

Edukasi Pengolahan Pangan Lokal Berbasis Ubi Jalar di Kecamatan Sukomoro Kabupaten Nganjuk

Agustia Dwi Pamujiati^{1*}, Wiwiek Andajani¹, Nugraheni Hadiyanti², Lailatul Azkiyah³, Rasyadan Taufiq Probojati², dan Ahmad Haris Hasanudin Slamet⁴

¹Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Kadiri, Kediri, Indonesia

²Program Studi Agroteknologi, Fakultas Pertanian, Universitas Kadiri, Kediri, Indonesia

³Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember, Jember, Indonesia

⁴Program Studi Manajemen Agroindustri, Jurusan Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Jember, Indonesia

*tinaagustia@unik-kediri.ac.id

Abstrak: Ubi jalar merupakan salah satu jenis pangan lokal yang berpotensi untuk dikembangkan. Desa Sumengko Kecamatan Sukomoro menjadi salah satu produsen ubi jalar di Kabupaten Nganjuk. Namun pemanfaatan ubi jalar di Kecamatan Sukomoro masih terbatas. Padahal ubi jalar dapat diolah menjadi diversifikasi produk pangan dengan nilai ekonomi tinggi. Maka dari itu perlu dilakukan edukasi tentang pengolahan pangan lokal berbasis ubi jalar dengan harapan dapat meningkatkan pengetahuan masyarakat tentang potensi serta pemanfaatan ubi jalar. Metode yang digunakan dalam pengabdian masyarakat ini yaitu tahap preparasi, tahap sosialisasi, tahap pelatihan dan pendampingan serta evaluasi yang dilaksanakan pada bulan April 2022. Sasaran dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah warga Dusun Gang-gang Malang Desa Sumengko Kecamatan Sukomoro Kabupaten Nganjuk sebanyak 20 orang. Hasil pengabdian kepada masyarakat menunjukkan bahwa kegiatan pengabdian kepada masyarakat berjalan dengan baik dan lancar. Peserta mengikuti kegiatan secara runtut dari awal hingga akhir. Peserta kegiatan ini antusias dan memberikan respon positif dalam mengikuti kegiatan sosialisasi dan pelatihan pengolahan pangan lokal berbasis ubi. Hal ini dibuktikan dengan adanya hasil evaluasi yang baik. Para peserta mendapatkan nilai rata-rata post test (84,3) lebih tinggi dibandingkan nilai rata-rata pre test (66,5). Hal ini berarti bahwa transfer ilmu yang dilakukan pada pengabdian kepada masyarakat ini berhasil dilakukan.

Kata Kunci: Edukasi; Pangan Lokal; Ubi Jalar

Abstract: Sweet potato is one of the local foods. It has the potential to be developed. Desa Sumengko Kecamatan Sukomoro became one of the sweet potato producers in Kabupaten Nganjuk. However, the utilization of sweet potatoes in Kecamatan Sukomoro is still limited. Even though sweet potatoes can be processed into diversified food products with high economic value, it is necessary to educate about local sweet potato-based food processing to increase public knowledge about the potential and utilization of sweet potatoes. The methods used in this community service are the preparation stage, the socialization stage, and the training and mentoring stage. This community service activity targets the Gang-gang Malang, Sumengko Village, Sukomoro District, Nganjuk, and Regency residents. The results of community service show that community service activities run well and smoothly. Participants took part in the activity coherently from start to finish. Participants in this activity were enthusiastic and responded positively to participating in socialization activities and sweet potato-based local food processing training.

Keywords: Education; Local Food; Sweet Potato

Received: 25 Februari 2023

Accepted: 3 Juli 2023

Published: 30 Agustus 2023

DOI : <https://doi.org/10.20527/btjpm.v5i3.7986>

How to cite: Pamujiati, A. D., Andajani, W., Hadiyanti, N., Azkiyah, L., Probojati, R. T., & Slamet, A. H. H. (2023). Edukasi pengolahan pangan lokal berbasis ubi jalar di kecamatan sukumoro kabupaten nganjuk. *Bubungan Tinggi: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(3), 1193-1199.

