

PEMBUATAN BERBAGAI PRODUK UBI JALAR DALAM UPAYA DIVERSIFIKASI PANGAN DAN PENINGKATAN GIZI MASYARAKAT DI DESA SEKARWANGI DAN DESA CILANGKAP KECAMATAN BUAHDUA KABUPATEN SUMEDANG

Marta, H. dan Tensiska
Fakultas Teknik Industri Pertanian Universitas Padjadjaran
E-mail: tensiska_agam@yahoo.com

ABSTRAK

Program Pengabdian kepada Masyarakat Dosen (PPMD) berupa pemberian informasi mengenai manfaat dan kandungan gizi ubi jalar ungu, pelatihan cara pengolahan ubi jalar menjadi produk jadi misalnya *brownies* dan *cookies* ubi jalar ungu, serta sosialisasi cara pemasaran produk agar dapat bersaing di pasaran. Kegiatannya dilaksanakan di Desa Sekarwangi dan Desa Cilangkap, Kecamatan Buahdua, Kabupaten Sumedang. Kegiatan PPMD ini dilakukan dengan cara: penyuluhan, demonstrasi dan praktik serta *display* produk olahan ubi jalar ungu. Selama kegiatan peserta ikut aktif berpartisipasi. Sesuai dengan indikator keberhasilan yang ditetapkan bahwa minimal 80% peserta memiliki nilai cukup dalam tes pengetahuan dan keterampilan dalam pengolahan ubi jalar ungu serta pernyataan peserta bahwa pelatihan ini sangat berguna bagi pelatihan ini dapat dikatakan berhasil. Untuk penilaian kehadiran menunjukkan hasil 100%, peserta datang untuk mengikuti pelatihan sampai selesai. Evaluasi terhadap pengetahuan dan keterampilan pada saat praktik memperlihatkan bahwa minimal 70% peserta telah memiliki kemampuan baik dalam persiapan, proses, dan penyajian. Sementara dari sikap atau respon peserta terhadap kegiatan pelatihan ini, 90% menyatakan sangat bermanfaat dan 10% menyatakan bermanfaat.

Kata Kunci: ubi jalar, diversifikasi, *brownies*, *cookies*

SOCIALIZATION OF SWEET POTATO UTILIZATION IN FOOD PROCESSING AS FOOD DIVERSIFICATION PROGRAM AND NUTRITIONAL STATUS IMPROVEMENT IN THE VILLAGES SEKARWANGI AND CILANGKAP, SUB DISTRICT BUAH DUA, DISTRICT OF SUMEDANG

ABSTRACT

The purpose of this community service are giving the information about utilities and nutrition of sweet potato, socialization and practice the development of processed products from sweet potatoes and giving information about how to market the sweet potato products in the villages Sekarwangi and Cilangkap, sub district Buahdua, district of Sumedang. A combination of talks, demonstration and practice of sweet potato processing to produce brownies and cookies as nutritious and palatable products, followed by discussions were employed. Participants were actively involved in the programmes. This training is successful because it has been in accordance with the indicators of success have been defined, namely minimum of 80% of participants have sufficient value in a test of knowledge and skills so that the otherwise creative and to cultivate sweet potatoes into various food products. Assessment results show the presence of 100% of participants come for training to complete. Evaluation of practice has seen minimum of 70% of participants have had good ability in the preparation, processing and display products. While the attitude or response to these training activities 90% said very useful and 10% said helpful.

Kata Kunci: sweet potato, diversification, brownies, cookies

PENDAHULUAN

Adanya otonomi daerah saat ini menuntut pemerintah untuk dapat mencukupi kebutuhan pangan daerahnya sendiri melalui pemberdayaan masyarakat untuk mengembangkan pangan daerahnya yang dikenal sebagai pangan lokal. Pangan lokal adalah pangan yang diproduksi dan dikembangkan sesuai dengan potensi sumberdaya wilayah dan budaya setempat untuk tujuan ekonomi dan atau dikonsumsi (Deptan, 2005). Pemberdayaan masyarakat dilakukan melalui peningkatan kapasitas SDM agar dapat bersaing dan mempunyai kesempatan berusaha untuk meningkatkan pendapatan rumah tangga.

Salah satu jenis bahan pangan yang mempunyai prospek untuk dikembangkan menjadi makanan fungsional adalah ubi jalar (*Ipomea batatas* L.). Ubi jalar merah mengandung β -karoten sebesar 9900 mg/100g. Hasil penelitian mahasiswa dan dosen menunjukkan bahwa ubi jalar sangat potensial untuk diolah menjadi aneka produk yang dapat meningkatkan harga jual.

