

PELATIHAN PENGUATAN KAPASITAS KELOMPOK TANI DENGAN PENGOLAHAN UBI JALAR UNGU DI DESA BARANGKA KECAMATAN KAPONTORI, KABUPATEN BUTON

Sri Rejeki^{1)*}, RH. Fitri Faradilla², Mariani L³,
Muhammad Iqbal Kusumabaka Rianse⁴, Restu Libriani⁵

¹⁻⁴Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Halu Oleo

⁵Jurusan Peternakan, Fakultas Peternakan, Universitas Halu Oleo

*Email : srirejeki@uho.ac.id

Diterima : 11 November 2024

Disetujui : 30 November 2024

Diterbitkan : 2 Desember 2024

Abstrak

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Desa Barangka, Kecamatan Kapontori, Kabupaten Buton bertujuan untuk meningkatkan keterampilan kelompok tani dalam mengolah ubi jalar ungu menjadi produk pangan yang bernilai tambah, yakni selai dan es krim. Pelatihan yang diikuti 25 peserta ini dilaksanakan untuk memberikan pengetahuan tentang manfaat gizi ubi jalar ungu, serta keterampilan dalam pembuatan produk olahan yang bernilai ekonomis. Selama kegiatan, peserta diajarkan proses pembuatan selai dan es krim ubi jalar ungu, mulai dari pengolahan bahan baku hingga teknik pemasaran. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa 98% peserta berhasil mengolah ubi jalar ungu menjadi cendol, dan 96% peserta berhasil membuat es krim dari bahan yang sama. Sebanyak 100% peserta menyatakan menyukai kedua produk tersebut, yang menunjukkan tingkat kepuasan yang tinggi terhadap pelatihan ini. Pelatihan ini tidak hanya meningkatkan keterampilan teknis peserta, tetapi juga mendorong pola pikir kewirausahaan di kalangan petani, sehingga mereka mampu menciptakan produk inovatif yang dapat meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan mereka.

Kata kunci: Es krim, Selai, Ubi jalar ungu, Desa Barangka

Abstract

Community service activities in Barangka Village, Kapontori District, Buton Regency aim to improve the skills of farmer groups in processing purple sweet potatoes into value-added food products, namely jam and ice cream. The training, which was attended by 25 participants, was carried out to provide knowledge about the nutritional benefits of purple sweet potatoes, as well as skills in making processed products with economic value. During the activity, participants were taught the process of making purple sweet potato jam and ice cream, from processing raw materials to marketing techniques. The evaluation results showed that 98% of participants succeeded in processing purple sweet potatoes into cendol, and 96% of participants succeeded in making ice cream from the same ingredients. As many as 100% of participants said they liked both products, which shows a high level of satisfaction with this training. This training not only improves the participants' technical skills, but also encourages an entrepreneurial mind-set among farmers, so that they are able to create innovative products that can be produced

Keywords: Ice cream, Jam, Purple sweet potato, Barangka Village

PENDAHULUAN

Desa Barangka, Kecamatan Kapontori, Kabupaten Buton, memiliki potensi sumber daya alam yang melimpah, terutama dalam produksi ubi jalar ungu. Tanaman ini tumbuh subur di daerah tersebut dan telah menjadi salah satu komoditas pangan lokal yang memiliki nilai ekonomis dan gizi yang tinggi. Namun, meskipun ubi jalar ungu cukup

melimpah, sebagian besar masyarakat, khususnya kelompok tani, masih cenderung memanfaatkannya sebagai bahan pangan mentah atau olahan sederhana, tanpa memaksimalkan nilai tambah yang sebenarnya bisa diperoleh dari komoditas ini. Keterbatasan keterampilan dalam pengolahan dan inovasi produk berbasis ubi

jalar ungu menjadi salah satu kendala yang dihadapi oleh petani lokal dalam meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan mereka.

