

Aneka Olahan Ipere untuk Meningkatkan Penghasilan Masyarakat Kampung Yomaima

Nuraisyah Takdir* dan Siti Latifa Wulandari

Jurusan Agronomi, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Amal Ilmiah (Una'im)

Yapis Wamena, Papua Pegunungan, Indonesia,

*nuraisyahTakdir008@gmail.com

Abstrak: Pertanian di Kabupaten Jayawijaya adalah pertanian yang mengutamakan sistem pertanian organik (*natural farming*), penggunaan pupuk kimia dan pestisida dilarang masuk apalagi digunakan oleh masyarakat di Kabupaten Jayawijaya. Hasil pertanian yang menjadi unggulan di Jayawijaya salah satunya adalah ubi jalar yang dikenal oleh masyarakat lokal dengan sebutan ipere yang digunakan masyarakat sebagai salah satu makanan yang selalu ada dalam tradisi bakar batu. Masyarakat masih jarang yang mengolah ipere tersebut menjadi olahan makanan yang lain, padahal dengan mengolah ipere menjadi aneka olahan makanan bisa meningkatkan penghasilan masyarakat karena olahan-olahan tersebut diminati oleh masyarakat. Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini dilakukan dengan tujuan memberikan pengetahuan kepada masyarakat bagaimana mengolah ipere menjadi olahan makanan yang memiliki nilai gizi yang tinggi dan bernilai ekonomis sehingga dapat menambah penghasilan masyarakat. Kegiatan PkM ini dilaksanakan pada tanggal 10 Agustus 2022 di Kabupaten Jayawijaya Distrik Napua Kampung Yomaima dengan peserta yaitu masyarakat kampung Yomaima yang berjumlah 25 orang. Kegiatan ini berupa sosialisasi kepada masyarakat berupa presentasi aneka olahan makanan dari ipere setelah itu dilakukan praktik langsung oleh masyarakat yang hadir pada kegiatan sosialisasi.

Kata Kunci: Ipere; Pertanian Organik; Ubi Jalar

Abstract: Agriculture in Jayawijaya Regency is agriculture that prioritizes organic farming systems (*natural farming*); the use of chemical fertilizers and pesticides is prohibited, let alone use by the people in Jayawijaya Regency. One of the superior agricultural products in Jayawijaya is sweet potato, known by the local community as ipere, which is used by the community as one of the foods always present in the stone-baked tradition. People still rarely process ipere into other food preparations, even though processing ipere into various food preparations can increase people's income because these processed foods are in demand among the public. This Community Service Activity is carried out to provide knowledge to the community on how to process ipere into processed food with high nutritional and economic value to increase people's income. This PkM activity was carried out on August 10, 2022, in Jayawijaya Regency, Napua District, Yomaima Village, with 25 participants from the Yomaima village community. This activity takes the form of outreach to the community through a presentation of various processed foods from Ipere, after which direct practice is carried out by the community who attended the socialization activity.

Keywords: Ipere; Organic Agriculture; Sweet Potatoes

© 2023 Bubungan Tinggi: Jurnal Pengabdian Masyarakat

Received: 13 Februari 2023 **Accepted:** 7 Juli 2023 **Published:** 13 September 2023

DOI : <https://doi.org/10.20527/btjpm.v5i3.7931>

How to cite: Takdir, N. & Wulandari, S. L. (2023). Aneka olahan ipere untuk meningkatkan penghasilan masyarakat kampung yomaima. *Bubungan Tinggi: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(3), 1165-1172.

PENDAHULUAN

Perkembangan zaman sekarang ini menuntut manusia untuk membuat hidupnya lebih praktis dan efisien. Salah satu akibatnya adalah perubahan kebiasaan makan. Perubahan gaya konsumsi menjadikan makanan siap saji sebagai alternatif pilihan masyarakat (Ni et al., 2018). Makan *fast food* sudah menjadi kebiasaan masyarakat karena jenis makanan ini mudah didapat dan cepat disajikan. Salah satu makanan cepat saji adalah produk olahan daging, termasuk daging ayam (Nurmalia, 2011). Penguatan masyarakat desa diatur dalam Undang-Undang Desa No. 6 Tahun 2014 RI yang tercantum pada BAB I Pasal 8 yang menyebutkan bahwa pembangunan desa merupakan upaya peningkatan kualitas hidup dan kualitas hidup dan kehidupan untuk sebesar-besarnya kesejahteraan masyarakat desa. Selanjutnya dijelaskan bahwa Pemberdayaan Masyarakat Desa adalah upaya untuk mengembangkan kemandirian dan kesejahteraan masyarakat dengan meningkatkan pengetahuan, sikap, keterampilan, perilaku, kesadaran serta memanfaatkan sumber daya melalui penetapan kebijakan, program, kegiatan dan pendampingan yang sesuai dengan esensi masalah dan prioritas kebutuhan masyarakat desa. desa untuk ditingkatkan (Susanti, 2017). Inovasi pangan olahan harus mengikuti prinsip umum yaitu mengutamakan keamanan dan kesehatan konsumen serta kelayakan gizi pangan olahan (Kalista et al., 2022).