PENDAHULUAN

Pangan lokal merupakan pangan yang dihasilkan dan dikembangkan sesuai dengan potensi, sumber daya wilayah serta budaya setempat (Utami & Budiningsih, 2015). Jumlah dan kualitas pangan lokal ini bergantung pada kondisi spesifik suatu wilayah yang dipengaruhi oleh beberapa faktor yaitu sosial, ekonomi, serta budaya. Faktor-faktor tersebut saling berkaitan satu sama lain.

Beberapa jenis bahan pangan lokal diantaranya yaitu singkong, talas, uwi, garut, ubi jalar, jagung, ganyong, gembili, suweg, dan sebagainya (Novalinda & Asni, 2013). Pada umumnya, bahan pangan lokal ini hanya diolah secara minimal proses yaitu direbus, dikukus, dan digoreng saja. Salah satunya yaitu ubi jalar. Ubi jalar merupakan salah satu tanaman perkebunan yang memiliki kandungan gizi tinggi. Secara umum, ubi jalar mengandung pati 91,4%, protein 3,71%, lemak 0,26%, abu 0,68% (Novalinda & Asni, 2013). Kandungan gizi ini bergantung pada varietas ubi jalar.

Salah satu daerah yang menghasilkan ubi jalar yaitu Kabupaten Nganjuk dengan produksi 3.920 ton (Badan Pusat Statistik Jawa Timur, 2017). Namun ubi jalar di Kabupaten Nganjuk belum dimanfaatkan secara maksimal. Ubi jalar di Kabupaten Nganjuk umumnya diolah menjadi ubi jalar kukus dan ubi jalar goreng. Padahal ubi jalar dapat dijadikan olahan produk pangan sebagai diversifikasi olahan pangan dengan nilai ekonomi tinggi.

Salah satu upaya untuk meningkatkan pemanfaatan ubi jalar untuk diversifikasi produk pangan yaitu

dengan cara mengolahnya menjadi produk yang lebih menarik seperti puding dan bola-bola ubi. Puding merupakan makanan ringan rendah karbohidrat dan tinggi serat yang proses pengolahannya mudah dilakukan (Arysanti, et. al., 2019).

Penambahan ubi jalar ungu dalam pembuatan puding sebesar 25% dapat meningkatkan kadar serat secara signifikan (Arysanti, et. al., 2019). Selain itu, penambahan 25% ubi jalar ungu dan 10% telur ayam ras juga disukai oleh panelis (Amir, 2018) Dengan adanya kadar serat yang tinggi dan daya diterima oleh konsumen juga tinggi maka ubi jalar ungu dapat dijadikan sebagai bahan tambahan dalam pembuatan puding ubi jalar yang dapat dikonsumsi oleh penderita diabetes (Anjani, et. al., 2018). Hal ini sejalan dengan penelitian (Winiastri, 2019) yang menyebutkan bahwa pasien DM Tipe 2 yang mengkonsumsi puding ubi jalar ungu mengalami penurunan kadar glukosa.

Bola-bola ubi merupakan jenis kudapan atau makanan ringan yang sedang populer di kalangan anak muda (Marta, et. al., 2018). Cara pembuatan bola-bola ubi ini juga relatif mudah dan menggunakan bahan yang mudah ditemui di pasaran.

Puding dan bola-bola ubi jalar ini sangat aplikatif dan ekonomis. Untuk itu perlu dilakukan sosialisasi dan pelatihan tentang pengolahan ubi jalar menjadi beraneka ragam produk kepada masyarakat (Pratiwi, 2015). Adanya sosialisasi dan pelatihan ini masyarakat diharapkan memiliki banyak pengetahuan dan kemampuan dalam mengolah, mengemas, menyajikan serta memasarkan produk pangan berbasis ubi

jalar sehingga dapat dijadikan ide bisnis yang meningkatkan pendapatan keluarga.

