



SWEET POTATO BRUELEE SEBAGAI ALTERNATIF MAKANAN SEHAT BERGIZI TINGGI OLAHAN UBI JALAR

Al Firah¹, Muhliza Siregar², Yasotha³, Zahirah Azhari⁴

^{1,2,3,4} Prodi Manajemen, Universitas Dharmawangsa, Indonesia, 20115

E-mail:* alfirah41@dharmawangsa.ac.id

Abstrak:

Ubi jalar merupakan salah satu komoditas pertanian yang bergizi tinggi dan mudah diproduksi pada berbagai lahan dengan produktivitas yang tinggi. Dengan kombinasi nilai gizi yang baik dan ketersediaan yang melimpah, ubi jalar menjadi pilihan yang menarik untuk dijadikan baham utama dalam Sweet Potato Brulee. Metode pelaksanaan program kreativitas mahasiswa kewirausahaan dimana kegiatan yang dilakukan dengan melakukan observasi pasar melihat peluang dalam pemasaran untuk mengetahui target pasar dan kompetisi yang ada. Tujuan dari kegiatan ini adalah : meningkatkan kreativitas dan jiwa kewirausahaan mahasiswa untuk menghasilkan dalam mengembangkan ide - ide bisnis yang lebih inovatif dan kreatif, memperkenalkan Sweet Potato Brulee kepada masyarakat sebagai makanan penutup, menghasilkan Sweet Potato Brulee yang memiliki nilai jual dan bergizi tinggi dan bisa disukai oleh masyarakat luas. Adapun hasil observasi yang telah dilakukan menyimpulkan Peluang pasar dan segmentasi pasar itu meliputi pecinta makanan penutup dari berbagai usia, dan strategi positioning berfokus pada menciptakan makanan penutup yang unik dan nikmat. Produk ini berpotensi menjadi pilihan menarik bagi konsumen pencinta inovasi dalam hidangan penutup.

Kata Kunci: Ubi Jalar, Kandungan Gizi , Peluang pasar.

Abstract:

Sweet potato is an agricultural commodity known for its great nutritional value and easy cultivation on many regions with high output. The considerable nutritional content and widespread availability of sweet potato make it a highly appealing option for the primary component in Sweet Potato Brulee. The implementation of the student entrepreneurship creative program involves performing market observations to identify marketing possibilities and assess the target market and current levels of competition. The objective of this activity is to enhance the creativity and entrepreneurial mindset of students in order to generate more inventive and cutting-edge business concepts. Additionally, the aim is to introduce Sweet Potato Brulee to the community as a dessert that possesses a high market value and is both nutritious and appealing to a broader audience. The findings from the conducted observations indicate that the market potential and market segmentation encompass dessert enthusiasts across different age groups. The positioning approach heavily emphasises the development of distinctive and delectable desserts. This product have the capacity to be a compelling option for consumers who particularly appreciate novelty in desserts.

Keywords: *Sweet Potato, Analysis of Nutritional Value, Potential Market prospects.*



Pendahuluan

Dalam dunia kuliner, para koki dan penggemar makanan terus mencari cara baru untuk menghadirkan rasa yang berbeda dan menarik dalam hidangan mereka. Maka dari hal tersebut kami berinisiatif untuk menciptakan sesuatu yang baru dengan menggabungkan elemen tradisional dengan sentuhan modern. Bahan yang kami pilih adalah ubi jalar. Ubi jalar merupakan salah satu bahan makanan yang banyak digunakan diberbagai budaya dan dapat menjadi pilihan yang menarik untuk diolah menjadi hidangan penutup yang istimewa.

Ubi jalar merupakan salah satu komoditas pertanian yang bergizi tinggi dan mudah diproduksi pada berbagai lahan dengan produktivitas yang tinggi. Ubi jalar dapat dibuat menjadi berbagai produk pangan olahan dan produk-produk industri turunan lainnya, sehingga potensi nilai ekonomi ubi jalar ini sangatlah besar. Ubi jalar memiliki nilai gizi yang tinggi dan ketersediaan bahan baku yang potensial untuk diversifikasi pangan lokal. Mohanraj dan Sivasankar (2014) menyatakan bahwa daun ubi jalar merupakan sumber nutrisi berupa komponen bioaktif seperti : antosianin, polifenol, flavonoid, dan derivat asam kafeat. Komponen- komponen tersebut memiliki kemampuan antioksidatif, antimutagenik, antikanker, antibakterial, antipenuaan, serta mampu meningkatkan sistem imun.