Jumlah produksi tanaman ubi jalar cukup tinggi dan belum termanfaatkan secara optimal. Pada tahun 2010 produksi ubi jalar Indonesia mencapai 2.050.805 ton dengan luas panen sebesar 181.048 hektar (BPS, 2011). dunia. Dari segi budi daya, tanaman ubi jalar sangat potensial untuk lebih dikembangkan secara nasional, mengingat iklim dan kondisi Indonesia sangat mendukung karena ubi jalar tumbuh dengan baik di iklim tropis. Ubi jalar dapat diusahakan di berbagai jenis tanah dengan hasil terbaik bila dibudidayakan di lahan persawahan. Beberapa varietas unggul seperti Cilembu, Sari, Canguang dan lain-lain yang memiliki produktivitas antara 15-30 ton/hektar sudah banyak dikenal petani Indonesia.

Ubi jalar juga sangat cocok digunakan sebagai bahan baku agroindustri tepung, mengingat: (1) tanaman ubi jalar berumur pendek, jangka waktu penanaman sampai panen kurang lebih hanya memakan waktu 4-5 bulan; (2) jumlah produksi per hektar relatif tinggi (15-30 ton/hektar); (3) belum terlalu banyak dimanfaatkan untuk

industri; dan (4) harga produksi relatif rendah yang akan berimplikasi pada harga jual produk rendah tetapi tetap menguntungkan petani.

Sampai saat ini pemanfaatan ubi jalar masih terbatas sebagai bahan pangan yang dikonsumsi secara langsung melalui diversifikasi produk menjadi produk olahan pangan seperti mie, *brownies*, *cookies*, *breakfast cereal*, dan lain-lain, pemasaran ubi jalar dapat diperluas. Potensi ubi jalar dapat lebih dikembangkan lagi apabila produk ini dapat diolah menjadi bahan setengah jadi atau bahan baku bagi industri lain. Produk-produk ini lebih memiliki nilai ekonomis karena dapat memiliki umur simpan yang relatif lebih baik dari ubi jalar segar atau produk olahan pangan, di samping dapat memiliki pangsa pasar yang jauh lebih besar karena dapat diperdagangkan antarprovinsi bahkan sebagai komoditas ekspor. Untuk dapat mengolah ubi jalar menjadi produk-produk ini, diperlukan teknologi pengolahan dan alat pengolah yang tepat.

Beberapa wilayah di Kabupaten Sumedang merupakan wilayah pedesaan yang masyarakatnya hidup dari bertani (pertanian), di antaranya adalah Desa Sekarwangi dan Desa Cilangkap, Kecamatan Buahdua. Di Kecamatan Buahdua ini area persawahan atau area sekitar rumah dimanfaatkan pula dengan tanaman ubi jalar. Hasil panen ubi jalar hanya dijual dalam bentuk ubi mentah dan ubi panggang saja tanpa dilakukan olahan selanjutnya, karena kurangnya pengetahuan para petani ubi jalar akan pemanfaatan dan teknologi pengolahan ubi jalar.

Dengan adanya kondisi, potensi, dan juga kendala yang dihadapi oleh masyarakat petani ubi jalar di Kecamatan Buahdua perlu adanya pembinaan dan pelatihan untuk dapat mengoptimalkan pemanfaatan dan diversifikasi olahan ubi jalar sebagai upaya pengembangan ketahanan pangan melalui pemberdayaan masyarakat agar pendapatan masyarakat dan kemandirian lokal masyarakat dapat ditingkatkan. Kegiatan dilaksanakan di Balai Desa Sekarwangi pada tanggal 26 Januari 2012.

Tujuan program kegiatan ini adalah:

1. memberikan informasi mengenai manfaat dan kandungan gizi ubi jalar ungu,
2. menyosialisasikan berbagai cara pengolahan ubi jalar menjadi produk jadi, misalnya *brownies* dan *cookies* ubi jalar ungu,
3. menyosialisasikan cara pemasaran produk agar dapat bersaing di pasaran.

