

Peningkatan Kapasitas Kelompok PKK Melalui Pelatihan Produk Olahan Ubi Jalar Ungu di Desa Bangbayang, Kabupaten Cianjur

Hamidatun Hamidatun^{1*}, Shanti Pujilestari², Euis Widiati³

^{1,2}Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pangan dan Kesehatan, Universitas Sahid

³Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Sahid

*Email : hamidatun@usahid.ac.id

Abstract

Bangbayang Village, Gekbrong District, Cianjur is an area with the main agricultural commodities being rice and purple sweet potato. This program aimed to increase knowledge and ability of PKK group in the Bangbayang Village in processing purple sweet potato into chips and cakes. The method used in this activity were an analysis of PKK group condition, training on food production and packaging labels, as well as evaluation of knowledge and attitudes. Based on the activities carried out, several benefits were obtained for partners including increasing knowledge about food production based on purple sweet potato and packaging labels, increasing partner attitudes and increasing partner capabilities in manufacturing chips and cakes of purple sweet potato products. In addition, based on the evaluation of the usefulness of the program, most of the participants agree to make the product as an alternative for new business ideas.

Keywords: *Cake, Chips, Purple sweet potato, PKK*

Abstrak

Desa Bangbayang, Kecamatan Gekbrong, Kabupaten Cianjur merupakan wilayah dengan komoditas pertanian utama padi dan ubi jalar ungu. Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan kemampuan mitra kelompok PKK di Desa Bangbayang dalam mengolah ubi jalar ungu menjadi keripik dan bolu kukus. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah analisis kondisi mitra, pelatihan pembuatan produk dan label kemasan produk pangan, serta evaluasi pengetahuan dan sikap. Kegiatan ini memberikan manfaat kepada mitra yang ditandai dengan adanya peningkatan pengetahuan tentang proses pembuatan produk berbasis ubi jalar ungu dan label kemasan serta peningkatan sikap mitra yang menyatakan bisa membuat keripik dan bolu kukus ubi jalar ungu. Mitra juga menyatakan setuju untuk menjadikan produk tersebut sebagai alternatif ide usaha baru.

Kata Kunci: *Bolu Kukus, Keripik, Ubi jalar ungu, , Kelompok PKK*

PENDAHULUAN

Gempa bumi yang melanda daerah Cianjur, Jawa Barat pada tanggal 21 November 2022 masih menyisakan masalah bagi masyarakat setempat (BPIP, 2022). Sebagian besar keluarga tidak memiliki kemampuan ekonomi yang cukup untuk kembali membangun atau merapikan rumahnya. Para orang tua yang menjadi tulang punggung keluarga juga mengalami tekanan mental yang berat karena secara mendadak kehilangan rumah, mata pencaharian, dan anggota keluarganya. Hal tersebut juga dialami oleh warga di Desa Bangbayang, Kecamatan Gekbrong, Kabupaten Cianjur.

Desa Bangbayang, Kecamatan Gekbrong, Kabupaten Cianjur merupakan wilayah yang penduduknya sebagian besar berprofesi sebagai petani dengan komoditas utama padi dan ubi jalar ungu. Ubi jalar termasuk salah satu dari tujuh komoditas utama tanaman pangan selain padi, jagung, kedelai, kacang tanah, kacang hijau, dan ubi kayu (Edi 2020). Menurut FAO (2019), Indonesia merupakan produsen ubi jalar terbesar ke-6 di dunia, dengan rata-rata produksi sebanyak 2.23 juta ton/tahun (Kementan 2019).

Ubi jalar ungu merupakan jenis umbi yang relatif tahan disimpan dalam keadaan segar dibandingkan jenis umbi yang lain, semakin lama disimpan maka rasanya semakin manis. Sifat ini

berbeda dengan ubi kayu yang hanya tahan disimpan segar selama dua hari, setelah itu akan mengalami kerusakan atau poyo (umbi berwarna coklat kebiruan, lembek dan timbul rasa pahit). Keunggulan lain dari ubi jalar ungu adalah nilai gizi yang tinggi seperti karbohidrat (93,23 %bk), lemak (0,75%bk), protein (4,40 %bk) dan juga senyawa antosianin yang memberikan warna ungu pada ubi (Li *et al.* 2013 ; Prasetyo and Winardi 2020). Senyawa antosianin pada ubi jalar ungu berfungsi sebagai antioksidan yaitu melindungi sel-sel tubuh dari kerusakan yang disebabkan oleh radikal bebas (Grace *et al.* 2014 ; Husna *et al.* 2013).

