

**PENGEMBANGAN PANGAN OLAHAN UBI JALAR BERNILAI EKONOMI  
TINGGI SEBAGAI PELUANG USAHA DI MASA PANDEMI COVID-19**

**Amirudin<sup>1</sup>, Rudi Sanjaya<sup>2</sup>, Nurmono<sup>3</sup>, Cristine Prestarika Lukito<sup>4</sup>, Ade Yusuf<sup>5</sup>**

<sup>1</sup> Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis,  
Universitas Pamulang, Kota Tangerang Selatan  
<sup>2,3,4,5</sup> Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis,  
Universitas Pamulang, Kota Tangerang Selatan  
e-mail: [dosen02253@unpam.ac.id](mailto:dosen02253@unpam.ac.id)

**Abstrak**

*Tujuan utama dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah untuk menerapkan pemanfaatan ubi jalar yaitu ubi jalar ungu terhadap penjualan aneka produk olahan dari ubi jalar ungu untuk dapat meningkatkan ekonomi keluarga. Pemberian informasi kepada masyarakat sekitar wilayah posyandu Pamulang Timur terkait budidaya ubi jalar ungu untuk menambah penghasilan ekonomi mereka. Metode yang digunakan adalah dengan menggunakan metode partisipatif, penyuluhan, pendampingan dan pelatihan. Hasil yang diperoleh dari pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat ini yaitu mampu memanfaatkan makanan olahan dari ubi jalar ungu menjadi ekonomi tinggi. Pelaksanaan kegiatan secara keseluruhan berjalan dengan peserta sangat antusias dalam mengikuti selama kegiatan. Harapan peserta agar kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dapat dilaksanakan secara berkesinambungan oleh Universitas Pamulaang, karena melalui kegiatan ini dapat menambah pengetahuan mereka khususnya dalam hal pengembangan makanan olahan.*

*Kata Kunci: Olahan Ubi Jalar, Peluang Usaha, Penerapan Ilmu Manajemen*

**Abstract**

*The main objective of this community service activity is to apply the use of sweet potatoes, namely purple sweet potatoes, to the sale of various processed purple sweet potato products to improve the family's economy. It provides information to the community around the Posyandu area of East Pamulang on purple sweet potato cultivation to increase their economic level. The method used is to use participatory methods, counseling, mentoring and training. The results obtained from the implementation of this community service are being able to use processed foods from purple sweet potatoes to become a high economy. The implementation of the activity as the whole with participants was very enthusiastic in participating during the activity. The hope of the participants is that this community service activity can be carried out continuously by Pamulaang University, because through this activity it can increase their knowledge, especially in terms of food development.*

*Keywords: Processed Sweet Potatoes, Business Opportunities, Application of Management Science*

**PENDAHULUAN**

Di Indonesia terdapat banyak jenis tanaman yang sangat berguna, baik untuk kesehatan maupun untuk keperluan lainnya. Akan tetapi seringkali manusia kurang memanfaatkannya, salah satunya yaitu ubi jalar. Biasanya ubi jalar hanya diolah sebagai makanan selingan. Ada yang sekadar dikukus atau digoreng, ada pula yang dibuat keripik atau getuk. Cara pengolahan yang kurang variatif, disertai dengan stigma murahan membuat ubi jalar jarang dikonsumsi masyarakat Indonesia. Padahal selain memiliki kandungan zat gizi tinggi, tanaman ini juga dapat menyembuhkan berbagai penyakit. Banyak fakta ilmiah yang membuktikan bahwa kualitas gizi ubi, terutama ubi jalar, tidak kalah dengan makanan sumber karbohidrat lain.

Potensi produksi ubi jalar di Indonesia mencapai 2 juta ton/tahun dan menduduki 10 besar produk ubi jalar di dunia. Potensi ini sangat cocok untuk diversifikasi pangan lokal sebagai alternatif makanan pokok. Widyaiswara BBPP Ketindan, Rivana Agustin mengatakan, manfaat ubi jalar adalah kaya vitamin A, mineral dan antioksidan serta dapat menangkal radikal bebas. Selain itu, ubi jalar juga dapat mencegah kanker dan serangan jantung karena kaya kandungan gizi antosianin, khusus ubi jalar ungu. Menurut Rivana, sebagai makanan alternatif, ubi jalar ungu bisa diolah menjadi brownis. Apalagi brownis sangat digemari masyarakat Indonesia, baik dari usia anak-anak hingga usia kakek/nenek serta berbagai kalangan.

Menurut Rivana, sebagai makanan alternatif, ubi jalar ungu bisa diolah menjadi brownis. Apalagi brownis sangat digemari masyarakat Indonesia, baik dari usia anak-anak hingga usia kakek/nenek serta berbagai kalangan. Di Indonesia, ubi jalar juga sudah dikenal sejak dulu kala, namun pemanfaatannya masih sangat terbatas sebagai makanan selingan yang pada umumnya diolah secara sederhana. Ubi jalar memiliki keragaman jenis yang cukup banyak yang terdiri dari jenis-jenis lokal dan beberapa varietas unggul. Jenis – jenis ubi jalar tersebut masing-masing memiliki karakteristik yang berbeda.

