

## PELATIHAN PROSES PEMBUATAN OLAHAN PANGAN LOKAL UBI JALAR MENJADI PRODUK BERNILAI TAMBAH DI DESA LAPODI KECAMATAN PASARWAJO KABUPATEN BUTON

Azelia Monica Azizu<sup>1</sup>, Wa Ode Al Zarliani<sup>2</sup>, Wa Ode Dian Purnamasari<sup>3</sup>,  
Wa Ode Sitti Cahyani<sup>4</sup>, Bahtiar Hamar<sup>5</sup>

*Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Buton*

Penulis Korespondensi : [liaazizu@gmail.com](mailto:liaazizu@gmail.com)

### Abstrak

*Desa Lapodi merupakan salah satu desa yang cukup luas dalam menanam tanaman palawija di Kabupaten Buton. Namun harga ubi jalar ditingkat petani sangatlah rendah. Rendahnya harga jual disebabkan karena petani langsung menjual hasil panen tanpa diolah terlebih dahulu. Penerapan inovasi teknologi pengolahan ubi jalar yang tepat guna perlu dikembangkan, sehingga dapat meningkatkan nilai ekonominya dan harga jualnya. Pengolahan ubi jalar yang cocok di Desa Lapodi adalah puding ubi, bolu kukus ubi, kripik ubi, biji salak ubi dan bola-bola ubi. Tujuan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah terciptanya aneka hasil olahan ubi jalar menjadi makanan yang memiliki nilai jual yang tinggi dimasyarakat Desa Lapodi. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan di Balai Desa Lapodi pada tanggal 10 Januari 2023 dan bertempat di Desa Lapodi Kecamatan Pasarwajo. Kegiatan dengan pelatihan kepada masyarakat tentang pembuatan olahan dari ubi jalar diharapkan dapat meningkatkan pendapatan ekonomi petani dan masyarakat Desa Lapodi. Olahan ubi jalar berupa puding, bolu kukus, kripik ubi, biji salak ubi dan bola-bola ubi dapat digunakan sebagai oleh-oleh khas daerah sehingga kontinuitas produksi tetap berlangsung.*

**Kata kunci:** *Olahan Ubi Jalar, Lapodi, Ekonomi*

### Abstract

*Lapodi Village is one of the villages that is quite extensive in planting palawija crops in Buton Regency. But the price of sweet potatoes at the farm level is very low. The low selling price is due to farmers directly selling their crops without processing them first. The application of appropriate sweet potato processing technology innovations needs to be developed, so as to increase its economic value and selling price. Sweet potato processing that is suitable in Lapodi Village is yam pudding, steamed sweet potato, potato chips, sweet potato seeds and potato balls. The purpose of this community service activity is to create various processed sweet potato products into food that has a high selling value in the Lapodi Village community. This community service activity was carried out at the Lapodi Village Hall on January 10 2023 and took place in Lapodi Village, Pasarwajo District. Activities with training for the community about making preparations from sweet potatoes are expected to increase the economic income of farmers and the people of Lapodi Village. Processed sweet potatoes in the form of yam pudding, steamed sweet potato, potato chips, sweet potato seeds and potato balls can be used as regional specialties, so that production continuity continues.*

**Keywords:** *Process sweet potato; Lapodi; Economy*

## A. PENDAHULUAN

Ubi jalar merupakan tanaman pangan jenis umbi-umbian yang memiliki nilai ekonomi. Tanaman ini memiliki kandungan karbohidrat yang cukup potensial untuk dikembangkan sebagai bahan olahan makanan (Fitriani et al., 2020; Santoso & Estiasih, 2014), selain itu ubi jalar dalam bidang kesehatan dimanfaatkan sebagai obat anti kanker (Husna et al., 2013). Ubi jalar dapat ditemukan dengan mudah dipasar dengan harga yang relatif murah. Saat ini Indonesia memiliki banyak plasma nutfa ubi jalar yang tersebar diberbagai daerah. Salah satu daerah pengembangan ubi jalar di Kabupaten Buton khususnya di desa Lapodi. Desa Lapodi merupakan salah satu desa yang cukup luas dalam menanam tanaman palawija di Kabupaten Buton. Tanaman palawija yang cukup banyak ditanam adalah ubi jalar. Ubi jalar menjadi sumber pendapatan utama petani setempat.

