



Jurnal Online Program Studi Pendidikan Ekonomi

ISSN-e 2502-275255

Vol. 6, No. 3, Agustus 2021, Hal: 139-147, Doi: <http://doi.org/10.36709/jopspe>
Available Online at <http://ojs.uho.ac.id/index.php/jopspe>

PENGEMBANGAN PRODUK *PIZZA* BERBAHAN DASAR UBI KAYU SEBAGAI MAKANAN YANG TERJANGKAU DI LINGKUNGAN MAHASISWA

Sri Rahmah Dani¹)*, Muh. Ilham²)*, Edy Karno³)

¹Program Studi/Jurusan Pendidikan Ekonomi, Universitas Halu Oleo, Alamat Jalan H.E.A
Mokodompit Kampus Hijau Bumi Tridharma, Anduonohu, Kendari, Provinsi Sulawesi Tenggara,
Indonesia

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui nilai tambah dalam mengembangkan produk *pizza* berbahan dasar ubi kayu sebagai makanan yang terjangkau dalam lingkungan mahasiswa. Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif. Pada penelitian ini menggunakan metode penelitian pengembangan R&D (*research and development*). Teknik analisis data yang digunakan yaitu pengumpulan data dengan menggunakan teknik angket, dan dokumentasi. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa: Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan dapat disimpulkan bahwa (1) Pendapatan bersih yang diperoleh pada usaha pengembangan *pizza* singkong dalam sekali produksi satu harinya sudah terkategori menguntungkan. berdasarkan perhitungan di atas maka besarnya nilai tambah *pizza* berbahan dasar ubi kayu yang diperoleh sebesar Rp. 14.750, dengan penerimaan TR *pizza* singkong dalam sekali produksi adalah Rp.75.000 dengan total biaya Rp. 60.250. (2) Hal ini menunjukkan dalam memanfaatkan ubi kayu menjadi produk *pizza* selama sekali produksi satu harinya setelah mengalami proses produksi mampu memberikan nilai tambah sebesar Rp. 14.750. sehingga pemanfaatan ubi kayu sebagai bahan baku pada produk *pizza* di Kota Kendari yaitu berhasil sehingga ubi di kota kendari tidak hanya dipakai sebagai makanan cemilan (gorengan) campuran sup, ubi juga dapat dimanfaatkan dan dapat dijadikan sebagai usaha baru guna menambah nilai tambah ekonomi serta besarnya nilai keuntungan yang didapat pada pengembangan produk *pizza* berbahan dasar ubi kayu sebagai makanan yang terjangkau dilingkungan mahasiswa.

Kata Kunci: *Pizza*, Ubi Kayu, Nilai Tambah, Mahasiswa R&D.

PENDAHULUAN

Kecukupan pangan di Indonesia secara mandiri masih merupakan masalah serius yang harus kita hadapi saat ini dan masa yang akan datang. Bahan pokok utama masih bertumpu pada beras. Meskipun di beberapa daerah sebagian kecil penduduk mengkonsumsi pangan pokok non beras seperti jagung atau komoditi lainnya (singkong). Kecenderungan saat ini adalah masih banyak masyarakat beralih ke bahan pangan beras bahkan terigu yang bukan komoditi pangan local tetapi merupakan bahan pangan impor, sehingga persoalan kecukupan pangan dan ketahanan pangan sangat rendah.

* Korespondensi Penulis. E-mail: srirahmahdani81@yahoo.com

Menurut Sunarsi (2011:306) saat ini Indonesia masih jauh dari harapan untuk menuju swasembada pangan, dalam arti tidak seluruh wilayah dapat memenuhi sendiri kebutuhan pangan yang beraneka ragam, sehingga pada saat tertentu terjadi ketimpangan antara permintaan pangan yang selalu meningkat dengan persediaan pangan, yang pada gilirannya harus dilakukan impor berbagai ragam pangan dari Negara lain yang berarti mangurangi devisa Negara. Oleh sebab itu diperlukan sosialisasi dan penggalakan progam pemanfaatan pangan local yang beraneka ragam bagi masyarakat dalam upaya mencapai ketahanan pangan dan atau swasembada pangan yang sebenarnya (bukan hanya swasembada beras). Pengenalan pangan local terlebih dahulu dilakukan di pedesaan karena penulis yakin gerakan pemerintah akan berhasil apabila dimulai dari yang kecil yaitu pedesaan. sebagian besar hasil pengolah pangannya berupa singkong. Selama ini singkong digunakan untuk pakan ternak, dibuat kripik, dan ada juga yang dijual segar, sisa singkong yang tidak dijual dibuat tepung.