Daya terima masyarakat terhadap suatu produk makanan akan menentukan mati hidupnya suatu usaha adaon faktor-faktor yang mempengaruhi penerimaan suatu produk makanan umumnya berkaitan dengan bahan baku yang digunakan antara lain rasa, warna, aroma dan tekstur produk, bila ubi jalar sebagai bahan baku dalam industri pangan dipastikan dapat diterima karena ubi jalar sudah banyak dikenal masyarakat citarasanya enak bahkan dapat ditingkatkan lagi sesuai dengan produk yang diinginkan.

Tujuan Program Tujuan dari program ini adalah menumbuhkan jiwa kewirausahaan di kalangan mahasiswa agar mendorong terciptanya wirausahawan muda yang peduli terhadap potensi pangan lokal. Ikut andil dalam usaha pemerintah dalam mensukseskan program diversifikasi dan ketahanan pangan nasional. Menciptakan lapangan pekerjaan baru bagi masyarakat dan mengoptimalkan pemanfaatan komoditas lokal menjadi produk olahan yang bernilai ekonomi tinggi, serta menambah kekayaan khazanah kuliner Bogor. Luaran yang Diharapkan Luaran yang diharapkan adalah terciptanya peluang usaha mandiri yang bergerak dibidang olahan pangan dengan mengutamakan komoditas lokal, menghasilkan produk olahan pangan lokal yang bernilai ekonomis tinggi, tumbuhnya jiwa kewirausahaan dan kreativitas mahasiswa yang mandiri, serta munculnya kesadaran masyarakat untuk memanfaatkan talas sebagai bahan pangan alternatif, dan terciptanya trend mode bakery talas sebagai salah satu icon kuliner jajanan khas Bogor. Kegunaan Program Kegunaan program ini adalah memaksimalkan potensi talas sebagai produk olahan pangan, membuka lapangan usaha bagi masyarakat dan meningkatkan nilai tamba dari komoditas pertanian non beras dan penganekaragaman produk pangan khas perlu adanya diversifikasi produk talas serta mengembangkan produk olahan talas menjadi peluang bisnis berkelanjutan sehingga meningkatkan konsumsi masyarakat terhadap talas.

Dengan memanfaatkan hasil pertanian di sekitar rumah masyarakat juga dapat membantu petani ubi jalar ungu agar produk usaha tani dapat terus di minati oleh masyarakat Indonesia. Dengan adanya peluang usaha pengembangan dari olahan ubi jalar ungu maka masyarakat Indonesia juga dapat memberikan kontribusi agar petani Indonesia khususnya petani ubi jalar ungu terus meningkatkan produksinya agar para pelanggan lebih mudah mendapatkan ubi jalar ungu dengan harga yang terjangkau dan berdampak kepada para ibu-ibu yang mengkonsumsi ubi jalar ungu untuk usaha mereka. Dari Permasalahan diatas, pengusul mengadakan penyuluhan makanan olahan “**Pengembangan Pangan Olahan Ubi Jalar Bernilai Ekonomi Tinggi sebagai Peluang Usaha di Masa Pandemi Covid-19 PKK Posyandu Pamulang Timur**”. Melalui kegiatan ini diharapkan SDM mampu membuka peluang usaha dengan bahan dasar ubi jalar ungu yang dapat meningkatkan pendapatan ekonomi keluarga sekaligus membantu para petani Indonesia untuk terus memproduksi ubi jalar ungu.

Manfaat adanya kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat yang telah dilaksanakan adalah sebagai berikut

1. Ibu-Ibu PKK Posyandu Pamulang Timur  
Menambah khasanah ilmu pengetahuan agar dapat digunakan sebagai bahan masukan dan pertimbangan bagi Ibu-Ibu PKK untuk menumbuhkan jiwa kewirausahaannya khususnya terhadap produk olahan ubi jalar sebagai peluang usaha untuk meningkatkan pendapatan.
2. Universitas Pamulang  
Khususnya Dosen Universitas Pamulang bisa mengaplikasikan ilmunya dalam bidang Ilmu Manajemen. Mahasiswa juga terlibat dalam pengabdian masyarakat ini sehingga mereka bisa membantu dalam mempraktekan ilmu yang sudah didapatkan di dalam kelas maupun di luar kelas. Selain itu, dengan adanya kegiatan PKM dengan Ibu-Ibu PKK Posyandu Pamulang Timur yang berkelanjutan dapat terjalin kerjasama dengan Universitas Pamulang melalui Perjanjian Kerja Sama antara anggota PKK Posyandu Pamulang Timur dengan Universitas Pamulang.

