

DIVERSIFIKASI PRODUK OLAHAN DARI UBI JALAR

Dwi Indah Widya Yanti¹

¹ Fakultas Pertanian, Program Studi Manajemen Sumberdaya Perairan Universitas Kristen Papua
Corresponding Author: indahwidayanti83@gmail.com

ARTICLE INFO

Article history:

Received: 14 Desember 2024

Revised: 15 Desember-8 Januari 2025

Accepted: 10 Januari 2025

Key words:

Training, Diversification,
Sweet Potato

Kata Kunci:
Pelatihan, Diversifikasi, Ubi Jalar

ABSTRACT

*Sweet potato (*Ipomoea batatas* L) is also known as sweet potato is a secondary crop, which contains high carbohydrates, so it can function as a substitute for staple foods (besides rice). The purpose of the activity in the Community is to provide knowledge through training to housewives to increase income by increasing the added value of sweet potatoes and empowering housewives. This activity can improve the skills of mothers and can also produce healthy and nutritious products. In addition, this activity is an effort to socialize the improvement of nutrition and food security in the community.*

ABSTRAK

Ubi jalar (*Ipomoea batatas* L) dikenal pula dengan istilah ketela rambat merupakan tanaman palawija, yang mengandung karbohidrat tinggi, sehingga dapat berfungsi sebagai bahan pengganti makanan pokok (selain nasi). Tujuan kegiatan pada Masyarakat untuk memberikan pengetahuan melalui pelatihan kepada ibu-ibu rumah tangga untuk meningkatkan pendapatan melalui peningkatan nilai tambah ubi jalar serta memberdayakan ibu-ibu rumah tangga. Kegiatan ini dapat meningkatkan ketrampilan ibu-ibu juga bisa menghasilkan produk yang sehat dan bergizi. Di samping itu, kegiatan ini merupakan suatu upaya mensosialisasikan peningkatan gizi dan ketahanan pangan pada masyarakat.

PENDAHULUAN

Diversifikasi adalah kegiatan atau tindakan untuk membuat sesuatu menjadi lebih beragam atau tidak terpaku hanya pada satu jenis saja. Diversifikasi produk dilakukan oleh suatu perusahaan sebagai akibat dilaksanakannya pengembangan produk, sementara produk lama secara ekonomis masih bisa dipertahankan. Pengembangan produk merupakan kegiatan atau aktivitas yang dilakukan dalam menghadapi kemungkinan perubahan produk kearah yang lebih baik, sehingga dapat memberikan daya pemuas serta daya tarik yang lebih besar, sehingga memperoleh keuntungan yang lebih besar (Prihartiningsih, 2018). Pada dasarnya diversifikasi konsumsi pangan

ditunjukkan untuk memvariasikan berbagai jenis bahan pangan yang dikonsumsi manusia (Somantri, 2022)

Upaya diversifikasi pangan dengan memanfaatkan bahan pangan lokal, seperti ubi jalar merupakan salah satu alternatif untuk mengurangi ketergantungan terhadap beras dan terigu. Sekitar 89% produksi ubi jalar di Indonesia digunakan untuk bahan pangan (Ginting et al., 2006). Beragam jenis pangan lokal ubi jalar yang ada belum dimanfaatkan secara maksimal. Sejauh ini pengolahan pangan lokal ubi jalar hanya secara sederhana yaitu direbus ataupun digoreng sehingga kurang memberi citarasa dan kurang diminati oleh masyarakat. Akibatnya nilai jual pangan lokal ubi jalar sangat rendah (Rohyani et al., 2021)

