

**INTRODUKSI PENGOLAHAN UBI JALAR UNGU
(IPOMEA BATATAS POIRET) MENJADI BAKPIA DI DESA
NEGARI KECAMATAN BANJARANGKAN
KABUPATEN KLUNGKUNG**

N. N. Puspawati¹, I. M. Sugitha¹, N. W. Wisaniyasa¹, I. P. Suparthana¹

ABSTRAK

Desa Negari merupakan satu desa yang terletak di Kecamatan Banjarangkan, Kabupaten Klungkung. Salah satu komoditas pertanian yang dihasilkan di daerah ini adalah ubi jalar ungu. Selama ini penggunaan ubi jalar sebagai bahan pangan masih terbatas dalam bentuk makanan tradisional, seperti ubi rebus, ubi goreng, kolak, dan keripik, sehingga citranya rendah. Tujuan dari kegiatan pengabdian ini adalah untuk memperkenalkan teknologi pengolahan ubi jalar ungu menjadi bakpia yang merupakan makanan pendamping yang bergizi karena kandungan karbohidrat, vitamin, mineralnya dan antosianin, sehingga dapat meningkatkan nilai ekonomis ubi jalar ungu. Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan di Balai Desa Negari dengan jumlah peserta sebanyak 20 orang yang terdiri dari petani, ibu PKK, ibu rumah tangga, kelompok usaha makanan dan tokoh masyarakat di desa Negari. Bentuk kegiatan dilakukan dengan memberikan pelatihan dan praktek langsung pembuatan bakpia ubi ungu. Hasil dari kegiatan ini adalah para peserta sangat antusias untuk mengikuti pelatihan. Hal ini ditunjukkan dengan terjadinya diskusi 2 arah selama pelatihan dan peran aktif peserta selama praktek selain itu juga ditunjukkan dari kemampuan peserta berhasil membuat bakpia ubi ungu dengan citarasa dan penampakan yang sangat menarik. Oleh karena itu kegiatan pengabdian ini sangat bermanfaat dan perlu ditingkatkan lagi kualitasnya.

Kata kunci: Ubi jalar ungu, bakpia, diversifikasi pangan, nilai ekonomis

ABSTRACT

Negari village is a village located in the district Banjarangkan, Klungkung. One agricultural commodity produced in this area is purple sweet potato. During this time the use of sweet potato as food is still limited in the form of traditional foods, such as boiled *potatoes*, fried potatoes, compote, and chips, so the lower image. The purpose of these service activities is to introduce the purple sweet potato processing technology into bakpia which is nutritious complementary foods for carbohydrate, vitamins, minerals and anthocyanins, thereby increasing the economic value of purple sweet potato. This service activities held in the Village Hall Negari the number of participants to 20 people consisting of farmers, PKK, housewife, food business groups and community leaders in the village Negari. Forms of activities carried out by providing training and direct practice of making bakpia purple yam. Results of these activities is the participants were very enthusiastic to participate in the training. This is indicated by the 2-way discussion during training and the role of active participants during practice but it also demonstrated the ability of the participants succeeded in making bakpia purple sweet potato with flavors and a very attractive appearance. Therefore it is very beneficial service activities and need to be improved quality.

Keywords : Sweet potato purple, bakpia, diversification, high economic value

¹Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Udayana, Bukit Jimbaran, Badung Telp/Fax : 0361 70180, nnpuspa@yahoo.co.id

1. PENDAHULUAN

Desa Negari merupakan satu desa yang terletak pada ketinggian antara 50 - 150 m di atas permukaan laut. Desa Negari memiliki luas wilayah 216 Ha, dengan luas persawahan 102,54 Ha, luas pekarangan 22,82 Ha dan tegalan 66,3 Ha, luas pekarangan/perumahan 22,92 serta 13,06 Ha adalah tanah perkebunan masyarakat (Anonim, 2000). Sesuai dengan kondisi geografis dan kondisi lahan yang dimiliki desa Negari, sebagian besar penduduknya bermata pencaharian sebagai petani. Salah satu komoditas pertanian yang banyak dihasilkan di daerah ini adalah ubi jalar ungu. Ubi jalar ungu banyak dibudidayakan di daerah tegalan. Ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas var Ayamurasaki*) biasa disebut *Ipomoea batatas blackie* karena memiliki kulit dan daging umbi yang berwarna ungu kehitaman (ungu pekat). Ubi jalar ungu memiliki nilai gizi yang cukup tinggi seperti terlihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Komposisi Gizi Ubi Jalar Ungu