Kandungan zat gizi dalam ubi jalar tergolong cukup lengkap karena terdapat beberapa zat yang sangat penting bagi tubuh yaitu antosianin dan karatenoid sebagai anti oksidan serta serat rapinasa yang berfungsi sebagai prebiotik. Dengan kombinasi nilai gizi yang baik dan ketersediaan yang melimpah, ubi jalar menjadi pilihan yang menarik untuk dijadikan baham utama dalam *Sweet Potato Brulee*.

Sweet Potato Brulee dari ubi jalar memiliki keunikan dalam beberapa aspek. Pertama, keunikan terletak pada rasa manis dan tekstur lembut dari ubi jalar yang menjadi bahan utama makanan ini. Kedua, *Sweet Potato Brulee* juga memiliki spesifikasi teknis yang perlu diperhatikan dalam proses pembuatannya. Teknik mengkaramelisasi gula pada permukaan hidangan menjadi salah satu spesifikasi teknis yang penting. Proses ini membutuhkan ketelitian dan keahlian untuk mencapai lapisan karamel yang



sempurna. Selain itu, penggunaan ubi jalar yang telah dipanggang sebelumnya juga menjadi spesifikasi teknis yang umum dalam pembuatan *Sweet Potato Brulee*.

Sweet Potato Brulee ini cocok untuk pecinta makanan penutup yang ingin mencoba sesuatu yang baru dan unik. Maka segmentasi dan target pasar dari produk ini adalah pecinta makanan penutup dari berbagai usia, mulai dari anak-anak, remaja hingga dewasa. Dari segi positioning produk, *Sweet Potato Brulee* dapat diposisikan sebagai makanan penutup yang unik dan istimewa dengan kombinasi rasa manis dan tekstur brulee yang creamy dan lezat. Dalam strategi positioning, persepsi konsumen terhadap *Sweet Potato Brulee* menjadi fokus utama, dimana *Sweet Potato Brulee* harus menjadi makanan penutup yang memberikan pengalaman istimewa dan berbeda bagi konsumen yang mencari variasi baru dalam makanan penutup.

Metode

Adapun metode pelaksanaan program kreativitas mahasiswa kewirausahaan dimana kegiatan yang dilakukan oleh tim dengan melakukan observasi pasar melihat peluang dalam pemasaran untuk mengetahui target pasar dan kompetisi yang ada. Tujuan dari kegiatan ini adalah :

1. Untuk meningkatkan kreativitas dan jiwa kewirausahaan mahasiswa untuk menghasilkan dalam mengembangkan ide – ide bisnis yang lebih inovatif dan kreatif.
2. Untuk memperkenalkan *Sweet Potato Brulee* kepada masyarakat sebagai makanan penutup yang unik dan istimewa dengan kombinasi rasa manis dan tekstur brulee yang creamy dan lezat.
3. Untuk menghasilkan *Sweet Potato Brulee* yang memiliki nilai jual dan bergizi tinggi dan bisa disukai oleh masyarakat luas.

Gambaran Umum Usaha

Sweet Potato Brulee adalah produk unik yang dihasilkan dari komoditas pertanian Indonesia yaitu ubi jalar. Ubi jalar yang digunakan dalam pembuatan produk ini dipanggang hingga matang dan lembut. Kemudian diberikan krim brulee (fla)

didalamnya lalu dibagian atasnya dilapisi dan ditaburi dengan gula karamel yang renyah dan manis dan diberi perlakuan panas untuk membentuk lapisan kerak yang karamel. Keistimewaan dari *Sweet Potato Brulee* adalah teksturnya yang lembut dan lezat. Ubi jalar yang dipanggang memberikan rasa yang lebih kaya dan aroma yang menggugah selera. Krim brulee (fla) yang dimasukkan didalam ubi jalar memberikan rasa nikmat dan tekstur creamy. Lapisan gula caramel yang terbentuk di atasnya memberikan sensasi renyah dan manis yang menambah kelezatan produk ini. Kombinasi antara kelembutan ubi jalar, fla dan kerak karamel yang kaya memberikan sensasi yang unik di setiap gigitan.