Salah satu hasil pertanian Jayawijaya yang paling digemari adalah ubi jalar atau ipere. Ipere ini merupakan salah satu makanan pokok masyarakat Indonesia, sehingga ipere ini juga berperan penting dalam membangun perekonomian nasional dan memiliki

posisi penting dalam lumbung pangan nasional. Masyarakat di Kabupaten Jayawijaya adalah contoh masyarakat yang terus menjadikan Ipere sebagai salah satu makanan pokoknya. Nilai gizi Ipere dinilai cukup dan nilai jualnya cukup baik. Ubi jalar banyak mengandung vitamin A dan C serta merupakan sumber karbohidrat, Ubi jalar juga banyak mengandung mineral seperti zat besi (Fe), fosfor (P) dan kalsium (Ca). Umbi ubi jalar rendah protein dan lemak, sedangkan daunnya tinggi protein, vitamin, dan mineral (Woolfe, 1992). Ubi jalar memiliki potensi yang cukup besar untuk ditingkatkan produksinya dan umbinya dapat diolah menjadi berbagai produk yang dapat memberikan kontribusi bagi pengembangan agribisnis dalam diversifikasi pangan (Nirmalasari et al., 2021).

Di Indonesia pengolahan ubi jalar masih dilakukan secara sederhana dan berskala kecil. Untuk meningkatkan konsumsi ubi jalar di Indonesia, keserbagunaan pengolahan ubi jalar harus ditingkatkan. Berbagai produk ubi jalar yang dapat dikembangkan antara lain: pengembangan ubi segar, pengembangan ubi siap saji, pengembangan produk ubi siap masak, dan pengembangan ubi setengah jadi sebagai bahan baku pangan (Juanda et al., 2000). Juanda et al (2000) lebih lanjut menegaskan bahwa pengembangan produk ubi segar biasanya merupakan produk olahan dalam negeri, misalnya ubi rebus, ubi goreng, kolak, ubi bakar, getuk dan lain-lain. Pengembangan produk ubi jalar siap saji merupakan produk olahan ubi jalar dalam bentuk makanan. Pengolahan ubi jalar dapat dilakukan pada tingkat rumah tangga maupun tingkat industri. Ada begitu banyak olahan makanan yang menggunakan bahan dasar ubi jalar atau

ipere contoh produk siap santap antara lain timus, nagasari, petolo, kelepon, cenil, kue lumpang, dan lumpur ubi. Bentuk-bentuk olahan yang lain dapat dibuat dengan memanfaatkan industri teknologi yang memadai adalah kremes, keripik/keriping, kue dan roti, selai, jam, sari buah, manisan, asinan, konsentrat, ataupun aneka minuman.

Masyarakat kampung Yomaima memiliki sumber pertanian utama yaitu ubi jalar namun hasil yang diperoleh dari kebun langsung dijual ke pasar. Padahal dengan mengolah ubi jalar terlebih dahulu menjadi olahan makanan akan meningkatkan penghasilan masyarakat kampung Yomaima. Hal ini disebabkan karena kurangnya pengetahuan masyarakat dalam mengolah ubi jalar. Dengan permasalahan yang ada ini penulis melakukan kegiatan pengabdian dengan judul aneka olahan ipere untuk meningkatkan penghasilan masyarakat kampung Yomaima. Kegiatan pengabdian ini dilakukan dalam dua tahap yaitu sosialisasi atau pemaparan materi kemudian praktik langsung bersama masyarakat kampung Yomaima.