Komponen	Jumlah
Kadar Air (%)	70,46
Pati (%)	12,64
Gula Reduksi (%)	0,30
Lemak (%)	0,94
Protein (%)	0,77
Abu (%)	0,84
Serat (%)	3,00
Vitamin C (mg/100g)	21,43
Antosianin (mg/100g)	110,51

Sumber : Suprapta, 2003

Kandungan antosianin pada ubi jalar ungu lebih tinggi daripada ubi jalar jenis lain. Pigmentnya lebih stabil bila dibandingkan anthosianin dari sumber lain seperti kubis merah, elderberries, blueberries dan jagung merah. Kandungan antosianin yang tinggi pada ubi jalar ungu serta mempunyai stabilitas yang tinggi dibanding anthosianin dari sumber lain, membuat tanaman ini sebagai pilihan yang lebih sehat dan sebagai alternatif pewarna alami. Antosianin ubi jalar ungu juga memiliki fungsi fisiologis misal antioksidan, antikanker, antibakteri, perlindungan terhadap kerusakan hati, penyakit jantung dan stroke. Ubi jalar ungu bisa menjadi anti kanker karena didalamnya ada zat aktif yang dinamakan selenium dan iodin dan dua puluh kali lebih tinggi dari jenis ubi yang lainnya. Ubi jalar ungu memiliki aktivitas antioksidan dan antibakteri 2,5 dan 3,2 kali lebih tinggi daripada beberapa varietas "blueberry". Ubi jalar ungu juga baik untuk kelancaran peredaran darah.

Dalam pengembangan program diversifikasi pangan untuk mendukung pelestarian swasembada pangan, ubi jalar merupakan salah satu komoditas pangan yang mempunyai keunggulan sebagai penunjang program tersebut (Damardjati dan Widowati, 1994). Ubi jalar mempunyai potensi yang cukup besar untuk ditingkatkan produksinya dan umbinya dapat diproses menjadi aneka ragam produk yang mampu mendorong pengembangan agro-industri dalam diversifikasi pangan.

