

**PENGEMBANGAN PRODUK JAJANAN BERBAHAN DASAR UBI UNGU
SEBAGAI KONTRIBUSI PROGRAM DIVERSIFIKASI KONSUMSI PANGAN UNTUK
MENINGKATKAN PEREKONOMIAN KELUARGA DI GENDINGAN RT 02/16
KELURAHAN JEBRES, KECAMATAN JEBRES**

Tria Rosana Dewi, Irma Wardani, Libria Widiastuti, Sudarwati,

Ida Aryati DWP, Mohamad Ihsan

Universitas Islam Batik Surakarta

Alamat Korespondensi : Jl. KH. Agus Salim No 10 Surakarta

E-mail: triardewi@gmail.com

Abstrak

Pada umumnya umbi-umbian merupakan bahan sumber karbohidrat terutama pati. Umbi-umbian bukan saja harganya murah tetapi kandungan gizinya cukup banyak, sehingga kandungan gizinya tidak kalah dengan terigu. Selain sebagai sumber bahan makanan pokok pengganti beras, umbi-umbian dapat diolah menjadi berbagai panganan jajanan yang memiliki citarasa dan penampilan menarik, seperti bolu kukus, chiffon cake cassava (tepung singkong), donat, kue kering dari tepung cassava, dan memberi peluang usaha yang menjanjikan. Bentuk pengabdian yang diwujudkan dalam transfer Pelatihan Pengembangan Produk Jajanan Berbahan Dasar Ubi Ungu Sebagai Kontribusi Program Diversifikasi Konsumsi Pangan Untuk Meningkatkan Perekonomian Keluarga Di Gendingan RT 02/16 Kelurahan Jebres, Kecamatan Jebres dengan harapan bahwa pemanfaatan sumber pangan lokal seperti umbi-umbian memberikan kontribusi dalam program diversifikasi konsumsi pangan yang sejak lama dicanangkan oleh pemerintah, terutama dapat mengurangi ketergantungan masyarakat akan beras dan terigu.

Abstract

In general, tubers are a source of carbohydrates, especially starch. Tubers are not only cheap but have quite a lot of nutritional content, so their nutritional content is not inferior to wheat. Apart from being a source of staple food to replace rice, tubers can be processed into various snacks that have an attractive taste and appearance, such as steamed sponge cake, chiffon cake cassava (cassava flour), donuts, pastries made from cassava flour, and provide good business opportunities. promising. This form of service is manifested in the transfer of training on the development of purple sweet potato-based snack products as a contribution to the Food Consumption Diversification Program to improve the family economy in Gendingan RT 02/16 Jebres Village, Jebres District with the hope that the use of local food sources such as tubers will make a contribution to the program The diversification of food consumption, which has long been planned by the government, can especially reduce people's dependence on rice and wheat.

Kata kunci: *Ubi ungu, Diversifikasi pangan*

1. PENDAHULUAN

Seiring dengan terus meningkatnya harga beras dan terigu, pemanfaatan umbi-umbian merupakan solusi untuk mengurangi ketergantungan akan beras dan terigu terutama dalam pembuatan panganan jajanan. Selain itu umbi-umbian pada umumnya memiliki nilai jual yang tidak terlalu tinggi, apalagi umbi-umbian seperti singkong tidak memiliki daya simpan yang lama (mudah rusak) sehingga diperlukan usaha untuk mencari solusi pemanfaatannya dengan cara diolah menjadi produk bahan setengah jadi (tepung cassava)

dengan teknik yang sederhana. Umbi-umbian juga mudah sekali ditemukan di pasar-pasar dan sering dijual dengan harga yang murah dibandingkan jenis sumber karbohidrat lainnya (beras dan terigu). Setiap daerah memiliki keunggulan pangan lokal yang berbeda sesuai tingkat produksi dan konsumsi. Pangan lokal paling banyak jenisnya adalah umbi-umbian. Umbi umbian merupakan sumber karbohidrat yang diperoleh dari dalam tanah (Muchtadi dan Sugiyono, 1992). Pengembangan produk pada pengolahan makanan lokal penting dilakukan untuk meningkatkan penampilan dan kualitas agar bisa diterima oleh masyarakat secara luas. Winarno (1999) menyatakan sifat-sifat pangan dapat dinyatakan dalam bentuk penerimaan konsumen, yang biasa disebut dengan sifat sensoris atau organoleptik dan juga sifat nutrisinya. Sifat sensoris dapat dirasakan langsung oleh panca indera. Ada tiga kelompok besar sifat sensoris, yaitu rasa & bau, warna, dan tekstur. Karena sifat sensoris berhubungan langsung dengan panca indera manusia, maka sifat ini paling penting dari produk pangan yang akan menentukan nilai kesukaan secara individu pada suatu produk.

