



Peningkatan Keterampilan Anak Asuh Panti Asuhan Melalui Pelatihan Pembuatan Donat Ubi Jalar Ungu

Fitriani ^{a,*}, Anandita Eka Setiadi ^b

^a Prodi Pendidikan Kimia, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Pontianak, Indonesia

^b Prodi Pendidikan Biologi, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Pontianak, Indonesia

INFO ARTIKEL

Kata kunci:

Orphanage

Purple

sweet

potato

donuts

Skills

Training

ABSTRACT

One of the programs and activities to equip the teenagers with skills is through the training of making purple sweet potato donuts. The result of these products can be sold to become a source of income. The implementation of training activities for the manufacture of purple sweet potato donuts was conducted in the Orphanage of Tunas Melati Muhammadiyah, Pontianak, which was attended by 35 participants consist of teenagers and orphanages. The atmosphere during the training was quite conducive and interesting. Phase by stage the training was followed by the residents of the orphanage well and they were very enthusiastic about the training. The result of the questionnaire that had been filled by the participants showed that most of them feel happy and enjoy the atmosphere during the training of making purple sweet potato donuts. According to them, the implementation of training activities making purple sweet potato donuts was easy to follow, done and practiced on their own. In addition, the raw materials needed were also easy to obtain and the price was relatively affordable.

1. Pendahuluan

Salah satu jenis ubi jalar yang banyak ditemui di Indonesia adalah ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L.), selain ubi jalar yang berwarna putih, kuning dan merah. Warna ungu pada ubi jalar yang menyebar dari bagian kulit sampai dengan daging ubinya disebabkan oleh adanya pigmen ungu antosianin (Pokorny et al., 2001). Namun, beberapa jenis ubi jalar ungu memiliki gradasi warna ungu yang berbeda tergantung dari konsentrasi antosianin (Yang dan Gadi, 2008).

Menurut Kumalaningsih (2008), kandungan antioksidan pada ubi jalar ungu mencapai 519 mg/100 g berat basah, sehingga berpotensi besar sebagai sumber antioksidan alami untuk kesehatan manusia. Selain itu, ubi jalar ungu dapat dimanfaatkan sebagai bahan pangan fungsional, karena memiliki kandungan gizi yang baik dan harganya relatif terjangkau. Sehingga perlu adanya pengetahuan tentang manfaat mengkonsumsi ubi jalar ungu dan aplikasinya dalam pengolahan produk pangan yang sederhana, menarik, sehat dan bergizi. Salah satunya dengan mengolah ubi jalar ungu dalam pembuatan donat yang berbeda dengan donat lainnya, yaitu donat ubi jalar ungu.

Donat merupakan jenis makanan yang sudah sejak lama dikenal masyarakat sebagai jajanan yang disukai dan cukup mengenyangkan. Selain untuk makanan selingan atau kudapan, donat sering menggantikan menu sarapan pagi dan bekal sekolah anak (Sufi, 2009). Pembuatan donat yang terbuat dari ubi jalar ungu dilaksanakan dengan melakukan sosialisasi dalam bentuk pelatihan kepada anak asuh Panti Asuhan Tunas Melati Muhammadiyah Pontianak. Panti Asuhan ini menampung anak asuh yang berumur antara 5 sampai 18 tahun, mulai dari tingkat Sekolah Dasar (SD), Sekolah Menengah Pertama (SMP) dan Sekolah Menengah Atas (SMA). Sebagian besar anak asuh panti asuhan tersebut berada pada usia remaja. Usia remaja merupakan

*Kontak penulis

E-mail: fitriani@unmuhpnk.ac.id

usia produktif dimana pada masa tersebut anak-anak diharapkan mampu mengisi waktunya dengan hal-hal yang positif serta melakukan kegiatan-kegiatan yang dapat menambah pengetahuan dan keterampilan.

Berdasarkan hasil wawancara terhadap pengurus panti asuhan diketahui bahwa permasalahan yang dihadapi oleh anak asuh Panti Asuhan Tunas Melati Muhammadiyah Pontianak adalah kurangnya pelatihan maupun pengembangan bakat bagi anak asuh panti asuhan, yang diharapkan mampu meningkatkan kreatifitas dan produktivitas. Untuk itu, kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) perlu dilakukan guna memecahkan permasalahan yang dihadapi oleh anak asuh panti asuhan dengan memberikan pelatihan, khususnya dalam pembuatan donat ubi jalar ungu. Kegiatan pelatihan ini bertujuan untuk memberikan bekal keterampilan dan mendorong anak asuh panti asuhan agar lebih mandiri secara finansial. Dengan memiliki bekal keterampilan dasar yang memadai, anak asuh panti asuhan diharapkan dapat mengembangkan ide-ide kreatif sehingga dapat menghasilkan produk yang memiliki nilai jual. Sehingga kemandirian secara finansial dapat anak asuh rasakan dan berpeluang untuk menciptakan lapangan pekerjaan.

