dalam mewujudkan ketahanan pangan nasional. Salah satu komoditas pangan lokal yang potensial untuk dikembangkan adalah ubi jalar (*Ipomoea batatas L.*). Ubi jalar merupakan komoditas pertanian yang memiliki produktivitas cukup tinggi serta mudah dibudidayakan di berbagai wilayah Indonesia. Produktivitas rata-rata ubi

jalar Indonesia mencapai 160,53 ku/ha dengan total produksi sebesar 2.297.634 ton, yang menunjukkan potensi besar untuk dikembangkan menjadi berbagai produk olahan pangan (Nurhidayati dkk, 2022).

Salah satu varietas ubi jalar yang memiliki nilai strategis adalah ubi jalar ungu. Ubi ungu memiliki warna khas keunguan yang berasal dari pigmen antosianin. Antosianin merupakan senyawa fitokimia dari golongan flavonoid yang berfungsi sebagai antioksidan alami dan bermanfaat bagi kesehatan. Kandungan antosianin pada ubi ungu tersebar dari kulit hingga daging umbi, sehingga memberikan warna ungu yang kuat. Ubi jalar ungu dengan warna pekat diketahui memiliki kandungan antosianin yang jauh lebih tinggi dibandingkan ubi ungu dengan warna muda, sehingga berpotensi dikembangkan sebagai pangan fungsional ( Nurhidayati dkk, 2022).

Ubi jalar umumnya hanya diolah secara sederhana, seperti direbus, dibakar, atau digoreng, sehingga kurang memberikan variasi produk dan nilai tambah ekonomi. Kurangnya inovasi pengolahan menyebabkan ubi jalar, khususnya ubi ungu, kurang diminati oleh masyarakat, terutama generasi muda. Padahal, ubi jalar dapat diolah menjadi berbagai produk pangan yang menarik, seperti mie, bolu, keripik, kue kering dan berbagai camilan modern lainnya (Widiyanti dkk, 2025).

Pengolahan ubi ungu menjadi produk pangan olahan merupakan salah satu upaya untuk meningkatkan nilai tambah komoditas pertanian. Nilai tambah merupakan selisih antara nilai produk olahan dengan nilai bahan baku awal yang mencerminkan adanya peningkatan kualitas, fungsi, dan harga jual akibat proses pengolahan. Peningkatan nilai tambah menjadi strategi penting dalam

pengembangan agribisnis karena dapat meningkatkan pendapatan pelaku usaha, memperluas pasar, serta meningkatkan daya saing produk berbasis pangan lokal (Walfindo dkk, 2022).

Ubi jalar ungu memiliki warna menarik, cita rasa khas, serta kaya akan antosianin dan vitamin sehingga berpotensi dikembangkan sebagai bahan baku produk olahan pangan modern. Pemanfaatan ubi ungu sebagai bahan baku produk olahan modern dapat meningkatkan nilai tambah sekaligus memperkuat identitas desa wisata. Salah satu bentuk pemanfaatan tersebut adalah pengolahan ubi ungu menjadi produk camilan seperti lumpia ubi ungu, yang berpotensi menjadi produk khas atau oleh-oleh. Kondisi ini membuka peluang besar bagi UMKM kuliner untuk mengembangkan produk camilan inovatif berbasis pangan lokal (Lailasari dkk, 2025)

Salah satu produk camilan yang populer di masyarakat adalah lumpia. Lumpia dikenal luas karena teksturnya yang renyah, rasanya yang gurih, serta fleksibilitas isian yang memungkinkan berbagai inovasi. Melalui kreativitas dan inovasi, lumpia tidak hanya diisi dengan sayuran atau daging, tetapi juga dapat dikembangkan dengan isian manis, salah satunya ubi ungu. Lumpia ubi ungu memiliki keunggulan berupa rasa yang unik, tampilan menarik, serta daya simpan yang lebih lama karena dapat disimpan dalam freezer, sehingga memiliki nilai ekonomi yang lebih tinggi dibandingkan ubi ungu segar (Widiyanti dkk, 2025).

Usaha Widari's Purple Bite merupakan UMKM kuliner yang bergerak dalam pengolahan ubi ungu menjadi lumpia ubi ungu di Kota Makassar. Usaha ini dirintis sebagai bentuk implementasi kewirausahaan mahasiswa melalui pemanfaatan

bahan baku lokal. Produk lumpia ubi ungu yang dihasilkan diharapkan mampu memenuhi selera pasar yang menginginkan camilan unik, bergizi, dan bernilai tambah. Keberadaan Widari's Purple Bite juga sejalan dengan peran UMKM sebagai penggerak ekonomi daerah yang mampu menyerap tenaga kerja dan meningkatkan pendapatan masyarakat (Al Farisi dkk, 2022).