Umbi-umbian adalah tumbuhan yang perkembangbiakannya dengan akar, yang menggelembung yang berfungsi sebagai tempat penyimpanan cadangan makanan, misalnya singkong, ubi jalar, dan talas. Pada umumnya umbi-umbian merupakan bahan sumber karbohidrat terutama pati. Umbi-umbian bukan saja harganya murah tetapi kandungan gizinya cukup banyak, sehingga kandungan gizinya tidak kalah dengan terigu. Selain sebagai sumber bahan makanan pokok pengganti beras, umbi-umbian dapat diolah menjadi berbagai panganan jajanan yang memiliki citarasa dan penampilan menarik, seperti bolu kukus, chiffon cake cassava (tepung singkong), donat, kue kering dari tepung cassava, dan memberi peluang usaha yang menjanjikan. Bentuk pengabdian yang diwujudkan dalam transfer Pelatihan Pengembangan Produk Jajanan Berbahan Dasar Ubi Ungu Sebagai Kontribusi Program Diversifikasi Konsumsi Pangan Untuk Meningkatkan Perekonomian Keluarga Di Gendingan RT 02/16 Kelurahan Jebres, Kecamatan Jebres dengan harapan bahwa pemanfaatan sumber pangan lokal seperti umbi-umbian memberikan kontribusi dalam program diversifikasi konsumsi pangan yang sejak lama dicanangkan oleh pemerintah, terutama dapat mengurangi ketergantungan masyarakat akan beras dan terigu. Dengan pembuatan cake ubi yang dilakukan dengan cara yang sangat sederhana serta akan dijual dengan harga yang terjangkau, maka tentunya hal ini akan menarik minat masyarakat untuk membelinya. Keberadaan cake ubi sebagai salah satu makanan dengan rasa enak, nikmat, dan juga lezat memang layak dikembangkan menjadi salah satu usaha kuliner.

2. METODE PELAKSANAAN

A. Metode Kegiatan

Pertama, pembekalan materi pelatihan tentang jenis-jenis umbi-umbian & nilai gizi yang terkandung didalamnya; kedua, demonstrasi teknik dan metode pembuatan cookies ubi ungu hingga tahap pengemasan produk.

B. Rancangan Evaluasi

Pengabdian akan dilakukan dengan cara memberikan pengetahuan dan keterampilan dalam bentuk pelatihan tentang diversifikasi/penganekaragaman pengolahan umbi-umbian seperti ubi ungu menjadi jajanan *cake*. Memberikan pelatihan penerapan teknik atau metode yang dapat digunakan dalam membuat jajanan cake berbahan umbi-umbian kepada masyarakat agar mudah dipahami serta memiliki kualitas yang setara dengan kualitas cake berbahan terigu, baik dari segi rasa, tekstur dan warna, sehingga dapat layak dikonsumsi dan disukai oleh konsumen (masyarakat umum).

C. Prospek dan Peluang Usaha Cake Berbahan ubi ungu

Peluang bisnis dalam bidang olahan makanan memang sangat menjanjikan untuk memperoleh keuntungan yang sangat besar. Salah satunya adalah dengan mengolah