METODE

Kegiatan edukasi yang akan dilakukan yaitu berupa sosialisasi dan pelatihan pengolahan ubi jalar menjadi puding kaya serat dan bola-bola ubi. Kegiatan ini akan dilakukan selama 1 bulan yaitu mulai Bulan Juli sampai Agustus 2022. Kegiatan ini dibagi menjadi 3 tahap yaitu preparasi, sosialisasi, serta pelatihan dan pendampingan.

Preparasi

Pada tahap persiapan ini yang pertama dilakukan adalah berdiskusi dengan Kepala Desa Sumengko Kecamatan Sukomoro Kabupaten Nganjuk. Diskusi ini dilakukan untuk mengetahui permasalahan yang terjadi di desa tersebut. Kepala Desa Sumengko menyebutkan bahwa di salah satu dusun yaitu Dusun Gang-gang Malang merupakan penghasil ubi jalar. Namun ubi jalar tersebut langsung dijual kepada penjual oleh petani. Berdasarkan informasi tersebut maka tim pengabdian kepada masyarakat langsung meminta izin untuk melakukan sosialisasi dan pelatihan pengolahan ubi jalar menjadi produk dengan nilai jual lebih tinggi.

Sosialisasi

Sosialisasi ini dilakukan oleh tim pengabdian kepada masyarakat yang dibantu oleh beberapa mahasiswa kepada warga RT 02/ RW 08 Dusun Gang-gang Malang dengan jumlah 20 orang. Sosialisasi ini berisi tentang pemaparan potensi dan manfaat ubi jalar bagi kesehatan serta diversifikasi olahan ubi jalar. Sosialisasi ini dilakukan pada minggu pertama.

Pelatihan dan pendampingan

Pada tahap ini yang pertama dilakukan adalah persiapan alat dan bahan. Alat yang diperlukan yaitu panci, pengaduk,

cetakan puding, wajan, alat peniris, baskom, kompor, dan mixer. Bahan yang diperlukan yaitu ubi jalar ungu, ubi jalar kuning, agar-agar plain, gula, santan kara, terigu, minyak goreng, mentega.

Tahap berikutnya adalah pembuatan puding ubi dan bola-bola ubi. Pada tahap ini peserta dibagi menjadi 4 kelompok untuk mempraktekkan membuat puding ubi serta bola-bola ubi. Alat dan bahan dibagikan kepada masing-masing peserta dan peserta langsung membuat sesuai dengan arahan tim pengabdian kepada masyarakat. Setelah tahap ini selesai, dilanjutkan dengan tahap promosi dan penjualan.

Tahap promosi ini diajarkan melalui pemasaran digital yaitu menggunakan akun bisnis WhatsApp dan Instagram. Pada tahap penjualan, peserta diajari untuk menghitung harga pokok produksi terlebih dahulu sehingga dapat menentukan laba yang diinginkan. Selanjutnya peserta diajari untuk menentukan target pasar serta strategi pemasaran yang dilakukan pada minggu terakhir kegiatan ini.

Evaluasi

Pada tahap sosialisasi, di akhir sesi akan dilakukan pre test. Hal ini dilakukan untuk mengetahui kemampuan dan pengetahuan peserta terhadap produk olahan ubi jalar yang akan dilatihkan nantinya.

Pada akhir pendampingan, akan dilakukan post test untuk mengetahui apakah transfer ilmu yang dilakukan ini berhasil dan mendapatkan respon positif atau tidak dari peserta. Kegiatan ini akan dilakukan pada minggu terakhir.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan di Dusun Gang-gang Malang Desa Sumengko telah terlaksana dengan lancar. Kegiatan ini dilakukan dengan beberapa tahap yaitu preparasi, sosialisasi, pelatihan dan pendampingan. Preparasi ini bertujuan untuk menggali

informasi lebih dalam terhadap permasalahan yang dihadapi oleh warga Desa Sumengko pada bulan Maret 2022.