METODE

Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) Aneka Olahan Ubi Jalar (Ipere) untuk meningkatkan penghasilan masyarakat ini dilakukan di kampung Yomaima, Distrik Napua, Kabupaten Jayawijaya. Sasaran dalam kegiatan PkM ini adalah masyarakat kampung Yomaima yang berjumlah 25 orang dan dilaksanakan pada tanggal 10 agustus 2022. Kegiatan ini berupa sosialisasi kepada masyarakat berupa presentasi aneka olahan makanan dari ipere setelah itu dilakukan praktik langsung oleh masyarakat yang hadir pada kegiatan sosialisasi. Metode pelaksanaan PkM dilakukan sesuai langkah yaitu 1) Melakukan sosialisasi sudah dilakukan observasi dan dialog khusus dengan masyarakat Yomaima untuk mengidentifikasi permasalahan yang ada. 2) Membuat undangan

pelaksanaan kegiatan sosialisasi. 3) Membuat atau mempersiapkan materi yang akan diberikan pada saat sosialisasi. 4) Mempersiapkan bahan yang akan digunakan pada saat praktik langsung dengan masyarakat. Serta 5) Mengadakan sosialisasi dan pelatihan pembuatan aneka olahan ipere.

Pada saat praktik langsung, masyarakat diberikan foto kopian bahan dan cara pembuatan olahan ipere. Proses pembuatan olahan makanan ipere dilakukan langsung oleh masyarakat yang hadir pada saat kegiatan namun ada instruktur yang berperan untuk mengarahkan masyarakat pada saat proses pembuatan tersebut. Hal ini dilakukan agar masyarakat mudah memahami langkah-langkah dalam pembuatan sehingga bisa dipraktikkan saat pulang ke rumah.

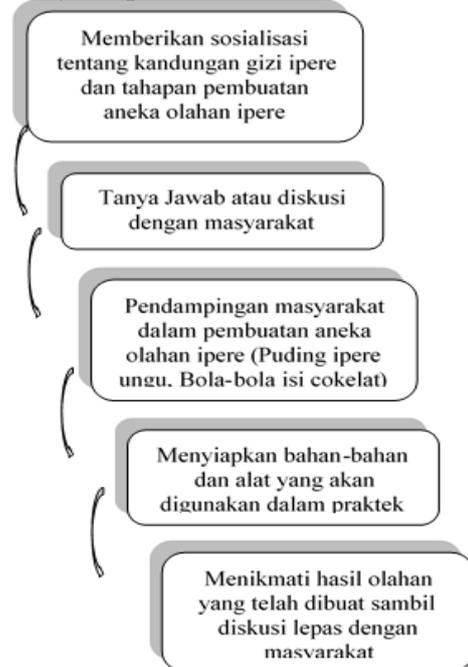
HASIL DAN PEMBAHASAN

Sebelum melakukan sosialisasi kepada masyarakat, dilakukan observasi dan dialog langsung dengan masyarakat kampung Yomaima untuk mengidentifikasi masalah yang ada. Adapun hasil yang didapatkan pada saat observasi yaitu a) Sebagian besar masyarakat kampung Yomaima berkebun ipere namun hasilnya langsung dijual ke pasar, jarang yang mengolah makanan tersebut untuk di jual kembali. b) Setelah menjual hasil kebun berupa ipere tersebut, masyarakat biasanya menggunakan uang hasil penjualan untuk membeli jajanan dari ipere. c) Kurangnya pengetahuan masyarakat khususnya ibu-ibu rumah tangga dalam hal pembuatan olahan makanan dari ipere. d) Rendahnya kemauan masyarakat khususnya ibu-ibu rumah tangga untuk mulai berwirausaha. Berdasarkan hasil observasi yang didapatkan sebelum sosialisasi ini, maka dilaksanakanlah PkM sosialisasi inovasi kewirausahaan pertanian dengan sub tema aneka olahan ubi jalar untuk meningkatkan penghasilan masyarakat. Pemilihan sub tema ini agar lebih

meningkatkan pengetahuan masyarakat bahwa membuat olahan ipere tidak susah dan bisa dibuat sendiri di rumah sehingga mampu merubah sifat konsumtif jadi sifat produktif. Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini dimaksudkan untuk membantu ibu-ibu dalam membuat olahan ipere yang memiliki nilai gizi tinggi dan bernilai ekonomis.