## METODE

### Kerangka Pemecahan Masalah

Dalam program ini tujuan utama yang ingin dicapai adalah dengan mengoptimalkan pemanfaatan ubi jalar ungu untuk dijadikan produk yang menarik, inovatif, enak, dan bergizi yaitu stick ubi ungu dengan bahan baku utama dari ubi jalar ungu. Hal ini diharapkan menghasilkan profit yang dapat membantu dalam meningkatkan taraf hidup masyarakat pada umumnya dan bagi pelaku usaha pada khususnya. Tingkat adopsi petani akan varietas unggul ubi jalar di Indonesia sangat rendah dan didominasi beragam varietas lokal yang spesifik lokasi. Dengan banyaknya varietas lokal ini maka kemungkinan variasi produktivitas ubi jalar di Indonesia berbasis masyarakat melalui penanaman varietas lokal yang beragam sangatlah besar. Beberapa varietas ubi jalar memiliki daya saing industri yang baik dan mudah untuk dibudidayakan oleh petani. Namun, kajian agribisnis ubi jalar dari sudut pandang sosial ekonomi di tingkat petaninya belum banyak diteliti.

Dari pelaksanaan pengabdian yang dilaksanakan akan memberikan pengetahuan tentang pengelolaan berbasis ubi jalar ungu menjadi olahan makanan yang lezat dan bergizi. Dengan pengetahuan yang dimiliki dalam olahan makanan ubi jalar ungu bisa semakin berkembang dan mampu memberikan makanan olahan dalam bentuk lain selain stick ubi jalar ungu. Tujuannya adalah mensosialisasikan tentang kewirausahaan kepada masyarakat terutama ibu-ibu PKK Posyandu Pamulang Timur, membudayakan perilaku, sikap dan semangat berkemampuan dalam berwirausaha. Selain itu juga dapat memajukan dan menyejahterakan masyarakat.

### Realisasi Pemecahan Masalah

Pelaksanaan pengabdian terhadap masyarakat ini dapat upaya transfer ilmu pengetahuan dan transfer informasi terhadap masyarakat. Teknologi dan informasi yang diberikan masyarakat diupayakan merupakan informasi yang sesuai dengan kebutuhan masyarakat. Tim memberikan informasi tentang besarnya peluang bisnis pada jaringan internet. Penjelasan terhadap promosi penjualan menggunakan jaringan internet terhadap mitra akan memberikan banyak wawasan tentang cara untuk meningkatkan olahan makanan yang berbasis ubi jalar ungu dan memberikan wawasan tentang strategi yang sesuai dengan produk yang dihasilkan mitra serta jenis produk yang laku di pasaran. Selain itu, terdapat strategi yaitu dimensi kepercayaan. Adapun tentang dimensi kepercayaan adalah

1. **Trusting Belief** adalah sejauh mana seseorang percaya dan merasa yakin terhadap orang lain dalam suatu situasi. MC. Knight menyatakan ada tiga elemen yang membangun trusting belief yaitu: 1) *Benevolence* (Niat Baik) yaitu kesediaan penjual untuk melayani kepentingan konsumen. 2) *Integrity* (Integritas) yaitu seberapa besar keyakinan seseorang terhadap kejujuran penjual untuk menjaga dan memenuhi kesepakatan yang telah dibuat kepada konsumen. 3) *Competence* (Kompetensi) yaitu kemampuan penjual untuk memenuhi kebutuhan konsumen.

2. **Trusting Intention** adalah suatu hal yang disengaja dimana seseorang siap bergantung pada orang lain dalam suatu situasi. Ada dua elemen yang membangun *Trusting Intention* yaitu: 1) *Willingness to Depend* adalah kesediaan konsumen untuk bergantung pada penjual berupa penerimaan risiko atau konsekuensi negatif yang mungkin terjadi. 2) *Subjective Probability of Depending* adalah kesediaan konsumen secara subjektif berupa pemberian informasi pribadi kepada penjual, melakukan transaksi serta bersedia untuk mengikuti saran atau permintaan dari penjual. Secara khusus, kegiatan pengabdian kepada masyarakat oleh perguruan tinggi juga bertujuan untuk memperoleh masukan nyata bagi pengembangan kurikulum di perguruan tinggi yang bersangkutan, agar kurikulum yang diterapkan lebih relevan dengan kebutuhan pembangunan. Dengan pengabdian kepada masyarakat, juga diharapkan dapat meningkatkan kepekaan civitas akademika terhadap masalah-masalah yang berkembang dalam kehidupan masyarakat.

Melalui kegiatan wirausaha makanan ringan berbahan dasar tepung ubi ungu, diharapkan akan muncul produk makanan ringan yang rasanya lezat, kaya akan zat gizi, dan harganya terjangkau. Atribut produk tersebut diharapkan akan menjadi daya tarik bagi konsumen untuk mengkonsumsinya. Konsumen yang mengonsumsi produk ini diharapkan mendapatkan manfaat berupa kepuasan dan kesehatan. Melalui program ini pula diharapkan penulis sebagai tim pelaksana dapat belajar berwirausaha sehingga dapat menghasilkan profit dan usaha tersebut berlanjut. Keberlanjutan usaha akan membuka lapangan kerja baru serta menambah kemandirian dan kesejahteraan bagi pengusaha khususnya dan masyarakat pada umumnya.

