

Original Research Paper

Diversifikasi Produk Olahan Pangan Lokal Ubi jalar Untuk Peningkatan Nilai Gizi Dan Perekonomian Keluarga Di Kelurahan Pejeruk Ampenan

Immy Suci Rohyani¹, Evy Aryanti¹, Suropto¹, Ahmad Jupri²

¹Program Studi Pendidikan Lingkungan, FPMIPA Universitas Mataram. Mataram. Indonesia

²Program Studi Biologi, FPMIPA Universitas Mataram. Mataram. Indonesia

DOI: <https://doi.org/10.29303/jpmipi.v3i2.568>

Sitasi: Rohyani, I. S, Aryanti, E., Suropto., & Jupri, A. (2020). Diversifikasi Produk Olahan Pangan Lokal Ubi jalar Untuk Peningkatan Nilai Gizi Dan Perekonomian Keluarga Di Kelurahan Pejeruk Ampenan. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 3(2)

Article history

Received: 25 Oktober

Revised: 15 Nopember

Accepted: 29 Desember

*Corresponding Author: Immy Suci Rohyani, Program Studi Pendidikan Lingkungan, FPMIPA Universitas Mataram. Mataram. Indonesia
Email: immy2@unram.ac.id

Abstract: Pangan lokal ubi jalar memiliki nilai gizi yang tinggi dan harga yang relatif murah. Beragam jenis pangan lokal ubi jalar yang ada belum dimanfaatkan secara maksimal. Sejauh ini pengolahan pangan lokal ubi jalar hanya secara sederhana yaitu direbus ataupun digoreng sehingga kurang memberi citarasa dan kurang diminati oleh masyarakat. Akibatnya nilai jual pangan lokal ubi jalar sangat rendah. Kelurahan pejeruk merupakan salah satu kelurahan yang ada di kecamatan Ampenan, lokasinya yang berdekatan dengan pusat kota sehingga sangat potensial untuk dijadikan daerah percontohan untuk pengembangan industri rumah tangga berbasis pangan lokal ubi jalar yang diharapkan akan dapat menunjang perekonomian keluarga dan sektor pariwisata khususnya wisata kuliner melalui penyediaan oleh-oleh khas pangan lokal ubi jalar. Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk meningkatkan nilai jual dan nilai gizi pangan lokal ubi jalar melalui penganeekaragaman produk olahan. Meningkatkan kemampuan masyarakat dalam membuat berbagai produk olahan berbahan dasar pangan lokal ubi jalar Metode yang digunakan adalah *Focus Group Discuss* (FGD) dan praktik langsung di ruangan sejak mulai dari persiapan hingga akhir kegiatan. Kegiatan pelatihan kewirausahaan menggunakan pola pembimbingan dimana masyarakat dirangsang untuk membentuk kelompok usaha bersama penganeekaragaman olahan pangan lokal ubi jalar berbasis masyarakat. Hasil yang diperoleh adalah beragam produk olahan pangan lokal ubi jalar yang dapat digunakan sebagai menu pelengkap gizi keluarga. Peningkatan pendapatan keluarga masyarakat melalui wirausaha penganeekaragaman produk olahan pangan lokal ubi jalar.

Keywords: Kelurahan Pejeruk; Produk Olahan; Ubi Jalar.

Pendahuluan

Kenaikan harga berbagai bahan pangan seperti beras, kedelai, sayuran dan buah-buahan disebabkan karena adanya fluktuasi perubahan musim tanam, pertumbuhan penduduk yang tidak seimbang dengan pertumbuhan produksi dan adanya ketergantungan pada produk impor serta pemerataan produksi. Kondisi ini diperparah

dengan semakin menyusutnya lahan persawahan dan perkebunan akibat terjadinya alih fungsi lahan pertanian menjadi perumahan dan industri. Perlu adanya upaya untuk mengantisipasi permasalahan tersebut salah satunya dengan cara diversitas pengolahan tumbuhan pangan lokal salah satunya ubi jalar (*Ipomoea batatas*) merupakan salah satu bahan pangan sumber karbohidrat yang kaya serat, mineral dan beta-carotene (Belay, 2018; Nogueira et al. 2018). Diversifikasi pangan dilakukan juga

untuk menghindari terjadinya kelangkaan bahan pangan dan upaya pelesarian sumberdaya genetik tumbuhan lokal untuk menunjang ketahanan pangan nasional (Rohyani et al, 2014).