SUMBER INSPIRASI

Sampai saat ini pemanfaatan ubi jalar masih terbatas sebagai bahan pangan yang dikonsumsi secara langsung melalui diversifikasi produk ubi jalar diolah menjadi produk olahan pangan seperti mie, *brownies*, *cookies*, *breakfast cereal*, dan lain-lain, pemasaran ubi jalar dapat diperluas. Potensi ubi jalar dapat lebih dikembangkan lagi apabila produk ini dapat diolah menjadi bahan setengah jadi atau bahan baku bagi industri lain, yang akan memiliki nilai ekonomis karena dapat memiliki umur simpan yang relatif lebih baik dari ubi jalar segar atau produk olahan pangan. Selain itu, bahan setengah jadi dapat memiliki pangsa pasar yang jauh lebih besar karena dapat diperdagangkan antarprovinsi, bahkan sebagai komoditas ekspor. Untuk itu, diperlukan tek pengetahuan tentang teknologi pengolahan dan alat pengolah ubi jalar yang tepat.

Hampir di seluruh daerah di Indonesia tanaman ubi jalar dapat tumbuh dengan baik karena ubi jalar merupakan tanaman lokal Indonesia, sehingga untuk pemenuhan kebutuhan ubi jalar tidak menjadi masalah. Pemanfaatan ubi jalar masih belum dilakukan secara optimal, hasil panen ubi jalar hanya dijual dalam bentuk ubi mentah dan ubi panggang saja tanpa dilakukan pengolahan lebih lanjut. Hal tersebut dikarenakan kurangnya pengetahuan para petani ubi jalar akan pemanfaatan dan teknologi pengolahan ubi jalar.

Dengan adanya kondisi, potensi, dan juga kendala yang dihadapi oleh masyarakat petani ubi jalar, maka perlu dilakukan pembinaan dan pelatihan untuk dapat mengoptimalkan pemanfaatan dan

diversifikasi olahan ubi jalar sebagai upaya pengembangan ketahanan pangan melalui pemberdayaan masyarakat di Kecamatan Buahdua, Kabupaten Sumedang. Melalui kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan pendapatan masyarakat dan kemandirian lokal masyarakat.

METODE

Kegiatan PKM di dua desa tersebut berlangsung selama 4 bulan dari Januari hingga April 2012, dengan metode pelaksanaan yang digunakan sebagai berikut:

a. pemberian teori untuk meningkatkan pengetahuan mengenai ubi jalar dengan materi:

1. kandungan gizi, manfaat serta keunggulan ubi jalar ungu,
2. cara pengolahan ubi jalar ungu menjadi produk setengah jadi (*puree* ubi jalar ungu) maupun produk akhir (*brownies* dan *cookies* ubi jalar ungu),
3. cara pengemasan dan pelabelan produk yang baik,
4. cara pemasaran produk yang baik agar dapat bersaing di pasaran.

Metode pembelajaran dalam pelatihan teori ini menggunakan metode ceramah dan demonstrasi. Metode ceramah dipilih untuk menyampaikan teori dan konsep-konsep substansi yang sangat prinsip dan penting, yang harus dikuasai oleh peserta pelatihan. Substansi tersebut berupa materi pokok yang mencakup pengetahuan tentang bahan, cara pengolahannya, dan pengemasan serta pelabelan produk tersebut. Agar pengetahuan para peserta pelatihan dapat diaplikasikan secara konkrit, maka dilakukan demonstrasi cara pengemasan.

b. praktik pengolahan ubi jalar menjadi aneka makanan, mulai dari cara mempersiapkan ubi jalar sebagai bahan makanan dan pengolahannya menjadi *puree*, kemudian diolah lebih lanjut menjadi *brownies* dan *cookies* ubi jalar. Metode pelatihan atau praktik ini diberikan kepada para peserta pelatihan dengan harapan peserta

- pelatihan akan mempunyai pengalaman langsung dengan melakukan sendiri atau mempraktikkan pengolahan ubi jalar ungu.
- c. penyelenggaraan *display* aneka olahan ubi jalar untuk memotivasi pemanfaatan ubi jalar sebagai bahan makanan bernilai gizi.

KKNM-PPMD Integratif ini meng-ambil sasaran ibu-ibu PKK/ibu-ibu rumah tangga dan masyarakat tani di kedua desa sebanyak 30 orang. Waktu PPMD selama 4 bulan dengan waktu pelatihan sebanyak 2 kali tatap muka. Peserta merupakan perwakilan dusun yang memiliki kemampuan untuk menyosialisasikannya kembali kepada warga masyarakat di wilayahnya. Pemilihan ibu-ibu peserta dilakukan oleh pihak desa dan kemudian diputuskan oleh pihak dusun. Berdasarkan permasalahan yang diangkat dalam kegiatan KKNM-PPMD Integratif ini, yaitu masih terbatasnya pengetahuan, pemahaman dan keterampilan yang dimiliki oleh masyarakat petani perempuan atau ibu-ibu tentang optimalisasi pemanfaatan dan diversifikasi olahan ubi jalar, maka kepada mereka diajarkan cara pemanfaatan ubi jalar dalam pengolahan makanan sehingga menjadi berbagai produk makanan yang layak jual.

