

## Introduksi Produk Olahan Ubi Jalar Pada Anggota Ika Tanjung Sakti, Bandar Lampung

Neti Yuliana\*<sup>1</sup>, Dewi Sartika<sup>2</sup>, Samsu Udayana Nurdin<sup>3</sup>, Novita Herdiana<sup>4</sup>, Pramita Sari Anungputri<sup>5</sup>

<sup>1,2,3,4,5</sup> Jl Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung

\*e-mail: neti.yuliana@fp.unila.ac.id

### Abstract

*Sweet potato is a non-rice carbohydrate food that has health and nutritional benefits, so it needs to be disseminated in the community. This community extension program aimed to increase the understanding of the target community regarding the diversification of sweet potato processing into various rice substitution products, as well as providing knowledge of the benefits of sweet potato from the nutritional and health aspects. The participant audiences was the Tanjung Sakti IKA group members, Sukarame, Bandar Lampung. The method used was lecture, discussion, and evaluation. The results of the activity showed that the change percentage in participants' knowledge about the benefits of sweet potatoes increased by 85%, and that about the processed sweet potato products by 67-100% depending on the type of product. In general, participants consider counseling or introduction of sweet potatoes was useful.*

**Keywords:** Tanjung Sakti IKA, health and nutritional benefits, sweet potatoes product

### Abstrak

*Ubi jalar merupakan pangan karbohidrat nonberas yang mempunyai manfaat kesehatan dan gizi, sehingga perlu disebar-luaskan di masyarakat. Program pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan meningkatkan pemahaman masyarakat sasaran terkait diversifikasi pengolahan ubi jalar menjadi berbagai produk pensubstitusi nasi, serta memberikan pengetahuan manfaat ubi jalar dari aspek gizi, dan kesehatan. Khalayak sasaran dalam kegiatan ini adalah ibu-ibu kelompok IKA Tanjung Sakti, Sukarame, Bandar Lampung. Metode yang digunakan adalah ceramah, diskusi dan evaluasi. Hasil kegiatan menunjukkan persentase perubahan pengetahuan peserta tentang manfaat ubi jalar meningkat sebesar 85%, dan terhadap produk olahan ubi jalar sebesar 67-100 % bergantung pada jenis produk. Secara umum, peserta menganggap penyuluhan atau introduksi tentang ubi jalar ini bermanfaat.*

**Kata kunci:** Tanjung Sakti IKA, manfaat kesehatan, produk ubi jalar

## 1. PENDAHULUAN

Varietas-varietas lokal seperti singkong, garut, gembili, ubi jalar dan lain-lain berpotensi menjadi bahan pangan alternatif ataupun substitusi beras, dan terigu. Keadaan ini mendorong masyarakat, peneliti dan pemerintah untuk kembali mengenalkan, membudidayakan, dan memanfaatkan secara maksimal bahan-bahan karbohidrat lokal untuk memperkuat ketahanan pangan lokal menuju kemandirian pangan. Bahan pangan lokal sumber karbohidrat yang semula terpinggirkan perlu diperkenalkan kembali, dan dikembangkan dalam berbagai diversifikasi produk. Beberapa produk non beras yang telah dikembangkan antara lain dalam bentuk mie, roti, makanan jajan pasar, serta beras tiruan (beras analog) (Kumalasari *et al.*, 2018; Muthoharoh dan Sutrisno, 2017; Pasparingi dan Hudi, 2014; Noviasari *et al.*, 2017).

Kekhawatiran sebagai pengimpor terigu terbesar (Nurhalimah, 2019) dan impor beras yang meningkat (Kusumah, 2019), menjadi tantangan bagi para akademisi perguruan tinggi untuk mensosialisasi dan menyebarluaskan pentingnya produk pangan nonberas bagi masyarakat yang diikuti dengan gerakan massal yang terencana dan berkelanjutan. Pemikiran masyarakat perlu diarahkan bahwa banyak alternatif produk pangan nonberas yang bisa menggantikan fungsi nasi sebagian atau seluruhnya. Hal ini dapat dilakukan dengan introduksi, sosialisasi dan pengembangan pengolahan pascapanen bahan pangan berkarbohidrat nonberas yang melibatkan masyarakat.