Peningkatan nilai tambah melalui pengolahan tidak akan memberikan dampak optimal apabila tidak diikuti dengan pengelolaan produksi dan perhitungan biaya yang tepat. Perhitungan harga pokok produksi sangat penting untuk menentukan harga jual yang sesuai, mengurangi risiko kerugian, meningkatkan daya saing produk, serta mengukur profitabilitas usaha. Analisis nilai tambah pengolahan ubi ungu menjadi lumpia pada usaha Widari's Purple Bite menjadi penting untuk dilakukan sebagai dasar evaluasi dan pengembangan usaha di masa mendatang (Walfindo dkk, 2022).

Masyarakat di Indonesia tidak lepas dari mengonsumsi camilan. Ditengah gaya hidup yang serba cepat ini, memakan camilan merupakan salah satu solusi untuk mengganjal perut. Beberapa kondisi, kebutuhan akan adanya camilan di sela-sela kegiatan sehari-hari baik dari kalangan mahasiswa, remaja sekolah, maupun pekerja kantoran sangat berpengaruh dengan suasana hati dalam mengerjakan pekerjaannya sehingga pekerjaan menjadi lebih cepat terselesaikan. Berdasarkan laporan hasil survei bertajuk *The State of Snacking*, didapati temuan bahwa orang Indonesia cenderung lebih menyukai camilan ketimbang makanan berat (Abdulfattah dkk, 2023).

UMKM memegang peranan penting sebagai sektor yang potensial dan penjaga stabilitas perekonomian terutama di kota makassar. Secara umum mengingat usaha kecil dan menengah mempunyai keterlibatan yang sangat tinggi terhadap peningkatan kesejahteraan rakyat. UMKM dikenal sebagai akronim dari Usaha Mikro, Kecil, Menengah. Namun, jika diruntut dari definisi dan sudut pandang yang berbeda, UMKM memiliki pengertian yang jauh lebih luas. Bagi pelaku usaha, UMKM adalah bisnis atau usaha yang dijalankan oleh perseorangan, rumah tangga, maupun badan usaha kecil (Al Farisi dkk, 2022).

### **1.2. Tujuan Wirausaha**

Pelaksanaan kegiatan usaha Widari's Purple Bite bertujuan untuk :

1. Mendeskripsikan proses produksi lumpia ubi ungu pada usaha Widari's Purple Bite, mulai dari persiapan bahan baku hingga proses pengemasan produk akhir.
2. Menganalisis nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan ubi ungu menjadi produk lumpia pada usaha Widari's Purple Bite.
3. Mengetahui tingkat keuntungan (profitabilitas) yang diperoleh dari pengolahan lumpia ubi ungu pada Usaha Widari's Purple Bite di Kota Makassar.

### **1.3. Manfaat Wirausaha**

Pelaksanaan kegiatan usaha Widari's Purple Bite diharapkan dapat memberikan manfaat bagi berbagai pihak, antara lain bagi pelaku usaha, konsumen dan perkembangan UMKM lokal

1. Bagi Usaha Widari,s Purple Bite

- a) Memberikan gambaran yang jelas mengenai proses pengolahan ubi ungu menjadi lumpia, sehingga pelaku usaha dapat meningkatkan efisiensi dan konsistensi produksi.
- b) Menjadi bahan evaluasi dalam pengelolaan biaya produksi guna meningkatkan nilai tambah dan keuntungan usaha.
- c) Membantu pelaku usaha dalam pengambilan keputusan terkait penggunaan bahan baku, pengendalian biaya, serta perencanaan produksi yang lebih efektif.

## 2. Bagi konsumen

- a) Menyediakan variasi pilihan camilan bagi konsumen.
- b) Memberikan produk camilan yang diolah melalui proses produksi yang terkontrol dan higienis.
- c) Memberikan camilan dengan harga yang relatif terjangkau tanpa mengurangi kualitas produk.

## 3. Bagi Perkembangan UMKM Lokal

- a) Seiring dengan pertumbuhan *Rollie Snack*, akan ada kebutuhan untuk menambah tenaga kerja, memberikan peluang pekerjaan bagi masyarakat lokal.
- b) Mendukung pengembangan produk pangan lokal yang dapat diterapkan oleh UMKM lain.
- c) Berkontribusi terhadap peningkatan aktivitas ekonomi dan keberlanjutan UMKM kuliner lokal di Kota Makassar.