Singkong adalah tanaman rakyat yang telah dikenal di seluruh pelosok Indonesia. Saat ini produksi singkong di Indonesia telah mencapai kurang lebih 20 juta ton per tahun (BPS, 2008). Singkong merupakan hasil pertanian yang jumlahnya berlimpah dan perlu alternatif lain dalam pemanfaatannya untuk menunjang program ketahanan pangan sesuai dengan PP Nomor 68 Tahun 2002 tentang Ketahanan Pangan yang mengatur ketersediaan pangan, cadangan pangan, penganekaragaman pangan, pencegahan, dan penanggulangan masalah pangan.

Menurut Palimbang (2019:67) Singkong kaya karbohidrat yang mampu mengenyangkan manusia dipandang lebih sehat dari pada mengonsumsi beras ataupun gandum. Hal ini dapat dipahami sebab karbohidrat kompleks lebih lama terpecah menjadi gula –gula sederhana sehingga mengenyangkan lebih lama dibandingkan dengan sumber karbohidrat lainnya. Gandum kaya protein (gluten) yang berakibat negatif jika dikonsumsi oleh penderita Autis dan Celiac. Selain itu, harga singkong lebih murah dibanding kedua komoditi diatas menjadikan singkong dipandang sebagai makanan kelas menengah kebawah. Singkong dapat diolah menjadi beragam panganan baik tradisional maupun modern.

Umbi singkong merupakan sumber energi yang kaya karbohidrat namun sangat miskin akan protein. Sumber protein yang bagus justru terdapat pada daun singkong karena mengandung asam amino metionin. Selain umbi akar singkong banyak mengandung glukosa dan dapat dimakan mentah. Rasanya sedikit manis, ada pula yang pahit tergantung kandungan racun glukosida yang dapat membentuk asam sianida (Sadjad, 2000).

Singkong dikenal dengan ubi kayu atau ketela pohon (Cassava) sudah lama dikenal orang dan ditanam oleh penduduk dunia. Meskipun sebenarnya singkong bukan tanaman asli Indonesia, tetapi singkong banyak ditanam dan merupakan pokok nomor tiga setelah padi dan jagung. Singkong mempunyai banyak nama daerah diantaranya adalah ketela pojon, ubi jendral, ubi inggris, telo puhung, kasape, bodin, sampeu, huwi dangdeur, kasbek dan ubi prancis. (Rukmana 1997).

Selama ini singkong hanya diolah menjadi tepung gaplek yang mempunyai nilai ekonomi yang masih rendah untuk itu penulis membuat gagasan

untuk memanfaatkan singkong menjadi tepung mocaf. Hal ini dilakukan untuk memaksimalkan pemanfaatan singkong yang mempunyai nilai jual lebih tinggi sehingga dapat meningkatkan pendapatan ekonomi.

Menurut dinson (2015:36) *pizza* merupakan roti bundar yang berbentuk pipih yang dibuat dari beberapa bahan seperti tepung terigu, air, gula, garam, yeast, dan minyak zaitun melalui tahapan pembentukan adonan, fermentasi, dan pemanggangan. Mutu *pizza* ditentukan berdasarkan dua kriteria yaitu bagian dalam dan bagian luar. Bagian dalam meliputi warna kulit roti dan tekstur roti sedangkan kriteria bagian luar ditentukan oleh volume, warna kulit dan karakteristik kulit. Tepung terigu menjadi bahan utama dalam pembuatan *pizza*.

