

PELATIHAN PENGOLAHAN PANGAN LOKAL BERBAHAN UBI JALAR UNGU UNTUK SISWA SMKN KABUPATEN GRESIK

Dwi Retnaningtyas Utami¹, Sutrisno Adi Prayitno², Silvy Novita Antrisa³,
Sugiyati Ningrum⁴, Andi Rahmad Rahim⁵

^{1,2,3}Universitas Muhammadiyah Gresik
Email: retna05@umg.ac.id

ABSTRAK

Sekolah sebagai wadah pencetak generasi bangsa. SMK memiliki berbagai macam program keahlian. Program Keahlian yang ada di SMK salah satu diantaranya yaitu Program Keahlian Tata Boga. Dimana melalui pendidikan Tata Boga, SMK mampu menghasilkan output yang memiliki keterampilan di dalam bidang tata boga. Namun, hal ini tidak bisa terwujud jika tidak didukung dengan praktik yang memadai. Ubi jalar merupakan salah satu hasil pertanian terbesar di Jawa Timur. Ubi jalar ungu bisa menjadi makanan layak konsumsi sebagai makanan tambahan untuk memenuhi kebutuhan gizi (karbohidrat, protein, lemak, zat besi, dan vitamin C) setiap hari. Kandungan ubi jalar ungu (antioksidan, serat yang tinggi, dan karbohidrat dengan glikemik rendah) dapat mengurangi resiko hipertensi, dan diabetes mellitus ibu hamil trimester kedua. Ubi jalar ungu potensial dimanfaatkan sebagai bahan pangan fungsional. Hal ini disebabkan ubi jalar ungu memiliki antosianin, pigmen yang berwarna ungu mempunyai aktivitas antioksidan dan kandungan serat pangannya bermanfaat untuk pencernaan. Selain itu indeks glikemiknya yang rendah sampai medium, juga merupakan nilai tambah ubi jalar sebagai pangan fungsional. Meskipun manfaat ubi jalar ungu sangat banyak namun pemanfaatannya masih terbatas, sehingga perlu disosialisasikan teknik olahan yang sesuai dan menarik. Produk olahan dari ubi jalar segar maupun produk antara (tepung) berpeluang mensubstitusi penggunaan terigu 10-100%. Ubi jalar ungu juga potensial digunakan sebagai bahan pewarna alami untuk makanan dan minuman. Pengembangan produksi dan pemanfaatan ubi jalar ungu sesuai dengan program unggulan daerah yang berbasis pada hasil pertanian lokal.

Kata Kunci: *Bahan lokal, Kreativitas, Pengolahan, Tata boga*

1. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kecamatan Cerme menduduki posisi ke 4 wilayah kabupaten Gresik sebagai pemilik lahan ubi jalar, yaitu 1.450 hektar (BPS, 2015). Jenis ubi jalar yang ditanam merupakan varietas ubi jalar ungu lokal dari daerah ini. Kecamatan Cerme memiliki potensi dalam mengembangkan tanaman pangan, namun masih ada beberapa kendala yang dihadapi yaitu produktivitas dan harga jual yang rendah.

Ubi jalar merupakan produk pangan yang penting, karena selain memiliki nilai gizi yang tinggi. Kandungan gizi ubi jalar sangat tergantung dari varietasnya, pada umumnya, ubi jalar mengandung serat dan pektin yang sangat baik untuk mencegah gangguan pencernaan. Selain itu, kandungan betakaroten, vitamin E dan C pada ubi jalar juga bermanfaat sebagai antioksidan (Muhamad Hasdara, 2018)

Teknologi pengolahan pangan juga telah banyak berperan menghasilkan kreasi baru olahan ubi jalar, dengan bentuk yang paling banyak berupa jajanan atau makanan ringan (Larasati, 2022; Wira, 2021). Salah satu cara untuk meningkatkan produk olahan ubi jalar sebagai adalah dengan mengolahnya menjadi pangan fungsional. Penggunaan tepung ubi jalar dapat mengurangi penggunaan tepung terigu dan gula, hal ini dikarenakan ubi jalar memiliki kandungan gula yang cukup tinggi.

Daya terima masyarakat terhadap suatu produk makanan akan menentukan mati hidupnya suatu usaha adapun 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 ungu sebagai bahan baku dalam industri pangan dipastikan dapat diterima karena ubi jalar ungu sudah banyak dikenal masyarakat cita rasanya enak bahkan dapat ditingkatkan lagi sesuai dengan produk yang diinginkan.

Fokus dari kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) adalah pengembangan olahan ubi jalar ungu sehingga dapat terus dikembangkan potensinya sebagai pangan fungsional dan membuka peluang usaha bagi generasi muda dengan meningkatkan keterampilan dalam mengolah bahan - bahan lokal, dalam hal ini adalah ubi jalar ungu.