Ubi jalar (*Ipomoea batatas* L) dikenal pula dengan istilah ketela rambat merupakan tanaman palawija, yang mengandung karbohidrat tinggi, sehingga dapat berfungsi sebagai bahan pengganti makanan pokok (selain nasi) (Distria et al., 2021). Ubi jalar potensial dimanfaatkan sebagai bahan pangan fungsional karena memiliki antosianin, pigmen yang menyebabkan daging umbi berwarna ungu, yang mempunyai aktivitas antioksidan. Keberadaan senyawa fenol selain antosianin juga penting karena bersinergi dengan antosianin dalam menentukan aktivitas antioksidan ubi jalar. Kandungan serat pangan yang bermanfaat untuk pencernaan dan indeks glikemiknya yang rendah sampai medium, juga merupakan nilai tambah ubi jalar sebagai pangan fungsional. (Ginting et al., 2011). Ubi jalar juga merupakan sumber karbohidrat terbesar keempat di Indonesia, bersama beras, jagung, dan singkong. Oleh karena itu, ubi jalar dapat dijadikan sebagai sumber kalori. Karbohidrat yang terdapat pada ubi jalar merupakan jenis karbohidrat yang tidak menyebabkan kenaikan kadar gula darah secara tiba-tiba jika dikonsumsi (Aisah et al., 2024). Berdasarkan kandungan yang terdapat pada ubi ungu maka ubi ungu sangat berpotensi untuk dikembangkan menjadi aneka makanan olahan (Laylah et al., 2024). Potensi ini harus dimanfaatkan sebaik mungkin dengan mengoptimalkan pemanfaatannya, tidak hanya direbus, digoreng dan dijual segar di pasar, tetapi dapat ditingkatkan nilai ekonominya menjadi brownis yang enak dan bergizi.

Kegiatan pengabdian pada Masyarakat ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan melalui pelatihan kepada ibu-ibu rumah tangga untuk meningkatkan pendapatan melalui peningkatan nilai tambah ubi jalar serta memberdayakan ibu-ibu rumah tangga.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan dilaksanakan pada 5 Maret 2025 bertempat di GKI Tiberias Malanu. Kegiatan diikuti 54 Ibu-ibu rumah tangga.

Tahapan Kegiatan :

1. Persiapan

2. Pelatihan pembuatan kue brownis dengan bahan baku ubi jalar

Bahan : 200 Gr tepung terigu Pro sedang, 100 Gr ubi kukus Ungu, 100 gr Ubi Kukus Orange, 150 gr Gula Pasir, 75 gr WCC Collata (White Cooking Chocolate) Coklat Batangan Putih, 75 gr Margarin (Blueband Cookies), 75 MI Santan Kara, 5 butir Telur, 1 Sdt Elmusifier / TBM, ¼ Garam, Keju Kraft (untuk taburan topping), Buttercream : topping (bisa di buat separuh resep jika hendak dibuat sekali pakai), 300 gr Blueband Serbaguna, 125 gr Gula Halus, 70 gram SKM

Cara membuat:

- a. Siapkan Panci Kukusan, panaskan air hingga mendidih.
- b. Kukus Ubi Orange dan Ubu Ungu sampe lembut. Setelah itu haluskan dengan garpu / chopper. sisihkan
- c. Kocok Telur dan Gula Pasir dan TBM hingga mengembang
- d. Masukkan tepung terigu, aduk merata, masukan santan, masukan WCC, Margarin dan Garam, kocok sampae tercampur rata.
- e. Bagi adonan bronies sama rata, masukan separuh adonan ke ubi ungu yang sdh di haluskan, dan separuhnya ke ubi orange yang sdh di haluskan. Aduk rata perlahan sampe tercampur rata. Tambah pewarna orange dan kuning jika di perlukan
- f. Masukkan ke cetakan, kukus lapisan kuning lebih awal, setelah berkulit, masukan adonan ungu diatasnya, kukus kembali sampai matang,
- g. Kemudian dinginkan, beri topping buttercream jadul, dan beri keju / lelehan coklat sesuai selera.