Kegiatan ini juga melibatkan mahasiswa dari Universitas Padjadjaran yang sedang melakukan KKNM selama 1 bulan di lokasi tersebut, yang dilibatkan sebagai panitia dan membantu dalam persiapan kegiatan (menyiapkan tempat dan sarana pelatihan, membuat dan menyebarkan undangan untuk peserta pelatihan, menyusun jadwal kegiatan); membantu dalam pelaksanaan kegiatan (menerima tamu undangan, sebagai moderator dan penanggung jawab ketertiban acara, membantu kegiatan demonstrasi dan kegiatan pelatihan). Mahasiswa dari Jurusan Sosial-Ekonomi juga dapat membantu dalam diskusi mengenai kelayakan usaha, saran pemasaran, dan informasi modal usaha.

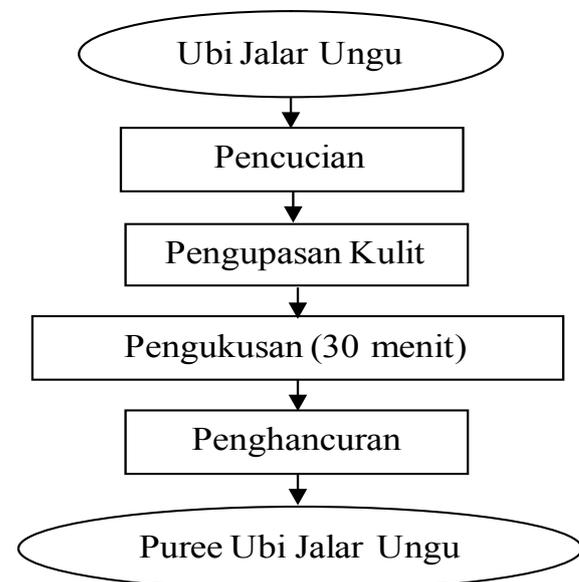
KARYA UTAMA

Kegiatan PPMD ini dibagi menjadi 2 kegiatan utama, antara lain:

Sosialisasi manfaat ubi jalar dan kandungan gizinya serta pelatihan pembuatan *brownies* dan *cookies* ubi jalar ungu. Mengenai formulasi *brownies* dan *cookies* ubi jalar ungu dapat dilihat pada tabel 1 sedangkan diagram proses pembuatan puree ubi jalar ungu, *brownies* dan *cookies* ubi jalar ungu dapat dilihat pada Gambar 1, 2 dan 3.