Harga ubi jalar ditingkat petani sangatlah rendah. Hasil wawancara dengan para petani mengatakan bahwa harga jual ubi jalar berkisar 1700–2000 perKg. Rendahnya harga jual disebabkan karena petani langsung menjual hasil panen tanpa dioleh terlebih dahulu. Rahmawati et al., (2020) bahwa Melimpahnya komoditi ubi jalar yang tidak diimbangi dengan proses pengolahan dan langsung dijual akan membuat harga dipasaran rendah disebabkan kebiasaan petani setelah proses panen, langsung menjual ubi jalar dipasar dengan harga murah.

Hal ini yang menyebabkan nilai ekonomi ubi jalar menurun. Seperti kita ketahui bahwa ubi jalar dapat dimanfaatkan menjadi berbagai macam olahan yang dapat meningkatkan nilai ekonominya. Peningkatan nilai ekonomi dapat dicapai melalui pelatihan petani dan masyarakat khususnya di Desa Lapodi. Menurut Nasution (2022) Peningkatan kualitas masyarakat, salah satu upaya yang dapat dilakukan adalah kegiatan pengembangan potensi yang ada.

Kurangnya pengetahuan tentang cara pengolahan dan olahan ubi jalar menjadi permasalahan utama bagi para petani ubi jalar dan masyarakat di Desa Lapodi. Penerapan inovasi teknologi pengolahan ubi jalar yang tepat guna

perlu dikembangkan, sehingga dapat meningkatkan nilai ekonominya dan harga jualnya. Saat ini telah banyak pengolahan berbahan dasar ubi jalar yang telah dikembangkan seperti flake (Rahmawati et al., 2020); brownies (Nurhafnita et al., 2021); es krim (Lanusu et al., 2017); bakpia (Rahmawati et al., 2020).

Pengolahan ubi jalar yang cocok di Desa Lapodi adalah puding, bolu kukus, kripik ubi biji salak ubi, dan bola-bola ubi. Hal ini berdasarkan hasil survey kesesuaian kondisi masyarakat dan lingkungan. Ubi jalar sangat cocok diolah menjadi aneka produk olahan pangan karena memiliki kandungan air yang rendah dan protein yang tinggi. Kandungan air yang rendah menyebabkan ubi jalar lebih mudah ditepungkan Rahmawati et al., (2020) dan diolah menjadi produk pangan lain (Dwiyanti et al., 2019; Visnu, 2021).

Berdasarkan dari hasil survei adalah bagaimana meningkatkan pengetahuan para petani ubi jalar dan masyarakat Desa Lapodi tentang olahan ubi jalar menjadi aneka makanan yang memiliki nilai jual yang tinggi. Sehingga perlu adanya kegiatan pelatihan dalam peningkatan keterampilan petani atau masyarakat setempat. Adapun tujuan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah terciptanya aneka hasil olahan ubi jalar menjadi makanan yang memiliki nilai jual yang tinggi dimasyarakat Desa Lapodi.

## B. METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan di Balai Desa Lapodi pada tanggal 10 Januari 2023 dan bertempat di Desa Lapodi Kecamatan Pasarwajo. Sasaran peserta pelatihan ini adalah para petani ubi jalar ungu dan masyarakat setempat, serta mahasiswa agribisnis UMB. Desa Lapodi dipilih menjadi tempat pengabdian kepada masyarakat karena produksi hasil panen ubi jalar yang tinggi, namun belum adanya sentuhan pengolahan. Adapun pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilakukan dalam beberapa tahap yaitu:

1. Identifikasi permasalahan dan cara penyelesaian. Hal ini bertujuan untuk mengetahui masalah dan kondisi yang dihadapi petani ubi jalar dan masyarakat Desa Lapodi