Tahap selanjutnya yaitu sosialisasi. Sosialisasi ini bertujuan agar masyarakat mengetahui ruang lingkup serta tahapan pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini. Selain itu masyarakat juga mengetahui gambaran potensi ubi jalar yang ada di desanya serta penganekaragaman pengolahan pangan berbahan baku ubi jalar.

Materi yang dipaparkan saat sosialisasi terkait tentang manfaat, kandungan gizi, serta pemanfaatan ubi jalar. Menurut Rosidah (2014), kandungan gizi ubi jalar dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1 Komposisi Gizi Ubi Jalar

No	Komposisi gizi	Ubi kuning	Ubi ungu
1	Kalori (kal)	136,00	123,00
2	Protein (g)	1,10	0,77
3	Lemak (g)	0,40	0,94
4	Karbohidrat (g)	32,30	27,64
5	Kalsium (mg)	57,00	30,00
6	Fosfor (g)	52,00	49,00
7	Zat besi (mg)	0,70	0,70
8	Natrium (mg)	5,00	-
9	Kalium (mg)	393,00	-
10	Niacin (mg)	0,60	-
11	Vitamin A (AI)	900,00	770,00
12	Vitamin B1(mg)	0,10	0,9
13	Vitamin B2 (mg)	0,04	-
14	Vitamin C (mg)	35,00	21,34
15	Air (g)	68,50	70,46
16	Gula reduksi	-	0,30
17	Serat	0,30	0,30
18	BDD (%)	86,00	86,00
19	Anthosianin	-	110,51

Pada saat ini juga dijelaskan alasan menggunakan dua jenis ubi jalar ungu dan kuning. Ubi jalar ungu memiliki kandungan antosianin tinggi yang bermanfaat sebagai antioksidan yang dapat mengabsorpsi oksidasi dalam tubuh, polusi udara, serta menghambat penggumpalan darah. Ubi jalar kuning

banyak mengandung karotenoid yang digunakan sebagai pembentukan vitamin A (Daryanti, *et. al.*, 2022).

Sosialisasi diadakan di Kantor Balai Desa Sumengko pada sore hari. Warga yang hadir sekitar 20 orang. Kegiatan sosialisasi ini dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1 Sosialisasi Pengolahan Pangan Lokal Berbasis Ubi

Warga antusias saat diberi penjelasan tentang pemanfaatan ubi jalar dalam diversifikasi produk pangan. Banyak warga yang memberi tanggapan serta memberikan pertanyaan. Hal ini membuktikan bahwa warga sangat tertarik terhadap informasi yang telah disampaikan. Tahap berikutnya yaitu pelatihan. Pada tahap ini masyarakat peserta pelatihan mulai membuat puding serta bola-bola ubi sesuai dengan

Berdasarkan Tabel 1 dapat diketahui bahwa ubi jalar mengandung berbagai kandungan gizi yang bervariasi. Ubi jalar kuning lebih tinggi mengandung karbohidrat. Selain itu ubi jalar kuning juga lebih banyak mengandung kalori, protein, kalsium, fosfor, kalium, vitamin C. Namun ubi jalar ungu tinggi kandungan antosianin yang memiliki banyak manfaat. Kelompoknya. Semua peserta antusias dalam praktik pembuatan jajanan pangan lokal ini. Hal ini dibuktikan dengan antusiasnya peserta dan produk yang dihasilkan juga menarik. Sejalan dengan pengabdian masyarakat yang dilakukan oleh Millati, *et. al.*, (2022) yang menyebutkan bahwa peserta pelatihan pembuatan es krim dan puding ubi alabio di Desa Murung Asam Kecamatan Sungai Pandan Kabupaten

Hulu Sungai Utara sangat antusias dan berperan aktif dalam kegiatan tersebut serta pengabdian masyarakat yang dilakukan oleh Pamujiati, *et. al.* (2021) yang menyatakan bahwa warga sangat antusias saat diberi pelatihan yang dibuktikan dengan banyaknya warga yang mengajukan pertanyaan. Hasil pangan olahan berbahan baku ubi jalar dapat dilihat pada Gambar 2.



