

Diversifikasi Olahan Ubi Ungu Di Desa Samsam, Kecamatan Kerambitan, Kabupaten Tabanan

I Gusti Ayu Wita Kusumawati ^{1*}, Ni Wayan Nursini ², Putu Wida Gunawan ³,
Ida Bagus Agung Yogeswara ⁴

^{1,2,3,4} Fakultas Kesehatan Sains dan Teknologi, Universitas Dhyana Pura, Indonesia

*Corresponding Author: wita_kusumawati@undhirabali.ac.id

Abstrak: Kegiatan PKM di unit usaha Sari Boga yang dilakukan oleh tim dosen pengabdian Universitas Dhyana Pura bertujuan untuk melakukan diversifikasi olahan ubi ungu. Rendahnya umur simpan produk yang telah dihasilkan oleh usaha Sari Boga menjadi masalah utama yang dihadapi oleh mitra, sehingga mitra membutuhkan aneka olahan produk ubi ungu yang memiliki umur simpan lebih lama. Kegiatan dilakukan dengan cara pelatihan dan pendampingan yaitu dengan metode penyuluhan, diskusi dan praktek. Diversifikasi olahan ubi ungu yang dihasilkan berupa nastar, putri salju, cookies, brownies dan kastengel. Secara keseluruhan mitra menyukai hasil diversifikasi olahan ubi ungu berdasarkan uji organoleptik. Keberlangsungan program PKM terus dipantau dengan melakukan monitoring dan evaluasi terhadap keberhasilan mitra dalam membuat aneka olahan ubi ungu.

Kata Kunci: diversifikasi, ubi ungu, Desa Samsam, PKM, aneka olahan

Abstract: KM program by the lectures of Universitas Dhyana Pura was conducted at usaha Sari Boga. Diversification of sweet potato products was the aimed of this program. Short shelf life has become the main issue confronted by Sari Boga. Hence, they require a various product from sweet potatoes to prolong the shelf life. Training and guidance were given during the activites along with discussion and practical course. A various productst from sweet potatoes were produced such as nastar, snow white, cookies, brownis and castangel. Based on organoleptic test, our partner accepts and approved the diversification of sweet potatoes into various products. The continuity of this program has been observed by constantly monitored and evaluated their skills in producing various products from sweet potatoes.

Keywords: diversification, sweet potatoes, Samsam Villages, PKM, various products

Informasi Artikel: Pengajuan 07 Agustus 2021 | Revisi 19 Agustus 2021 | Diterima 01 Oktober 2021

How to Cite: Ayu, I. G., Kusumawati, W., Nursini, N. W., Gunawan, P. W., Bagus, I., & Yogeswara, A. (2021). Diversifikasi Olahan Ubi Ungu Di Desa Samsam, Kecamatan Kerambitan, Kabupaten Tabanan. *Bhakti Persada Jurnal Aplikasi IPTEKS*, 7(2), 66–70.

Pendahuluan

Pemanfaatan sumber daya lokal menjadi makan tradisional dapat menjadi ciri khas suatu daerah dalam upaya mempromosikan suatu daerah (Kusumawati & Yogeswara, 2020). Setiap daerah memiliki makanan khas, seperti misalnya daerah Tanah Lot Kabupaten Tabanan yang memiliki jajanan klepon sebagai makanan khas. Klepon merupakan jajanan yang terbuat dari tepung beras ketan yang kemudian diisikan gula merah (Pakpahan et al., 2019). Terobosan yang dilakukan oleh usaha Sari Boga adalah membuat klepon dan pukis yang berbahan dasar ubi ungu. Ibu Anak Agung Sagung Bintang Sri Utami Dewi (umur 45 tahun), warga Banjar Kutuh Kelod, Desa Samsam, Kecamatan Kerambitan, Kabupaten Tabanan selaku pemilik usaha Sari Boga telah memproduksi klepon dan pukis ubi ungu pada tahun 2017. Melalui pameran pada festival kuliner di Tanah Lot pada tahun 2018, klepon ubi ungu semakin dikenal oleh masyarakat.

Ubi ungu (*Ipomoea batatas*) memiliki kandungan karbohidrat, protein, lemak, vitamin C, vitamin A, vitamin E, tiamin, Fe, K, riboflavin, β -karoten (Yaningsih et al., 2016; Pattikawa et al., 2018) serta antosianin (Daniela Ticoalu et al., 2016). Kandungan antosianin pada ubi ungu memiliki khasiat sebagai antikanker, antioksidan, dan antibakteri (Puspawati et al., 2016). Dalam upaya diversifikasi pangan, ubi ungu memiliki potensi yang tinggi untuk dikembangkan menjadi berbagai produk olahan. Sebagai jajanan tradisional, ubi ungu hanya dimanfaatkan menjadi keripik, kolak, ubi rebus, dan timus yang memiliki tampilan yang kurang menarik (Puspawati et al., 2016). Masyarakat cenderung kurang tertarik untuk mengkonsumsinya sehingga diperlukan inovasi olahan ubi ungu yang memiliki tampilan, rasa serta menggugah selera masyarakat untuk menikmati.

