

## Pemberdayaan Anggota Kelompok Tani Desa Jenggik Utara melalui Pengolahan Tepung Ubi Ungu Bernilai Ekonomis

<sup>1</sup>Setyaning Pawestri, <sup>2</sup>Eko Basuki, <sup>3</sup>Alamsyah, <sup>4</sup>Siska Cicilia, <sup>5</sup>Riezka Zuhriatika Rasyda

Prodi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri,  
Universitas Mataram, Indonesia <sup>1,2,3,4,5</sup>

e-mail: setyaning\_pawestri@unram.ac.id<sup>1\*</sup>

\*Corresponding Author

Submitted: September 11, 2023; Revised: October 22, 2023; Accepted: October 28, 2023; Published: October 30, 2023

### ABSTRAK

Desa Jenggik Utara dikenal sebagai daerah agribisnis ubi jalar ungu, sektor ini menjadi penopang ekonomi sebagian besar warganya. Meskipun memiliki potensi yang besar, ubi jalar ungu baru dijual dalam bentuk segar dan keripik. Menilik dari kurang berkembangnya inovasi produk, maka diperlukan pelatihan diversifikasi olahan pangan ubi jalar ungu. Tepung ubi jalar ungu dapat menjadi substitusi tepung terigu dan potensial dikembangkan untuk memenuhi kebutuhan produk bebas gluten. Menyelaraskan dengan hasil survey awal, maka pelatihan kelompok tani di Desa Jenggik Utara juga memberikan informasi terkait pengemasan, pelabelan, dan SPP-IRT yang diharapkan dapat meningkatkan daya jual tepung ubi jalar ungu. Tahap kegiatan berupa pemberian materi, pelatihan pembuatan tepung ubi ungu, dan diskusi. Kegiatan ini diadakan pada Jum'at, 23 Juni 2023 dan diikuti oleh 7 orang ibu kelompok tani. Diharapkan dari kegiatan ini, maka ibu-ibu kelompok tani memiliki produk tepung ubi jalar ungu yang berdayajual ekonomis.

**Kata kunci:** diversifikasi pangan, Jenggik Utara, kelompok tani, tepung ubi ungu

### ABSTRACT

Jenggik Utara Village is known as a purple sweet potato agribusiness area; this sector economically supports the welfare of its residents. Even though it has excellent potential, purple sweet potatoes are only sold in fresh and chip products. Judging from the lack of product development, training on purple sweet potato food diversification is needed. Purple sweet potato flour can be a substitute for wheat flour and has the potential to be developed to meet the needs of gluten-free products. In line with the initial survey results, the farmer group training in Jenggik Utara Village also provided information regarding packaging, labeling, and SPP-IRT, which is expected to increase the selling power of purple sweet potato flour. The activity includes providing materials, producing purple sweet potato flour, and discussing. This activity was held on Friday, June 23, 2023, and was attended by 7 women from farmer groups. It is hoped that from this activity, women from farmer groups will have purple sweet potato flour products that can sell economically.

**Keywords:** food diversification, Jenggik Utara, farmer group, purple sweet potato flour



Copyright © 2023 The Author(s)

This is an open access article under the CC BY-SA license.

## PENDAHULUAN

Ubi jalar telah menjadi komoditas agribisnis yang menjadi sumber pendapatan bagi masyarakat Desa Jenggik, Kecamatan Terara, Lombok Timur. Ubi jalar telah diujikan selama puluhan tahun oleh masyarakat Jenggik dan menjadi bisnis turun temurun. Hasil produksi komoditas ubi jalar di Kecamatan Terara mencapai 14 ton/hektar (BPS, 2014). Umumnya, masyarakat Desa Jenggik menjual ubi jalar dalam bentuk segar ataupun keripik (Yon, 2020). Dalam bentuk segar, ubi jalar hanya dibersihkan dan dijual dalam bentuk ikatan dengan harga jual sekitar Rp 10.000/kg. Ubi jalar yang menjadi unggulan di Desa Jenggik adalah ubi ungu dan dikenal dengan nama ubi Benson dan ubi jalar kuning yang dikenal sebagai ubi jalar madu (Gambar 1(a)). Beberapa tahun terakhir, diversifikasi produk olahan ubi jalar telah dikembangkan menjadi keripik oleh penjual ubi jalar demi meningkatkan nilai ekonomis ubi jalar (Gambar 1(b)).