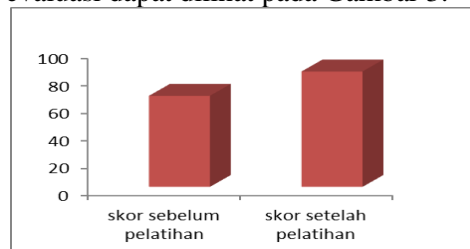
Gambar 2 Olahan Ubi Jalar

Setelah proses pembuatan selesai produk dikemas dan diberi label. Pembuatan label dibantu oleh tim pengabdian masyarakat. Label dibuat semenarik mungkin sehingga akan terlihat *eye-catching*.

Tahap selanjutnya yaitu promosi dan penjualan. Promosi dan pemasaran dilakukan secara online menggunakan akun WhatsApp dan Instagram dengan cara *memposting* secara berulang serta memberikan respon yang cepat apabila ada orang bertanya tentang produk. Hal ini sesuai dengan penelitian Pradipta (2018) yang menyebutkan bahwa penggunaan media internet sebagai promosi dapat menggunakan media sosial facebook, instagram, whatsapp.

Pembelian produk olahan ubi ini dilakukan secara *pre order* atau pesan terlebih dahulu baru dibuatkan. Pemasaran secara online dirasa lebih efisien karena tidak akan mengalami kerugian akibat resiko barang tidak laku terjual. Hal ini didukung oleh penelitian Ayuni, *et. al.* (2019) yang menyatakan bahwa penggunaan media digital dapat meningkatkan penjualan sebesar 60,2%. Sejalan juga dengan penelitian Darmawan & Aqino (2023) yang menyebutkan bahwa digital marketing berpengaruh secara signifikan terhadap peningkatan jumlah penjualan. Tahap

terakhir adalah evaluasi. Evaluasi ini dilakukan untuk mengetahui apakah transfer ilmu dan pengetahuan yang dilakukan pada pengabdian kepada masyarakat ini berhasil atau tidak. Hasil evaluasi dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar Hasil evaluasi

Pada Gambar 3 dapat diketahui bahwa hasil evaluasi kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini telah berhasil dilakukan. Hal ini ditunjukkan dengan meningkatnya nilai post test daripada pre test. Hasil rata-rata nilai pre test sebesar 66,5 sedangkan nilai post test sebesar 84,3. Hal ini sejalan dengan penelitian Rahardjo, *et. al.* (2023) yang menyebutkan bahwa hasil evaluasi peserta bimbingan teknis pembuatan bolu kukus di Kelurahan Mojo Kota Kediri mendapatkan nilai diatas 80.

SIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat berjalan dengan baik dan lancar. Peserta sudah dapat mengolah, mengemas, dan memasarkan produk pangan berbasis ubi jalar dengan benar. Peserta juga antusias dan memberikan respon positif dalam mengikuti kegiatan pelatihan pengolahan pangan lokal berbasis ubi. Peserta pelatihan juga dapat menyerap ilmu dengan baik yang dibuktikan dengan nilai hasil evaluasi khususnya post test (84,3) mengalami peningkatan dibandingkan pre test (66,5). Selain itu juga dilakukan pendampingan secara berkala terkait pemasaran secara digital sehingga dapat berkembang lebih pesat.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terimakasih diucapkan kepada LP2M Universitas Kadiri yang telah mendanai