2. Metode

Berdasarkan pada permasalahan yang telah dikemukakan oleh pengurus panti asuhan Tunas Melati Muhammadiyah Pontianak, maka dalam pelatihan pembuatan donat ubi jalar ungu yang menjadi pesertanya adalah remaja putra yang merupakan anak asuh panti asuhan Tunas Melati Muhammadiyah Pontianak. Meskipun pelatihan ini umumnya diberikan kepada remaja putri, namun remaja putra juga sebenarnya membutuhkan pelatihan ini. Bahkan remaja putra terlihat antusias dalam mengikuti pelatihan pembuatan donat ubi jalar ungu. Yang terpenting dalam pelatihan ini adalah cara menumbuhkembangkan minat berwirausaha dan mengembangkan bakat melalui ide-ide kreatif dan inovatif untuk dapat menangkap peluang serta kesempatan, khususnya bagi anak asuh panti asuhan.

Kegiatan PKM ini dilaksanakan di Panti Asuhan Tunas Melati Muhammadiyah, beralamat di Jalan Tani Makmur Gang Kesehatan No. 15 Pontianak. Kegiatan dilakukan selama 1 hari yang dimulai pada pukul 13.00 sampai 16.00 WIB pada tanggal 16 Februari 2018. Kegiatan PKM dilakukan melalui sosialisasi dalam bentuk pelatihan pembuatan donat ubi jalar ungu yang ditujukan untuk para remaja yang tinggal dalam panti asuhan. Adapun data jumlah peserta pelatihan secara keseluruhan berjumlah 35 orang remaja putra.

Pada awal pelatihan diberikan penjelasan oleh narasumber tentang manfaat ubi jalar ungu, pembuatan donat ubi jalar ungu dan dilanjutkan dengan pemberian pemahaman singkat tentang motivasi berwirausaha kepada para remaja. Pada akhir kegiatan pelatihan dibagikan sejumlah angket yang harus diisi oleh peserta pelatihan. Tujuan diberikan angket tersebut adalah untuk mengetahui seberapa besar respon peserta program pelatihan yang diberikan, termasuk materi pelatihan dan dampak pelatihan terhadap masa depan peserta.

3. Hasil dan Pembahasan

Kegiatan pelatihan pembuatan donat ubi jalar ungu merupakan salah satu bentuk kegiatan PKM yang dilaksanakan di Panti Asuhan Tunas Melati Muhammadiyah Pontianak. Kegiatan pelatihan ini dilakukan dalam tiga tahap, yaitu 1) tahap persiapan yang meliputi: observasi awal ke panti asuhan yang dijadikan tempat untuk kegiatan pengabdian, pengurusan ijin pelaksanaan kegiatan kepada pengurus panti asuhan, perekrutan peserta pelatihan, penetapan jadwal pelaksanaan kegiatan sesuai dengan kesepakatan antara peserta pelatihan dengan tim pelaksana PKM atas ijin pengurus panti asuhan; 2) tahap penyediaan alat dan bahan pelatihan meliputi: menyiapkan materi pelatihan, spanduk kegiatan, absensi peserta, penyediaan alat dan pembelian bahan pelatihan; dan 3) tahap pelatihan meliputi: penyediaan tempat pelatihan, materi untuk presentasi, pembuatan media jadi berupa produk kue yang dilatihkan kepada peserta dengan tujuan agar peserta pelatihan tertarik dan termotivasi untuk mengikuti pelatihan, selanjutnya pelaksanaan pelatihan membuat donat ubi jalar ungu, dan evaluasi pelaksanaan kegiatan.

Sesuai dengan jadwal yang disepakati bersama, tim pelaksana PKM yaitu dosen dan mahasiswa dari Universitas Muhammadiyah Pontianak datang ke Panti Asuhan Tunas Melati Muhammadiyah Pontianak, untuk memberikan pelatihan membuat donat ubi jalar ungu. Kegiatan PKM ini dimulai dengan proses registrasi dan diikuti sebanyak 35 orang remaja putra yang tinggal di panti asuhan sebagai peserta pelatihan.