(a)



(b)

Gambar 1. (a) Potensi komoditas ubi ungu Jenggik, (b) keripik ubi jalar kuning

Kandungan gizi produk pertanian bervariasi dipengaruhi oleh lokasi budidaya. Berbagai peneliti melaporkan kandungan protein pada tepung ubi jalar antara 1,0-14,2%, kecuali lisin, tirosin, dan isoleusin, semua asam amino lainnya tersedia dalam jumlah melimpah dalam tepung ubi jalar. Tepung ubi jalar mengandung karbohidrat mencapai 84,6% dan 94,8% (Van Hal, 2007). Tepung ubi jalar mengandung sejumlah besar mineral seperti natrium 0,06-0,18%, 0,76-1,22% kalium, 0,04-0,15% magnesium, 0,09-0,29% kalsium, 0,07-0,19% fosfor, 20,65-45,35 mg/kg besi, 18,85-33,75 mg/kg seng, 3,60-8,50 mg/kg tembaga, dan 8,80-16,55 mg/kg mangan (Olatunde et al., 2016).

Mempertimbangkan potensi ubi jalar di Desa Jenggik serta mendorong adanya bentuk diversifikasi olahan ubi jalar berdaya jual tinggi, maka pengolahan ubi jalar menjadi sangat potensial untuk dikembangkan. Tepung ubi jalar ungu memiliki peluang bagus untuk digunakan sebagai substitusi tepung terigu yang akan sangat berguna bagi individu yang didiagnosis menderita penyakit celiac. Hal ini dikarenakan penderita penyakit celiac dan intoleransi gluten membutuhkan produk bebas gluten (gluten free) (Pérez et al., 2017). Tepung ubi jalar berpotensi dijadikan sebagai ingredient dalam berbagai pembuatan makanan olahan, yakni sebagai pengganti tepung terigu. Substitusi tepung terigu dengan tepung ubi jalar dapat digunakan sebagai bahan baku pembuatan produk roti, pasta, kue, dan mie (Martiyanti & Vita, 2018). Pengolahan ubi jalar menjadi produk antara (intermediate food product) berupa tepung memiliki berbagai keuntungan diantaranya memperpanjang umur simpan, bersifat luwes untuk dimanfaatkan sebagai ingredient pangan berbahan baku tepung dan upaya diversifikasi pangan. Tepung ubi ungu menjanjikan peluang ekonomi cukup signifikan dikarenakan bentuk, ukuran, cita-rasa dan manfaat beragam, dan juga mempermudah pengemasan, pelabelan, penyimpanan dan distribusi (Nindyarani et al., 2011).

## METODE

Kegiatan pengabdian ini akan dilakukan di Desa Jenggik Utara, Montong Gading, Lombok Timur. Pelatihan ini melibatkan ibu-ibu kelompok tani Desa Jenggik Utara yang sudah bergelut cukup lama di agribisnis ubi jalar. Pengabdian masyarakat ini dilakukan dengan teknik ceramah, diskusi, dan praktik. Ide pengembangan produk tepung ubi jalar didasarkan pada hasil survey lapangan dimana penjualan ubi ungu hanya dipasarkan dalam bentuk segar dan keripik, sehingga terbuka peluang untuk mengembangkannya menjadi produk antara tepung ubi jalar. Hasil survey awal menunjukkan beberapa persoalan yakni : (1) ibu-ibu kelompok tani memiliki pengetahuan terbatas mengenai pengolahan ubi jalar dan masa simpan ubi jalar yang tidak terlalu lama, (2) masih minimnya pengetahuan mengenai pengemasan dan pelabelan seperti yang terlihat pada produk keripik yang hanya dijual dalam plastik bening tanpa ada label, (3) belum mengetahui bagaimana pengurusan SPP-IRT (Sertifikat Produksi Pangan Produksi Rumah Tangga) dan keuntungan bila sudah mengantongi SPP-IRT.