pengabdian kepada masyarakat pada Tahun Anggaran 2021 serta masyarakat Dusun Gang-gang Malang Kecamatan Sukomoro Kabupaten Nganjuk yang telah bersedia menjadi mitra dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Amir, M. N. (2018). *Kajian mutu ubi jalar ungu (Ipomoea batatas L.) dengan variasi telur*. Politeknik Pertanian Negeri Pangkep.
- Anjani, E. P., Oktarlina, R. Z., & Morfi, C. W. (2018). Zat antosiani pada ubi jalar ungu terhadap diabetes melitus. *Jurnal Kedokteran Universitas Lampung*, 7(2), 257–262.
- Aryanti, R. D., Sulistiyani, & Rohmawati, N. (2019). Indeks glikemik, kandungan gizi, dan daya terima puding ubi jalar putih (*Ipomoea batatas*) dengan penambahan buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Amerta Nutr*, 107–113.
- Ayuni, Q., Cangara, H., & Arianto. (2019). Pengaruh penggunaan media digital terhadap tingkat penjualan produk kuliner kemasan. *Jurnal Penelitian Komunikasi Dan Opini Publik*, 23(2), 129–141.
- Badan Pusat Statistik Jawa Timur. (2017). *Luas Panen, Produksi, dan Produktivitas Ubi Kayu dan Ubi Jalar Menurut Kabupaten/Kota di Provinsi Jawa Timur*. <https://jatim.bps.go.id/statictable/2019/10/11/1863/luas-panen-produksi-dan-produktivitas-ubi-kayu-dan-ubi-jalar-menurut-kabupaten-kota-di-provinsi-jawa-timur-2017.html>
- Darmawan, E., & Aqino, R. (2023). Pengaruh penggunaan digital marketing terhadap volume penjualan di masa pandemi covid-19: Studi kasus produk umkm makanan khas banten di kota serang. *Jurnal Akuntansi Dan Pajak*, 23(2), 1–11.
- Daryanti, Soemarah, T., Suprpti, E., Budiyono, A., & Supriyadi, T. (2022). Peningkatan pemahaman Ibu-ibu PKK di Desa Triyagan tentang Manfaat Ubi Jalar dan Variasi pengolahannya. *Ganesha: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2), 113–117.
- Marta, D. C. V., Nugraha, T. C., Ardiati, R. L., Rijati, S., Saleha, A., & Amalia, R. M. (2018). *Kontribusi pemanfaatan ubi jalar sebagai produk lokal desa sayang, kabupaten sumedang terhadap peningkatan ekonomi kreatif masyarakat setempat*. Universitas Padjajaran.
- Millati, T., Herliani, S., Sriana, H., & Santoso, R. (2022). Pemberdayaan masyarakat melalui pengolahan ubi alabio menjadi puding dan es krim. *Pro Sejahtera (Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat)*, 4, 52–58.
- Novalinda, D., & Asni, N. (2013). *Teknologi pengolahan pangan lokal*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian.
- Pamujiati, A. D., Mariyono, & Trisna, N. P. R. (2021). Pelatihan pengolahan ampas tahu menjadi bahan pangan di desa nglebeng kecamatan panggul kabupaten trenggalek. *JATIMAS: Jurnal Pertanian Dan Pengabdian Masyarakat*, 1(2), 177–186.
- Pradipta, Y. G. A. (2018). *Penggunaan internet sebagai media promosi umkm harmoni di desa kembangan baki sukoharjo*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Pratiwi, H. Y. D. (2015). *Evaluasi hasil pelatihan pengolahan pangan lokal pada kelompok wanita tani citra kusuma mandiri kecamatan borobudur*. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Rahardjo, T. P., Artini, W., Pamujiati, A. D., Rahardjo, D., Sidhi, E. Y., & Mariyono. (2023). Bimbingan

- teknis pemanfaatan mangga podang sebagai bahan baku pembuatan bolu kukus di kelurahan mojoroto kota kediri. *Jurnal Abadimas Adi Buana*, 6(2), 212–219.
- Rosidah. (2014). Potensi ubi jalar sebagai bahan baku industri pangan. *Teknobuga*, 1(1), 44–52.
- Utami, P., & Budiningsih, S. (2015). Potensi dan ketersediaan bahan pangan lokal sumber karbohidrat non beras di kabupaten banyumas. *Dinamika Ekonomi & Bisnis*, 12(2), 150–158.
- Winiastri, D. (2019). Formulasi pembuatan puding ubi ungu terhadap uji organoleptik dan efektivitas penurunan glukosa darah pada pasien dm tipe 2 di puskesmas x. *Jurnal Info Kesehatan*, 9(2), 266–270.