Olahan ubi ungu yang dihasilkan oleh usaha Sari Boga masih terbatas pada klepon dan pukis ubi ungu. Olahan ini memiliki tidak tahan disimpan jangka waktu lama, sehingga perlu adanya aneka olahan berbahan dasar ubi ungu yang memiliki umur simpan yang lebih lama. Melalui kegiatan PKM ini, tim pengabdian akan memberikan pelatihan dan pendampingan mengenai pembuatan olahan ubi ungu kepada usaha Sari Boga, untuk menambah jenis jajanan yang diproduksi serta meningkatkan pendapatan mitra.

Metode

PKM pelatihan dan pendampingan mengenai pembuatan olahan ubi ungu dilaksanakan di Banjar Kutuh Kelod, Desa Samsam, Kecamatan Kerambitan, Kabupaten Tabanan. Peserta pelatihan adalah pemilik dan karyawan usaha Sari Boga yang berjumlah 7 orang. Pelatihan dilaksanakan dari bulan Maret hingga bulan Juni 2021 selama 3 bulan.

Pelatihan dan pendampingan pembuatan aneka olahan ubi ungu dilakukan dengan metode penyuluhan, diskusi, dan praktek. Metode penyuluhan dilakukan dengan memberikan pemaparan mengenai khasiat ubi ungu, cara pengolahan ubi ungu dengan mempertahankan nilai gizi, teknologi pengolahan ubi ungu, jenis-jenis olahan ubi ungu. Diskusi dilakukan di akhir penyuluhan untuk membahas materi ceramah yang masih belum dipahami serta mendapatkan materi dari peserta. Selanjutnya peserta mempraktekan pembuatan olahan ubi ungu. Pendampingan dan evaluasi dilakukan selama proses pelatihan dengan mengamati kemampuan mitra dalam membuat berbagai olahan ubi ungu.

Hasil dan Pembahasan

Pengabdian masyarakat dilakukan pada mitra dilaksanakan oleh Dosen dan mahasiswa Universitas Dhyana Pura yang diikuti oleh pemilik dan karyawan usaha Sari Boga (Gambar 1). Pengabdian masyarakat diawali dengan sosialisasi kepada mitra mengenai tujuan, target dan sasaran serta manfaat kegiatan.



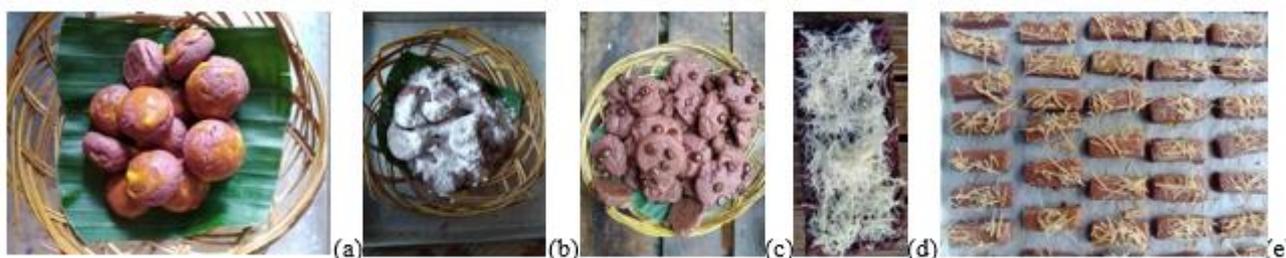
Gambar 1. Dosen Universitas Dhyana Pura dan mitra pada kegiatan pengabdian masyarakat

Usaha Sari Boga selaku mitra telah menjual produk olahan ubi ungu berupa klepon dan pukis ubi ungu. Klepon dan pukis ubi ungu yang dihasilkan memiliki ketahanan 2 hari. Oleh karena itu perlu ditambahkan produk olahan ubi ungu yang memiliki daya tahan lebih lama. Berdasarkan permasalahan tersebut, perlu dilakukan penyuluhan dan praktek pembuatan olahan ubi ungu untuk menambah jenis produk olahan dan pendapatan mitra. Kegiatan ini mendapat respon yang baik dari mitra sesuai tujuan, target dan sasaran serta manfaat kegiatan yang diharapkan oleh tim pengabdian. Mitra antusias dengan kegiatan yang diadakan dan mitra selalu hadir serta mengikuti kegiatan yang diadakan oleh tim pengabdian.