Menilik hasil survey awal, penganekaragaman olahan tepung ubi jalar dapat menjadi alternatif memperpanjang umur simpan dan juga berpeluang meningkatkan daya jual produk. Kegiatan pelatihan ini dilakukan untuk menyampaikan berbagai informasi mengenai kandungan gizi ubi jalar ungu, cara pembuatan tepung ubi jalar, dan materi terkait pengemasan, pelabelan dan PIRT. Ibu-ibu peserta pelatihan diajak berkomunikasi secara aktif dan juga melakukan praktik langsung pembuatan tepung ubi jalar ungu.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pelatihan dilaksanakan pada hari Jum'at, 23 Juni 2023 di Desa Jenggik Utara dengan sasaran peserta ibu-ibu kelompok tani yang beranggotakan 7 orang. Pemilihan materi dan pelatihan pengolahan ubi jalar ungu didasarkan dari hasil survey awal. Hasil survey lapangan menunjukkan bahwa pengembangan olahan ubi jalar ungu di daerah Jenggik baru satu produk, yakni keripik. Keripik yang diproduksi belum dilengkapi dengan label dan hanya dikemas dalam plastik transparan. Mempertimbangkan hal tersebut maka kegiatan pelatihan tidak hanya berupa praktik langsung pembuatan tepung ubi jalar ungu, tetapi juga melingkupi pemberian materi pengemasan, pelabelan, dan SPP-IRT (Sertifikat Produksi Pangan Produksi Rumah Tangga). Materi yang diberikan dirangkum dalam brosur 2 halaman yang berisi ringkasan hal penting mengenai kemasan, label, dan pengurusan SPP-IRT (Gambar 2).



Gambar 2. Brosur pelatihan terkait kemasan, label, dan SPP-IRT

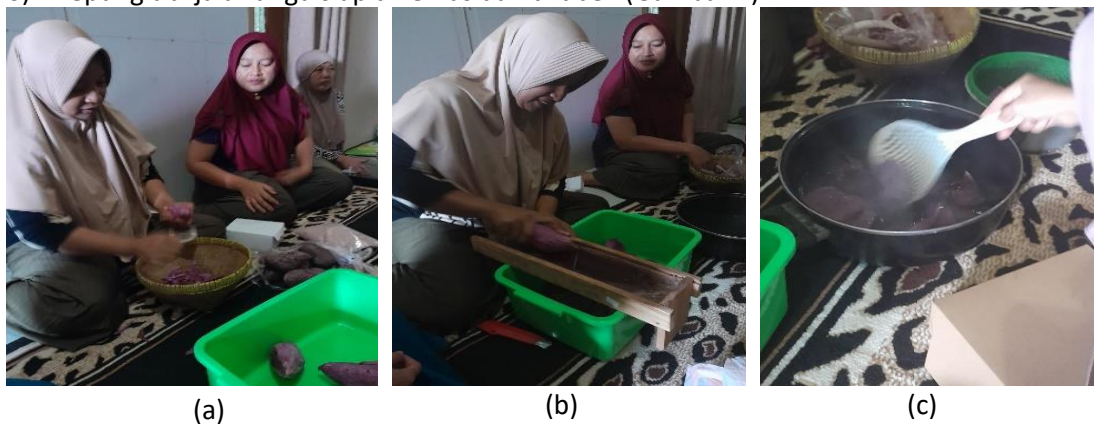
Ditekankan bahwa label adalah komponen penting yang berfungsi memberikan identitas pada suatu produk pangan (Erlyana, 2018). Label harus memuat setidaknya nama produk,