Indikator pencapaian yang dituju dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan kelompok ibu-ibu PKK Posyandu Pamulang Timur adalah :

1. Peningkatan pemahaman masyarakat tentang pentingnya pemanfaatan hasil pertanian sebagai pemenuhan percepatan kebutuhan pangan yang bernilai tinggi.
2. Peningkatan partisipasi dan kinerja produksi pada tingkat petani dalam rangka penyediaan bahan baku olahan ubi jalar ungu.
3. Terciptanya *Stick Ubi jalar ungu* berbahan dasar ubi jalar ungu yang lezat dan kaya nutrisi, sebagai upaya untuk meningkatkan nilai ekonomis dari sumber daya lokal.
4. Terciptanya peluang usaha mandiri ibu-ibu PKK Pamulang Timur yang bergerak di sector makanan.
5. Perbaikan proses produksi hasil pertanian maupun pada teknik dan proses pengolahannya sehingga dihasilkan produk yang higienis dan bermutu.
6. Peningkatan nilai gizi masyarakat dalam upaya mencapai derajat kesehatan.

### **Khalayak Sasaran**

Kami mewakili dosen Universitas Pamulang mengadakan kerjasama dengan mitra yaitu kelompok ibu-ibu PKK Posyandu Pamulang Timur terkait pelatihan kewirausahaan dalam memanfaatkan produk olahan ubi jalar yang bernilai ekonomi tinggi untuk menambah pendapatan masyarakat. Setelah ada kesepakatan di antara kedua belah pihak mengenai acara tersebut, maka kami yang terdiri dari lima orang Dosen Tetap Universitas Pamulang yang terdiri dari Amirudin, Rudi Sanjaya, Nurmono, Cristine Prestarika Lukito, dan Ade Yusuf. bersama dengan beberapa mahasiswa dari Universitas Pamulang melakukan Diskusi dan membentuk panitia untuk kelancaran acara tersebut.

### **Tempat Dan Waktu**

Tempat pelaksanaan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat yang kami lakukan bekerjasama dengan kelompok ibu-ibu PKK dilaksanakan di Posyandu Pamulang Timur. Penyelenggaraan pada tanggal 19 Maret 2021 hingga 21 Maret 2021.

### **Metode Kegiatan**

Metode kegiatan ini berupa pemberian tips dan trik kepada para peserta. Berikut ini adalah tahapan pelaksanaan PKM yang dilakukan:

**1. Tahap persiapan, Tahap persiapan yang dilakukan meliputi:**

- a. Survey awal,
- b. Pemantapan dan penentuan lokasi dan sasaran. Setelah *survey* maka ditentukan lokasi pelaksanaan dan sasaran peserta kegiatan.

**2. Tahap Pelaksanaan Pengabdian Kepada Masyarakat**

Tahap ini akan diberikan penjelasan mengenai pengembangan pangan olahan ubi jalar bernilai ekonomi tinggi sebagai peluang usaha di masa pandemi covid-19. Sesi ini menitik beratkan pada pemberian penjelasan mengenai bagaimana penerapan ilmu manajemen untuk pelatihan kewirausahaan dan memasarkan produk ubi jalar.

Pelatihan ini menggunakan tiga metode yaitu :

a. Metode Presentasi

Penjelasan materi dilakukan untuk memperluas wawasan dan pengalaman terkait **Pengembangan Pangan Olahan Ubi Jalar Bernilai Ekonomi Tinggi sebagai Peluang Usaha di Masa Pandemi Covid-19 PKK Posyandu Pamulang Timur**. Seluruh materi PKM dijelaskan kepada peserta agar dapat dengan mudah mengaplikasikan ilmu tersebut dirumah. Resep dijelaskan secara terperinci dan memaksimalkan proses Tanya jawab dalam metode presentasi.

b. Metode Demonstrasi

Mendemonstrasikan salah satu hasil olahan kepada peserta guna memberi gambaran langsung dengan peserta tentang produk yang akan dipraktikkan. Demonstrasi dilakukan setelah proses presentasi. Demonstrasi dilakukan oleh narasumber sebagai sarana dalam menyampaikan pembelajaran agar sampai pada sasaran.

c. Metode praktek

Setiap peserta pelatihan wajib membuat produk ubi jalar ungu salah satunya keripik ubi ungu dengan rasa bawang. Nantinya produk hasil praktek tersebut dibawa pulang oleh peserta sebagai oleh-oleh kepada keluarganya

**3. Tahap Pelatihan**

Untuk melaksanakan kegiatan tersebut digunakan beberapa metode pelatihan yaitu dengan metode ceramah, tanya jawab, dan simulasi. Evaluasi hasil olahan praktek peserta dievaluasi satu persatu guna mengetahui ketercapaian dari pelatihan olahan ubi. Setiap peserta mendapatkan komentar dari instruktur agar dapat memperbaiki hasil di praktek yang lain. Setiap produk dikemas sesuai dengan jenis produk yang diolah guna mempercantik produk.