Pelatihan penguatan kapasitas bagi kelompok tani menjadi penting dalam upaya meningkatkan kemampuan mereka dalam mengolah ubi jalar ungu menjadi produk pangan yang bernilai jual tinggi. Dengan adanya pelatihan ini, diharapkan kelompok tani dapat memperoleh keterampilan baru dalam mengolah hasil pertanian lokal, sehingga mereka mampu menciptakan produk-produk olahan yang tidak hanya menarik bagi konsumen lokal tetapi juga berpotensi menjangkau pasar yang lebih luas. Selain meningkatkan daya saing produk lokal, pengolahan ubi jalar ungu ini juga akan berdampak positif pada ketahanan pangan dan kesehatan masyarakat setempat, mengingat ubi jalar ungu kaya akan antioksidan, serat, vitamin, dan mineral yang bermanfaat.

Program pelatihan ini bertujuan untuk memberikan pemahaman mendalam kepada kelompok tani tentang proses pengolahan, pengemasan, hingga pemasaran produk berbahan dasar ubi jalar ungu. Dengan demikian, diharapkan para petani mampu mengoptimalkan potensi ubi jalar ungu melalui diversifikasi produk, seperti keripik, tepung, dan makanan olahan lainnya. Melalui diversifikasi ini, diharapkan hasil panen ubi jalar ungu tidak hanya menjadi komoditas pangan biasa, tetapi juga menjadi produk inovatif yang bernilai ekonomis dan kompetitif. Pelatihan ini juga bertujuan membentuk mindset kewirausahaan di kalangan petani, sehingga mereka tidak hanya bergantung pada penjualan hasil panen mentah, tetapi juga memiliki inisiatif dalam menciptakan usaha mandiri berbasis produk lokal. Dengan adanya pelatihan ini, diharapkan kelompok tani di Desa Barangka dapat memberdayakan potensi lokal dan

meningkatkan kesejahteraan melalui keterampilan dan inovasi baru. Penguatan kapasitas ini merupakan langkah awal dalam membangun kemandirian ekonomi masyarakat pedesaan serta mendorong mereka untuk berpartisipasi aktif dalam membangun ekonomi lokal yang berbasis pada potensi alam dan sumber daya yang ada di lingkungan sekitar mereka.

Tujuan

Tujuan dari kegiatan ini adalah 1) Meningkatkan kemampuan kelompok tani dalam mengolah bahan pangan lokal, sehingga mereka dapat menciptakan produk bernilai tambah dari bahan yang tersedia di sekitar mereka; 2) Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu di Desa Barangka tentang pembuatan selai dan es krim ubi jalar ungu.

Kajian Pustaka

Selai Ubi Jalar Ungu

Selai ubi jalar ungu adalah produk makanan berbahan dasar ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L.) yang kaya nutrisi dan telah dikenal memiliki kandungan serat, antioksidan, serta antosianin yang tinggi. Sebagai bahan pangan, ubi jalar ungu memiliki kandungan vitamin dan mineral yang beragam, seperti vitamin C, E, B6, serta kalium dan zat besi, yang sangat bermanfaat bagi kesehatan. Warna ungu khas ubi ini berasal dari kandungan antosianin yang tinggi, yang berperan sebagai antioksidan alami dan mampu melawan radikal bebas dalam tubuh (Purwanti & Utami, 2017).

Selai ubi jalar ungu biasanya dibuat melalui proses pemasakan ubi yang telah dikukus atau direbus hingga lunak, kemudian dihancurkan atau dihaluskan menjadi pasta. Setelah itu pasta ubi dicampur dengan gula, air, dan bahan pengental untuk memberikan tekstur khas selai. Selama pemasakan, suhu dan waktu harus diperhatikan agar kandungan nutrisi,

terutama antosianin yang sensitif terhadap panas, tidak hilang. Untuk meningkatkan cita rasa dan ketahanan produk, kadang ditambahkan bahan pengawet alami seperti peran lemon yang kaya vitamin C, yang juga membantu mempertahankan warna ungu alami selai (Hastuti & Widiati, 2019; Supriyadi, dkk., 2015).