“UBI UNGU” menjadi cookies yang lezat dan digemari oleh masyarakat luas. Ubi jalar adalah bahan makanan dari jenis umbi-umbian, selain singkong, talas dan kentang yang bisa langsung diolah menjadi beragam makanan ringan yang lezat dan enak. Di Indonesia, Ubi jalar sudah sangat dikenal oleh sebagian masyarakat. Namun sayangnya, ubi jalar bukanlah jenis makanan favorit dan biasanya lebih dikenal sebagai makanan rakyat pedesaan. Padahal, ubi jalar mengandung beragam gizi yang sangat baik, bahkan jika kreatif dalam pengolahannya bisa menjadi lahan bisnis yang menguntungkan. Banyak sekali kreatifitas dan jenis-jenis makanan yang bisa di olah dari bahan dasar umbi-umbian. Mudah-mudahan memodifikasi umbi-umbian menjadi makanan ringan yang bernilai tinggi telah memacu para usahawan untuk menjadikan umbi ini sebagai peluang usaha makanan yang cukup menjanjikan. Peluang usaha ini dapat meningkatkan nilai tambah ubi dengan mengolahnya menjadi “cookies” dengan cita rasa yang khas sehingga dapat menjadi makanan ringan yang menyehatkan.

D. Cara Pembuatan Cookies Ubi Ungu

Beberapa bahan untuk Pembuatan Cookies Ubi Ungu :

- Mentega 150 gram
- Gula halus 75 gram
- Kuning telur 2 butir
- Ubi ungu, kukus 100 gram
- Tepung terigu 250 gram
- Baking powder 1 sendok makan
- Keju cheddar 100 gram, parut

8

Cara membuat Cookies Ubi Ungu

Berikut ini adalah [Cara Membuat Cookies Ubi Ungu](#) :

- a. Kocok margarin dan gula halus hingga lembut
- b. Masukkan kuning telur, kocok rata.
- c. Tambahkan ubi, kocok kembali hingga rata.
- d. Masukkan tepung terigu, maizena dan baking powder.
- e. Aduk dengan menggunakan spatula/sendok kayu hingga rata.
- f. Tipiskan adonan setebal 1/2 cm. Kemudian cetak adonan sesuai selera
- g. Taburi tengahnya dengan keju.
- h. Panggang dalam oven bersuhu 150 derajat celcius selama lebih kurang 20 menit. Angkat dan dinginkan.
- i. Sajikan dalam stoples kedap udara.



3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pemberdayaan Masyarakat mengenai Pengembangan Produk Jajanan Berbahan Dasar Ubi Ungu telah dilaksanakan di Kampung Gendingan RT 02/16 Kelurahan Jebres, Kecamatan Jebres. Peserta yang hadir adalah Masyarakat Kampung Gendingan RT 02/16 Kelurahan Jebres, Kecamatan Jebres yang sebagian besar adalah ibu rumah tangga. Peserta yang hadir kurang lebih adalah 20 orang. Pengabdian dilaksanakan pada Tanggal 15 Januari 2024.

Para peserta menerima pemberian dengan baik. Ada ketertarikan untuk menerima penyuluhan dan keinginan tahun lebih lanjut. Teknis pelaksanaan pengabdian yaitu mendemonstrasikan pembuatan pembuatan cookies ubi ungu dalam rangka pengembangan produk jajanan berbahan dasar ubi ungu sebagai kontribusi program diversifikasi konsumsi pangan. Kemudian peserta pengabdian mempraktekan cara pembuatan cookies berbahan dasar ubi ungu dipandu dan di damping oleh team dari Fakultas Pertanian.





4. KESIMPULAN

- a. Program ini diharapkan dapat menjadi wahana pelaksana mengenai berbagai macam inovasi produk olahan makanan/ jajanan berbahan dasar ubi yang kaya akan serat dan karbohidrat.
- b. Program ini secara tidak langsung akan membuka lapangan pekerjaan baru bagi masyarakat, rumah tangga atau pengusaha.
- c. Program ini diharapkan dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat dan merangsang usaha berskala kecil dan menengah yang berbasis rumah tangga, menyerap pengangguran dan menggerakkan sector riil masyarakat.
- d. Program ini diharapkan dapat meningkatkan tingkat kreativitas masyarakat dengan terus-menerus menemukan produk baru

DAFTAR PUSTAKA

Muchtadi, T.R dan Sugiyono. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. PAU. IPB. Bogor.

Winarno, F.G. dkk. 1999. *Kumpulan Makanan Tradisional I*. PKMT. PAU Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.