Produk olahan yang lazim dikonsumsi masyarakat masih terbatas pada bentuk makanan tradisional, seperti ubi rebus, ubi goreng, kolak, getuk, dan kripik, sehingga seringkali citranya dianggap rendah. Dalam rangka meningkatkan citra dan nilai jual ubi jalar ungu perlu dilakukan terobosan teknologi pengolahan pangan, maupun menggali dan mensosialisasikan keunggulan mutu gizi serta sifat fungsionalnya.

Berdasarkan permasalahan di atas, tim pengabdian masyarakat perlu melakukan pelatihan pembuatan produk keripik dan bolu kukus berbasis ubi jalar ungu kepada kelompok PKK Desa Bangbayang, Kec. Gekbrong, Kab. Cianjur. Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk meningkatkan kapasitas pengetahuan dan kemampuan mitra kelompok PKK di Desa Bangbayang dalam mengolah ubi jalar ungu menjadi keripik dan bolu kukus serta pengetahuan tentang aturan label kemasan produk pangan olahan.

METODE PELAKSANA

Kegiatan dilaksanakan secara offline dengan tetap memperhatikan protokol kesehatan di lokasi mitra. Mitra sasaran kegiatan adalah kelompok ibu-ibu PKK sebanyak 20 peserta di Desa Bangbayang, Kec. Gekbrong, Kab. Cianjur, Jawa Barat. Kegiatan dilaksanakan pada bulan Desember 2021 dengan program yang terdiri dari analisis kondisi mitra, pelatihan pembuatan produk dan label kemasan produk pangan, serta evaluasi pengetahuan dan sikap.

Tahap 1 : Analisis Kondisi Mitra

Kegiatan ini dilakukan untuk mengetahui profil mitra dan memperoleh gambaran kondisi di lapangan terkait pengembangan produk pangan berbasis ubi jalar ungu. Tahap ini dilakukan dengan cara wawancara dan kunjungan langsung ke lokasi mitra.

Tahap 2 : Pelatihan dan Praktik Pembuatan Produk

Kegiatan pelatihan dilakukan untuk memberikan pengetahuan dan pemahaman kepada mitra tentang pembuatan produk keripik dan bolu kukus dengan bahan baku ubi jalar ungu serta edukasi label pangan sesuai dengan aturan yang berlaku.

Kegiatan pelatihan dilakukan dengan metode partisipasi aktif yang melibatkan mitra dalam diskusi. Pelatihan diberikan menggunakan modul materi yang sudah disusun (Gambar 1) dan dilanjutkan dengan sesi diskusi dan sharing tentang apa yang sudah dilakukan oleh mitra terkait dengan topik yang diberikan oleh tim pengabdian masyarakat. Di awal dan akhir kegiatan pelatihan, tim pengabdian masyarakat membagikan soal *pre test* dan *post test* untuk mengetahui peningkatan pengetahuan dan sikap peserta.

Dalam rangka meningkatkan kemampuan mitra dalam hal pengembangan produk berbasis ubi jalar ungu, dilakukan praktik secara langsung tentang pembuatan produk keripik dan bolu kukus.



Gambar 1. Modul Materi Pelatihan

Tahap 3. Evaluasi Pengetahuan dan Sikap

Evaluasi pengetahuan dan sikap dilakukan menggunakan kuesioner yang diberikan kepada

mitra. Kuesioner meliputi pengetahuan dan sikap sebelum dan setelah pelatihan tentang kegiatan yang diberikan dilengkapi dengan video testimoni kegiatan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tahap 1. Pelaksanaan Kegiatan Pelatihan

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dihadiri oleh 100% mitra. Mitra merupakan kelompok ibu ibu PKK yang terdiri dari 20 orang dengan usia mayoritas (95%) usia produktif antara 29-60 tahun dan sebanyak 5% berusia 75 tahun. Latar belakang pendidikan mitra terdiri dari pendidikan SD (75%), SMP (20%), dan SMA (5%). Pekerjaan mitra mayoritas (90%) adalah ibu rumah tangga dan sebanyak 10% adalah penjual makanan.

Kegiatan pengabdian masyarakat terdiri dari pelatihan, praktik pembuatan produk, evaluasi pengetahuan dan sikap. Materi pertama pelatihan yaitu pengembangan produk keripik dan bolu kukus dengan bahan baku ubi jalar ungu. Materi kedua yaitu "Label Pangan Olahan" berdasarkan pada peraturan BPOM No. 31 tahun 2018 tentang label pangan olahan. Pada materi ini dijelaskan bahwa label pangan olahan paling sedikit memuat keterangan mengenai:

- nama produk;
- daftar bahan;
- berat/isi bersih
- nama & alamat pihak yang memproduksi/mengimpor;
- halal bagi yang dipersyaratkan;
- tanggal & kode produksi;
- keterangan kedaluwarsa;
- nomor izin edar; dan
- asal usul bahan Pangan tertentu

Informasi huruf a, c, d, e, g, h wajib dicantumkan pada bagian label yang paling mudah dilihat dan dibaca. Bagian label yang paling mudah dilihat dan dibaca, yaitu bagian satu sisi pandang yang terlihat ketika produk dipajang (di-display) dan memuat keterangan yang sangat penting diketahui oleh konsumen sesuai ketentuan peraturan yang berlaku.