Manfaat Kesehatan Selai Ubi Jalar Ungu

Selai ini mengandung serat pangan yang baik untuk pencernaan, serta vitamin dan mineral yang mendukung metabolisme tubuh. Kandungan seratnya membantu memperlambat penyerapan gula, sehingga cocok dikonsumsi oleh mereka yang perlu menjaga kadar gula darah (Wang dkk., 2016). Selain itu, antosianin pada ubi jalar ungu memiliki sifat anti-inflamasi dan berperan dalam meningkatkan kesehatan kardiovaskular. Penelitian juga menunjukkan bahwa konsumsi antosianin dalam jangka panjang dapat berkontribusi pada pencegahan penyakit kronis, seperti diabetes dan kanker (Permatasari, 2019).

Es Krim Ubi Jalar Ungu

Es krim ubi jalar ungu adalah salah satu inovasi kuliner yang menggabungkan bahan alami dan kaya nutrisi dalam bentuk yang menarik dan lezat. Ubi jalar ungu yang berasal dari tanaman *Ipomoea batatas*, dikenal dengan kandungan antioksidan tinggi, serat, vitamin A, vitamin C, dan berbagai mineral penting lainnya yang bermanfaat bagi kesehatan tubuh. Warna ungu khas dari ubi ini berasal dari pigmen antosianin, yang tidak hanya memberi warna cerah tetapi juga berperan sebagai antioksidan alami yang membantu melawan radikal bebas dalam tubuh. Antioksidan ini membantu mengurangi risiko penyakit kronis seperti kanker dan penyakit jantung (Gunawan & Pratama, 2018). Dalam

pembuatan es krim, ubi jalar ungu dapat diolah menjadi puree yang kemudian dicampurkan dengan bahan dasar es krim seperti susu, krim, dan gula. Untuk menghasilkan tekstur es krim yang lembut dan kaya rasa, haluskan ubi jalar ungu harus diolah sedemikian rupa sehingga tidak menggumpal, memastikan distribusi rasa yang merata dalam setiap sendoknya (Mahmud, 2020). Ubi jalar ungu yang telah dihaluskan juga menambah rasa manis alami sehingga dapat mengurangi penambahan gula rafinasi, menjadikannya pilihan yang lebih sehat dibandingkan es krim konvensional.

Kandungan serat dari ubi jalar ungu juga membuat es krim ini memiliki tekstur yang lebih kental dan padat, sekaligus memberikan manfaat baik bagi sistem pencernaan. Serat ini dapat membantu menjaga kadar gula darah, yang bermanfaat bagi penderita diabetes bila dikonsumsi dalam jumlah yang sesuai (Suwandi, 2019). Di samping itu, warna ungu yang menarik secara alami tanpa pewarna buatan menjadikan es krim ubi jalar ungu pilihan yang sehat dan ramah bagi anak-anak serta orang dewasa yang ingin menikmati hidangan penutup dengan lebih bertanggung jawab. Secara keseluruhan, es krim ubi jalar ungu tidak hanya menarik secara visual, tetapi juga menghadirkan manfaat kesehatan yang dapat dinikmati oleh berbagai kalangan. Rasa manis dan kaya tekstur dari ubi jalar ungu ini menjadikannya menjadi alternatif es krim yang lebih sehat tanpa mengorbankan kenikmatan rasa (Amalia, 2021).

METODE PELAKSANAAN

Waktu dan Tempat

Kegiatan ini dilakukan di Balai Desa Barangka, Kecamatan Kapontori Kabupaten Buton pada tanggal 18 September 2024.

Peserta

Peserta dalam kegiatan ini sebanyak 25 orang yang terdiri dari ibu-ibu rumah tangga.