**HASIL DAN PEMBAHASAN**

**1. Tahap Persiapan**

a. Survei Awal

Kami melakukan survei kepada kelompok Ibu-Ibu PKK Posyandu Pamulang Timur.

b. Pemantapan dan penentuan lokasi dan sasaran

Berdasar data awal ini maka tim pelaksana yakin bahwa pemberian pemahaman, pengarahan, dan pengetahuan terkait Bagaimana cara menumbuhkan jiwa kewirausahaan Ibu-Ibu PKK terhadap produk olahan ubi jalar sebagai peluang usaha untuk meningkatkan pendapatan masyarakat di wilayah Posyandu Pamulang Timur. Metode pelatihan yang digunakan adalah Metode ceramah, Metode tanya jawab secara mendalam dan metode demonstratif yang dilakukan secara langsung di hadapan masyarakat regensi tersebut. Pelatihan ini dilaksanakan bersamaan dengan pemberian materi tentang perijinan dari pihak pengurus PKK Posyandu Pamulang Timur.

## 2. Tahap Pelaksanaan Pengabdian Kepada Masyarakat

Tahap ini kami memberikan penyuluhan dan bantuan informasi terkait penerapan ilmu manajemen pemasaran sebagai upaya menumbuhkan jiwa kewirausahaan Ibu-Ibu PKK terhadap produk olahan ubi jalar sebagai peluang usaha untuk meningkatkan pendapatan masyarakat di wilayah Posyandu Pamulang Timur.

Setelah itu, TIM PKM yang terdiri dari lima orang Dosen UNPAM melakukan *Forum Group Discussion* (FGD) untuk mempersiapkan pelaksanaan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) di Posyandu Pamulang Timur.

Pelaksanaan Pengabdian Kepada Masyarakat di Lembaga Pemberdayaan Masyarakat pada tanggal 19 – 21 Maret 2021. Tahap ini kami memberikan metode pemberi materi dilakukan dengan ceramah, tanya jawab interaktif, demonstrasi dan pemberian contoh riil terkait berita benar dan berita *hoax*. Pembukaan dibuka oleh perwakilan pengurus PKK Posyandu Pamulang Timur dilanjutkan dengan sambutan dan selanjutnya perwakilan dari Dosen Unpam memberi sambutan dilanjutkan dengan pemberian materi kurang lebih selama 1 jam dengan tema “**Pengembangan Pangan Olahan Ubi Jalar Bernilai Ekonomi Tinggi sebagai Peluang Usaha di Masa Pandemi Covid-19 PKK Posyandu Pamulang Timur**”. Kegiatan ini di ketuai oleh Bapak Amirudin dengan narasumber Bapak Nurmono, Bapak Rudi Sanjaya, Ibu Cristine Prestarika Lukito dan Bapak Ade Yusuf. Kegiatan PKM ini dihadiri kebanyakan dari kalangan masyarakat berbagai usia dari Kawasan RW 023 Pamulang Timur.

## 3. Tahap Pelatihan

Untuk melaksanakan kegiatan tersebut digunakan beberapa metode pelatihan yaitu:

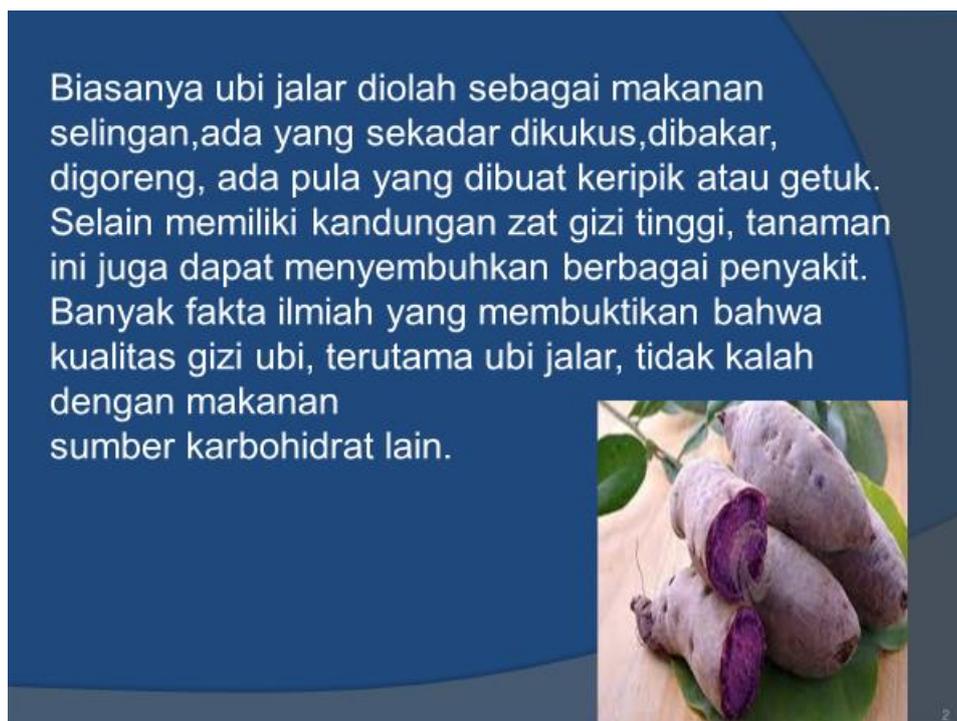
### a. Metode ceramah

Metode yang digunakan dalam pelatihan SDM dimulai dengan memberikan ceramah atau presentasi dengan tema “**Pengembangan Pangan Olahan Ubi Jalar Bernilai Ekonomi Tinggi sebagai Peluang Usaha di Masa Pandemi Covid-19 PKK Posyandu Pamulang Timur**”, dengan narasumber Bapak Nurmono yang dibantu oleh Bapak Rudi Sanjaya sebagai moderator.