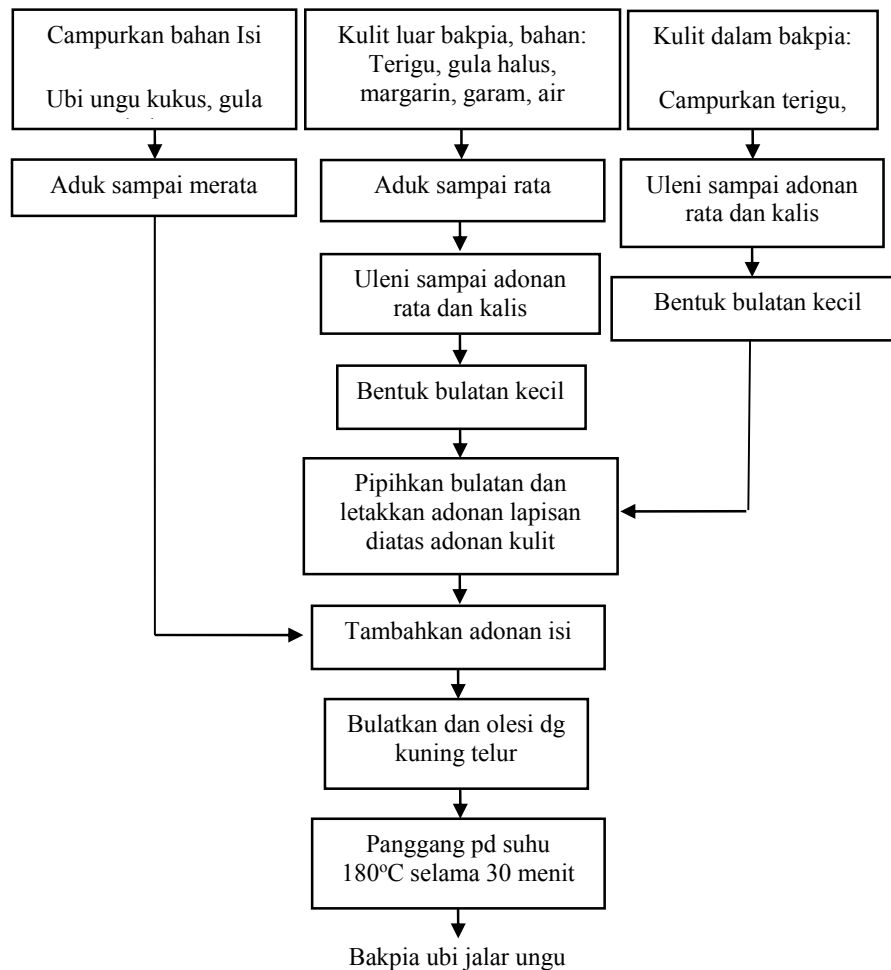
Selama ini penggunaan ubi jalar sebagai bahan pangan masih terbatas dalam bentuk makanan tradisional, seperti ubi rebus, ubi goreng, kolak, getuk, timus, dan keripik, sehingga citranya rendah. Setelah tahun 2000, pemanfaatan ubi jalar sebagai bahan pangan dan nonpangan mulai bervariasi. Seiring dengan meningkatnya kesadaran masyarakat akan pentingnya pangan sehat maka tuntutan konsumen terhadap bahan pangan juga mulai bergeser. Bahan pangan yang kini mulai banyak diminati konsumen tidak hanya memiliki komposisi gizi yang baik serta penampakan dan cita rasa yang menarik, tetapi juga mempunyai fungsi fisiologis tertentu bagi tubuh. Salah satu produk olahan yang dapat dikembangkan dari ubi jalar ungu adalah kue bakpia.

Bakpia adalah makanan yang terbuat dari campuran kacang hijau dengan gula yang dibungkus dengan tepung lalu dipanggang. Bakpia termasuk makanan yang populer dari Cina atau Tionghoa. Kue bakpia pada umumnya dibuat dengan isian berbahan kacang hijau, namun dengan perkembangan jaman yang semakin pesat khususnya dibidang kuliner, dewasa ini bakpia dapat dibuat dari berbagai macam bahan seperti ketan hitam, coklat, keju dan ubi jalar ungu. Penggunaan ubi jalar ungu pada bakpia dapat dilakukan pada pembuatan kulit bakpia maupun sebagai bahan isiannya. Warna ungu pada ubi dapat meningkatkan daya tarik bakpia dari segi penampakannya variasi citarasa. Berdasarkan kelebihan dan sifat-sifat positif tersebut, ubi jalar dinilai sangat sesuai untuk mendukung program diversifikasi pangan menuju swasembada pangan di abad 21.