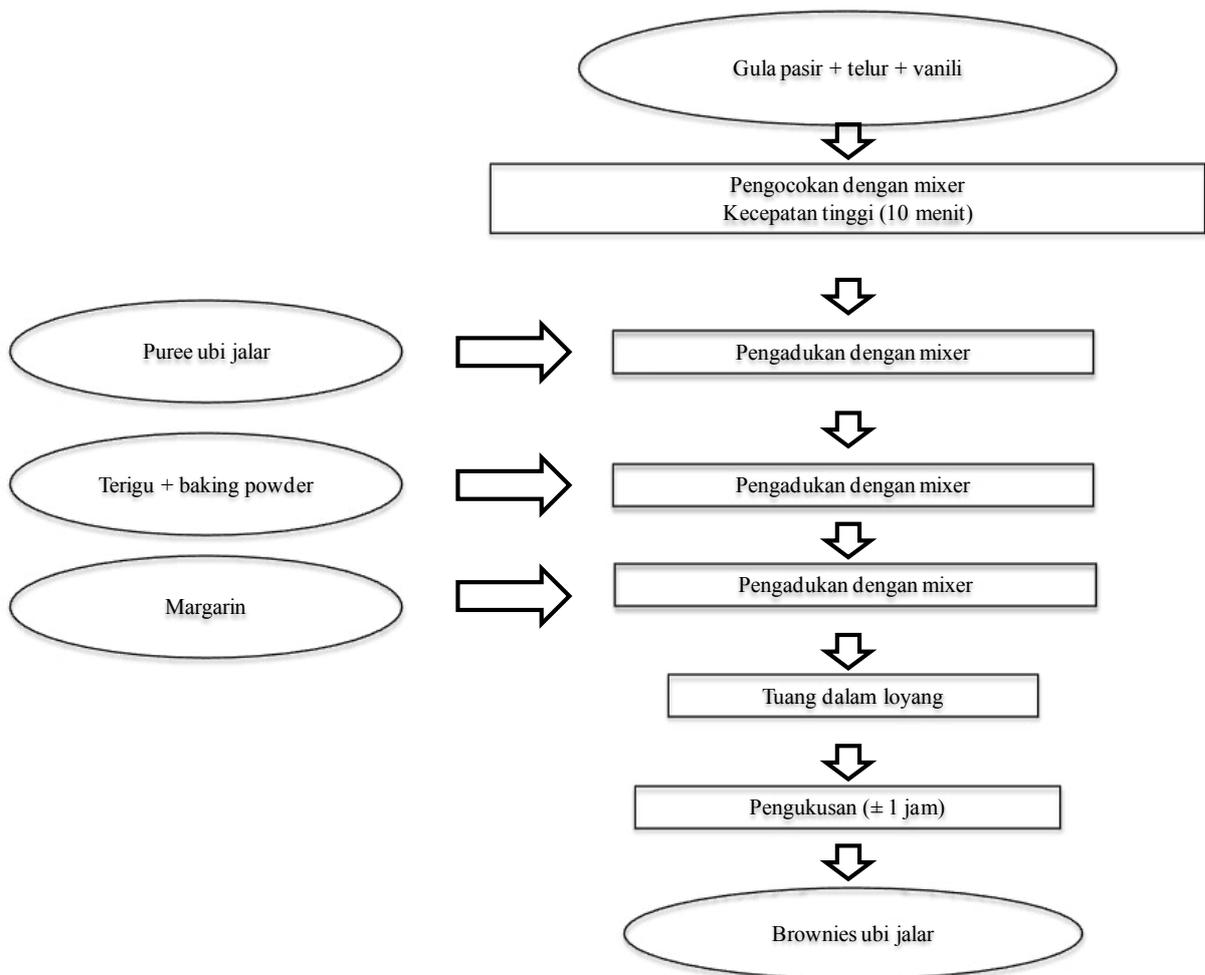
Tabel 1. Formulasi *Brownies* dan *Cookies* Ubi Jalar Ungu

Bahan	Jumlah	
	<i>Brownies</i> Ubi Jalar Ungu	<i>Cookies</i> Ubi Jalar Ungu
<i>Puree</i> ubi jalar ungu	200 gram	200 gram
Terigu	50 gram	300 gram
Gula halus	250 gram	150 gram
Telur utuh	3 butir	4 butir
Kuning Telur	2 butir	-
Margarin	150 gram	150 gram
Susu Skim	-	75 gram
<i>Baking powder</i>	-	1 sdt
Vanili	1 bungkus	1 bungkus