Adapun materi yang disampaikan adalah sebagai berikut.



Gambar 1 Foto Materi PKM



Gambar 2 Foto Materi Pengembangan Pangan Olahan Ubi Jalar Bernilai Ekonomi Tinggi sebagai Peluang Usaha di Masa Pandemi Covid-19 PKK Posyandu Pamulang Timur

**b. Metode tanya jawab**

Setelah sesi ceramah sudah selesai, maka dilanjutkan dengan sesi tanya jawab. Alhamdulillah peserta sangat antusias untuk menanyakan Bagaimana cara menumbuhkan jiwa kewirausahaan Ibu-Ibu PKK terhadap produk olahan ubi jalar sebagai peluang usaha untuk meningkatkan pendapatan masyarakat di wilayah Posyandu Pamulang Timur. Peserta yang bertanya kami berikan cinderamata dari Universitas Pamulang dan sumbangsih dari dosen-dosen UNPAM.

**c. Metode simulasi**

Pelatihan ini juga diberikan metode simulasi, sehingga peserta langsung dapat mempraktekan apa yang sudah disampaikan. Apabila ada kendala maka langsung dibantu pada saat pelaksanaan PKM. Simulasi penting dilakukan untuk mengetahui seberapa besar tingkat pengetahuan dan ilmu yang diserap pada saat pelatihan.

**Ubi Jalar**

Ubi merupakan salah satu jenis dari tanaman umbi-umbian yang banyak tumbuh di seluruh Indonesia. Ubi sendiri terbagi lagi akan beberapa jenis yaitu ubi jalar (*Ipomoea batatas*), ubi rambat (*Dioscorea alatas*), ubi kayu (*Manihot esculenta*), dan talas. Karena ubi mengandung zat-zat gizi yang bermanfaat bagi tubuh, hampir semua masyarakat di dunia mengenal dan mengkonsumsi ubi. Ubi jalar sendiri diduga berasal dari Benua Amerika. Para ahli botani dan pertanian memperkirakan daerah asal tanaman ubi jalar adalah Selandia Baru, Polinesia, dan Amerika bagian tengah. Nikolai Ivanovich Vavilov, seorang ahli botani Soviet, memastikan daerah sentrum primer asal tanaman ubi jalar adalah Amerika Tengah. Ubi jalar mulai menyebar ke seluruh dunia, terutama negaranegara beriklim tropika pada abad ke-16. Orang-orang Spanyol menyebarkan ubi jalar ke kawasan Asia, terutama Filipina, Jepang, dan Indonesia.

**Nilai Gizi Ubi Jalar**

Ubi jalar adalah salah satu makanan pokok dengan kadar karbohidrat yang tinggi. Bagian yang dimanfaatkan adalah akarnya yang berbentuk umbi. Selain itu daunnya juga bisa dimanfaatkan untuk berbagai olahan makanan. Berikut dideskripsikan jenis nutrisi/gizi serta kandungan yang terdapat di dalamnya.

Tabel 1. Nilai Gizi Ubi Jalar

Komponen Nutrisi/Gizi	Satuan	Nilai per 100 g
<b>Proximates</b>		
Water	g	75,78
Energy	Kcal	90
Protein	g	2,01
Total lipid	g	0,15
Karbohidrat	g	20,71
Fiber (total dietary)	g	3,3,
Total gula	g	6,48
<b>Mineral</b>		
Ca	mg	38
Fe	mg	0,69
Mg	mg	27
P	mg	54
K	mg	475
Na	mg	36
Zn	mg	0,32
<b>Vitamin</b>		
Vit C	mg	19,6
Thiamin	mg	0,107
Riboflavin	mg	0,106
Niacin	mg	1,487
Vit B6	mg	0,286
Folat	µg	6
Vit A	IU	19218
Vit E	mg	0,71
Vit K	µg	2,3

Sumber: USDA (2014)

Ubi jalar selain memiliki rasa yang enak juga manfaatnya sangat beragam bagi kesehatan tubuh, antara lain; dapat melindungi kulit, peradangan, menyeimbangkan cairan tubuh, diabetes, bronchitis, lambung, mengandung mineral penting, sumber vitamin B6, mengandung vitamin C, sumber vitamin D, menjaga kesehatan mata, melawan kanker, mengandung potassium, dan memiliki manis alami.