- dalam upaya peningkatan pendapatan melalui pelatihan pengolahan ubi jalar menjadi kripik.
2. Koordinasi dengan pihak yang terlibat. Perlu adanya koordinasi dengan pihak yang terlibat dalam menentukan waktu, tempat dan peserta. Hal ini bertujuan agar kegiatan terlaksana dengan lancar dan peserta mendapatkan input pengetahuan.
  3. Persiapan sebelum pelaksanaan kegiatan. Tahap ini merupakan tahapan utama dalam mendukung kegiatan. Kebutuhan seperti absensi, konsumsi, alat pelatihan, bahan pelatihan dan sosialisasi disiapkan 3 hari sebelum pelaksanaan. Teknis pelaksanaan kegiatan terdiri dari sosialisasi/penyuluhan, praktek dan diskusi.
  4. Pelaksanaan kegiatan sosialisasi pembuatan puding, bolu kukus, kripik, bola-bola ubi dan biji salak ubi jalar. Kegiatan dimulai dengan materi presentasi tentang pengenalan tentang ubi jalar dan turunannya. Selanjutnya pelaksanaan praktek pembuatan produk ubi jalar. Untuk memudahkan dalam praktek dan penilaian dibentuk tim kecil atau kelompok. Setiap hasil olahan dipamerkan kepada semua peserta.
  5. Diskusi dan tanya jawab. Setiap peserta diberi kesempatan untuk mengajukan pertanyaan dan masukkan dalam kegiatan ini.
  6. Evaluasi. Tahapan ini merupakan tahapan akhir dari kegiatan. Tujuan dari tahapan ini untuk mengetahui seberapa jauh para peserta menyerap ilmu yang telah diberikan melalui pelatihan, sehingga nantinya dapat meningkatkan pendapatan petani ubi jalar dan masyarakat Desa Lapodi.

### C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil kegiatan dapat diketahui dari bagaimana respon peserta terhadap terselenggaranya kegiatan ini. Masyarakat Desa Lapodi sangat antusias dan merespon dengan baik, sehingga kegiatan ini dapat berjalan dengan lancar. Masyarakat khususnya para petani ubi jalar di Desa Lapodi akhirnya memiliki pengetahuan tambahan tentang olahan ubi jalar. Pengetahuan petani dan masyarakat hanya seputar budidaya dan panen

serta memasarkan langsung ubi jalar ke pasar, sekarang dapat memanfaatkan sebagai bahan dasar pembuatan produk pangan yang dapat meningkatkan nilai jual ubi jalar. Hal ini diharapkan para petani dan masyarakat semakin meningkatkan inovasi pengolahan produk lokal ubi jalar. Keterampilan dimulai dengan menyiapkan kebutuhan alat dan bahan. Alat yang digunakan adalah pisau, gelas ukur, baskom, oven, sendok, loyang timbangan, mangkok, blender, mixer, kompor gas, oven, wajan, saringan, sendok takar, piring, cup puding/bolu dan kertas minyak. Sedangkan bahan yang dibutuhkan adalah ubi jalar (ungu), gula, tepung terigu, agar-agar putih, santan, susu kental manis, gula merah, daun pandan, telur, mentega, tepung roti, minyak dan air.



**Gambar 1.** alat dan bahan

Selanjutnya praktek pengolahan ubi jalar (ungu) dilaksanakan (Gambar 2-6). Proses pembuatan yaitu 1) menyiapkan segala alat yang di butuhkan untuk pembuatan produk olahan ubi jalar ungu; 2) menyiapkan bahan sesuai sesuai takarung yang di butuhkan dalam pembuatan; 3) kupas ubi jalar ungu, lalu di belah kecil-kecil dan kemudian di rebus hingga matang dan kemudian di haluskan. Pada masing-masing kelompok membuat satu produk olahan ubi jalar (ungu).

Pada kelompok 1 pembuatan kripik ubi ungu, proses pembuatannya yaitu 1) kocok

mentega dan gula dengan menggunakan mixer hingga rata; 2) selanjutnya masukan putih telur dan kocok kembali. Matikan mixer lalu tambahkan tepung terigu dan di aduk menggunakan spatula; 3) campurkan adonan dengan ubi ungu yang telah di haluskan dan aduk rata; 4) siapkan loyan yang berlapiskan kertas roti anti lengket yang sudah di gambar pola lingkaran diameter  $\pm 7$  cm.; 5) oleskan adonan tipis – tipis mengikuti pola dan taburi dengan almond di atasnya; 6) panggang dengan suhu api yang rendah hingga matang; 7) angkat dan di sajikan.