3. Evaluasi

HASIL DAN PEMBAHASAN

Ubi jalar kaya akan karbohidrat, mineral, dan vitamin, namun miskin akan protein dan lemak, sehingga konsumsinya perlu didampingi oleh bahan pangan lain yang berprotein tinggi, seperti kacang-kacangan. Sebagai sumber karbohidrat, ubijalar memberi sumbangan energi (111 Kal) yang kurang lebih setara dengan ubikayu, garut, talas, kentang, nasi maupun mie rebus. Kadar

abu yang merepresentasikan kandungan mineral ubi jalar cukup tinggi dengan komponen utama kalium (K) sebesar 342 - 488 mg/100 g bb, diikuti oleh P, Ca, Na dan Mg (Woolfe, 1992). Kandungan vitamin C ubi jalar juga cukup memadai bila dikaitkan dengan kebutuhan harian orang dewasa 60 - 100 mg/hari (Ginting et al., 2011). Keunggulan ubi jalar dibandingkan umbi-umbian lainnya antara lain mengandung karbohidrat dan energi yang dapat memulihkan tenaga dengan cepat juga sejumlah nutrisi yang amat penting bagi tubuh, seperti vitamins, minerals, fiber dan anthocyanins, khususnya pada tanaman ubi jalar merah dan ungu yang bertindak sebagai antioxidant. Anthocyanin yang dimiliki ubi jalar ungu juga memiliki *function* fisiologis sebagai anti cancer, anti bakteri perlindungan terhadap kerusakan liver, heart disease dan stroken (Antara et al., 2023).

Fortifikasi atau penambahan satu atau lebih zat gizi mikro pada pangan yang lazim dikonsumsi merupakan strategi penting yang dapat digunakan untuk meningkatkan status zat gizi mikro baik dalam jangka pendek maupun jangka panjang (Sukei & Shinta, 2011).

Hasil dari kegiatan **diversifikasi produk pangan dari ubi jalar** dalam kegiatan **pengabdian kepada masyarakat** biasanya mencakup beberapa aspek berikut: a) **Peningkatan Nilai Tambah Ubi Jalar** :Ubi jalar yang awalnya hanya dikonsumsi secara sederhana (misalnya direbus atau digoreng) dapat diolah menjadi berbagai produk bernilai ekonomi lebih tinggi, seperti keripik ubi, tepung ubi jalar, brownies ubi, mie ubi jalar, atau bahkan minuman berbasis ubi jalar. b). **Pemberdayaan Masyarakat**. Melalui pelatihan dan pendampingan, masyarakat (terutama petani, ibu rumah tangga, dan UMKM) memperoleh keterampilan baru dalam mengolah ubi jalar menjadi produk yang lebih inovatif dan menarik bagi pasar. c). **Peningkatan Pendapatan**. Dengan adanya diversifikasi produk, masyarakat dapat menjual produk olahan ubi jalar dengan harga lebih tinggi dibandingkan ubi jalar mentah, sehingga meningkatkan pendapatan mereka. d). **Peluang Usaha Baru**. Hasil dari kegiatan ini dapat membuka peluang usaha baru bagi masyarakat, baik dalam skala kecil (rumahan) maupun dalam bentuk usaha kelompok atau koperasi. e). **Ketahanan Pangan dan Gizi Masyarakat**. Produk olahan ubi jalar sering kali lebih tahan lama dan bisa menjadi alternatif pangan sehat, karena ubi jalar kaya akan serat, vitamin, dan antioksidan. f). **Jaringan Pemasaran yang Lebih Luas**. Melalui pengemasan dan strategi pemasaran yang baik, produk ubi jalar dapat menjangkau pasar yang lebih luas, termasuk toko oleh-oleh, supermarket, hingga platform digital. g). **Inovasi dan Keberlanjutan**. Masyarakat terdorong untuk terus berinovasi dalam menciptakan produk baru berbasis ubi jalar, sehingga diversifikasi

ini dapat terus berlanjut dan berkembang. Secara keseluruhan, kegiatan pengabdian kepada masyarakat dalam bentuk diversifikasi produk pangan berbasis ubi jalar berkontribusi pada peningkatan ekonomi lokal, pemberdayaan masyarakat, dan ketahanan pangan.