Pemilihan ubi jalar didasarkan pada harga jual ubi segar sangat murah apalagi pada saat panen raya sehingga ubi jalar tidak dapat menjadi komoditas yang diandalkan. Jumlah petani yang membudidayakan ubi jalar menjadi semakin sedikit (Etikawati et al., 2019). Alasan lainnya pemanfaatan tanaman umbi-umbian yang memiliki kandungan karbohidrat yang tinggi terus dikembangkan untuk menghasilkan bahan pangan yang mampu memenuhi kebutuhan masyarakat luas (Wahyudi, 2010).

Kelurahan Pejeruk merupakan salah satu wilayah kecamatan Ampenan. Kelurahan ini berdekatan dengan pusat kota Mataram, sehingga memiliki letak yang sangat strategis untuk pengembangan usaha dalam upaya menunjang perekonomian keluarga melalui diversifikasi produk olahan ubi jalar. Jenis ubi jalar yang banyak ditemukan di kota Mataram saat ini adalah ubi jalar ungu (*ipomea batatas poiret*). Umbi ini bisa menjadi pewarna makanan dan memiliki kandungan nutrisi yang sangat baik untuk menunjang kesehatan tubuh. Ubi jalar merupakan produk pangan yang penting, karena selain memiliki nilai gizi yang tinggi. Kandungan gizi ubi jalar sangat tergantung dari varietasnya, pada umumnya, ubi jalar mengandung serat dan pektin yang sangat baik untuk mencegah gangguan pencernaan seperti wasir, sembelit hingga kanker kolon (Sutomo, 2007). Ubi jalar juga mempunyai indeks glikemik yang relatif rendah dibandingkan dengan beras, kentang, jagung dan ubi kayu (Astawan & Widowati, 2011). Sejauh ini ubi jalar oleh masyarakat kelurahan Pejeruk biasanya hanya diolah secara sederhana yaitu dimasak, digoreng dan dibakar sehingga kurang memberikan variasi baik dari segi tampilan maupun citarasa. Diperlukan adanya berbagai upaya dan terobosan untuk meningkatkan pendapatan dan nilai gizi keluarga melalui pemanfaatan dan keragaman olahan pangan lokal ubi jalar.

Berdasarkan hasil kegiatan pengabdian sebelumnya, pengolahan ubi jalar memberi dampak positif terhadap pengetahuan dan keterampilan serta pengembangan ekonomi masyarakat sasaran di dusun Kramen Pablengan Matesih Karanganyar Jawa Tengah (Etikawati et al., 2019), Desa Kanten

Kecamatan Trucuk Kabupaten Bojonegoro (Lestari et al., 2019). Keberadaan ubi jalar memiliki potensi yang besar sebagai pengganti terigu pada berbagai olahan pangan, seperti : cake, mie, roti, dan biskuit (Pratiwi et al, 2014). Pengolahan pangan lokal ubi jalar menjadi produk olahan seperti es krim, kue mangkuk dan kue lumpur juga memiliki peluang besar yang akan meningkatkan nilai jual produk olahan tersebut. Kegiatan ini pada akhirnya diharapkan dapat meningkatkan pendapatan keluarga khususnya masyarakat Kelurahan Pejeruk melalui penganekaragaman produk olahan sehingga meningkatkan nilai jual dan nilai guna pangan lokal ubi jalar.

Metode

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan di salah satu rumah warga yang berada di kelurahan pejeruk Ampenan. Peserta kegiatan adalah ibu rumah tangga dan kader PKK (Pemberdayaan dan Kesejahteraan Keluarga) yang memiliki minat, kemauan, motivasi, dan kemampuan dalam bidang kewirausahaan.

Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan ragam olahan ubi jalar ini adalah terigu, tempe, kuning telur, margarin, baking powder, susu, garam, dan air. Sedangkan alat yang digunakan dalam pembuatan olahan ubi jalar ini adalah belnder, kompor, panci, wadah baskom, termometer, kukusan dan cetakan kue

Metode yang digunakan dalam pelatihan pembuatan penganekaragaman produk olahan ubi jalar adalah Focus Group Discuss (FGD) dan praktik langsung (demonstrasi) di ruangan sejak mulai dari persiapan hingga akhir kegiatan. Kegiatan diawali dengan Tahap persiapan, yaitu penentuan ragam produk olahan ubi jalar yang akan dibuat, persiapan alat dan bahan yang diperlukan selama proses pembuatan produk. Tahap pelaksanaan, yaitu dilaksanakannya demonstrasi pembuatan produk olahan kemudian dilakukan praktik secara mandiri pembuatan produk agar semua peserta dapat megalami proses pembuatan produk dan dapat mengulangnya di rumah masing-masing.

Dilakukan juga pelatihan motivasi wirausaha untuk membangun semangat wirausaha peserta. Kegiatan pelatihan kewirausahaan menggunakan pola pembimbingan dimana masyarakat dirangsang untuk membentuk

kelompok usaha bersama diversitas pengolahan produk berbasis tumbuhan pangan lokal ubi jalar. Tahap akhir kegiatan adalah evaluasi program yang bertujuan untuk mengevaluasi tingkat capaian pelaksanaan kegiatan. Irianto dan Mardikanto (2011) menyebutkan bahwa pelaksanaan evaluasi terhadap dampak program, bertujuan untuk menilai seberapa jauh tingkat efektivitas program dan dampaknya terhadap masyarakat penerima manfaat, baik yang terlibat langsung dalam pelaksanaan program maupun yang tidak secara langsung dilibatkan dalam program yang bersangkutan

Hasil dan Pembahasan

Hasil pencapaian tujuan kegiatan pengabdian ini ditunjukkan dengan adanya respon dan apresiasi yang tinggi dari peserta pelatihan. Peserta sangat antusias mengikuti pelatihan mulai dari awal hingga akhir kegiatan berlangsung. Peserta juga aktif bertanya dan berdiskusi dengan Tim Pengabdian selama penyampaian materi ceramah maupun selama kegiatan demonstrasi berlangsung.



Gambar 1. Antusias masyarakat mengikuti pelatihan



Gambar 2. Masyarakat terlibat langsung dalam pembuatan produk

Umumnya peserta sangat antusias karena selama ini mereka belum pernah melakukan pengolahan ubi jalar. Ubi jalar yang mereka kenal selama ini hanya diolah dengan cara sederhana yaitu di rebus, dibakar dan digoreng. Adanya pelatihan diversifikasi pangan ini membuat peserta semakin paham cara pemanfaatan dan pengolahan pangan lokal ubi jalar yang selama ini banyak tumbuh di pekarangan mereka serta mudah di temukan dipasar tradisional. Diversifikasi pangan ini juga meningkatkan nilai gizi dan nilai manfaat dari tanaman tersebut

Kegiatan ini juga menambah pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam pengolahan pangan lokal ubi jalar, karena masyarakat terlibat langsung selama proses pelatihan. Masyarakat terlibat mulai dari pemilihan bahan, pengukuran bahan, pengolahan hingga pengemasan produk tersebut serta diajarkan juga tips-tips pemasaran dan perhitungan nilai jual.



Gambar 3. Motivasi wirausaha

Kegiatan pengabdian masyarakat dalam bentuk penyuluhan atau sosialisasi dan demonstrasi pengolahan tanaman lokal ini diikuti oleh 30 orang ibu rumah tangga dan remaja putri yang berada di lingkungan kebun jeruk. Secara umum dapat dinyatakan bahwa kegiatan ini pengabdian ini dapat mencapai sasaran seperti yang diharapkan.

Beberapa faktor yang menjadi penghambat yang ditemukan pada kegiatan pengabdian ini adalah : 1) Adanya persepsi masyarakat bahwa pangan lokal ubi jalar kurang bernilai ekonomi sehingga kurang diminati untuk dibudidayakan, 2) Adanya anggapan bahwa pangan lokal ubi tidak memiliki citarasa yang tinggi sehingga masyarakat kurang tertarik mengolahnya, 3) Tingkat pendidikan masyarakat yang rendah membutuhkan pendampingan dan penjelasan yang lebih pelan, terinci dan sistematis.

