



USULAN PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

**PEMANFAATAN UBI JALAR UNGU SEBAGAI ALTERNATIF BAHAN
PENGANTI AIR KELAPA DALAM PEMBUATAN NATA
BIDANG KEGIATAN :
PKM KEWIRAUSAHAAN**

Diusulkan Oleh:

ALFIANA RACHMA KOMALAWATI

I 8312003 / Angkatan 2012

AFIFAH ZAHRAH

I 8312002 / Angkatan 2012

TIFFANY DINOVITA

I 8313061 / Angkatan 2013

**UNIVERSITAS SEBELAS MARET
SURAKARTA
2014**

RINGKASAN

Ketahanan pangan merupakan kondisi terpenuhinya pangan bagi rumah tangga yang tercermin dari tersedianya pangan yang cukup, baik jumlah maupun mutunya, aman, merata dan terjangkau. Salah satu solusi terhadap masalah ketahanan pangan adalah diversifikasi pangan. Ubi jalar ungu merupakan salah satu tumbuhan di Indonesia yang dapat dikembangkan untuk diversifikasi pangan. Pemanfaatan ubi jalar ungu sangat luas sebagai pangan. Di antara jenis ubi lain, ubi ungu merupakan jenis ubi dengan kandungan pigmen dan senyawa flavonoid paling banyak. Ubi ungu juga dinyatakan sebagai jenis ubi dengan kandungan fenolik paling tinggi dalam umbinya. Sayangnya pemanfaatan umbi ubi ungu belum maksimal saat ini. Umbi ubi ungu hanya dimanfaatkan sebagai sumber karbohidrat pengganti beras. Kandungan pada ubi ungu kini mengarah pada pemanfaatan pigmen, senyawa fenolik, dan senyawa flavonoid umbi ubi ungu sebagai zat antimikroba yang dapat diaplikasikan menjadi pengawet pangan untuk memaksimalkan pemanfaatan ubi ungu di Indonesia. Didalam masyarakat ubi jalar ungu belum dimanfaatkan secara maksimal. Oleh Karena itu pembuatan Nata dari bahan dasar ubi jalar ungu ini diharapkan dapat menambah varian rasa dari nata sebagai alternatif pengganti air kelapa. Kami menghasilkan *nata de purple sweet potatoes* dengan bahan baku ubi jalar ungu, 1 kg ubi jalar ungu dapat menghasilkan 3 lembar Nata de PSP dengan profit 30 %. Adapun untuk pengenalan produk ini kepada masyarakat, kami awali di lingkungan kampus Universitas Sebelas Maret Surakarta yaitu dengan memberi sampel *nata de purple sweet potatoes* kepada mahasiswa di sekitar kampus, selanjutnya kami akan menjual produk ini secara konsinyasi di sekitar kampus. Kami juga akan menawarkan produk ini kepada konsumen – konsumen yang ditemui oleh kami selaku pelaku usaha dimanapun berada atau didekat tempat produksi. Produk ini juga akan dipublikasikan menggunakan leaflet bahwa kami menerima pesanan dan brosur ke masyarakat luas.