Menurut Koswara (2009:18) mutu roti ditentukan oleh kandungan protein dalam tepung terigu. Jenis protein yang terkandung dalam tepung terigu terdiri dari 5 jenis yaitu albumin yang larut dalam air, globulin dan proteosa yang larut dalam garam, gliadin yang larut dalam alkohol 70% dan glutenin yang tidak larut dalam ketiga pelarut tersebut. Protein glutenin dan gliadin bila bercampur air akan membentuk gluten. Gluten adalah senyawa yang penting dalam adonan yaitu suatu masa yang bersifat kohesif dan viskoelastis yang dapat meregang secara elastis. Gluten berfungsi menahan gas yang dihasilkan selama proses fermentasi dengan ragi. Mutu gluten tepung mempengaruhi mutu crumb roti yang dihasilkan.

Pizza diciptakan oleh seorang pembuat roti bernama Faddaele Esposito. Awalnya *pizza* hanya diberi topping saus tomat, keju dan daun basil yang juga melambungkan warna bendera Italia, yaitu merah, putih, hijau. *Pizza* ini kemudian dikenal dengan nama *Pizza Margherita*, yang merupakan nama ratu Italia pada tahun 1800-an, Ratu Margherita Savoia permaisuri dari Kaisar Umberto. Bertahun-tahun kemudian, *pizza* dibawa oleh imigran Italia yang berasal dari Napoli ke New York, Amerika Serikat. Selanjutnya, *pizza* mulai tersebar ke penjuru Amerika, seperti Chicago dan akhirnya ke seluruh penjuru dunia (Pungky,2012).

Pizza mengalami perkembangan dalam bentuk maupun *toppingnya*. Saat ini *pizzeria* atau toko *pizza*, disajikan juga bentuk persegi atau bujur sangkar, bercitarasa gurih maupun manis, kemudian diiris sesuai kebutuhan pembeli. *Pizza* biasa disajikan dalam keadaan panas sebagai menu makan siang dan makan malam, tetapi dapat juga dinikmati dalam keadaan dingin saat sarapan atau saat piknik. Sedangkan *pizza* dengan cita rasa manis, disajikan sebagai makanan penutup (Aan 2013).

Singkong merupakan makanan rakyat yang disukai oleh masyarakat di Indonesia. Tetapi saat ini singkong dijadikan sebagai bahan baku yang bisa ditemukan dengan mudah selain itu olahan makanan singkong ini biasa di rebus dan dijadikan sebagai jajanan tradisional. Makanan singkong ini bisa menjelma menjadi makanan yang modern dengan kualitas rasa yang nikmat. Salah satu olahan dari bahan singkong dengan gaya modern ini adalah *pizza* singkong.

Pizza sendiri merupakan makan yang disukai banyak kalangan terutama dikalangan anak muda khususnya, mereka sering makan olahan *pizza* tanpa tau kandungan dari *pizza* itu sendiri. Tanpa orang lain sadari bahwa kandungan *pizza* juga bisa mengakibatkan kolestrol dikarenakan kandungan yang terdapat pada

pizza itu sendiri contohnya seperti mayonnaise yang terdapat kandungan kolestrol 42 mg.

Dari penjelasan tersebut penulis, ingin mengetahui nilai tambah dalam mengembangkan produk *pizza* berbahan dasar singkong sebagai makanan yang terjangkau dalam lingkungan mahasiswa.

Penelitian ini didukung dengan hasil penelitian yang dilakukan oleh Maulinda, Nasrul dan Sari dengan judul “Pemanfaatan Kulit Singkong sebagai Bahan Baku Karbon Aktif” Hasil penelitian menunjukkan bahwa dikarbonisasi selama 2 jam pada temperatur 600 OC. Dimana karbon aktif mampu mengurangi kotoran maupun logam yang ada di dalam air sumur yaitu Fe = 87,75%, Cl- = 63,67%, TDS = 67,6%, kekeruhan= 57,68%, dan pH = 4,73%. Spesifikasi tersebut sesuai dengan persyaratan kualitas air bersih menurut Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 82/2001.

Dalam usaha pengembangan produk perlu diketahui bahwa saat ini, masyarakat Indonesia lebih menyukai produk olahan yang berasal dari luar negeri, yaitu junkfood atau makanan cepat saji salah satunya adalah *pizza*. Masyarakat Indonesia tertarik karena cita rasa dan penyajiannya. Padahal makanan junkfood jika terlalu sering dikonsumsi akan menimbulkan dampak yang tidak baik bagi kesehatan, karena tingginya kalori yang terkandung pada junkfood. Oleh karena itu untuk mengganti bahan dasar pizza dari tepung terigu menggunakan singkong.