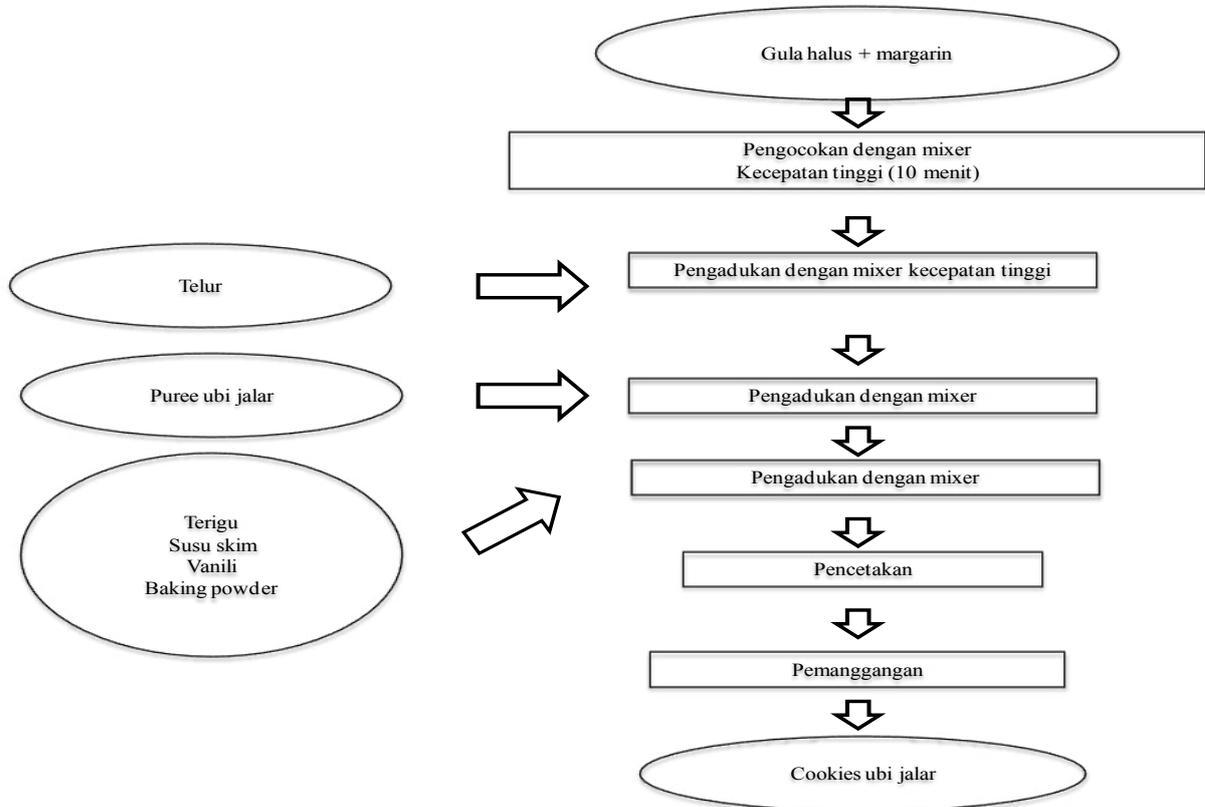


Gambar 1. Diagram Proses Pembuatan Puree Ubi Jalar Ungu

Sosialisasi cara pengemasan dan pemasaran produk yang baik untuk melihat respon dari hasil pelatihan, masing-masing peserta dari tiap desa diminta untuk mengisi kuesioner. Data dari dalam kuesioner tersebut dirangkum untuk dapat digunakan menganalisis respon hasil pelatihan.



Gambar2. Diagram Proses Pembuatan Brownies Ubi Jalar Ungu



Gambar3. Diagram Proses Pembuatan Cookies Ubi Jalar Ungu

ULASAN KARYA UTAMA

Kegiatan sosialisasi pemanfaatan ubi jalar menjadi produk olahan pangan berhasil dilaksanakan dengan baik. Kegiatan ini dimulai dari pemaparan teori mengenai manfaat ubi jalar dan kandungan gizinya, penjelasan singkat mengenai cara pembuatan *brownies* dan *cookies* ubi jalar ungu, praktik pembuatan *brownies* dan *cookies* ubi jalar ungu, serta display produk sebagai bentuk motivasi kepada peserta. Pada pertemuan kedua, dilakukan penyuluhan wirausaha mengenai cara pemasaran produk yang baik sehingga dapat bersaing di pasaran. Materi pelatihan disusun sesuai dengan kebutuhan dan kemampuan peserta yang memiliki pengetahuan terbatas tentang cara pengolahan ubi jalar ungu sehingga menghasilkan menghasilkan produk olahan yang mempunyai karakteristik baik dan layak jual.

Penyampaian materi teori untuk meningkatkan pengetahuan dilakukan dengan metode ceramah dan tanya jawab. Materi yang diberikan adalah:

- kandungan gizi, manfaat serta potensi ubi jalar ungu
- pemanfaatan dan diversifikasi olahan ubi jalar
- pengemasan dan pelabelan
- cara pemasaran produk yang baik.

Praktik pengolahan ubi jalar dititik beratkan pada kemampuan mengolah ubi jalar menjadi dua produk makanan berbahan baku ubi jalar, yaitu: *cookies* ubi jalar ungu dan *brownies* ubi jalar ungu. Praktik tersebut dilakukan selama 180 menit dengan cara membagi peserta dalam 4 kelompok, yaitu 2 kelompok membuat *cookies* ubi jalar ungu dan 2 kelompok membuat *brownies* ubi jalar ungu.

Pemberian materi diawali dengan penjelasan dan demonstrasi cara pembuatan produk, kemudian peserta dipersilahkan untuk melakukan sendiri cara membuat produk mulai dari persiapan sampai produk jadi dan siap dikonsumsi. Hasil produk yang sudah jadi kemudian dievaluasi bersama-sama sehingga peserta mengetahui kekurangan dan kelebihan

produk yang sudah dibuat. Dengan demikian, mereka juga memperoleh pengetahuan tentang karakteristik masing-masing produk.