#### Jenis Ubi Jalar

##### 1) Ubi Jalar Kuning

Kandungan ubi jalar kuning ini berupa karbohidrat dan vitamin A. Menurut penelitian tanaman ubi jalar kuning ini dapat menyembuhkan penyakit mata pada anak balita. Vitamin A dalam ubi jalar kuning sangat berperan dalam proses pertumbuhan, reproduksi, penglihatan, serta pemeliharaan sel-sel epitel pada mata.

##### 2) Ubi Jalar Ungu

Selain sumber karbohidrat dan kalori, ubi jalar ungu juga mengandung protein dan lemak. Terdapat kandungan pigmen warna ungu atau antosianin yang bervariasi pada setiap tanaman ubi jalar. Beberapa manfaat ubi jalar ungu bagi kesehatan. Ubi ungu berfungsi untuk menghambat penggumpalan darah sehingga aliran darah menuju jantung dapat berjalan lancar. Antosianin pada ubi ungu bermanfaat sebagai antioksidan yang dapat menyerap polusi udara. Antosianin ubi ungu juga memiliki fungsi fisiologis misal antioksidan, antikanker, antibakteri, perlindungan terhadap kerusakan hati, penyakit jantung dan stroke.

Ubi ungu memiliki aktivitas antioksidan dan antibakteri 2,5 dan 3,2 kali lebih tinggi dari pada beberapa varietas "blueberry". Ubi ungu kaya akan serat. Serat dan pektin dalam ubi ungu

sangat baik untuk mencegah gangguan pencernaan seperti wasir, sembelit hingga kanker kolon. Serat dalam ubi ungu juga akan membantu menahan air, sehingga keseimbangan cairan dalam tubuh dapat dipertahankan vitamin C, vitamin B kompleks, zat besi, dan fosfor dalam ubi jalar berfungsi untuk menjaga kekebalan tubuh.

Ubi ungu sebagai obat anti peradangan. Vitamin A, B, C, kalsium, dan potasiumnya membantu meringankan radang perut, dan masalah sejenis karena manfaat anti peradangannya. Kandungan aktif zat selenium dan iodin dua puluh lebih tinggi dari pada ubi lainnya, sehingga ubi jalar ungu dapat menjadi anti kanker. Selain itu banyak sekali manfaat ubi jalar bagi kesehatan diantaranya adalah untuk menghambat pertumbuhan kanker payudara. Di dalam ubi terkandung asam retionat, turunan vitamin A yang bermanfaat untuk kesehatan mata dan berfungsi sebagai antikanker

Hasil program pengabdian kepada masyarakat di Kawasan RW 023 Pamulang Timur supaya tidak membutuhkan waktu yang lama dalam pembuatannya dilakukan persiapan terlebih dulu. Bahan-bahan dan alat yang akan digunakan selama kegiatan praktek telah disiapkan dahulu oleh panitia PKM. Peserta pengabdian sebanyak 20 orang dengan jumlah instruktur sebanyak 4 orang. Praktek dilaksanakan secara individual untuk meminimalisir kontak di masa pandemik. Tiap-tiap intruktur bertanggung jawab atas 4 orang peserta. Proses pengolahan ubi ungu menjadi produk olahan keripik rasa bawang memiliki nilai ekonomi yang lebih tinggi dan nilai gizi yang cukup baik dari olahan keripik umumnya. Ubi sudah disiapkan dalam keadaan irisan tipis dan peserta mengolah ubi tersebut dengan bumbu seperti garam dan bubuk bawang. Selanjutnya diproses menjadi keripik ubi ungu bawang dan dikemas dengan cantik. Pada pelatihan ini, peserta juga diberikan resep mengolah ubi ungu menjadi beberapa snack yang lezat seperti bakpia, pastel ubi, onde-onde, ubi goreng kriuk, kue talam, lumpia ubi ungu, jala manis ubi ungu, dan lain-lain.



Gambar 3 Foto Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat

### **Kreasi dan Modifikasi kekinian Ubi Jalar**

Ubi jalar dapat dibuat dalam beragam bentuk makanan lezat dengan dipadu unsur –unsur makanan lain yang akan menghasilkan aneka jenis makanan seperti yang selama ini kita kenal. Namun, dengan sedikit sentuhan *style*, bentuk dan ditambah warna yang menarik akan menambah minat orang untuk mencicipinya apa lagi jika rasanya lezat. Selain itu, dapat dikembangkan dengan mengacu pada makanan dari luar Indonesia, yang dikreasi dengan tampilan baru dan cita rasa disesuaikan dengan lidah nusantara, serta tampilan yang kekinian maka akan menghasilkan makanan yang akan dicari orang. Oleh karena itu, dibuatlah tiga buah makanan berunsur ubi jalar, yaitu keripik ubi ungu *crispy*, stik ubi ungu, dan bakpia ubi ungu.

### **Keripik Ubi Ungu *Crispy***

Produk ubi ungu yang *crispy* yang super renyah dapat dikembangkan seperti kentang atau *Potatoes* yang harganya menjadi sedikit mahal. Ubi ungu yang dipilih sebagai bahan baku harus baik agar produk yang dihasilkan renyah bila digoreng dan memiliki rasa yang gurih.