Tahapan Kegiatan

Untuk melaksanakan pelatihan pembuatan es krim dan selai ubi jalar ungu, diperlukan langkah-langkah yang terstruktur agar peserta mendapatkan pemahaman dan keterampilan yang optimal. Berikut adalah tahapan kegiatan yang diterapkan:

a. Survei Kebutuhan Peserta

Pada tahap ini mengidentifikasi kebutuhan pelatihan dan menentukan jumlah peserta dan kelompok sasaran utama.

b. Pengadaan Bahan dan Alat

Menyiapkan bahan utama seperti ubi jalar ungu, gula, susu, bahan pengental, dan bahan tambahan lainnya selai serta Menyiapkan peralatan seperti blender, panci, mixer, freezer, dan cetakan.

c. Tahap Penyampaian Materi

Materi berisi tentang manfaat ubi jalar ungu (kandungan gizi, potensi ekonomi, dan inovasi produk), prinsip pembuatan produk (higienitas, rasa, dan daya tahan produk), dan strategi usaha dan pemasaran

d. Tahap Praktik

Pelaksanaan pembuatan selai dan es krim ubi jalar ungu.

e. Tahap Diskusi dan Tanya Jawab

Membuka sesi tanya jawab untuk menyelesaikan kesulitan yang dihadapi peserta selama praktik.

e. Tahap Penilaian

Tahapan ini meliputi evaluasi hasil praktik dengan menilai rasa, tekstur, dan presentasi produk yang dibuat oleh peserta.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penyampaian Materi

Penyampaian materi pada pelatihan ini bertujuan untuk memberikan pemahaman teori yang mendalam dan relevan sebagai dasar praktik. Materi dimulai dengan pengenalan potensi ubi jalar ungu sebagai bahan baku utama. Peserta diberi pengetahuan tentang keunggulan gizi ubi jalar ungu, seperti kandungan antioksidan, serat tinggi, serta manfaatnya bagi kesehatan. Selain itu, disampaikan pula alasan pemilihan ubi ungu sebagai produk olahan karena melimpahnya sumber daya ini di Desa Barangka, sehingga dapat diolah menjadi produk bernilai ekonomi.

Selanjutnya, peserta diajarkan prinsip-prinsip higienitas dalam proses pengolahan makanan, seperti cara membersihkan bahan baku, menjaga kebersihan alat, dan teknik penyimpanan produk agar tahan lama. Materi ini penting untuk menjamin mutu produk olahan. Penyampaian berlanjut dengan penjelasan proses dasar pembuatan selai dan es krim ubi jalar ungu, meliputi langkah-langkah pengolahan, pemilihan bahan tambahan seperti gula, susu, dan bahan pengental, serta pengaturan suhu dan konsistensi adonan agar hasil akhir sesuai standar.



Gambar 1. Penyampaian Materi

Pembuatan Selai Ubi Jalar

Dalam proses pembuatan selai ubi jalar ini bahan yang digunakan berupa ubi jalar ungu sebagai bahan utama selai, yang memberikan warna ungu alami dan rasa manis, gula pasir untuk memberikan rasa manis pada selai, air untuk membantu proses pemasakan dan mengatur konsistensi selai, dan garam garam untuk menyeimbangkan rasa manis dan memberikan kedalaman rasa. Peralatan yang digunakan yaitu pisau dan talenan untuk mengupas dan memotong ubi jalar menjadi bagian kecil, panci untuk merebus ubi jalar hingga empuk, saringan untuk meniriskan ubi setelah direbus, blender atau penghalus

untuk menghaluskan ubi jalar hingga teksturnya lembut, sendok kayu atau pengaduk untuk mengaduk campuran ubi, gula, dan bahan lainnya selama proses pemasakan, wajan atau panci anti lengket untuk memasak campuran ubi hingga mengental menjadi selai, mangkuk atau wadah untuk menampung bahan yang sudah diolah atau dihaluskan sebelum dicampur, loyang atau piring datar untuk mendinginkan selai setelah dimasak, sebelum dikemas, dan toples atau wadah penyimpanan untuk mengemas selai yang sudah jadi agar tetap higienis dan tahan lama. Proses pembuatan selai disajikan pada Gambar 2.