Tim pengabdian mempraktekan cara membuat olahan ubi ungu berupa nastar, putri saju, cookies, brownies, dan kastengel. Kemudian mitra mempraktekan apa yang telah diajarkan oleh tim pengabdian (Gambar 2). Diversifikasi olahan ubi ungu yang dibuat memiliki daya tahan 4-14 hari. Diversifikasi produk olahan yang dihasilkan dari pelatihan ini dapat dilihat pada Gambar 3.

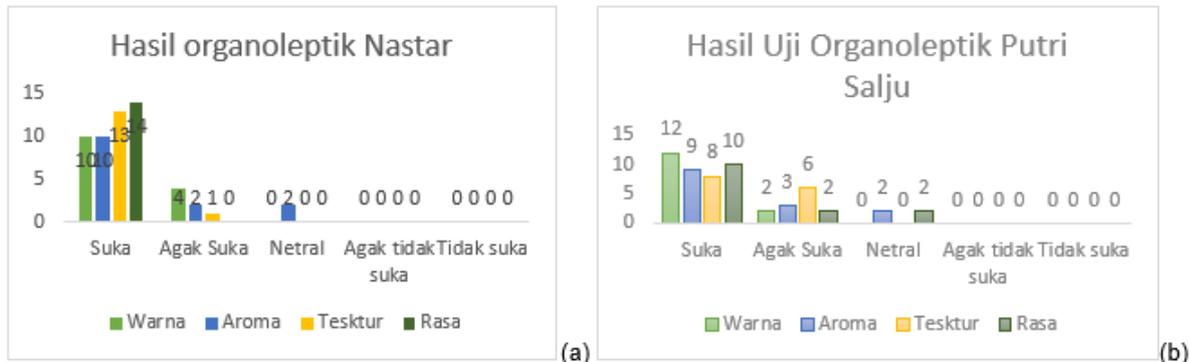


Gambar 2. Praktek pembuatan diversifikasi produk ubi ungu

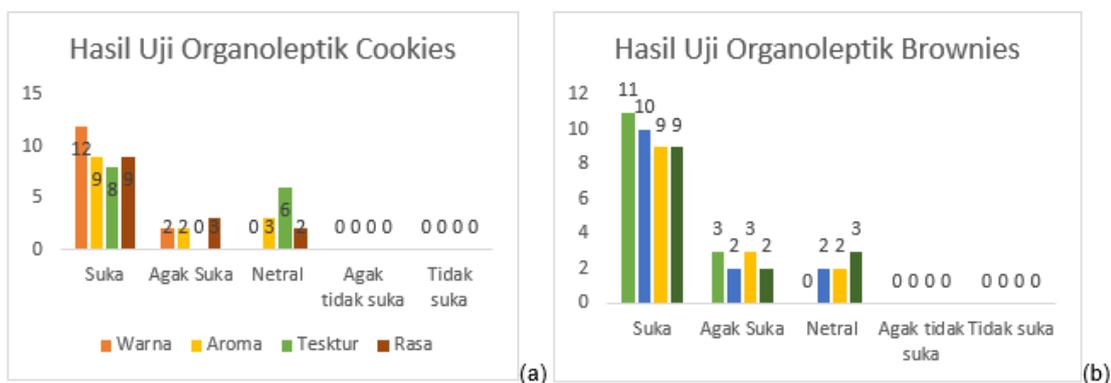


Gambar 3. Diversifikasi olahan ubi ungu: nastar (a); putri salju (b); cookies (c); brownies (d); kastengel (e)

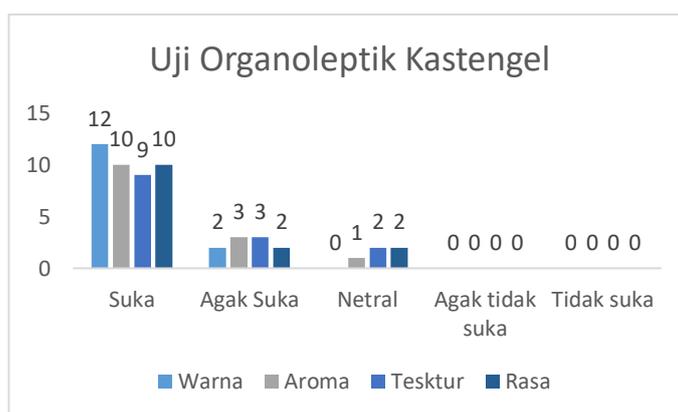
Kegiatan pengabdian dapat berjalan dengan baik walaupun dengan fasilitas peralatan yang kurang. Kurangnya fasilitas peralatan menjadi hambatan pada kegiatan ini sehingga saat pelatihan mitra menggunakan peralatan secara bergantian untuk menghasilkan produk olahan ubi ungu. Produk olahan ubi ungu yang dihasilkan kemudian diuji secara organoleptik kepada mitra PKM untuk mengetahui kesukaan terhadap warna, tekstur, aroma dan rasa. Hasil uji or-ganoleptik masing-masing produk olahan terlihat pada Gambar 4, Gambar 5 dan Gambar 6.