NOTE 40 Pro

24mm f/1.75 1/33s ISO4762

Gambar 1. Kegiatan pelatihan

KESIMPULAN

Kegiatan pelatihan pembuatan kue brownis berbahan baku ubi jalar memberikan dampak positif bagi Ibu-ibu rumah tangga di Kelurahan Malanu. Kegiatan ini dapat meningkatkan ketrampilan ibu-ibu juga bisa menghasilkan produk yang sehat dan bergizi. Di samping itu, kegiatan ini merupakan suatu upaya mensosialisasikan peningkatan gizi dan ketahanan pangan pada masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Aisah, D. N., Ananta, J. P., Nabilla, S. Y., Palguni, M. I., Prima, B., Ananda, R., Priambada, L. A., & Handayani, L. (2024). *BROWBIE: DIVERSIFIKASI PRODUK UBI SEBAGAI SARANA PENINGKATAN NILAI JUAL MAKANAN TRADISIONAL* *Diversification of Sweet Potato Products as a Means of Increasing the Selling Value of Traditional Foods*. 8(2), 109–113.
- Antara, M. K. L., Howara, D., Sulmi, S., & ... (2023). Pengolahan Ubi Jalar Menjadi Produk Olahan Pangan Dalam Mendukung Upaya Diversifikasi Pangan Lokal. *Monsu' Ani Tano ...*, 6(2), 402–411.
<http://lonsuit.unismuhluwuk.ac.id/monsuan/article/view/2839%0Ahttp://lonsuit.unismuhluwuk.ac.id/monsuan/article/download/2839/1247>

- Distria, T. F., Safitri, I. R., Putri, N. A., & Susanto, E. (2021). Diversifikasi Produk Ubi Jalar dalam Upaya Peningkatan Nilai Jual Bahan Pangan Lokal di Kabupaten Ciamis. *Abdimas Galuh*, 3(1), 32–38.
- Ginting, E., Antarlina, S. S., Utomo, J. S., & Ratnaningsih. (2006). Teknologi Pasca Panen Ubi Jalar Mendukung Diversifikasi Pangan Dan Pengembangan Agroindustri. *Buletin Palawija*, 28(11), 15–28.
- Ginting, E., Utomo, J. S., & Yulifianti, R. (2011). Potensi Ubijalar Ungu sebagai Pangan Fungsional. *Iptek Tanaman Pangan*, 6(1), 116–138.
- Laylah, N., Jassin, E., & Juwita, A. I. (2024). *DIVERSIFIKASI PENGOLAHAN UBI JALAR UNGU DI DESA KADING. 2*, 1445–1452.
- Prihartiningsih, D. (2018). Analisis Diversifikasi Produk Terhadap Minat Beli Konsumen Di Tinjau Dari Prespektif Ekonomi Islam (Studi Kasus Kfc Panam Jl. Hr. Soebrantas). *Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.*, 53–91. https://onesearch.id/Record/IOS7815.14345?widget=1&institution_id=511
- Rohyani, I. S., Aryanti, E., Suropto, S., & Jupri, A. (2021). Diversifikasi Produk Olahan Pangan Lokal Ubi jalar Untuk Peningkatan Nilai Gizi Dan Perekonomian Keluarga Di Kelurahan Pejeruk Ampenan. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 3(2). <https://doi.org/10.29303/jpmpi.v3i2.568>
- Somantri, L. (2022). Diversifikasi dan Diferensiasi Pola Konsumsi Pangan Lokal di Desa Bleberan Lili Somantr. *Majalah Geografi Indonesia*, 36(2), 95. <https://doi.org/10.22146/mgi.70636>
- Sukei, K., & Shinta, A. (2011). Diversifikasi Pangan Sebagai Salah Satu Strategi Peningkatan Gizi Berkualitas Di Kota Probolinggo (Studi Kasus Di Kecamatan Kanigaran). *Jurnal Sepa*, 7(2), 85–90.