komposisi dan bahan, berat bersih, nama dan alamat produsen, keterangan kadaluwarsa, tanggal dan kode produksi, nomor izin edar pangan olahan, dan label halal bagi yang dipersyaratkan yang merujuk pada aturan yang berlaku (PP RI, 1999). Salah satu harapan dari pelatihan ini adalah mendorong ibu-ibu kelompok tani di Desa Jenggik Utara untuk mendayagunakan potensi ubi jalar ungu dengan cara melakukan diversifikasi produk pangan menjadi tepung ubi jalar ungu. Guna memperbesar peluang untuk masuk ke pasaran dan meningkatkan kepercayaan terhadap kualitas produk, maka pengurusan SPP-IRT perlu dilakukan di kemudian hari.

SPP-IRT merupakan jaminan keamanan serta izin edar yang diberikan oleh Kepala Daerah dalam hal ini Walikota/Bupati terhadap produk hasil industri UMKM di wilayah kerjanya dan berlaku selama 5 tahun (Dinas Kesehatan Kulonprogo, 2018). Tepung ubi ungu adalah salah satu produk yang bisa memiliki SPP-IRT. Sehingga, ibu-ibu kelompok tani dibekali informasi yang cukup terkait syarat pengurusan, kelengkapan dokumen, mekanisme, dan alur pengurusan SPP-IRT.

Pembuatan tepung ubi jalar ungu dalam pelatihan ini merupakan modifikasi dari (Martiyanti & Vita, 2018) :

- 1) Ubi jalar ungu dicuci bersih guna menghilangkan sisa tanah, kemudian dikupas (Gambar 3(a)) dan diiris tipis dengan ketebalan 2mm (Gambar 3(b)).
- 2) Irisan ubi jalar ungu kemudian mengalami proses *blanching* dengan cara mencelupkan dalam air panas selama  $\pm$  3 menit (Gambar 3(c)).
- 3) Irisan ubi jalar ungu yang sudah *diblanching* ditiriskan dan ditata di atas *tray* atau loyang.
- 4) Proses selanjutnya adalah pengeringan, dimana irisan ubi jalar ungu dijemur di bawah matahari.
- 5) Irisan ubi jalar ungu yang sudah kering digiling dan tepung diayak dengan ayakan 100 mesh.
- 6) Tepung ubi jalar ungu siap dikemas dan dilabeli (Gambar 4).



Gambar 3. Praktik pembuatan tepung ubi ungu : (a) pengupasan, (b) pengirisan, (c) *blanching*



Gambar 4. Tepung ubi ungu

Keberhasilan pelaksanaan kegiatan terlihat dari beberapa aspek, diantaranya antusiasme ibu-ibu kelompok tani Jenggik Utara dalam mengikuti semua rangkaian pelatihan dari awal hingga akhir. Pada dialog akhir peserta menjadi lebih optimis untuk mendapatkan informasi lebih dalam mengenai peluang bisnis dan pemasaran tepung ubi ungu. Ditanya lebih lanjut mengenai keinginan ibu-ibu kelompok tani untuk memproduksi dan memasarkan tepung ubi jalar ungu, disampaikan bahwa ketertarikan utama dikarenakan tepung ubi jalar ungu cukup mudah untuk dibuat dan dapat memperpanjang masa simpan. Tidak hanya berhenti pada pembuatan tepung ubi jalar ungu juga dapat dikembangkan lebih lanjut, produk antara tepung ubi jalar ungu berkesempatan menjadi bahan dasar tepung cookies, es krim, mie, dan produk lainnya (Alamsyah et al., 2023).