Tim pengabdian masyarakat juga memberikan contoh label kemasan produk keripik dan bolu kukus ubi jalar ungu yang sudah sesuai dengan peraturan BPOM No. 31 tahun

2018. Contoh label kemasan ditunjukkan pada Gambar 2.



Gambar 2. Contoh Label Kemasan Produk Keripik dan Bolu Kukus Ubi Jalar Ungu

Tahap 2. Pelaksanaan Praktik Pembuatan Produk

Pada kegiatan praktik pembuatan produk yang dipilih adalah keripik dan bolu kukus. Hal ini berdasarkan pada proses pengolahan produk dan bahan baku yang mudah diperoleh. Keripik merupakan salah satu produk pangan olahan yang diminati oleh masyarakat. Bahan baku dari keripik ubi jalar ungu ialah ubi jalar ungu, air, garam dan bawang putih. Cara pembuatan keripik ialah 1) ubi jalar ungu segar dikupas, dicuci dan ditiriskan selama 5 menit, 2) ubi jalar ungu diiris tipis dan digoreng, 3) larutan garam dan bawang putih dipercikan sedikit ke dalam penggorengan, 4) keripik ubi jalar ungu dimasukkan dalam spinner untuk meniriskan minyak dan 5) keripik ubi jalar ungu siap untuk dikemas.

Pada sesi ini, para peserta praktik langsung cara mengolah ubi jalar ungu menjadi keripik mulai dari mengiris tipis menggunakan alat pemotong, teknik penggorengan, serta teknik penirisan minyak menggunakan *spinner* untuk mengurangi kandungan minyak pada keripik sehingga keripik lebih renyah dan tahan lama.

Hal ini sesuai dengan penelitian Handayani (2020) yang melaporkan bahwa penggunaan spinner mampu mengurangi kandungan minyak pada produk bakwan, tempe dan bawang goreng sebesar 30%, 38% dan 45% secara berurutan.

Produk yang kedua ialah bolu kukus dengan bahan baku ubi ungu yang telah dikukus dan dihaluskan, tepung terigu, minyak goreng, gula rafinasi, santan, telur, pengemulsi dan pewarna makanan warna ungu. Cara pembuatan bolu kukus ialah 1) telur, gula rafinasi dan pengemulsi dicampur menggunakan mixer hingga mengembang (selanjutnya disebut adonan A), 2) ubi ungu, minyak goreng dan santan dicampur menggunakan blender, 3) campuran ubi ungu, minyak goreng dan santan, serta tepung terigu ditambahkan ke adonan A secara bergantian lalu diaduk hingga homogen, 4) adonan dimasukkan dalam cetakan dan dikukus selama 20-25 menit, dan 5) bolu kukus ubi jalar ungu siap untuk dikemas. Kegiatan praktik pembuatan produk dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Praktik Pembuatan Produk Keripik dan Bolu Kukus Ubi Jalar Ungu

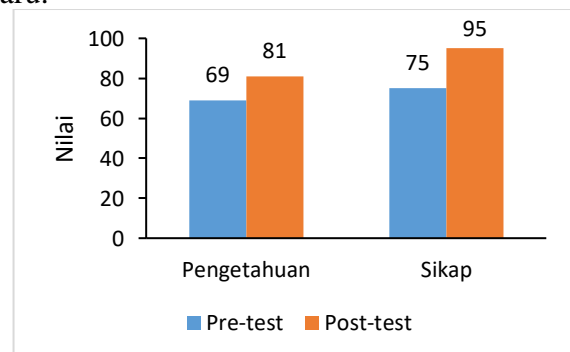
Pembuatan keripik dan bolu kukus ubi jalar ungu merupakan salah satu upaya diversifikasi produk ubi jalar ungu untuk lebih meningkatkan nilai jual ubi jalar ungu. Keripik ubi jalar ungu yang dihasilkan memiliki warna ungu, rasa manis khas ubi dan gurih. Keripik ubi jalar ungu juga

memiliki tekstur yang lebih renyah karena melalui proses penirisan minyak menggunakan alat spinner. Bolu kukus ubi jalar ungu memiliki rasa manis dan warna ungu khas ubi jalar ungu. Warna ungu ini berasal dari senyawa antosianin yang berfungsi sebagai antioksidan (Li *et al.* 2013). Olahan ubi jalar ungu ini diharapkan dapat dijadikan produk unggulan dari Desa Bangbayang yang enak dan bergizi.