Sebelum dilakukan pelatihan membuat donat ubi jalar ungu, peserta diberikan pengetahuan oleh salah satu tim pelaksana PKM tentang kandungan senyawa, nilai gizi dan manfaat mengkonsumsi ubi jalar ungu bagi kesehatan manusia. Selanjutnya peserta diberikan materi pelatihan yang telah disiapkan melalui video pembuatan donat ubi jalar ungu. Hal ini dilakukan guna mempermudah tim pelaksana PKM untuk menjelaskan prosedur pembuatan donat ubi jalar ungu sesuai dengan resep yang diberikan kepada peserta pada saat pelatihan. Dari hasil pengamatan tim pelaksana PKM, peserta pelatihan terlihat antusias dan berperan aktif dalam kegiatan pelatihan. Hal ini dapat diketahui dari respon dan semangat peserta untuk bertanya dan memberi masukan tentang pembuatan donat ubi jalar ungu.



Gambar 1. Penyampaian materi tentang kandungan dan manfaat ubi jalar ungu



Gambar 2. Penyampaian prosedur pembuatan donat ubi jalar ungu



Gambar 3. Demonstrasi pemberian topping donat ubi jalar ungu

Tahap akhir dari pelaksanaan kegiatan pelatihan adalah evaluasi pelaksanaan program dan hasil yang dicapai. Berdasarkan hasil angket kegiatan pelatihan diketahui bahwa sebagian besar peserta merespon baik kegiatan pelatihan pembuatan donat ubi jalar ungu. Peserta berpendapat bahwa kegiatan pelatihan ini mudah dilakukan dan mudah diingat. Peserta juga diperkenankan untuk menikmati donat ubi jalar ungu yang telah dibuat sebelumnya oleh tim pelaksana PKM. Dari hasil angket yang diberikan, banyak diperoleh respon positif dari peserta pelatihan yang merasa puas, senang dan tertarik dengan rasa, tekstur dan warna dari donat ubi jalar ungu.



Gambar 4. Pengisian angket peserta pelatihan pembuatan donat ubi jalar ungu

Secara umum pelaksanaan kegiatan pelatihan keterampilan membuat donat ubi jalar ungu berjalan baik dan lancar. Sebagai penutup dari rangkaian kegiatan, tim pelaksana PKM menyerahkan hadiah kenang-kenangan yang diwakilkan kepada pengurus panti asuhan. Kegiatan ini diakhiri dengan sesi foto bersama anak asuh Panti Asuhan Tunas Melati Muhammadiyah Pontianak beserta pengurus dan tim pelaksana PKM.



Gambar 5. Penyerahan hadiah kenang-kenangan oleh tim pelaksana PKM



Gambar 6. Sesi foto bersama dengan anak asuh Panti Asuhan Tunas Melati Muhammadiyah Pontianak

4. Kesimpulan dan Saran

4.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil kegiatan pelatihan pembuatan donat ubi jalar ungu dapat disimpulkan bahwa sebagian besar peserta merespon kegiatan pelatihan pembuatan donat ubi jalar ungu ini dengan baik. Menurut peserta, pelaksanaan kegiatan pelatihan pembuatan donat ubi jalar ungu mudah diikuti, dilakukan dan dipraktikkan sendiri. Selain itu, bahan baku yang dibutuhkan juga mudah diperoleh dan harganya relatif terjangkau. Peserta merasa antusias, senang dan menikmati suasana selama mengikuti kegiatan pelatihan yang dapat menambah pengetahuan dan meningkatkan keterampilan anak asuh panti asuhan.

4.2 Saran

Perlu diadakan pelatihan lanjutan tentang bagaimana cara pengemasan produk dan cara memasarkannya sebagai peluang untuk membuka usaha. Selain itu, perlu dilaksanakan program kegiatan alternatif lainnya selain kegiatan pelatihan pembuatan donat ubi jalar ungu, mengingat pengurus panti asuhan memberi kesempatan dan terbuka apabila ada pelatihan-pelatihan selanjutnya.

Daftar Pustaka

- Ginting, L., Utomo, J.S., Yulifianti, R & Jusuf, M. (2011). Potensi Ubi Jalar Ungu sebagai Pangan Fungsional. *Iptek Tanaman Pangan*. Vol. 6 (1): 116–138.
- Kumalaningsih, S. (2008). Antioksidan, Sumber & Manfaatnya. *Antioxidant Centre Online*. Home page on-line.
- Pokarny, J., Yanishlieva, N & Gordon, M. (2001). *Antioxidant in Food: Practical and Application*. CRC Press New York.
- Sufi. (2009). *Pangan dan Gizi*. Penerbit Dian Rakyat: Jakarta.
- Yang, J & Gadi, RL. (2008). Effects of Dehydration on Anthocyanins, Antioxidant Activities, Total Phenols and Color Characteristics of Purple-Fleshed Sweet Potatoes (*Ipomoea batatas L.*). *American Journal of Food Technology (e-journal)* <http://www.academicjournals>.