Selain rasa yang luar biasa, *Sweet Potato Brulee* juga memiliki manfaat kesehatan. Ubi jalar kaya akan serat, vitamin, dan mineral yang baik untuk tubuh. Produk ini merupakan pilihan yang sempurna untuk mereka yang ingin menikmati camilan yang lezat sambil tetap menjaga kesehatan mereka. Dengan rasa yang memikat dan manfaat kesehatan yang tinggi, *Sweet Potato Brulee* dapat akan menjadi produk yang sangat disukai oleh banyak orang. Dengan kombinasi sempurna antara kelembutan Ubi Jalar dan lapisan gula karamel yang manis, *Sweet Potato Brulee* merupakan produk yang menggugah selera dan memberikan pengalaman rasa yang unik. Produk ini tidak hanya lezat, tetapi juga memberikan manfaat kesehatan yang tinggi.

Komoditas Produk Usaha

Ubi jalar (*Ipomoea batatas* L) merupakan jenis umbi-umbian yang memiliki banyak kelebihan dibanding umbi-umbi lainnya dan merupakan sumber karbohidrat keempat terbesar di Indonesia, setelah beras, jagung, dan ubi kayu. Provinsi Sumatera Utara merupakan penghasil ubi jalar terbanyak kelima di Indonesia. Penghasil ubi jalar di Sumatera Utara terdapat di beberapa tempat, yaitu di Kabupaten Dairi sebanyak 23.698 ton, Kabupaten Simalungun sebanyak 6.928, Kabupaten Karo sebanyak 10.197 ton, kabupaten Deli Serdang sebanyak 514,00 ton dan Kota Medan sebanyak 9,00 ton per tahun 2022 (BPS Sumut, 2022).

Peluang Pasar dan Strategi Pemasaran

Sweet Potato Brulee ini memiliki peluang pasar yang menjanjikan. Pasar yang cocok untuk produk ini adalah pencipta makanan penutup yang mencari variasi baru dan

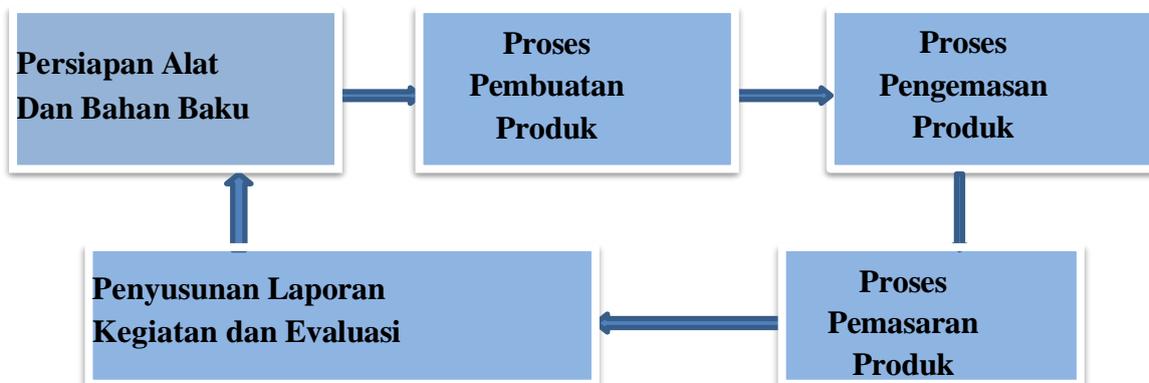
penggemar ubi jalar yang ingin mencoba sesuatu yang berbeda. Selain itu, *Sweet Potato Brulee* juga memiliki strategi pemasaran yang diantaranya :

1. Melakukan analisis pasar untuk mengetahui target pasar, kebutuhan pelanggan dan kompetisi yang ada
2. Membangun citra merk yang kuat untuk produk *Sweet Potato Brulee* melalui pemasaran secara langsung / tatap muka.
3. Melakukan promosi dengan menggunakan berbagai media/saluran pemasaran, seperti media sosial (Whatsapp, Instagram, Facebook, Tiktok, dll), situs web, iklan dan kerjasama dengan berbagai pihak.

Hasil dan Pembahasan

Tahapan Pekerjaan Dalam Pencapaian Tujuan Program

Tahapan pekerjaan dalam proses kegiatan dapat dilihat pada gambar dibawah ini.