Gambar 2. Pembuatan Selai Ubi Jalar Ungu

Pembuatan Es Krim Ubi Jalar Ungu

Pembuatan es krim ini menggunakan bahan yang terdiri ubi jalar ungu sebagai bahan utama, dikukus dan dihaluskan, susu cair untuk memberikan tekstur creamy pada es krim, gula pasir sebagai pemanis dapat disesuaikan sesuai selera, susu kental manis sebagai pemanis tambahan untuk memperkaya rasa, dan sedikit garam untuk menyeimbangkan rasa manis. Alat yang digunakan yaitu panci untuk merebus ubi jalar hingga empuk sebelum dihaluskan, pisau dan talenan untuk mengupas dan memotong ubi jalar

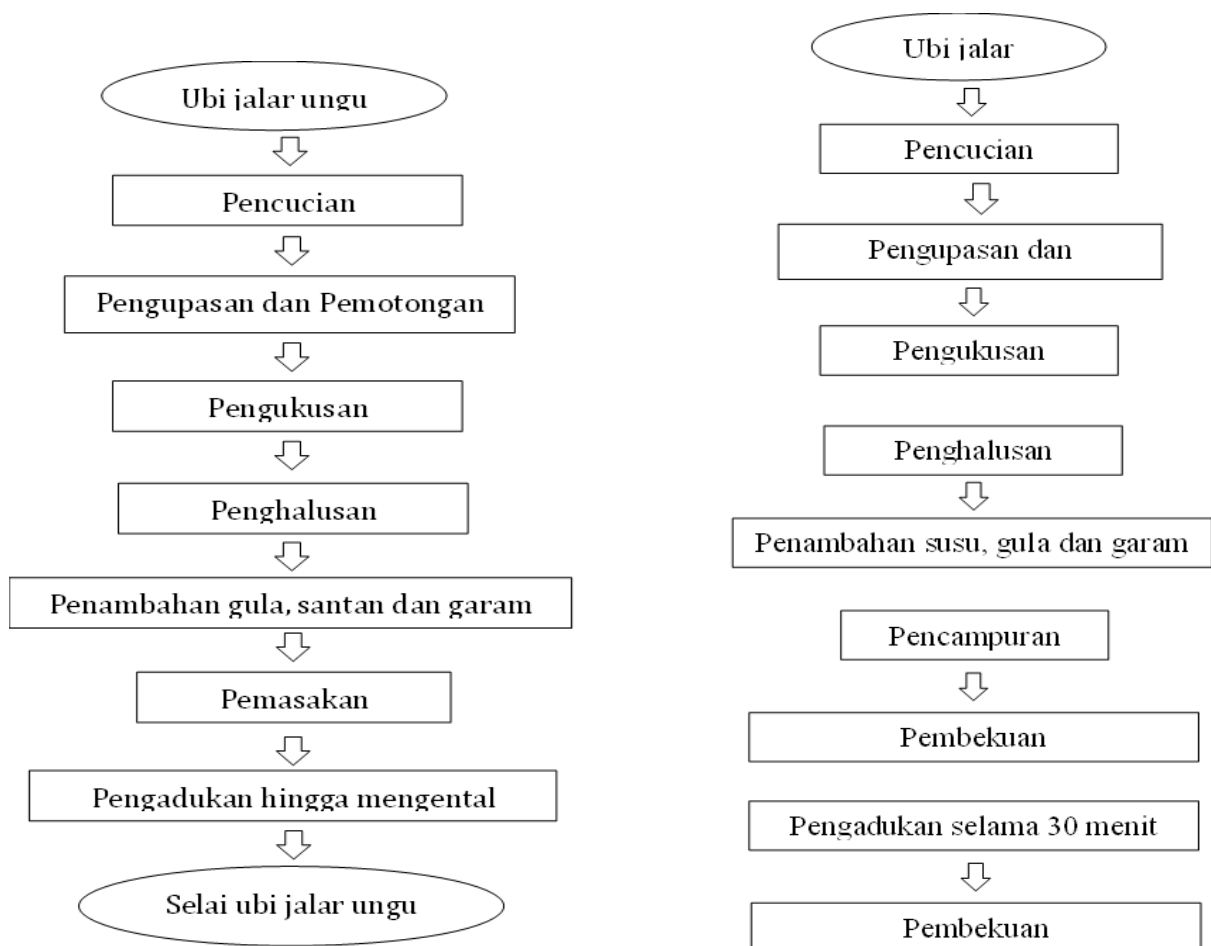
menjadi potongan-potongan kecil, blender untuk menghaluskan ubi jalar agar mendapatkan tekstur yang lembut dan halus, wadah besar atau mangkok untuk mencampurkan bahan-bahan es krim seperti ubi jalar yang sudah dihaluskan, gula, garam, dan susu, spatula atau sendok pengaduk untuk mengaduk campuran es krim hingga semua bahan tercampur merata, cetakan atau wadah tahan dingin untuk menuangkan campuran es krim sebelum dimasukkan ke dalam freezer, freezer

