

Edukasi Dan Pelatihan Pemanfaatan Olahan Ubi Jalar Ungu Menjadi Tepung Sebagai Produk Lokal Di Desa Kalondama Kecamatan Pantar Barat Kabupaten Alor

Maria Hendriana Nahak¹

¹Prodi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian dan Perikanan, Universitas Tribuana Kalabahi
email: mariahendriananahak23@gmail.com¹

Abstrak

Desa kalondama merupakan salah satu desa yang berada di kecamatan pantar barat kabupaten Alor. Salah satu potensi desa kalondama yaitu ubi jalar ungu yang perlu dikembangkan menjadi tepung sebagai produk lokal. Pemanfaatan ubi jalar ungu sebagai sumber karbohidrat dan berperan sebagai antioksidan. Ubi jalar ungu di desa kalondama biasanya hanya direbus, digoreng, dan menjadi makanan bagi hewan piaraan. Olahan ubi jalar ungu menjadi tepung, belum sama sekali diketahui oleh masyarakat desa kalondama kecamatan pantar barat. Manfaat dari olahan ubi jalar ungu menjadi tepung yaitu sebagai bahan tambahan dalam berbagai jenis kue. Tujuan dari pengabdian ini adalah meningkatkan pengetahuan masyarakat desa kalondama tentang pemanfaatan tepung ubi jalar ungu dan meningkatkan potensi bahan lokal. Metode pelaksanaan yaitu edukasi melalui materi dan pelatihan yaitu olahan ubi jalar ungu. Hasil dari edukasi dan pelatihan yaitu masyarakat bisa mengetahui manfaat dari tepung ubi jalar ungu dan dapat mengolah ubi jalar ungu menjadi tepung sebagai produk lokal. Kesimpulannya yaitu edukasi dan pelatihan pemanfaatan olahan ubi jalar ungu mendapat respon baik dan masyarakat sangat antusias dalam pelaksanaan kegiatan tersebut.

Kata kunci: Antioksidan, Edukasi, Karbohidrat, Produk lokal, Ubi jalar ungu.

Abstract

Kalondama Village is one of the villages lated in West Pantar Distrit Alor regency. One of the villages potential local resources is purple sweet potato, wich can be further developed into flour as a local product. Purple sweet potato serves as a source of carbohydrates and contains antioxidant properties. In Kalondama Village, purple sweet potatoes are commonly boiled, fried,or used as animal feed. However, processing purple sweet potatoes into flour is still unknown to the local comunity. The utilization of purple sweet potato flour offers various benefits, particularly as an ingredient in the production of different types of cakes and bakery products. This community service program aimed to improve the knowledge of the people of kalondama village regarding the utilization of purple sweet potato flour and to enhance the value of local resources. The implementation metods included educational sessions and hands-on trainng on processing purple sweet potatoes into flour. The results of the educations activities an training showed that the community gained a better understanding of the benefits of purple sweet potato flour and acquired the skills to proces purple sweet potatoes into flour as a local product. In conclusion, the educational program and training on the utilization of purple sweet potato flour received a positive response, and the community showed great enthusiasm throughout the implementation of the activities.

Keywords: Antioxidant, Carbohydrates, Educational, Local product, Purple sweet potato.

1. PENDAHULUAN

Secara geografis, Desa kalondama kecamatan Pantar Barat berada pada dataran rendah dengan ketinggian sekitar 300 meter diatas laut. Ura uja rata rata erkisar 1.000-.400 mm per tahun dengan suhu udara 23-26 derajat celcius. Luas wilayahnya mencapai 6,955 m. Kehidupan ekonomi masyarakat masih tergolong sederhana karena kondisi alam yang berbatu dan tandus. Meski demikian, desa ini memiliki sumber daya manusia sebanyak 87 jiwa atau 27 kk serta potensi sumber daya alam berupa jagung, kacang, pisang, kemiri, jambu mete, kopi, kenari, kelapa, porang dan ubi jalar ungu.

Ubi jalar ungu merupakan potensi dari desa kalondama yang belum dikembangkan menjadi sebuah produk lokal yang bermanfaat. Pada umumnya, masyarakat desa kalondama hanya sebatas mengolah ubi jalar ungu seperti digoreng, direbus dan dijadikan makanan untuk hewan piaraan. Ubi jalar mengandung karbohidrat 9,42-9-5%. Pada 100 g ubi jalar mengandung

berbagai vitamin yaitu vitamin B1 0,08 mg, vitamin B2 0,05 mg, vitamin A 7100 IU, vitamin C 20 mg, serta vitamin B 0,9 mg (widowati, 2010). Antosianin merupakan kelompok pigmen yang dapat larut di dalam air dan berperan memberi warna ungu, merah atau biru pada buah buahan dan sayuran (Paa et al. 2003) dan antosianin terdapat pada ubi jalar ungu.

Namun sangat minim edukasi dan pengetahuan masyarakat pada olahan ubi jalar ungu sebagai produk lokal salah satunya adalah tepung ubi jalar ungu dan sumber nutrisinya, oleh karena itu dilakukan kegiatan pengabdian dengan memberikan edukasi dan pelatihan pemanfaatan olahan ubi jalar ungu bersama masyarakat desa kalondama.

2. METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat di desa kalondama dilakukan dengan edukasi dan pelatihan pemanfaatan olahan ubi jalar ungu menjadi tepung sebagai produk lokal. Sasaran edukasi dan pelatihan yaitu masyarakat desa kalondama terkhusus orang dewasa. Adapun metode pelaksanaan kegiatan ini yaitu pertama, edukasi dengan menyampaikan dan menjelaskan materi tentang manfaat dan nutrisi ubi jalar dan pelatihan dengan melakukan demonstrasi pengolahan ubi jalar ungu menjadi tepung. Edukasi yang berupa menyiapkan materi dalam bentuk powerpoint yang ditampilkan melalui infokus dan menyiapkan kopian secara manual yang dibagikan kepada masyarakat sebagai bahan bacaan, sedangkan pelatihan berupa menyediakan bahan yaitu ubi jalar ungu yang dikeringkan dan alat yaitu lesung, baskom, sendok, nyiru, pengayak tepung, serbet, dulang, timbangan, dan kemasan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengabdian kepada masyarakat merupakan usaha berbagi ilmu pengetahuan dan teknologi melalui edukasi dan pelatihan kepada masyarakat dan bisa memberikan efek yang baik pada peningkatan nilai ekonomi, kesehatan dan menciptakan industri kecil. Edukasi dilaksanakan di aula kantor desa dengan menjelaskan materi tentang manfaat ubi jalar serta nutrisinya dan bagaimana metode pengolahan ubi jalar menjadi tepung sebagai produk lokal. Pengolahan ubi jalar menjadi tepung sebagai produk lokal dilaksanakan secara tradisional.



Gambar 1. Edukasi Materi

Tahapan pelatihan yaitu (1) Menyediakan ubi jalar ungu dengan disortasi, dikupas kulit, dikukus dan dikeringkan di bawah sinar matahari selama satu minggu. (2) Para ibu melakukan penghalusan dengan penumbukan ubi jalar ungu di dalam lesung (3) Pengayakan. Pengayakan ini dilakukan untuk mendapatkan hasil tepung, jika masih ada yang tersisa kasar maka akan dihaluskan dan diayak lagi sampai benar benar halus. (4) Setelah sudah dihaluskan menjadi tepung, tepung ubi

jalar ditimbang. (5) Penimbangan sebanyak 50 gram (6) Setelah itu dikemas dalam kemasan bening berukuran 50 gram. Dalam edukasi dan pelatihan masyarakat sangat antusias dalam melaksanakannya.



Gambar 2. Pelatihan

4. KESIMPULAN

Kesimpulannya yaitu edukasi dan pelatihan pemanfaatan olahan ubi jalar ungu mendapat respon baik dan masyarakat sangat antusias dalam pelaksanaan kegiatan tersebut.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih disampaikan kepada Lembaga Penelitian Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Tribuana Kalabahi, Kepala Desa Kalondama dan Camat Pantar Barat yang mendukung kegiatan ini sehingga terlaksana dengan lancar.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Balikh, R. A. P., Likur, F. A. H., Peka, M., & Sibala, I. Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga Melalui Pelatihan Pembuatan Olahan Ubi Jalar Ungu Di Desa Alila Selatan Kabupaen Alor. *Jompa Abdi: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(4), 363-369. 2025.
- [2] Antara, M. K. L., Howara, D., Sulmi, S., Antara, M., & Akrib, A. Pengolahan ubi jalar menjadi produk olahan pangan dalam mendukung upaya diversifikasi pangan lokal. *Monsu'ani Tano Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 6(2), 402-411. 2023.
- [3] Fahrullah, F., Mokoolang, S., Gobel, Y. A., & Mokoginta, M. M. Inovasi Pemanfaatan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.) dalam Pembuatan Es Krim bagi Ibu Rumah Tangga. *Jurnal ABDINUS: Jurnal Pengabdian Nusantara*, 6(1), 163-169. 2022.
- [4] Hodijah, S., Parmadi, P., Hastuti, D., Mustika, C., & Syafi'i, S. I. Pemberdayaan Perempuan Melalui Peningkatan Agroindustri Kecil Olahan Ubi Jalar (Studi Desa Renah Alai Kecamatan Jangkat Kabupaten Merangin). *Studium: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(2), 71-78. 2021
- [5] Yuliana, N., Sartika, D., Nudin, S. U., Herdiana, N., & Anungputri, P. S. Introduksi produk olahan ubi jalar pada anggota Ika Tanjung Sakti, Bandar Lampung. *DINAMISIA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(2), 263-267. 2020
- [6] Pratiwi, R. A. Pengolahan ubi jalar menjadi aneka olahan makanan. *Jurnal Triton*, 11(2), 42-50. 2020.
- [7] Widowati, S. Diversifikasi Konsumsi Pangan Berbasis Ubi Jalar. Balai Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor. 2010.

- [7] Sarwono. Ubi Jalar. Jakarta: Penebar Swadaya 2005.
- [8] Aini, N. Pengolahan tepung Ubi Jalar dan Produk-produknya untuk Pemerdayaan Ekonomi Masyarakat Pedesaan. *Makalah Pribadi Falsafah Sains*, 702, 1-13.2004
- [9] Antarlina, S.S., dan J.S. Utomo. Proses pembuatan dan penggunaan tepung ubi jalar untuk produk pangan. Makalah disampaikan pada Loka karya Nasional Pemberdayaan Tepung Ubi Jalar Sebagai Bahan Substitusi Terigu. Balai Penelitian Tanaman Kacang-kacangan dan Umbi umbian. Malang, 12 oktober 1998.