Tim peneliti dari Jurusan Teknolgi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung, telah berhasil mengembangkan tanaman lokal ubi jalar menjadi tepung melalui berbagai proses modifikasi sifat tepung sehingga dapat meningkatkan fungsinya sebagai substitusi terigu (Yuliana dan Nudjanah, 2013). Ubi jalar merupakan produk pertanian ke dua yang banyak diproduksi di provinsi Lampung, sehingga dengan mudah banyak di temui di pasar-pasar. Selain berdaging umbi putih, varian ubi jalar ada yang berwarna kuning dan ungu, yang mempunyai khasiat kesehatan seperti anti cancer dan anti oksidant (Ayeloso *et al.*, 2016). Pengembangan kudapan (snack) berbasis ubi jalar mempunyai kelebihan karena dapat dibuat menggantikan porsi terigu sampai separuh atau seluruhnya sebagai substitusi, merupakan sumber karbohidrat yang mengenyangkan seperti beras dan mempunyai indek glikemik yang rendah dibandingkan ubi lainnya dan beras, sehingga juga sesuai untuk penderita diabetes. Dalam bentuk snack rotian, berbagai varian produk yang bergizi juga dapat diturunkan dengan tambahan mentega dan sayur, daging dan ikan. Umumnya, pangan yang disubstitusi dengan tepung ubi jalar belum tersebar luas di masyarakat. Berdasar kenyataan di atas, upaya introduksi dan sosialisasi perlu dilakukan terkait pentingnya diversifikasi produk pangan olahan non beras dari ubi jalar sebagai upaya mendukung ketahanan pangan nasional.

Secara umum program pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan memberikan pelatihan tentang pengolahan ubi jalar menjadi berbagai produk yang dapat dikonsumsi sebagai pengganti nasi, serta memberikan pengetahuan terkait manfaat ubi jalar dari aspek gizi, kesehatan dan pengembangan produknya. Khalayak sasaran dalam kegiatan ini adalah ibu-ibu kelompok IKA Tanjung Sakti, Sukarame, Bandar Lampung. Khalayak sasaran ini dipilih dengan pertimbangan komunitasnya melakukan kegiatan rutin selama ini secara aktif, mempunyai anggota yang beragam latar belakang pendidikan dan ragam sosial ekonomi. Khalayak sasaran belum pernah mendapatkan penyuluhan dan pelatihan pengolahan ubi jalar dan manfaatnya.

## 2. METODE

Kegiatan introduksi dan pelatihan dilakukan di pusat kegiatan kelompok yang beralamatkan di Sukarame-Bandar Lampung. Metode kegiatan terdiri dari ceramah, diskusi, dan evaluasi. Penyebaran informasi melalui metode ceramah dilengkapi dengan contoh-contoh terkait materi pelatihan untuk memotivasi peserta untuk bertanya. Setelah penyampaian materi ceramah, kemudian dilakukan diskusi (tanya jawab) yang memberikan kesempatan kepada peserta untuk melakukan proses pemahaman materi atau menyampaikan gagasan dan permasalahan yang terkait dengan pentingnya diversifikasi produk, manfaat ubi jalar dan produk ubi jalar bagi kesehatan dan gizi.

## 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Secara keseluruhan, kegiatan pelatihan ini telah dapat meningkatkan pengetahuan peserta terkait manfaat kesehatan dan gizi ubi jalar, dan produk olahan ubi jalar (tepung ubi jalar, snack kue-rotian dan stik ubi jalar). Hasil evaluasi yang dilakukan untuk mengukur keberhasilan peserta pada awal proses dan akhir tersaji pada Tabel 1,2 dan Grafik 1. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa 60% peserta dapat ditingkatkan pengetahuan dan ketrampilannya, yang mengindikasikan proses penyuluhan berhasil diterapkan. Pada penyuluhan terdapat suatu proses pendidikan, metode penyebaran informasi untuk membawa perubahan pengetahuan, sikap, ketrampilan dan motivasi, seperti yang telah sukses dilakukan pada program pengabdian gizi (Nindrea, 2017), penyuluhan pembangunan desa (Prahati *et al.*, 2017), dan penerapan cara produksi pangan (Esthy, 2019).