Produk adalah segala penawaran yang dapat memuaskan kebutuhan pasar, kebutuhan dan keinginan konsumen. Produk dapat berupa barang, jasa, pengalaman, acara, orang, tempat, real estat, organisasi, informasi, dan ide. Produk juga dapat disebut sebagai sekumpulan atribut yang berwujud dan tidak berwujud, meliputi warna, harga, nama baik produsen, nama baik toko, serta pelayanan manufaktur dan penjualan yang diterima pembeli untuk memenuhi keinginannya. Pengembangan produk adalah modifikasi suatu resep makanan dengan tujuan untuk menyempurnakan produk yang sudah ada agar lebih baik dan bermanfaat dari produk sebelumnya. Pengembangan produk dapat dilakukan dengan memodifikasi bahan baku, teknik pengolahan, bentuk peralatan makan, warna dan rasa untuk meningkatkan kepuasan konsumen atau pelanggan. Pengembangan produk dapat didasarkan pada kerangka menu, misalnya makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati dan makanan ringan (Nuraeni & Fauziah, 2016).

Pelaksanaan kegiatan PKM sosialisasi inovasi kewirausahaan pertanian dengan sub tema aneka olahan ubi jalar untuk meningkatkan penghasilan masyarakat. Tahap pelaksanaan kegiatan PkM disajikan pada Gambar 1.



Gambar 1 Tahapan Pelaksanaan Kegiatan PkM

Penelitian yang dilakukan oleh Pattikawa et al. (2018) terhadap nilai gizi umbi ubi jalar (*Ipomoea batatas* L) yang dikonsumsi bayi dan anak suku Dani di Kecamatan Kurulu Kabupaten Jayawijaya didapatkan hasil untuk kandungan ubi jalar atau ipere yang tersaji dalam Tabel 1.

Tabel 1 Kadar Nutrisi pada Umbi Aksesori Ubi Jalar yang Dikonsumsi Bayi dan Anak-Anak

Aksesori	Saborok	Sabe	Yuaiken	Manis
Air (%)	61,26	72,56	62,83	61,03
Abu (%)	1,32	0,87	1,16	1,06
Protein (%)	1,18	1,09	0,91	1,44
Lemak (%)	0,95	0,83	0,85	1,00
Serat Kasar	1,06	1,31	1,81	1,21
Energi (Kkal/100g)	154,43	110,43	148,29	153,94
Karbohidrat (%)	35,29	24,65	34,25	35,47
Pati (%)	29,71	20,41	28,93	30,26
Gula Reduksi (%)	2,21	2,48	2,82	3,44

Aksesi	Saborok	Sabe	Yuaiken	Manis
Thiamin (mg/100 gram)	Ttd	Ttd	0,36	Ttd
Rboflavin (mg/100 gram)	7,65.10 - 3	2.53.10 - 3	0,07	0,18

Keterangan: ttd = tidak terdeteksi

Ubi jalar diketahui mengandung betakaroten yang bermanfaat sebagai provitamin A dan antioksidan (Ayeleso et al., 2016). Juga informasi bagaimana cara mengolah tepung ubi jalar, yang selanjutnya dapat digunakan untuk membuat produk hilir seperti stik, kue, tepung, brownies dan kue bugis. Hal ini dimungkinkan karena ubi jalar merupakan sumber karbohidrat yang dapat dengan mudah diolah menjadi tepung yang tahan lama dan digunakan dalam produk olahan pertanian lainnya (Puspawati et al., 2016;).

Dalam kegiatan nirlaba ini, kami secara langsung membantu memproduksi berbagai olahan makanan dari alang-alang yang dipanen dari kebun masyarakat. Pada saat pelaksanaan kegiatan dibagi menjadi dua yaitu kegiatan sosialisasi dan kegiatan praktik langsung oleh masyarakat. Adapun kegiatan pemaparan materi tersaji dalam Gambar 2.



Gambar 2 Pemaparan Materi

Kegiatan tanya jawab dan diskusi dengan masyarakat peserta kegiatan PkM disajikan pada Gambar 3.



Gambar 3 Tanya Jawab dengan Masyarakat

Pada saat sosialisasi ada lima olahan makanan dari ipere yang dipresentasikan yaitu puding ipere, bola-bola ipere isian coklat, donat ipere, kolak ipere dan brownies ipere namun pada saat praktik langsung hanya dua olahan yang dipraktikkan yaitu puding dari ipere ungu dan bola-bola ipere dengan isian coklat.