Tahap 3. Fungsi dan Manfaat Hasil Penelitian dan Pengabdian Masyarakat

Pre-test dan *post-test* dilakukan untuk mengetahui pemahaman peserta sebelum dan sesudah pelatihan terkait dengan pembuatan produk dan aturan pelabelan produk pangan. Berdasarkan hasil *pre-test* dan *post-test* (Gambar 4), peserta rata-rata mengalami peningkatan pengetahuan dan pemahaman terkait pembuatan produk dan aturan label kemasan pangan dari skor awal 69 menjadi 81 (skor maksimal 100), dan sikap mitra meningkat dari skor awal 80 menjadi 93 (skor maksimal 100). Hal ini menunjukkan bahwa kegiatan ini memiliki manfaat yang positif terhadap mitra kelompok PKK.

Selama diskusi berlangsung, mitra kelompok PKK terlihat aktif berdiskusi. Secara umum, sebelum mendapat pelatihan, mitra hanya mengetahui tentang pembuatan keripik ubi jalar ungu. Setelah pelatihan, mitra mendapatkan pengetahuan baru tentang proses pengolahan bolu kukus ubi jalar ungu serta aturan pelabelan kemasan produk pangan olahan. Mitra kelompok PKK menyatakan setuju untuk mengembangkan produk keripik dan bolu kukus ubi jalar ungu menjadi salah satu alternatif ide untuk usaha baru.



Gambar 4. Hasil Nilai *Pre-test* dan *Post-test* Pengetahuan dan Sikap Mitra

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat Pembuatan Produk Berbasis Ubi Jalar Ungu di Desa Bangbayang, Kec. Gekbrong, Kab. Cianjur bermanfaat untuk mitra yang ditandai dengan adanya peningkatan pengetahuan mitra dan sikap mitra yang setuju untuk melanjutkan hasil dari kegiatan ini melalui pembentukan usaha baru dengan produk keripik dan bolu kukus berbahan baku ubi jalar ungu.

SARAN

Program pengabdian masyarakat ini perlu ditindaklanjuti oleh dinas terkait atau lembaga swadaya masyarakat lokal secara berkelanjutan dengan dilakukannya kegiatan pendampingan dan monitoring hasil pelatihan sehingga manfaat dari pelatihan dapat dirasakan secara optimal.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terimakasih kepada LPPM Universitas Sahid dan kepada mitra kegiatan pengabdian masyarakat ini.

DAFTAR PUSTAKA

- [BPIP] Badan Pembinaan Ideologi Indonesia Retrieved November 23, 2022, Interact website: <https://bPIP.go.id/berita/1035/1483/bPIP-mari-rekatkan-persatuan-bantu-masyarakat-cianjur.html>
- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan. Peraturan BPOM No. 31 tahun 2018 tentang Label Pangan Olahan. Website : <https://jdih.pom.go.id/view/slide/71b0b7c49ac60405ac74dde34cf8480a/795/31/2018>
- Edi, S., 2020. Potensi Dan Peluang Pengembangan Komoditas Ubi Jalar Di Kabupaten Kerinci Provinsi Jambi, 4 (2015), 777–785.
- [FAO] Food and Agricultural Organization of the United Nations. 2019. *Statistical Databases*. Rome (IT): FAOSTAT
- Grace, M.H., Yousef, G.G., Gustafson, S.J., Truong, V. Den, Yencho, G.C., and Lila, M.A., 2014. Phytochemical changes in phenolics, anthocyanins, ascorbic acid, and carotenoids associated with sweetpotato storage and impacts on bioactive properties. *Food Chemistry*, 145, 717–724.
- Handayani, C., 2020. Analisis Pengurangan Kadar Minyak Menggunakan Alat Spinner yang Ergonomis, 12 (2).
- Husna, N. El, Novita, M., and Rohaya, S., 2013. Anthocyanins Content and Antioxidant Activity of Fresh Purple Fleshed Sweet Potato and Selected Products. *Agritech*, 33 (3), 296–302.
- [Kementan RI] Kementerian Pertanian Republik Indonesia. 2019. *Statistik Pertanian 2018*. Jakarta (ID): Kementan RI.
- Li, J., Li, X.D., Zhang, Y., Zheng, Z.D., Qu, Z.Y., Liu, M., Zhu, S.H., Liu, S., Wang, M., and Qu, L., 2013. Identification and thermal stability of purple-fleshed sweet potato anthocyanins in aqueous solutions with various pH values and fruit juices. *Food Chemistry*, 136 (3–4), 1429–1434.
- Prasetyo, H.A. and Winardi, R., 2020. Antioksidan Pada Pembuatan Tepung dan Cake Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L .). *Agrika Ekstensia*, 14 (1), 25–32.