Table 1. Persentase Perubahan Pengetahuan Peserta tentang Ubi Jalar

Kondisi Pengetahuan	jenis ubi jalar		nilai gizi		manfaat kesehatan	
	sebelum	sesudah	sebelum	sesudah	sebelum	sesudah

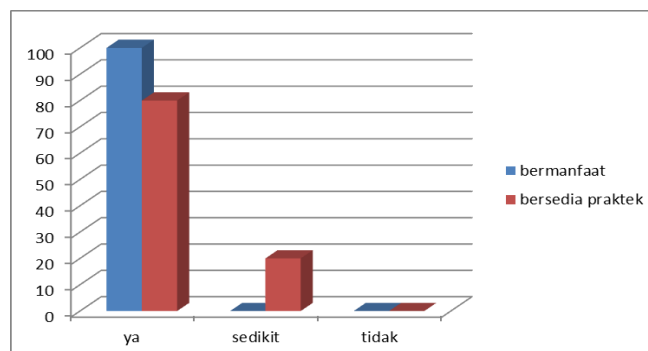
Ya tahu	90	100	10	90	0	85
Sedikit	10	0	45	10	40	5
Tidak	0	0	45	0	60	0

Pengetahuan peserta terkait nilai gizi dan kesehatan meningkat terlihat dari banyaknya prosenstase peserta sebelum penyuluhan yang tahu hanya sedikit atau bahkan tidak tahu, meningkat menjadi tahu. Ketertarikan peserta terutama pada informasi bahwa warna kuning ubi jalar tidak kalah khasiatnya pada carotene wortel. Ubi jalar diketahui mengandung betacarotene yang bermanfaat sebagai provitamin A dan antioksidan (Christides *et al.*, 2015; Ayeloso *et al.*, 2016). Demikian pula pengetahuan terkait olahan pembuatan tepung ubi jalar yang kemudian dapat dibuat produk turunannya seperti stik, bolu, tepung, brownis dan kue Bugis. Hal ini dimungkinkan karena ubi jalar merupakan sumber karbohidrat yang dengan mudah dapat diproduksi menjadi tepung yang mempunyai daya simpan tinggi serta dapat dimanfaatkan pada produk olahan agroindustri lainnya (Tamam *et al.*, 2014; Yuliana *et al.*, 2014; Yuliana *et al.*, 2018]. Tepung ubi jalar kemudian dapat mensubstitusi terigu sebagai bahan dasar berbagai *snack*.

Table 2. Persentase Perubahan Pengetahuan Peserta tentang Olahan Ubi Jalar

Tingkat mengetahui	stik ubi jalar		tepung ubi jalar		brownis	
	sebelum	sesudah	sebelum	sesudah	sebelum	sesudah
ya	0	100	0	100	33	100
sedikit	90	0	40	0	67	0
tidak	10	0	60	0	0	0
Tingkat mengetahui	bolu		bola-bola		bugis	
	sebelum	sesudah	sebelum	sesudah	sebelum	sesudah
ya	42	100	30	100	33	100
sedikit	42	0	46	0	42	0
tidak	16	0	24	0	25	0

Seluruh peserta menganggap penyuluhan atau introduksi tentang ubi jalar ini bermanfaat, dan sebagian peserta mempunyai minat untuk mempraktekannya di rumah (Gambar 1). Berdasarkan hal ini, tindak lanjut kegiatan perlu diusulkan pada kegiatan pengabdian berikutnya yaitu praktek pengolahan ubi jalar menjadi berbagai *snack* mengenyangkan sebagai substitusi terhadap terigu dan beras. Kajian produk-produk ini telah banyak dilaporkan antara lain oleh Noer *et al.* (2017), Aulia *et al.* (2017), Izza *et al.* (2019), sehingga introduksi dan praktek dapat dengan mudah diterapkan oleh masyarakat.



Gambar 1. Pendapat peserta tentang penyuluhan dan minat peserta



Gambar 2. Aktivitas Penyuluhan

#### 4. KESIMPULAN

Penyuluhan meningkatkan pengetahuan peserta mengenai manfaat ubi jalar dari aspek gizi, kesehatan dan pengolahan ubi jalar menjadi berbagai produk yang dapat dikonsumsi. Peserta juga berminat untuk mempraktekannya di rumah. Hasil pengabdian ini disarankan untuk ditindak lanjuti dengan cara mengakomodasi peserta yang aktif melakukan praktek agar dapat diberdayakan sehingga dapat menunjang ekonomi keluarga, melalui skim program pengabdian yang sesuai.

#### UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada DIPA Fakultas Pertanian Unila, yang telah memberi dukungan financial terhadap pengabdian ini.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Aulia, S.S., Rustanti, N., & Fitranti, D.Y. (2017). Fotifikasi NaFeEDTA pada cookies ubi Jalar kuning sebagai poduk alternatif untuk menanggulangi anemia defisiensi besi. *Jurnal Gizi Pangan*, 12(3),161-168.
- 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,
- Christides, T., Amagloh, F.K., & Jane, C. (2015). Iron bioavailability and provitamin A from potato and cerea-al-based complementary foods. *Foods*, 4, 463-476
- Esthy, E. R. A. (2019). Penerapan cara produksi pangan yang baik untuk meningkatkan kualitas bawang goreng pada industri rumah tangga di Kelurahan Tangkerang Tengah Kecamatan Marpoyan Damai Pekanbaru. *Dinamisia : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(2), 221-227. <https://doi.org/10.31849/dinamisia.v3i2.3229>
- Izza, N.K., Hamidah, N., & Ira, Y. (2019). Kadar lemak dan air pada cookies dengan substitusi tepung ubi ungu dan kacang tanah. *Jurnal Gizi*, 8(2),106-114.
- Kusumah, F.P. (2019). Ekonomi politik dan kebijakan impor beras: Membaca arah kebijakan pemerinth 2014-2019. *Politika: Jurnal Ilmu Politik*, 10(2), 137-162,
- Muthoharoh, D.F. & Sutrisno,A, (2017). Pembuatan roti tawar bebas gluten berbahan baku tepung garut, tepung beras, dan maizena (Konsentrasi Glukomanan dan waktu proofing). *Jurnal Pangan dan Agrindustri vol 5(2)*, 34-44.

- Nindrea, R.D. (2017). Pengaruh penyuluhan gizi dengan perubahan pilaki sarapan agi siswa sekolah dasar. *Jurnal Endurance* 2(3),239-244.
- Noer, S.W.M., Mohammad Wijaya, & Kadirman. (2017). Pemanfaatan tepung ubi jalar (*Ipomea batatas* L) berbagai varietas sebagai bahan baku pembuatan kue bolu kukus. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3,S60-S71.
- Noviasari, S., Kusnandar, F., Setiyono, A., & Budijanto, S. (2017). Karakteristik fisik, kimia, dan sensori beras anaog berbasis bahan pangan non beras. *Pangan*, 26 (1),1-11.
- Nurhalimah, F. 2019. Kepentingan Indonesia melakukan impor gandum dai Australia tahun 2012-2016. *JOM FISIP* 6, 1-8.
- Prahati, P., Zuhdi, S., & Aguswan, A. (2017). Penyuluhan penyusunan rencana pembangunan desa di Desa Kuapan Kecamatan Tambang Kabupaten Kampar . *Dinamisia : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 94-99. <https://doi.org/10.31849/dinamisia.v1i1.410>
- Pasparingi, M. & Hudi, L. (2014). Karakteristik kue ranginyang tebuat dai berbagai macam tepung. *Nabanatia* Vol11 (1), 11-20.
- Tamam, B., Agustini, Ni.P., & Antarini, A.A.N. (2014). Karakterisrik gizi dan fisik tepung ubi jalar dan talas temodifikasi dengan fermentasi enzim amylase. *Jurnal Sekala Husada*, 11(1), 24-28.
- Yuliana, N., & Nurdjanah, S. (2013). Pengembangan pikel fermentasi ubi jalar sebagai bahan baku tepung termodifikasi: upaya mengimbangi ketergantungan terigu. *Laporan Penelitian Hibah Strategis Nasional*. Lembaga Penelitian, Unila.
- Yuliana, N., Nudjanah, S., Sugiharto, R., & Amethy, D. (2014). Effect of Spontaneous Lactic Acid Fermentation on Physico-Chemical Properties of Sweet Potato. *Microbiology Indonesia* 8 (1):1-8
- Yuliana, N., Nurdjanah, S. & Dewi, Y.R. (2018). Physicochemical properties of fermented sweet potato flour in wheat composite flour and its use in white bread. *International Food Research Journal*, 25 (3),1051-1059.