Dari pemaparan diatas, maka penulis tertarik untuk meneliti masalah ini mendalam dan menuangkannya dalam bentuk skripsi yang berjudul “Pengembangan Produk *Pizza* Berbahan Dasar Ubi Kayu Sebagai Makanan Yang Terjangkau Dalam Lingkungan Mahasiswa”

METODE PENELITIAN

Penelitian akan dilaksanakan di Kota Kendari mulai Agustus Sampai November 2020. Lokasi Penelitian ini ditentukan secara purposive (sengaja) dengan pertimbangan bahwa di Kota Kendari terdapat banyaknya Ubi Kayu dan mudah untuk mendapatkan informasi bagi peneliti. Jenis penelitian yang digunakan adalah pengembangan R&D (*research and development*). Jenis penelitian dan sumber data yang disajikan diperoleh dari sumber-sumber data yang meliputi Data primer merupakan data yang diperoleh langsung dari peneliti dan Data sekunder yaitu data yang diperoleh langsung dari kantor instansi terkait dengan penelitian ini meliputi instansi Pemerintah Kota Kendari. Teknik pengumpulan data adalah cara pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah : Observasi, wawancara, dan studi dokumen. Teknik analisis data yang digunakan yaitu pengumpulan data dengan menggunakan teknik angket, dan dokumentasi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Modal dalam penelitian ini adalah biaya yang dikeluarkan untuk pengembangan produk *pizza* berbahan dasar ubi kayu untuk membeli bahan baku, peralatan, biaya kemasan, dan biaya listrik dan pengeluaran tak terduga lainnya. Modal yang digunakan untuk memperlancar jalannya proses produksi tidak hanya berupa uang, tetapi juga berupa peralatan atau alat-alat yang digunakan

dalam proses produksi. Berdasarkan hasil penelitian modal awal responden pembuat produk *pizza* singkong berbahan dasar ubi kayu dapat dilihat pada tabel dibawah ini:

Tabel 1. Biaya Produksi *pizza* Singkong

No	Nama Bahan	Jumlah	Harga
1	Singkong	200 gram	Rp. 2.000
2	Tepung terigu	100 gram	Rp. 1.000
3	Kelapa	100 gram	-
4	Garam Halus	2 sdm	Rp. 500
5	Gula pasir	2 sdm	Rp. 500
6	Fermipan	2 sdt	Rp. 1.000
7	Blue band	2 sdm	Rp. 2.000
8	Vanili	2 sdt	Rp. 1.000
9	Bawang Bombay	½ suing	Rp. 500
10	Oregano	½ gram	Rp. 500
11	Mozzarella cheese	100 gram	Rp. 5.000
12	Mayonnaise	2 sdm	Rp. 1.000
13	Saus Bolognese	2 sdm	Rp. 3.000
14	Ikan Tuna	100 gram	Rp. 7.000
15	Air putih	Secukupnya	-
Total biaya			Rp. 25.000

Sumber : Data Di Olah 2020

Berdasarkan tabel di atas menunjukkan bahwa bahan yang digunakan untuk membuat *pizza* yaitu ubi kayu, tepung terigu, kelapa, garam halus, gula pasir, fermipan, blue band, vanili, air putih, bawang Bombay. Oregano, mozzarella cheese, mayonnaise, saus Bolognese, ikan tuna yaitu sebesar 25.000 dalam pembuatan *pizza* singkong tersebut dapat menghasilkan 5 box *pizza*.

Biaya yang dikeluarkan untuk setiap kali produksi adalah terdiri atas biaya produksi, biaya tetap, biaya tidak tetap, biaya bahan baku, biaya kemasan, dan biaya listrik. Pada pengembangan produk *pizza* singkong untuk biaya tetap (Fc) yaitu Blender dengan harga satuan Rp. 150.000 dengan jumlah 1 unit pada masa waktu pemakaian 2 tahun dengan nilai pemakai Rp.6.250.