**Gambar 2.** Kegiatan pembuatan kripik

Pada kelompok 2 pembuatan puding ubi ungu, proses pembuatannya yaitu 1) Masukkan semua bahan (ubi ungu, agar-agar, santan, gula, susu, lalu aduk hingga rata); 2) Panaskan adonan yang sudah tercampur lalu tambahkan daun pandan aduk sampai mendidih; 3) uangkan ke dalam cup yang sudah disiapkan dan diamkan hingga mengeras; 4) Masukkan semua bahan ke dalam wadah (gula, susu maxcreamer, susu kental manis, santan, air dan agar-agar lalu aduk hingga merata); 5) Panaskan semua adonan, aduk hingga mendidih; 6) Kemudian masukkan ke dalam cup yang sudah terisi adonan puding jalar dan diamkan hingga mengeras/set.



**Gambar 3.** Kegiatan pembuatan Puding

Pada kelompok 3 pembuatan bola-bola ubi ungu, proses pembuatannya yaitu 1) aduk rata ubi ungu,

tepung tapioka, gula bubuk, ekstrak vanilla, santan kental, dan garam; 2) ambil 1 sdm adonan, pipihkan; 3) isi dengan  $\frac{1}{2}$  sdt cokelat meises, tutup rapat. Bulatkan; 4) celupkan adonan ke dalam air, lumuri dengan tepung roti kasar; 5) goreng segera adonan dalam minyak banyak panas hingga matang dan kecokelatan.



**Gambar 4.** Kegiatan pembuatan Bola-Bola Ubi

Pada kelompok 4 pembuatan bolu kukus ubi ungu, proses pembuatannya yaitu 1) Kocok telur dan gula pasir dengan mixer hingga berbusa, tambahkan sp, mixer hingga mengembang dan lembut; 2) Campurkan ubi lumat dengan santan dan pewarna ungu hingga rata. Tambahkan sedikit kocokan telur, aduk lipat perlahan hingga rata secara bergantian masukan adonan telur dan tepung sambil diaduk; 3) Tuang adonan ke dalam cetakan bolu kukus yang dialasi cupcake case hingga cukup penuh; 4) Kukus kue dalam dandang panas hingga merekah dan matang, kemudian angkat dan dinginkan, keluarkan kue dari cetakan dan sajikan.



**Gambar 5.** Kegiatan pembuatan Bolu Kukus Ubi

Pada kelompok 5 pembuatan biji Salak Ubi, proses pembuatannya yaitu 1) Campur ubi ungu dengan tepung tapioca, air dan garam. Lalu aduk rata sampai konsistensi pas atau bisa dibentuk; 2) Bentuk bulat kecil seperti biji salak; 3) Didihkan air, masukan adonan ubi ungu yang sudah dibulatkan tadi; 4) Rebus sampai mengapung, angkat dan tiriskan; 5) masukkan gula merah, air dan daun pandan ke dalam panci, panaskan; 6) aduk gula sampai larut lalu saring; 7) masukkan santan cair ke dalam wadah lalu tuang cairan gula merah, aduk rata dalam api kecil; 8) masukkan adonan ubi ungu ke dalam wadah lalu tuang cairan santan gula merah tadi keatas adonan ubi ungu.



**Gambar 6.** Kegiatan pembuatan Biji Salak Ubi

Hasil dari olahan ubi jalar ini diharapkan menjadi produk yang memiliki nilai ekonomis yang siap dikonsumsi kapanpun, dimana pun dan tahan lama, cara mengolah yang baik dan tepat. Sehingga diharapkan luaran yang dihasilkan masyarakat berupa pengetahuan tentang pengolahan dan selain itu bagaimana mempertahankan hasil olahan tetap bernilai mutu yang tinggi. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan di Desa Lapodi ini berjalan dengan lancar dan para peserta baik petani maupun masyarakat desa merasa puas dengan