2. METODE PEMECAHAN MASALAH

Ubi jalar ungu di Desa Negari mempunyai potensi yang cukup menjanjikan namun belum dikembangkan dan dimanfaatkan dengan optimal dalam penganekaragaman produk olahan pangan. Pemanfaatan ubi jalar ungu menjadi bakpia belum diketahui oleh warga desa Negari, sehingga dalam kegiatan pengabdian ini dilakukan pelatihan pengolahan ubi jalar ungu menjadi bakpia. Pelaksanaan kegiatan ini dilakukan melalui penyuluhan/pemaparan dengan pemberian makalah dan praktek pembuatan produk secara langsung dengan petani, ibu PKK, ibu rumah tangga, pedagang dan kelompok usaha makanan di desa Negari Kecamatan Banjarangkan Kabupaten Klungkung. Proses pengolahan ubi jalar ungu menjadi bakpia dilakukan dengan cara yang sangat sederhana. Ubi jalar ungu dikukus kemudian ditambah bahan-bahan pembantu selanjutnya dimasak menjadi bahan isian bakpia, sedangkan untuk kulit bakpia dibuat dengan bahan dasar terigu, margarine, gula dan air. Semua bahan-bahan kulit bakpia dicampur dan diuleni hingga kalis, selanjutnya bagi adonan kulit menjadi bulatan-bulatan kecil sesuai keinginan. Pipihkan dan lipat adonan kulit secara berulang-ulang, kemudian tambahkan isian bakpia kemudian bungkus membentuk bulatan. Olesi bagian permukaannya dengan kocokan kuning telur. Tahap selanjutnya, panggang bulatan bakpia pada suhu 180oC selama 30 menit sampai matang dan berwarna kuning keemasan. Secara lebih jelas, proses pembuatan bakpia ubi jalar ungu dapat dilihat pada Gambar 1.

**INTRODUKSI PENGOLAHAN UBI JALAR UNGU (*IPOMEA BATATAS POIRET*) MENJADI BAKPIA DI DESA NEGARI
KECAMATAN BANJARANGKAN KABUPATEN KLUNGKUNG**



Gambar 1. Diagram alir pembuatan bakpia ubi jalar ungu

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Bakpia ubi jalar ungu merupakan salah satu produk olahan dari ubi jalar ungu yang memiliki nilai gizi cukup tinggi. Kandungan vitamin A ubi jalar 4 kali lebih besar dari wortel sehingga sangat baik bagi kesehatan mata. Ubi jalar ungu juga dikenal sebagai anti kanker karena didalamnya mengandung zat aktif selenium dan iodine yang besarnya 20 kali lebih tinggi dari jenis ubi lainnya. Selain itu kandungan gula pada ubi jalar ungu cukup rendah dan alami sehingga sangat cocok bagi penderita diabetes.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dalam bentuk pelatihan pengolahan ubi jalar ungu menjadi bakpia di Desa Negari, Kecamatan Banjarangkan, Kabupaten Klungkung. Kegiatan ini dilaksanakan pada hari Sabtu, 08 Agustus 2015 di Balai Desa Negari, Kecamatan Banjarangkan, Kabupaten Klungkung. Peserta pelatihan ini terdiri dari ibu-ibu PKK dan anggota KWT di desa Negari. Kegiatan pengabdian dilakukan dalam bentuk penyuluhan dan praktek langsung pembuatan bakpia ubi ungu. Proses pelatihan berjalan lancar dan sukses, hal ini ditunjukkan dengan respon peserta pelatihan sangat antusias mengikuti kegiatan karena masyarakat Desa Negari sangat memerlukan informasi dan pengetahuan tentang penerapan teknologi pengolahan ubi jalar ungu

menadi bakpia, penganan yang memiliki nilai ekonomis tinggi. Peserta pelatihan melakukan proses pembuatan bakpia dengan semangat mengikuti arahan dari instruktur/tim pengabdian Universitas Udayana. Proses pelaksanaan kegiatan ini dapat dilihat pada Gambar 2.

Ketertarikan masyarakat mengikuti kegiatan ini juga disebabkan karena cara pembuatan bakpia ubi ungu sangat mudah dan sederhana. Ini dapat dibuktikan dengan berhasilnya peserta membuat bakpia dengan citarasa, tekstur yang sangat baik dan dapat diterima secara sensoris. Pengolahan ubi jalar ungu menadi bakpia merupakan inovasi baru yang dilakukan di Desa Negari. Kegiatan pengabdian ini sangat bermanfaat dan tepat sasaran bagi khalayak yang dituju namun kedepan kegiatan ini harus terus dibina agar masyarakat mendapat dorongan dan dampingan/pembinaan untuk lebih mengembangkannya lagi dimasa yang akan datang sehingga dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat secara nyata dan signifikan.