Gambar 1. Diagram Alur Kegiatan

Tahapan Persiapan Alat dan Bahan

Alat dan bahan yang digunakan dalam pembuatan *Sweet Potato Brulee* yaitu :

Tabel 1. Alat dan Pembuatan *Sweet Potato Brulee*

Bahan	Alat
Ubi jalar	Panci
Tepung maizena	Mangkuk

Susu cair	Tabung gas
Gula pasir	Kompos gas
Telur	Oven kompor
Perasa vanilla	Sendok
Garam	Spatula
Keju mozarella	Whisk
Ice cream bucket	Torch flame gun

Tahapan Proses Pembuatan Produk

Langkah-langkah pembuatan *Sweet Potato Brulee* diantaranya adalah :

1. Siapkan ubi jalar, kemudian lapisi permukaan ubi jalar dengan menggunakan *aluminium foil*, lalu masukkan ke oven dan panggang dengan suhu 200°C selama kurang lebih 50 menit, sampai matang.
2. Potong bagian pinggiran ubi jalar, kemudian ambil sedikit isian ubinya untuk memudahkan menuangkan flanya, lalu sisihkan.
3. Untuk membuat fla, masukkan tepung maizena, gula pasir, kuning telur, vanilla dan garam secukupnya.
4. Aduk sampai merata. Sambil diaduk, masukkan susu cair perlahan-lahan.
5. Setelah tercampur rata, masukkan dalam panci. Masak dalam api kecil dan aduk terus-menerus sampai mengental.
6. Setelah mengental, pindahkan flanya ke dalam mangkuk lalu dilapisi permukaan mangkuk dengan plastic wrap. Tunggu sampai tidak terlalu panas.
7. Ambil ubi jalar yang tadi disisihkan, kemudian masukkan fla tadi secukupnya.
8. Taburkan gula secukupnya ke atas fla, lalu bakar dengan menggunakan torch flame gun.
9. Boleh menambahkan topping di atasnya sesuai selera, seperti keju mozzarella atau ice cream.
10. Hidangkan dan sajikan.



Gambar 2. Produk

Tahapan Proses Pengemasan Produk

Dalam proses pengemasan *Sweet Potato Brulee*, kami menggunakan kotak karton dan meletakkan sendok didalamnya untuk memudahkan konsumen dalam mengonsumsinya. Di atas kemasan kotak *Sweet Potato Brulee*, kami juga menempelkan stiker brand agar konsumen senantiasa mudah mengingat *Sweet Potato Brulee*. Adapun bentuk label stiker kemasan *Sweet Potato Brulee* dapat dilihat pada gambar dibawah ini.



Gambar 3. Model kemasan

Tahapan Proses Pemasaran Produk

Pemasaran produk *Sweet Potato Brulee* kami lakukan dengan cara :

1. Melalui penjualan tatap muka, yaitu dari mulut ke mulut (*Words of Mouth*)
2. Melalui media sosial seperti : Whatsapp, Instagram, Facebook, Tiktok, Web dan media sosial lainnya.



Kesimpulan

Berikut ini adalah kesimpulan dari Pengabdian yang telah dilakukan :

1. Sweet Potato Brulee merupakan elemen tradisional dan modern dengan memanfaatkan ubi jalar sebagai bahan utamanya. Dengan nilai gizi yang tinggi dan potensi ekonomi yang besar, ubi jalar menawarkan manfaat kesehatan yang signifikan.
2. Sweet Potato Brulee menghadirkan keunikan dalam citra rasa manis, tekstur yang lembut yang berbeda dari makanan penutup lainnya. Dimana dalam teknik pembuatan diperlukan keterampilan khusus dalam mengkaramelkan gula dan penggunaan ubi jalar yang dipanggang terlebih dahulu menambah keistimewaan produk ini.
3. Peluang pasar dan segmentasi pasar itu meliputi pecinta makanan penutup dari berbagai usia, dan strategi positioning berfokus pada menciptakan makanan penutup yang unik dan nikmat. Produk ini berpotensi menjadi pilihan menarik bagi konsumen pencinta inovasi dalam hidangan penutup.

Referensi

- Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Utara. 2022. *Luas Panen , Produksi dan Rata-Rata Produksi Ubi Jalar Menurut Kabupaten/Kota 2020-2022*. URL : bps.go.id. Diakses tanggal 23 Februari 2024.
- Harnowo, D. dan Utomo, J.S. 2020. *Ubi Jalar : Dari Morfologi dan Pola Pertumbuhan Hingga Prospek Pengembangan*. Edisi ke-1. Universitas Negeri Malang. Malang.
- Redaksi Trubus. 2019. *Kisah Ubi Jalar*. Edisi ke-1. PT. Trubus Swadaya. Depok.
- Rosidah. 2014. *Jurnal Teknologi Busana dan Boga*. Potensi Ubi Jalar Sebagai Bahan Baku Industri Pangan. Vol 1: 44.
- Tim Mitra Agro Sejati. 2017. *Budi Daya Ubi Jalar*. Edisi ke-1. CV. Pustaka Bengawan. Jawa Tengah.