Tabel 2. Biaya Kemasan

No	Kemasan	Jumlah	Rp/Satuan	Rp/Satu Kali Produksi
1	Dos <i>pizza</i>	5	2.000	10.000
2	Tatakan coklat	5	2.000	10.000
3	Sticker/label	5	2.000	4.000
Total				24.000

Sumber : Data Di Olah 2020

Tabel 3. Biaya Tidak Tetap

No	Komponen biaya pokok produksi	Rp/ Satu kali produksi
1	Biaya bahan baku dan kemasan	49.000
2	Biaya Listrik	5.000
Total		54.000

Sumber : Data Di Olah 2020

Berdasarkan tabel di atas menunjukkan bahwa total biaya bahan baku dan kemasan serta biaya listrik yang diperlukan selama sekali produksi *pizza* singkong adalah Rp. 49.000 + Rp. 5.000 = Rp. 54.000

Total biaya produksi/satu kali produksi :

Menurut Rodjak (2006) untuk menghitung besarnya biaya total (Total Cost) diperoleh dengan cara menjumlahkan biaya tetap (Fixed Cost) dengan biaya variable (Variabel Cost) dengan rumus:

$$TC = FC + VC$$

Dimana :

TC : Total Cost (Biaya Total)

FC : Fixed Cost (Biaya Tetap Total)

VC : Variabel Cost (Biaya Variabel Total)

$$\begin{aligned} TC &= 6.250 + 54.000 \\ &= 60.250 \end{aligned}$$

Kisaran Penerimaan Usaha Pengembangan *Pizza* Berbahan Dasar Ubi Kayu yang diperoleh untuk usaha pengembangan *pizza* singkong dapat dilihat pada tabel dibawah ini. Dimana untuk menghitung penerimaan dapat dilakukan dengan cara sebagai berikut:

$$TR = (P \times Q)$$

Dimana TR adalah revenue atau Penerimaan, P adalah Price atau harga sedangkan Q adalah Quantitas atau jumlah unit/barang. Dalam pengembangan *pizza* singkong ini untuk setiap pembuatan dengan menggunakan 200 gram singkong, 100 tepung terigu, 1 sdt garam halus, 2 sdt gula, 2 sdt fermipan, 2 sdm blue band, vanili 2 sdt, ½ suing bawang Bombay, 100 gram ½ oregano, 120 gram mozzarella cheese, 100 gram ikan tuna dapat menghasilkan 5 box *pizza* singkong. Sehingga dalam satu bulan penuh dengan menggunakan 5.200 gram singkong, 100 gram tepung terigu, 100 gram ikan tuna maka dapat menghasilkan 5 *pizza* singkong dengan perkiraan penjualan adalah Rp. 15.000.

Dalam penerimaan perhari untuk usaha pengembangan *pizza*

$$\begin{aligned} TR &= (P \times Q) \\ &= Rp. 15.000 \times 5 \text{ box} = Rp 75.000 \end{aligned}$$

Berdasarkan tabel di atas menunjukkan bahwa jumlah penerimaan usaha pengembangan *pizza* singkong yaitu sebesar Rp 75.000 perhari dengan jumlah penjualan 5 box *pizza* singkong.

Dimana TR adalah revenue atau Penerimaan, P adalah Price atau harga sedangkan Q adalah Quantitas atau jumlah unit/barang. Dalam pemanfaatan *pizza* berbahan dasar ubi kayu untuk setiap pemuatan dengan menggunakan 100 gram tepung terigu, 200 gram ubi kayu, 100 gram kelapa, 100 gram ikan tuna, 2 sdt vanili, 1 sdm garam halus, 2 sdm gula, 2 sdt fermipan, Air secukupnya, Blue Band 2 sdm, Bawang Bombay ½ suing, Mozzarella Cheese 50 gram, Saus Bolognese 2 sdm, dan Mayonnase 2 sdm.