materi yang diberikan serta praktek. Hal ini terlihat dari sikap para peserta yang antusias dan terbuka dari awal kegiatan sampai akhir kegiatan. Selama proses kegiatan, tim pengabdian memberikan semua pengetahuan yang dimiliki tentang olahan ubi jalar (ungu), sehingga para peserta lebih banyak mendapatkan inovasi. Selain itu tim pengabdian memperhatikan para peserta yang merasa kesulitan dan membantu sampai memahami materi dan praktek. Kegiatan ini tidak luput dari kekurangan dan keterbatasan ruang dan waktu penyampaian. Oleh sebab itu, tim pengabdian telah menyediakan bahan-bahan yang sudah diolah beberapa hari sebelum kegiatan sosialisai di mulai. Agar mitra lebih paham, tim pengabdian memberikan simulasi pembuatan produk ubi jalar (ungu) dalam bentuk video yang ditampilkan pada saat kegiatan berlangsung. Kegiatan ini ditutup dengan pembagian produk ubi jalar (ungu) kepada masyarakat Desa Lapodi.

#### D. KESIMPULAN

Kegiatan dengan pelatihan kepada masyarakat tentang pembuatan olahan dari ubi jalar diharapkan dapat meningkatkan pendapatan ekonomi petani dan masyarakat Desa Lapodi. Olahan ubi jalar berupa kripik, puding, bola-bola ubi, biji salak ubi, dan bolu kukus ubi dapat digunakan sebagai oleh-oleh khas daerah, sehingga kontinuitas produksi tetap berlangsung.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Dwiyanti, H., Setyawati, R., & Wijonarko, G. (2019). *Guna Mencapai Masyarakat Ekonomi Mandiri*. 3(1), 23–27.
- Fitriani, N., Atthamid, U., Yusuf, M., Latief, M., & Rifai, A. (2020). KOPIGMENTASI ANTOSIANIN DAN POLIFENOL DARI UBI JALAR UNGU (*Ipomoea batatas* L.) MENGGUNAKAN Na-KASEINAT

- [Copigmentation of Anthocyanins and Polyphenol on Purple Sweet Potato Using Na-Caseinate Copigment]. *J. Sains Dan Teknologi Pangan*, 5(2), 2760–2771.
- Husna, N. El, Novita, M., & Rohaya, S. (2013). Kandungan antosianin dan aktivitas antioksidan ubi jalar ungu segar dan produk olahannya Anthocyanins content and antioxidant activity of fresh purple fleshed sweet potato and selected products. *Agritech*.
- Lanusu, A. D., Surtijono, S. ., Karisoh, L. C. M., & Sondakh, E. H. B. (2017). SIFAT ORGANOLEPTIK ES KRIM DENGAN PENAMBAHAN UBI JALAR UNGU (*Ipomea batatas* L). *Zootec*, 37(2), 474. <https://doi.org/10.35792/zot.37.2.2017.16783>
- Nurhafnita, N., Bulotio, N. F., & Umela, S. (2021). Pembuatan Brownies Dari Ubi Jalar Unggu Di Kelurahan Tanjung Kramat Kota Gorontalo. *Jurnal Abdimas Gorontalo (JAG)*, 4(1), 4–8. <https://doi.org/10.30869/jag.v4i1.728>
- Rahmawati, D., Setia Restuti, A. N., & Yulianti, A. (2020). Flakes Ubi (Flabi) Alternatif Olahan Ubi Jalar. *J-Dinamika : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(2), 50–53. <https://doi.org/10.25047/j-dinamika.v5i2.1664>
- Santoso, W. E. A., & Estiasih, T. (2014). JURNAL REVIEW: KOPIGMENTASI UBI JALAR UNGU (*Ipomoea Batatas* var. Ayamurasaki) DENGAN KOPIGMENT NA-KASEINAT DAN PROTEIN WHEY SERTA STABILITASNYA TERHADAP PEMANASAN. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(4), 121–127.
- Visnhu, B. G. (2021). Diversifikasi Olahan Ubi Kayu sebagai Potensi Desa Sidomulyo dan Penanaman Ubi Kayu dengan Metode Tumpang Sari. *Jurnal Atma Inovasia*. <https://doi.org/10.24002/jai.v1i1.3905>
- Nasution, E. Y. P., & Oktalaziva, S. (2022). PENINGKATAN PRODUKTIVITAS MASYARAKAT MELALUI
- KEGIATAN INDUSTRI KERAJINAN RUMAH TANGGA DIDESA KEMANTAN RAYA KECAMATAN AIR HANGATTIMUR KABUPATEN KERINCI. *Jurnal Nauli*, 2(1), 1-9.