untuk membekukan campuran es krim hingga mencapai konsistensi yang diinginkan.

Tahapan pembuatan es krim ubi jalar ungu disajikan pada Gambar 5



Gambar 3. Es Krim Ubi Jalar Ungu



Gambar 4. Diagram Alir Selai Ubi Jalar Ungu

Gambar 5. Diagram Alir Es Krim Ubi Jalar Ungu

Hasil Evaluasi Kegiatan

Pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang melibatkan 25 peserta, hasil pelatihan menunjukkan keberhasilan yang signifikan dalam pengolahan ubi jalar ungu menjadi produk olahan yang inovatif. Peserta telah diajarkan cara mengolah ubi jalar ungu menjadi dua produk, yaitu cendol dan es krim, yang tidak hanya lezat tetapi juga bernilai gizi tinggi. Sebanyak 98% peserta mampu mengolah ubi jalar ungu menjadi cendol dengan baik. Pelatihan ini berhasil memberikan pemahaman yang jelas mengenai langkah-langkah pembuatan cendol dari ubi jalar ungu, termasuk pengolahan bahan baku hingga teknik pembuatan cendol yang tepat. Mayoritas peserta merasa antusias dan puas dengan hasil yang mereka buat, yang mencerminkan keberhasilan transfer pengetahuan dalam pengolahan produk berbasis ubi jalar ungu.

Selain itu, 96% peserta juga dapat mengolah ubi jalar ungu menjadi es krim dengan hasil yang memuaskan. Peserta dilatih untuk memanfaatkan ubi jalar ungu sebagai bahan dasar es krim yang kaya rasa dan tekstur, serta memiliki keunikan tersendiri dibandingkan dengan es krim pada umumnya. Dengan adanya pelatihan ini, peserta tidak hanya memperoleh keterampilan baru, tetapi juga mampu mengembangkan kreativitas dalam menciptakan variasi produk olahan ubi jalar ungu.

Keberhasilan pelatihan ini juga tercermin dari tingkat kepuasan peserta terhadap kedua produk olahan yang diajarkan. Secara keseluruhan, 100% peserta menyukai kedua produk, yaitu es krim dan cendol yang terbuat dari ubi jalar ungu.

Mereka mengapresiasi rasa dan kualitas produk yang dihasilkan, serta merasa bahwa pelatihan ini memberikan manfaat yang besar dalam memperkenalkan potensi lokal yang dapat diolah menjadi produk pangan yang bergizi dan inovatif.