Gambar 4 Olahan Keripik Ubi Ungu *Crispy*

### **Stik Ubi Ungu**

Produk stik ubi ungu dapat dikembangkan seperti kentang atau *french fries* yang harganya menjadi sedikit mahal. Ubi ungu yang dipilih sebagai bahan baku harus baik agar produk yang dihasilkan renyah bila digoreng dan memiliki rasa yang gurih.



Gambar 5 Olahan stik ubi ungu

### **Bakpia Ubi Ungu**

Produk stik ubi ungu dapat dikembangkan menjadi bakpia yang enak, lembut, dan renyah. Ubi ungu yang dipilih sebagai bahan baku harus baik agar produk yang dihasilkan memiliki rasa yang begitu enak dengan teksturnya yang lembut dan sedikit renyah akan selalu menggugah selera.



Gambar 6 Bakpia ubi ungu



Gambar 7 Foto Kegiatan Penyampaian materi terkait Pengembangan Pangan Olahan Ubi Jalar Bernilai Ekonomi Tinggi sebagai Peluang Usaha di Masa Pandemi Covid-19 PKK Posyandu Pamulang Timur

## SIMPULAN

Berdasarkan pengamatan secara kualitatif terhadap umpan balik (*feedback*) angket digital yang diisi oleh peserta, dapat disimpulkan:

1. Pengetahuan ilmu manajemen pemasaran dapat membantu meningkatkan pendapatan masyarakat dari produk olahan ubi jalar.
2. Pertumbuhan jiwa kewirausahaan masyarakat semakin besar dan berupaya untuk meningkatkan pendapatan di masa pandemik Covid-19 dengan berjualan produk olahan ubi jalar.

## DAFTAR PUSTAKA

- Baroh, I. (2007). *Analisis Nilai Tambah dan Distribusi Keripik Nangka. Studi Kasus Pada Agrousa Kripik Nangka. Studi Kasus pada Agrousa Kripik Nangka di Lumajang*. LP UMM Malang.
- BPS. (2012). *Statistik Indonesia 2012 (Produksi umbi-umbian di Indonesia)*, Jakarta.
- Eliyani, C., Rahayu, K.P., Aesah, S., dkk. (2020). *Pelatihan dan Bantuan Dalam Program Pemberdayaan Ekonomi Pada Masa Pandemi Covid-19 di RT 003/RW 006, Desa Kabasaran, Kecamatan Parung Panjang, Kabupaten Bogor*. Indonesian Journal of Society Engagement, Vol. 1 No. 1, 151-164.
- Febriani, N. Rita. (2013). *Sistem Pemasaran dan Nilai Tambah Olahan ubi jalar (Ipomea batatas, L) Di Desa Cikarawang dan Desa petir, Kecamatan Dramaga, Kabupaten Bogor*. Departemen Agribisnis, Fakultas Ekonomi dan Manajemen Institut Pertanian Bogor.
- Hasanah, U., dkk. (2015). *Analisis Nilai Tambah Agrousa Sale Pisang di Kabupaten Kebumen*. Jurnal Ilmu Pertanian (Agricultural Science) Vol. 18. No.3 hal : 141-149.
- Kotler & Armstrong. (2008). *Prinsip-Prinsip Pemasaran. Edisi 12 Jilid I*. Jakarta: Erlangga.
- Lativa, Sanjaya, R., dkk. (2020). *Pelatihan Perhitungan Pajak Pph Pasal 21, Pasal 23, dan Pph Pasal 4 Ayat 2 Kepada Kepala Sekolah, Bendahara, Administrasi SMP Kota Tangerang Selatan Gugus 02*. Jurnal DEDIKASI, Vol. 1, No. 1, 80-85.

- Mogi, A., Rahayu, K.P., Sanjaya, R., dkk. (2020). *Bantuan Sosial Bagi Warga Terdampak Covid-19 Kampung Parigi RW 005*. Jurnal Abdi Masyarakat Humanis, Vol. 2 No. 1, 14-19.
- Rahayu, K.P., Sanjaya, R., dkk. (2021). *Learning Strategies Implementation for Educators during the Covid-19 Pandemic*. Jurnal Abdi Masyarakat Humanis, 2(2).
- Rahayu, K.P., Wati, R., Prihanto, Y., dkk. (2020). *Pelatihan Audit Internal Penggunaan Dana Bos untuk Kepala Sekolah, Bendahara, Administrasi SMP Kota Tangerang Selatan Gugus 03*. Jurnal DEDIKASI, Vol. 1, No. 2, 6-12.
- Sanjaya, R., Rahayu, K.P., dkk. (2021). *Pelatihan Virtual Pembuatan Laporan Keuangan Badan Lembaga Amil Zakat Nahwa Nur Untuk Menarik Muzakki Berdonasi*. JPKM-Aphelion (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat-Aphelion), 1(2), pp.234-249.