Evaluasi pelatihan teori dilakukan untuk mengetahui pemahaman peserta akan manfaat ubi jalar ungu baik gizi maupun potensinya sebagai bahan baku pembuatan produk olahan pangan. Evaluasi dilakukan dengan memberikan beberapa pertanyaan kepada peserta pelatihan setelah materi teori diberikan. Keberhasilan untuk pemahaman dari segi teori, bila peserta pelatihan mampu menjawab dengan benar pertanyaan yang diberikan minimal 80%. Hasil secara lengkap sebagai berikut:

Tabel 2. Hasil Evaluasi Terhadap Pengetahuan Peserta Pelatihan

Kriteria Penilaian	Persentase Peserta
Rendah (< 50%)	-
Sedang (50 - 80%)	15%
Tinggi (> 80%)	85%
Total	100%

Evaluasi terhadap kegiatan praktik dilakukan untuk mengetahui kemampuan peserta dalam mengolah ubi jalar *cookies* dan *brownies* ubi jalar ungu. Pengamatan mencakup 3 kriteria, yaitu: persiapan, proses pengolahan, dan hasil. Evaluasi untuk kegiatan praktik juga dapat dilihat oleh para peserta melalui *display* pada akhir pertemuan. Hasil secara lengkap sebagai berikut:

Tabel 3. Hasil Evaluasi terhadap Praktik Pengolahan Ubi Jalar

Kriteria	Persentase Peserta		
	Persiapan Bahan	Proses Pengolahan	Display Produk
Rendah (< 60%)	-	-	-
Sedang (60 - 80%)	30%	20%	30%
Tinggi (> 80%)	70%	80%	70%
Total	100%	100%	100%

Evaluasi sikap peserta terhadap kegiatan pelatihan pemanfaatan dan diversifikasi olahan ubi jalar untuk peningkatan harga jual ubi jalar adalah sebagai berikut:

Tabel 4. Hasil Evaluasi Sikap terhadap Kegiatan

Kriteria	Persentase Peserta
Kurang bermanfaat	-
Bermanfaat	10%
Sangat bermanfaat	90%
Total	100%

Display ini diadakan sebagai bentuk tahap evaluasi dan motivasi kepada peserta bahwa ubi jalar ungu dapat digunakan sebagai bahan dalam pembuatan aneka produk makanan. *Display* ini juga bertujuan untuk menumbuhkan kreativitas dalam memanfaatkan ubi jalar ungu dalam pengolahan pangan sehingga akan diperoleh berbagai aneka produk olahan. Diharapkan setelah para peserta mengetahui bahwa produk tersebut layak jual, maka peserta dapat menciptakan aneka olahan dan kemudian merintis usaha olahan makanan berbahan ubi jalar. *Display* ini dilakukan setelah praktik pembuatan produk olahan ubi jalar ungu kemudian dievaluasi secara bersama-sama baik dari sisi rasa, warna, tekstur, aroma, kemasan, maupun penyajiannya.

Hasil pelaksanaan kegiatan PPMD-KKNM Integratif ini menunjukkan bahwa ibu-ibu peserta pelatihan memiliki pengetahuan, sikap dan keterampilan yang baik dalam memahami kandungan gizi dan pemanfaatan ubi jalar ungu sebagai bahan makanan bergizi tinggi serta berpotensi untuk dikembangkan.

Hasil ini ditunjukkan dari tes pengetahuan dan lembar pengamatan praktik. Hasil tersebut juga menunjukkan bahwa pelatihan meningkatkan pemahaman untuk memanfaatkan ubi jalar ungu menjadi produk makanan dengan karakteristik baik. Berdasarkan hasil evaluasi terhadap respon, diketahui bahwa menurut peserta pelatihan ini sangat berguna dan bermanfaat.

Berdasarkan hasil pada Tabel 1, 2, dan 3, pelatihan ini dikatakan berhasil karena telah sesuai dengan indikator keberhasilan yang ditetapkan, yaitu pelatihan dinyatakan berhasil apabila minimal 80% peserta mengikuti pelatihan sampai selesai dan dibuktikan dari presentasi kehadiran. Selain itu, lebih dari 80% peserta memiliki nilai tinggi (> 80%) dalam tes pengetahuan serta

ketrampilan sehingga dinyatakan kreatif dan dapat mengolah ubi jalar ungu menjadi aneka produk olahan pangan. Hasil penilaian kehadiran menunjukkan hasil bahwa 100% peserta datang untuk mengikuti pelatihan sampai selesai. Sedangkan evaluasi terhadap penge-tahuan dan keterampilan pada saat praktik sudah terlihat bahwa lebih dari 70% telah memiliki pengetahuan dan kemampuan baik dalam persiapan, proses, dan penyajian. Mengenai respon terhadap kegiatan pelatihan ini, 90% peserta menyatakan sangat bermanfaat dan 10% menyatakan bermanfaat.