Pendapatan atau nilai tambah merupakan selisih dari total penerimaan dengan total biaya yang dikeluarkan dalam melakukan suatu usaha. Besar penerimaan usaha industri *pizza* singkong yang diperoleh dari hasil produksi *pizza* singkong di kurangi total biaya yang dikeluarkan selama sekali produksi perharinya. Adapun besarnya penerimaan/pendapatan usaha *pizza* singkong untuk

menambah nilai tambah usaha pada pengembangan *pizza* singkong dengan pendapatan dapat dihitung dengan rumus yaitu penerimaan dikurangi dengan biaya yang dapat dilihat sebagai berikut:

$$\begin{aligned}\pi &= TR - TFC \\ &= \text{Rp } 75.000 - \text{Rp. } 16.250 \\ &= \text{Rp. } 14.750\end{aligned}$$

Pendapatan merupakan selisih dari total penerimaan dengan total biaya yang dikeluarkan dalam melakukan suatu usaha, Besar penerimaan pemanfaatan ubi kayu pada produk *pizza* yang diperoleh dari hasil produksi dikurangi total biaya yang dikeluarkan selama sekali produksi satu harinya.

Dari hasil penelitian yang telah dijelaskan di atas jika dilihat dari total pendapatan bersih yang diperoleh pada usaha pengembangan *pizza* singkong dalam sekali produksi satu harinya sudah terkategori menguntungkan. Berdasarkan perhitungan di atas maka besarnya nilai tambah *pizza* berbahan dasar ubi kayu yang diperoleh sebesar Rp. 14.750. Hal ini menunjukkan dalam memanfaatkan ubi kayu menjadi produk *pizza* selama sekali produksi satu harinya setelah mengalami proses produksi mampu memberikan nilai tambah sebesar Rp. 14.750

Analisis BEP (*Break Event Point*) yang digunakan untuk mengetahui atau untuk merencanakan pada volume produksi berapakah perusahaan yang bersangkutan tidak memperoleh keuntungan atau tidak menderita kerugian. Untuk menghitung besarnya BEP dalam satuan unit menggunakan rumus pendekatan sistematis (Kasmir, 2010), yaitu:

$$BEP(Q) = \frac{FC}{P - VC}$$

Dimana :

BEP (Q) : Jumlah unit/kuantitas produk yang dihasilkan dan dijual

FC : Harga jual produk/unit

VC : Biaya variable/unit

$$\begin{aligned}BEP(Q) &= \frac{60.250}{15.000 - 12.050} \\ &= \frac{60.250}{2.950} \\ &= 20,42 \text{ kg}\end{aligned}$$

Untuk memperoleh laba yaitu dengan rumus :

$$\begin{aligned}&= \frac{60.250}{5} \\ &= \text{Rp. } 12.050\end{aligned}$$

Dengan demikian untuk memperoleh laba 60% maka Rp. 12.050 x 60% = Rp.7.230. Dalam Dalam 1 kali produksi (per hari) menghasilkan = 5 box dan dalam Dalam 1 box berisi 8 potong *pizza* singkong. Dengan mencari HPP sebagai berikut:

$$HPP = \frac{\text{Total Produksi} / 1x \text{ Produksi}}{\text{Jumlah Produksi} / 1x \text{ Produksi}}$$

$$\begin{aligned} &= \frac{60.250}{5} \\ &= 12.050 / \text{box } \textit{pizza} \end{aligned}$$

Dalam perhitungan Laba Kotor untuk penjualan *pizza* singkong adalah sebagai berikut:

$$\begin{aligned} &\text{Penjualan} - \text{Biaya Produksi} \\ &= \text{Rp. } 75.000 - 60.250 \\ &= \text{Rp. } 14.750 \end{aligned}$$

Dalam perhitungan Laba Bersih untuk penjualan *pizza* singkong adalah sebagai berikut:

$$\begin{aligned} &\text{Laba Kotor} - \text{Usaha Kepemilikan (60\% x laba kotor)} \\ &= \text{Rp. } 14.750 - \text{Rp. } 8.850 \\ &= \text{Rp. } 5.900 \end{aligned}$$

Berdasarkan perhitungan laba/rugi pada pemanfaatan ubi kayu pada produk *pizza* terhitung untuk laba kotor. Harga pokok penjualan “*pizza* singkong” yaitu Rp. 12.050/box dengan penetapan harga jual Rp. 15.000/box *pizza*.