## SIMPULAN

Melalui pelatihan pengolahan tepung ubi jalar ungu yang diadakan oleh tim pengabdian masyarakat FATEPA UNRAM bagi ibu-ibu kelompok tani di Desa Jenggik Utara, Montong Gading, Lombok Timur dapat diambil beberapa kesimpulan, yakni :

- 1) Sosialisasi dan pelatihan pembuatan ubi jalar ungu disambut baik oleh para peserta dan peserta menunjukkan minat untuk menggeluti pengembangan produk tepung ubi jalar ungu
- 2) Peserta menganggap tepung ubi jalar ungu sebagai solusi untuk memperpanjang masa simpan ubi ungu dan peluang untuk meningkatkan pendapatan
- 3) Penganekaragaman ubi jalar ungu menjadi tepung ubi jalar ungu memungkinkan untuk dilakukan dan memiliki potensi layak untuk dijadikan usaha bisnis
- 4) Wawasan terkait pengemasan, pelabelan, dan SPP-IRT dapat menjadikan produk tepung ubi jalar ungu memiliki kesempatan untuk dipasarkan secara luas baik secara *offline* maupun *online*

## UCAPAN TERIMA KASIH (Opsional) □ Calibri, Bold, 11 pt

Penulis menyampaikan penghargaan dan apresiasi yang tinggi dan rasa terima kasih berbagai pihak yang mendukung terlaksananya kegiatan pengabdian masyarakat ini. Terima kasih dihaturkan kepada Rektor Universitas Mataram, Ketua LPPM Universitas Mataram, Dekan Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri, Ketua Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan dan Kelompok Riset Rekayasa Pengolahan Pangan serta pihak lain yang membantu pelaksanaan kegiatan ini yang tidak bisa disebutkan satu persatu.



## DAFTAR REFERENSI

- Alamsyah, A., Basuki, E., Handito, D., Cicilia, S., Ilmu, P., Pangan, T., & Agroindustri, D. (2023). Pelatihan Pengolahan Biji Nangka Menjadi Cookies di Kelompok Pembuat Dodol di Suranadi, Lombok Barat. *IJECS: Indonesian Journal of Empowerment and Community Services*, 4(1), 22–29. <https://doi.org/10.32585/ijecs.v4i1.3655>
- BPS. (2014). *Luas Panen Padi Palawija (Hektar), 2012-2014*. <https://lomboktimurkab.bps.go.id/indicator/53/51/1/luas-panen-padi-palawija.html>
- Dinas Kesehatan Kulonprogo. (2018). *Tata Cara Pengajuan Permohonan SPP- IRT*. <https://dinkes.kulonprogokab.go.id/detil/731/spp-irt>
- Eryana, Y. (2018). Analisis Peranan Desain Kemasan Terhadap Brand Identity dari Sebuah Produk Makanan Lokal Indonesia dengan Studi Kasus: Produk Oleh-Oleh Khas Betawi 'Mpo Romlah'. *National Conference of Creative Industry*, 1079–1097.
- Martiyanti, A., & Vita, V. (2018). Sifat organoleptik mi instan tepung ubi jalar putih penambahan tepung daun kelor. *Jurnal Teknologi Pangan*, 1(1), 1–13.
- Nindyarani, K., Sutardi, & Suparmo. (2011). Karakteristik kimia, fisik dan inderawi tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* Poiret) dan produk olahannya. *AGRITECH*, 31(4), 273–280.
- Olatunde, G. O., Henshaw, F. O., Idowu, M. A., & Tomlins, K. (2016). Quality attributes of sweet potato flour as influenced by variety, pretreatment and drying method. *Food Science and Nutrition*, 4(4), 623–635. <https://doi.org/10.1002/fsn3.325>
- Pérez, I. C., Mu, T. H., Zhang, M., & Ji, L. L. (2017). Effect of heat treatment to sweet potato flour on dough properties and characteristics of sweet potato-wheat bread. *Food Science and Technology International*, 23(8), 708–715. <https://doi.org/10.1177/1082013217719006>
- PP RI. (1999). *Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan*.
- Van Hal, M. (2007). Quality of sweetpotato flour during processing and storage. *Food Reviews International*, 16(1), 1–37.
- Yon. (2020). *Ubi Bakar Sokan Jenggik, Pasar Potensial Tingkatkan Perekonomian Masyarakat | SuaraNTB*. <https://www.suarantb.com/2020/10/05/ubi-bakar-sokan-jenggik-pasar-potensial-tingkatkan-perekonomian-masyarakat/>