Beberapa faktor pendorong dari kegiatan ini adalah 1) Adanya keberpihakan dan respon sosial yang baik dari peserta yang mengikuti kegiatan pengabdian ini, 2) Keingintahuan masyarakat yang cukup tinggi menyebabkan pengetahuan yang disampaikan bisa diserap lebih baik, 3) Dukungan yang tinggi dari instansi desa menyebabkan kegiatan dapat berjalan dengan baik

Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat diambil dari kegiatan pengabdian masyarakat adalah bahwa sosialisasi dan pelatihan ini telah berhasil menstimulasi peserta untuk memiliki kemampuan dan keterampilan dalam pengolahan pangan berbahan dasar pangan lokal ubi jalar yang memiliki citarasa dan nilai jual yang tinggi. Dihasilkannya beragam produk olahan pangan lokal ubi jalar yang dapat digunakan sebagai menu pelengkap gizi dan pangan alternatif keluarga serta memiliki nilai jual yang dapat menambah penghasilan bagi keluarga. Kegiatan semacam ini dapat terlaksana secara berkelanjutan dan terintegrasi serta pembinaan yang intensif diperlukan untuk membangun kelembagaan yang kuat untuk menghasilkan desa binaan yang berkelanjutan

Ucapan Terima Kasih

Terimakasih disampaikan kepada pemerintah, Universitas Mataram melalui skim

hibah pengabdian PNPB yang telah mendanai kegiatan pengabdian ini. kepada Ibu –ibu PKK kelurahan pejeruk khususnya Kebun Jeruk Baru yang sudah antusias untuk hadir mengikuti kegiatan pengabdian ini dari awal hingga selesai serta kerjasamanya yang baik dalam pelaksanaan kegiatan ini.

Daftar Pustaka

- Astawan, M. & Widowati, S. 2011. Evaluation of Nutrition and Glycemic Inde of Sweet Potatoes and Its Appropriate Processing to Hypoglycemic Foods. *Indonesian Journal of Agricultural Science* 12(1),pp 40-46
- Belay, Y. 2018.A Review on Sweet Potato Breeding for Quality Traits. *International Journal of Entomology and Nematology Research*, 2(1), pp 25-34.
- Etikawati, N., Mudyantini, W., Listyawati, S, 2019. Upaya peningkatan nilai jual ubi jalar melalui diversifikasi olahan pasca panen. *Prosiding Seminar Nasional Penelitian & Pengabdian Kepada Masyarakat* (pp.421-425). 978-602-60766-6-3.
- Irianto, H., Mardikanto, T. 2011. Metode Penelitian dan Evaluasi Agribisnis. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Press. ^[1]_{SEP}
- Lestari, RD., Wulandari, K., Aliyah., Fanani A. 2019. Pengembangan Produk Olahan Ubi Jalar Di Desa Kanten Kecamatan Trucuk Kabupaten Bojonegoro. *Seminar Nasional Hasil Pengabdian Masyarakat dan Penelitian Pranata Laboratorium Pendidikan Politeknik Negeri Jember Tahun 2019*, ISBN : 978-602-14917-8-2
- Nogueira, A.C., Shen, G.A.R., Rebellato, A.P., Coutinho, J.P., Godoy, H.T., Chang, Y.K., Steel, C.J. & Clerici, M.T.P.S. 2018. Yellow sweet potato flour: use in sweet bread processing to increase β -carotene content and improve quality. *Anais da Academia Brasileira de Ciências (Annals of the Brazilian Academy of Sciences)*. Vol 90(1),pp 283-293. Available at <http://dx.doi.org/10.1590/0001-3765201820150804>.
- Pratiwi, IDPK., Suter, IK., Putra NK., Yusa, NM., Ni Wayan Wisaniyasa, NW., Hapsari NMI. 2014. Pelatihan Pengolahan Ubi Jalar

Menjadi Biskuit Di Desa Bukian
Kecamatan Payangan Kabupaten Gianyar.
Laporan Program Pengabdian Kepada
Masyarakat. Fakultas Teknologi
Pertanian universitas Udayana

Rohyani, I.S., Aryanty, E., Suropto, 2014. Potensi
Tumbuhan Lokal Pulau Lombok Dalam
Upaya Menunjang Ketahanan Pangan.
Prosiding Seminar Pendidikan nasional
STKIP

Wahyudi. 2010. Petunjuk Praktis Bertanam
Sayuran. Jakarta: Agro Media Pustaka.
Sutomo, 2007. Pemanfaatan Tepung
Terigu. Jakarta :Gramedia