Output yang diharapkan dalam kegiatan pelatihan pemanfaatan ubi jalar adalah peserta memiliki pengetahuan dan keterampilan dalam memanfaatkan ubi jalar menjadi berbagai olahan makanan yang layak jual. Selain itu, peserta juga diharapkan memiliki motivasi untuk menyosialisasikan manfaat ubi jalar dan pengolahan ubi jalar menjadi aneka makanan kepada warganya pada berbagai kegiatan. Untuk rencana jangka panjangnya, pengetahuan yang telah dimiliki para peserta tersebut dapat dimanfaatkan untuk membantu meningkatkan pendapatan keluarga melalui rintisan usaha olahan ubi jalar ungu.

DAMPAK DAN MANFAAT KEGIATAN

Kegiatan ini dinilai efektif oleh peserta (berdasarkan hasil evaluasi), maka sebaiknya dilakukan kegiatan lanjutan untuk memperkenalkan hasil olahan ubi jalar ungu yang lain. Selain itu, di kedua desa dapat dibuat areal percontohan penanaman ubi jalar ungu untuk menarik para petani untuk menanam ubi jalar ungu dan membudidayakannya secara kontinyu. Jika daerah tersebut sudah memiliki potensi ubi jalar ungu, maka akan lebih mudah untuk pengadaan bahan baku pembuatan berbagai produk olahan ubi jalar ungu. Jika kegiatan ini dilakukan secara rutin, maka diharapkan minat masyarakat terhadap dunia pertanian dan pengolahan hasil pertanian khususnya daerah marginal dapat terus ditumbuh kembangkan, sehingga kesejahteraan petani di masa yang akan datang dapat ditingkatkan dan terbentuknya industri rumahan (*home industry*) pengolahan hasil pertanian.

SIMPULAN

Peserta telah mengetahui kandungan gizi dan manfaat ubi jalar ungu bagi kesehatan; peserta telah mampu mempraktikkan cara pembuatan berbagai produk olahan dari ubi jalar ungu; dan peserta mengetahui cara pemasaran produk yang baik sehingga produk tersebut mampu bersaing di pasaran

PENGHARGAAN

Tim pelaksana mengucapkan terimakasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Padjadjaran atas bantuan dana untuk pelaksanaan program ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Suryana, A. 2002. *Pembangunan Ketahanan Pangan dalam Kerangka Desentralisasi*. Departemen Pertanian. Jakarta.
- Badan Bimas Ketahanan Pangan. 2004. *Model Pemberdayaan Masyarakat untuk Mewujudkan Ketahanan Pangan*. Departemen Pertanian. Jakarta.
- Biro Pusat Statistik. 2011. *Luas Panen, Produktivitas dan Produksi Tanaman Ubi Jalar Seluruh Indonesia*. Available at: http://www.bps.go.id/tmn_pgn.php?eng=0. (Diakses tanggal 28 September 2011).
- Rahmawati, F. 2010. *Optimalisasi Pemanfaatan dan Diversifikasi Olahan Ubi Jalar sebagai Upaya Pemberdayaan Masyarakat Desa Wedomartani*. Artikel Kegiatan PPM Program Prioritas Fakultas. Lembaga Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta. Available at: <http://staff.uny.ac.id/sites/default/files/tmp/Artikel%20PPM%20Prioritas%20Fakultas%20Ubi%20Jalar%20Wedomartani.pdf>. (Diakses tanggal 27 April 2012)
- Santosa, G.I. 2002. *Strategi Pengembangan Agroindustri Pangan*. Makalah dalam *Pangan dan Gizi di Era Desentralisasi: Masalah dan Strategi Pemecahannya*. DPP Pergizi Pangan Indonesia.
- Juanda, D. & Cahyono, B. 2000. *Ubi Jalar Budi Dayadan Analisis Usaha Tani*. Kanisius. Jakarta.
- Marliyati, S.A., Sulaeman, A. & Anwar, F. 1992. *Pengolahan Pangan Tingkat Rumah Tangga*. PAU Pangan dan Gizi. Bogor.
- Rukmana, R. 1997. *Ubi Jalar Budidaya dan Pascapanen*. Jakarta: Kanisius.