Secara keseluruhan, pelatihan ini tidak hanya meningkatkan keterampilan peserta dalam mengolah ubi jalar ungu menjadi produk bernilai jual, tetapi juga berkontribusi pada pemberdayaan masyarakat dalam memanfaatkan sumber daya alam yang ada. Peserta diharapkan dapat mengembangkan produk ini lebih lanjut dan memperkenalkannya ke pasar yang lebih luas, sehingga dapat meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan mereka. Dengan demikian, pengabdian kepada masyarakat ini berhasil mencapai tujuannya dalam meningkatkan keterampilan dan pengetahuan peserta terkait pengolahan ubi jalar ungu.

KESIMPULAN

Pelatihan pengolahan ubi jalar ungu di Desa Barangka berhasil memberikan pemahaman dan keterampilan baru kepada kelompok tani dalam menciptakan produk inovatif berbasis bahan lokal, yaitu selai dan es krim ubi jalar ungu. Kegiatan ini tidak hanya meningkatkan pengetahuan dan kemampuan teknis peserta, tetapi juga membangun pola pikir kewirausahaan di kalangan petani. Produk olahan tersebut berpotensi meningkatkan pendapatan petani, memperkuat kemandirian pangan desa, dan berkontribusi pada ketahanan pangan serta kesehatan masyarakat setempat.

DAFTAR PUSTAKA

- Afifah, N. (2020). Pengolahan Ubi Jalar Ungu Menjadi Selai Sebagai Alternatif Produk Pangan Lokal. *Jurnal Pangan Lokal*, 5(2), 45-56.
- Amalia, T. (2021). Inovasi Kuliner dengan Bahan Alami. Jakarta: Pustaka Nusantara.
- Gunawan, A., & Pratama, W. (2018). Antioksidan Alami pada Ubi Jalar Ungu. Bandung: Andalas Pers.
- Hastuti, S., & Widiati, S. (2019). Kualitas dan Aktivitas Antioksidan Selai Lembaran Kombinasi Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.) dan Ekstrak Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.). *Jurnal Teknologi Pangan*, 13(2), 85-92.
- Mahmud, R. 2020. Kreasi Olahan Es Krim Sehat. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Permatasari, D. A. (2019). Pengaruh penambahan tepung kulit buah pisang raja sebagai sumber pektin alami terhadap karakteristik organoleptik dan fisikokimia selai ubi jalar ungu. *Jurnal Riset Pangan*, 1(1), 40-50.
- Purwanti, D., & Utami, S. (2017). Selai Ubi Jalar Ungu sebagai Produk Makanan Kaya Nutrisi. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 12(2), 145-153.
- Suharti, N., & Rahayu, E. (2018). Studi Pengolahan Ubi Jalar Ungu Menjadi Produk Selai dengan Tambahan Asam Askorbat Sebagai Pengawet Alami. *Jurnal Teknologi Pangan*.
- Supriyadi, S., Yulistyani, R., & Mahmud, M. (2015). Peran Pektin dan Sukrosa pada Selai Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Teknologi Pangan*, 5(2), 110-115.
- Suryanti, V., dan Kusnadi, J. (2016). Teknologi Pangan Tradisional Berbasis Sumber Daya Lokal. Bogor: IPB Pers
- Susilo, T., & Harjanti, E. (2019). Teknik Pengolahan Hasil Pertanian Berbasis Ubi Jalar. Universitas Pertanian Press.
- Suwandi, Y. (2019). Manfaat Serat pada Ubi Jalar untuk Kesehatan. Yogyakarta: Tiara Wacana.
- Wang, S., Nie, S., & Zhu, F. (2016). Chemical constituents and health effects of sweet potato. *Food Research International*, 89, 90-116.
- Wulandari, A. (2018). Pengembangan Produk Selai Ubi Jalar: Analisis dan Proses Produksi. *Jurnal Teknologi Pangan*, 7(1), 32-40.