Pelaksanaan kegiatan pengabdian tersebut dapat dilihat seperti Gambar berikut.



a. .Pemaparan Materi



b. Kepala Desa Negari



c. Pemipihan adonan



d. Pengisian bahan isian



e. Bakpia siap untuk dipanggang



f. Pemangangan bakpia

INTRODUKSI PENGOLAHAN UBI JALAR UNGU (*IPOMEA BATATAS POIRET*) MENJADI BAKPIA DI DESA NEGARI KECAMATAN BANJARANGKAN KABUPATEN KLUNGKUNG



g. Bakpia ubi ungu sudah matang dan siap dikemas



h. Bakpia ubi ungu siap dinikmati

Gambar 2. Pelaksanaan Kegiatan Pelatihan Pengolahan Ubi Jalar Ungu menjadi Bakpia.

4. SIMPULAN DAN SARAN

4.1 Simpulan

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat akan dilakukan dalam bentuk pelatihan dan diskusi pelatihan pengolahan pengolahan ubi jalar ungu menjadi bakpia di Desa Negari, Kecamatan Banjarangkan, Kabupaten Klungkung. Kegiatan ini dilaksanakan pada hari Sabtu, 08 Agustus 2015 di Balai Desa Negari, Kecamatan Banjarangkan, Kabupaten Klungkung.

4.2 Saran

Perlu dilakukan tindak lanjut dari kegiatan ini berupa pelatihan teknik pengemasan produk dan manajemen pemasaran produk/bakpia yang dihasilkan sehingga dapat meningkatkan nilai jual dan pendapatan masyarakat desa Negari.

UCAPAN TERIMAKASIH

Keberhasilan pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini tentunya berkat kerjasama dari berbagai pihak. Untuk itu kami ucapkan terima kasih kepada Rektor Universitas Udayana melalui Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat atas dana yang diberikan dari DIPA BLU Universitas Udayana Tahun Anggaran 2015, dengan Kontrak No. 248-49/UN14.2/PKM 01.03.00/2015. Terima kasih juga kami sampaikan kepada ibu-ibu PKK, ibu rumah tangga, pedagang dan kelompok usaha makanan di desa Negari Kecamatan Banjarangkan Kabupaten Klungkung yang telah berpartisipasi dalam kegiatan ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonimus. 1981. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Direktorat Gizi Departemen Kesehatan R.I. Bhratara Karya Aksara. Jakarta. 57h.
- Anonim, 2000. Monografi Desa Negari, Kecamatan banjarangkan, Kabupaten klungkung.
- Anonimus. 2009. Aneka Olahan Ubi Jalar, Mie Basah, Enyek-enyek, Abon, Dendeng. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor.
- Anonim, 2010. Desa Adat Negari-Bali. <http://fariable.blogspot.com/2010/11/desa-adat-Negari-bali.html>. Diakses, 12 Februari 2012.
- Antarlina, S.S. 1998. Utilization of sweet potato flour for making cookies and cakes. In Hendroatmodjo, K.H., Y. Widodo, Sumarno, and B. Guritno (*Eds.*). Research Accomplishment of Root Crops for Agricultural Development in Indonesia. Research Institute for Legume and Tuber Crops, Malang, Indonesia. p. 127-132.

- Damardjati, D.S. dan S. Widowati. 1994. Pemanfaatan ubi jalar dalam program diversifikasi guna mensukseskan swasembada pangan. *Dalam* Winarto, A., Y. Widodo, S.S. Antarlina, H. Pudjosantosa, dan Sumarno (Eds.). Risalah Seminar Penerapan Teknologi Produksi dan Pascapanen Ubi Jalar Mendukung Agroindustri. Balittan Malang. hlm. 1-25.
- Horton, D., G. Prain, and P. Gregory. 1989. High level investment returns for global sweet potato research and development. Circular 17(3):1-11.
- Lingga, P. 1984. Pertanaman Ubi-ubian. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Onwueme, I.C. 1978. The tropical tuber crop. John Wiley and Sons Inc., New York.
- Woolfe, J.A. 1989. Nutritional aspects of sweet potato roots and sweet potato (*Ipomoea batatas*) in Asia. CIP. p. 167-182.