Istilah puding sering digunakan untuk hidangan penutup yang dibuat dari telur dan tepung, serta dimasak dengan cara dikukus atau direbus. Puding juga digunakan sebagai hidangan penutup yang mempunyai rasa manis. Selain itu ada pula jenis puding yang bukan terbuat dari agar-agar, yaitu dari telur serta campuran tepung pati. Puding dengan bahan baku susu (yogurt), tepung maizena, tapioka, atau telur dihidangkan setelah didinginkan lebih dulu (Amir, 2018). Puding juga bisa dibuat dengan bahan dasar ubi jalar atau ipere yang dicampur dengan agar-agar. Adapun bahan yang digunakan pada saat pembuatan puding ipere adalah 1 bungkus agar-agar putih yang tidak memiliki rasa, ½ sendok teh vanili sehingga membuat rasa dan wanginya lebih enak, ½ sendok teh garam dapur atau dapat disesuaikan dengan selera, ubi ungu, gula pasir dan santan serta tepung maizena untuk membuat saus puding.

Langkah kerja pembuatan pudding diawali dengan mengukus ubi ungu dengan menggunakan panci kukus hingga teksturnya lembut dan lunak. Setelah itu ubi ungu tersebut dihaluskan dengan menggunakan blender atau alat lainnya, Setelah halus dicampur dengan santan, vanili, gula pasir dan agar-agar kemudian diaduk secara merata kemudian dimasak sampai mendidih. Dokumentasi pembuatan puding disajikan pada Gambar 4.



Gambar 4 Proses Pembuatan Puding

Saus atau Fla untuk puding menggunakan tepung maizena 2 sendok kemudian dicampur dengan santan dan susu kental manis serta gula pasir setelah diaduk dimasak sampai mendidih. pendampingan pembuatan saus atau fla dari puding yang dibuat disajikan pada Gambar 5.



Gambar 5 Pendampingan oleh Pengabdian

Penyajian puding dan saus sesuai selera bisa saus diletakkan lebih dulu dalam loyang setelah dingin dituangkan puding yang sudah dimasak tadi atau saus sajikan diatas puding yang sudah mengeras. Olahan makanan yang dipraktikkan langsung selain puding adalah bola-bola ipere yang diisi dengan cokelat. Perpaduan antara ipere dan cokelat ini memberikan cita rasa yang sangat nikmat, apalagi ketika disajikan dalam keadaan panas. Pada saat masih panas, cokelat dalam ipere akan lumer sehingga akan menggugah selera bagi penikmatnya. Adapun bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan bola-bola

ipere adalah ubi ungu ½ kg, 3 sdm tepung terigu, 3 sdm tepung maizena, tepung roti secukupnya, 3 sdm gula putih, garam secukupnya dan cokelat batang untuk isian. Cara membuat bola-bola ipere diawali dengan mengupas kulit ipere terlebih dahulu kemudian dicuci dan direbus, Setelah iperanya lunak dan lembut, ipere didinginkan terlebih dahulu kemudian dihaluskan, Ipere yang sudah halus kemudian diambil sedikit demi sedikit dan dipipihkan setelah itu diisi dengan cokelat batang kemudian dibuat seperti bola-bola. Kegiatan pendampingan pembuatan bola-bola ipere disajikan pada Gambar 6.



Gambar 6 Langkah Pembuatan Bola-Bola Ipere

Campurkan tepung terigu dengan air kemudian celupkan bola-bola ipere tersebut ke dalam adonan terigu tadi setelah itu diangkat dan di masukkan ke wadah yang berisi tepung roti. Usahakan semua bagian dari bola-bola ipere tertutupi dengan tepung roti tadi setelah itu digoreng dengan api sedang. Angkat dan tiriskan, bola-bola ipere siap disajikan. Sebaiknya disajikan dalam keadaan hangat.

Praktik langsung yang dilakukan oleh masyarakat dalam membuat olahan ipere diharapkan mampu menumbuhkan jiwa kewirausahaan bagi masyarakat sehingga jiwa konsumtif berubah menjadi produktif dengan mengolah sendiri hasil kebun mereka sehingga dapat meningkatkan penghasilan bagi masyarakat kampung Yomaima. Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Pratiwi, (2020) bahwa ubi jalar dapat dijadikan sebagai sumber pangan

yang dapat dijadikan sebagai bahan industri sehingga meningkatkan pendapatan masyarakat. Pengolahan ubi jalar semakin bervariasi seiring meningkatnya produksi ubi jalar ungu. Ubi jalar dapat diolah menjadi aneka olahan modern.

SIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan di Kampung Yomaima Distrik Napua dengan judul kegiatan aneka olahan ipere untuk meningkatkan penghasilan masyarakat. Kegiatan ini dilakukan dalam bentuk sosialisasi dan praktek langsung pembuatan beberapa olahan makanan dari ipere. Olahan makanan yang dibuat pada saat kegiatan adalah puding ungu, bola bola ipere isian coklat. Adapun yang menjadi hasil dari kegiatan ini adalah masyarakat lebih mengetahui tentang pembuatan olahan ipere untuk meningkatkan pendapatan masyarakat. Sehingga tindak lanjutnya adalah Kampung Yomaima dijadikan sebagai salah satu Kampung binaan Universitas Amal Ilmiah Yapis Wamena.

DAFTAR PUSTAKA

- Amir, M. N. (2018). *Kajian mutu puding ubi jalar ungu (Ipomoea batatas L.) Dengan Variasi Telur*. Skripsi. Politeknik Pertanian Negeri Pangkep.
- Ayeleso, T. B., Ramachela, K., & Mukwevho, E. (2016). A review of therapeutic potentials of sweet potato: Pharmacological activities and influence of the cultivar. *Tropical Journal of Pharmaceutical Research*, 15 (12), 2751–2761.
- Juanda, D., & Bambang, C. (2000). *Ubi jalar budi daya dan analisis usaha tani*. Kanisius: Yogyakarta
- Kalista, A., Maulana, A. K., Shandy, A. D., Kurrohman, T., Maliyana, J., & Nafiah, R. N. (2022). Pelatihan pembuatan nugget jagung sebagai upaya meningkatkan perekonomian masyarakat di desa wukirharjo kecamatan parengan kabupaten tuban. *Journal of Community* 4(4), 431–441.
- Ni, I., Etty, K., Si, M., Ni, I., Yudiastari, M., Si, M., Suariani, I. L., & Si, M. (2018). PKM Pembuatan aneka nugget di kwt teratai 8 dan 9 dusun segah desa asahduren pekutatan jembrana. *WICAKSANA: Jurnal Lingkungan dan Pembangunan*, 2(2), 9-17.
- Nirmalasari, P., Jumadi, & Ekayanti, A. (2021). Penerapan model pembelajaran steam (science, technology, engineering, art, and math) untuk penguatan literasi-numerasi siswa. *Jurnal Abdimas Indonesia*, 1(2), 26–32.
- Nuraeni, A., & Fauziah, T. (2016). Ubi jalar sebagai salah satu alternatif pengembangan produk snack. *Jurnal Sains Terapan*, 6(1), 94–107.
- Nurmalia. (2011). *Nugget jamur tiram (pleurotus ostreatus) sebagai alternatif makanan siap saji*. Universitas Diponegoro.
- Pattikawa, A. B., Suparno, A., & Prabawardani, S. (2018). Nilai nutrisi umbi ubijalar [*Ipomoea batatas* (L.) Lamb.] yang dikonsumsi bayi dan anak-anak suku dani di distrik kurulu kabupaten jayawijaya. *Cassowary*, 1(1), 47–54.
- Pratiwi, R. A. (2020). Pengolahan ubi jalar menjadi aneka olahan makanan: review. *Jurnal Triton*, 11(2), 42–50.
- Puspawati, N. N., Sugitha, I. M., Wisaniyasa, N. W., & Suparthana, I. P. (2016). Introduksi pengolahan ubi jalar ungu (*ipomea batatas poiret*) menjadi bakpia di desa negari kecamatan banjarangkan kabupaten klungkung. *Jurnal Udayana Mengabdi*, 15(2), 229–235.
- Susanti, M. H. (2017). Peran Pendamping desa dalam mendorong prakarsa dan partisipasi masyarakat menuju desa mandiri di desa

gonoharjo kecamatan limbangan
kabupaten kendal. *Integralistik*, 1,
29–39.

Woolfe, J. A. (1992). *Sweet potato: an*

untapped food resource. United
Kingdom: Cambridge University
Press. Cambridge.