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan dapat disimpulkan bahwa (1) Pendapatan bersih yang diperoleh pada usaha pengembangan *pizza* singkong dalam sekali produksi satu harinya sudah terkategori menguntungkan. Berdasarkan perhitungan di atas maka besarnya nilai tambah *pizza* berbahan dasar ubi kayu yang diperoleh sebesar Rp. 14.750, dengan penerimaan TR *pizza* singkong dalam sekali produksi adalah Rp.75.000 dengan total biaya Rp. 60.250, (2) Hal ini menunjukkan dalam memanfaatkan ubi kayu menjadi produk *pizza* selama sekali produksi satu harinya setelah mengalami proses produksi mampu memberikan nilai tambah sebesar Rp. 14.750. sehingga pemanfaatan ubi kayu sebagai bahan baku pada produk *pizza* di Kota Kendari yaitu berhasil sehingga ubi di kota kendari tidak hanya dipakai sebagai makanan cemilan (gorengan) campuran sup, ubi juga dapat dimanfaatkan dan dapat dijadikan sebagai usaha baru guna menambah nilai tambah ekonomi serta besarnya nilai keuntungan yang didapat pada pengembangan produk *pizza* berbahan dasar ubi kayu sebagai makanan yang terjangkau di lingkungan mahasiswa.

Berdasarkan kesimpulan maka peneliti memberikan saran yakni : (1) pengembangan ubi kayu sebagai bahan baku produk *pizza* ini jangan cuman dikelola sendiri tetapi dijadikan usaha baru untuk meningkatkan pendapatan baik itu rumah tangga maupun masyarakat, (2) Perlu diperhatikan saat memilih ubi yang sehat apabila terdapat bintik hitam pada ubi sebaiknya ubi diganti dengan yang lebih baik, selain itu sebaiknya untuk *pizza* singkong jangan terlalu mengonsumsi mayonnaise disebabkan mayonnaise sendiri bisa menyebabkan tingginya kolesterol, bisa saja mayonnaise diganti dengan ikan tuna, saus lombo dan tomat.

DAFTAR PUSTAKA

- Aan,R. 2013. *Buku Resep Pizza Favorite Ide masak! Sehat, Lezat & Praktis*. Gramedia Pustaka Utama : Jakarta.
- Badan Pusat Statistik. 2008. Peningkatan Produksi Singkong di Indonesia. Badan Pusat Statistik.
- Daniar,Putri Dinson & Zubaidah Elok. 2015. Pembuatan Kulit Pizza Bekatul (Kajian Perlakuan Stabilisasi Dan Proporsi Tepung Bekatul : Tepung Terigu).Pangan dan Agroindustri.3(1), 32-40.Malang
- Kasmir,J. 2010. *Analisis Break Event Point pada Usaha Kerupuk Singkong UD Kelompok Tani Kulim Unggil Kelurahan Kulim Kota Pekanbaru*. Pekanbaru.
- Koswara, S. 2009. Teknologi Pengolahan Roti. Diakses pada tangga 15 Februari 2020. <http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/07/Teknologi-Roti-Teori-dan-Praktek.pdf>
- Palimbang S., Sarah R.B.,Markus H.,Arian.N.G.,2019. *Pelatihan dan Pendamping inovasi Olahan umbi singkong (Manihotspp.) Bagi Pelaku Umkm Sektor Usaha Kaki Lima Disalatiga. Pengabdian Masyarakat*. Diponegoro
- Pungky,P. 2012. *Buku Anemia dan Anemia kehamilan*. Yogyakarta
- Rukmana R., 1997. *Ubi Kayu Budi daya dan Packa Panen*. Kanisius. Yogyakarta. Kanisius.
- Rodjak, 2006. *Analisis Biaya, Pendapatan dan R/C Agroindustri Keripik Pisang, Ciamis*
- Sadjad, S. 2000. *Bahan Pangan Sumber Karbohidrat*. Jakarta : Penebar Swadaya
- Sugiyono. 2013. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Alfabeta CV: Bandung.
- Sugiyono. 2012. *Memahami Penelitian Kualitatif*. ALFABETA: Bandung.
- Sunarsi, S., Marcellius, S.A., Wahyuni., A., Ratnaingsih, W., 2011. *Memfaatkan singkong menjadi Tepung Mocaf untuk Pemberdayaan / Masyarakat Sumberejo*. Seminar Hasil Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat. Hal 306-310. Universitas Bantar Sukoharja.