Gambar 4. Hasil organoleptik nastar (a) dan putri salju (b)



Gambar 5. Hasil organoleptik cookies (a) dan brownies (b)



Gambar 6. Hasil uji organoleptik kastengel

Uji organoleptik dilakukan terhadap 14 orang. Hasil uji organoleptik terhadap warna menunjukkan sebanyak 10 orang menyukai warna nastar, 12 orang menyukai warna putri salju (Gambar 4), 12 orang menyukai warna cookies, 11 orang menyukai warna brownies (Gambar 5) dan 12 orang menyukai warna kastengel (Gambar 6). Hasil uji organoleptik terhadap aroma menunjukkan sebanyak 10 orang menyukai aroma nastar, 9 orang menyukai aroma putri salju (Gambar 4), 9 orang menyukai aroma cookies, 10 orang menyukai aroma brownies (Gambar 5) dan 10 orang menyukai aroma kastengel (Gambar 6). Dari segi tekstur, sebanyak 13 orang menyukai tekstur nastar, 8 orang menyukai tekstur putri salju (Gambar 4), 8 orang menyukai tekstur cookies, 9 orang menyukai tekstur brownies (Gambar 5) dan 9 orang menyukai aroma kastengel (Gambar 6). Sedang dari segi rasa, hasil uji organoleptik menunjukkan sebanyak 14 orang menyukai rasa nastar, 10 orang menyukai rasa putri salju (Gambar 4), 9 orang menyukai rasa cookies, 9 orang menyukai rasa brownies (Gambar 5) dan 10 orang menyukai rasa kastengel (Gambar 6). Aneka diversifikasi olahan ubi ungu yang dihasilkan secara umum disukai oleh mitra karena rasa ubi ungu tetap terasa dan produk yang dihasilkan lebih beragam. Sehingga mereka dapat menawarkan berbagai produk yang dapat dipilih oleh konsumen.

Simpulan

Diversifikasi olahan ubi ungu merupakan suatu upaya untuk mengembangkan dan menambah varian olahan ubi ungu dari produk sebelumnya. Olahan yang dikembangkan memiliki umur simpan yang lebih lama dari produk sebelumnya, sehingga aneka olahan ubi ungu yang telah dihasilkan berupa nastar, putri salju, cookies, brownies dan kastengel sangat berpotensi untuk meningkatkan pendapatan mitra. Berdasarkan hasil uji organoleptik yang meliputi kesukaan terhadap warna, tekstur, aroma dan rasa, mitra menyukai aneka olahan ubi ungu yang dihasilkan.

Ucapan Terima Kasih

Ucapan terimakasih kami sampaikan kepada Kemendikbudristek yang mendanai kegiatan ini melalui hibah PKM tahun 2021 melalui kontrak penugasan No. 091/Sp2H/PPM/DPRM/2021. Terimakasih kepada LPPM Universitas Dhyana Pura dan pemilik serta karyawan usaha Sari Boga yang mendukung dan terlibat dalam kegiatan PKM, sehingga kegiatan ini dapat berjalan dengan baik.

Referensi

- Daniela Ticoalu, G., Mahar Maligan, J., & Yunianta. (2016). Pemanfaatan Ubi Ungu (*Ipomoea batatas*) Sebagai Minuman Berantosianin dengan Proses Hidrolisis Enzimatis. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 4(1), 46–55.
- Kusumawati, I. G. A. W., & Yogeswara, I. B. A. (2020). Pemanfaatan Loloh Sembung (*Blumea balsamifera*) Sebagai Welcome drink. *Pariwisata*, 7(2), 115–123. <https://doi.org/https://doi.org/10.31294/par.v7i2.8288>
- Pakpahan, R., Ng, J., & Sandro, K. A. (2019). Experimental Of Cake Cake Based On Potato Flour And Floor Sweet Flour. *Jurnal Hospitality Dan Pariwisata*, 5(2), 115–130. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.30813/v5i2.1842>
- Pattikawa, A. B., Suparno, A., & Prabawardani, S. (2018). Analisis Nutrisi Umbi Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* (L.) Lam.) untuk Konsumsi Bayo dan Anak-anak Suku Dani di Distrik Kurulu Kabupaten Jayawijaya. *Agrotek*, 3(2), 30–36. <https://doi.org/10.30862/agt.v3i2.563>
- Puspawati, N., Sugitha, I., Wisaniyasa, N., & Suparhana, I. (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.
- Yaningsih, H., H. B. A., & Mulyani, S. (2016). Studi Karakteristik Gizi Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas var Gunung Kawi) Pada Beberapa Umur Panen. *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*, 1(1), 21–30.