2. METODE PENELITIAN

Dalam kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM), meliputi beberapa tahapan sebagai berikut:

1. Sosialisasi terkait bahan-bahan lokal, ragam pengolahan berbahan dasar ubi jalar ungu
2. Peningkatan kompetensi peserta didik melalui praktik langsung
3. Pelaksanaan pelatihan dengan demo langsung pembuatan olahan produk pangan berbahan dasar ubi jalar ungu.
4. Evaluasi kegiatan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) ini dilaksanakan pada tanggal 08 Februari 2024. Pelaksanaan pelatihan dalam mengembangkan inovasi pengolahan bahan lokal dengan bahan dasar ubi jalar ungu diawali dengan penyampaian materi dan dilanjutkan dengan praktik mengolah yang langsung dipraktekkan para peserta didik.



Gambar 1. Penyampaian materi

Para peserta didik didampingi langsung pada saat praktik pembuatan pizza dan latte ubi jalar. Pendampingan berupa partisipasi aktif, sehingga para peserta didik bisa berinteraksi langsung pada saat praktik.



Gambar 2. Bahan-bahan yang digunakan saat praktik



Gambar 3. Pembuatan pangan berbahan ubi jalar ungu



Gambar 4. Produk pizza dan latte ubi jalar ungu

Pembuatan Pizza dari Ubi Jalar Ungu

Proses pembuatan pizza ubi jalar ungu memerlukan bahan-bahan sebagai berikut:

- a) 220 g ubi jalar kukus/bakar,
- b) 190 g terigu,
- c) 1 1/2 sdt baking powder,
- d) 1/2 sdt garam,
- e) 1 sdt gula pasir,
- f) 50 g margarin (lelehkan).

Cara Pembuatan

- a) Ubi jalar ungu dikukus/ dibakar sampai empuk dan mudah dihaluskan.
- b) Ubi yang sudah dikukus kemudian dihaluskan menggunakan saringan besi, sisihkan,
- c) Campur terigu, baking powder, garam, dan gula di aduk sampai rata,
- d) Lalu campur mentega, mixer ringan, sampai tercampur rata,
- e) Tambahkan ubi yang sudah dihaluskan pada adonan, uleni sampai kalis, tidak lengket, tidak lembek, dan mudah untuk digilas dan dicetak,
- f) Gilas adonan, pada bentuk permukaan tipis,
- g) Tambahkan topping sesuai selera
- h) Oven pada suhu 1550 C selama 10-11 menit.

Pembuatan Latte dari Ubi Jalar Ungu

Proses pembuatan latte ubi jalar ungu memerlukan bahan - bahan:

- a) 400 gram ubi ungu,
- b) Air 1 ml,
- c) Susu UHT 300 ml,
- d) 12 sdm gula pasir,
- e) 2 sdm susu kental manis,
- f) 50 g creamer atau susu bubuk,
- g) 1/2 sdt garam,
- h) Whipped Cream bubuk 60 gram,

- i) 300 ml air es.

Cara Pembuatan:

- a) Rebus ubi ungu hingga lunak
- b) Dinginkan
- c) Blender + 100 mL air (untuk 400 gram gunakan 200 mL air)
- d) Hasil blender masukan ke dalam panci
- e) Tambahkan 300 ml susu UHT, 400 ml air, 12 sdm gula pasir (bisa dikurangi sebab ubi ungu sudah manis), dan 2 sdm susu kental manis
- f) Nyalakan kompor dengan api sedang sambil diaduk
- g) Saat mulai mendidih, tambahkan 50 g creamer atau susu bubuk
- h) Tambahkan $\frac{1}{2}$ sdt garam
- i) Didihkan, dan saring
- j) Jika masih kental bisa ditambahkan air (koreksi rasa), lalu dinginkan
- k) Untuk tambahan siapkan Whipped Cream bubuk 60 gram campur dengan air es, lalu kocok hingga mengental
- l) Sajikan pada Es Latte.

4. KESIMPULAN DAN SARAN

Melalui sentuhan teknologi yang tepat, ubi jalar ungu dapat diolah menjadi produk-produk makanan olahan salah satunya adalah pizza dan latte ubi jalar ungu. Melalui kegiatan ini diharapkan mampu membuka peluang usaha dengan bahan dasar ubi jalar ungu yang dapat meningkatkan kreativitas peserta didik dan meningkatkan nilai ekonomi dari ubi jalar ungu. Pengembangan bahan lokal ubi jalar ungu dapat meningkatkan diversifikasi produk lokal, peningkatan nilai ekonomi dan keterampilan dalam berinovasi pada produk - produk lokal.

DAFTAR PUSTAKA

- Eka Dewi Anggraini, & Ruspiani. (2022). Pengolahan Ubi Jalar Ungu Menjadi Stik Sebagai Diversifikasi Pangan Desa Pagar Batu Bengkulu Selatan. *Kreativasi : Journal of Community Empowerment*, 1(2), 80–89. <https://doi.org/10.33369/kreativasi.v1i2.23840>
- Hardoko; Liana Hendarto; Tagor Marsilam Siregar. (2010). Pemanfaatan Ubu Jalar Ungu (Ipomoea batatas L.Poir) Sebagai Pengganti Sebagian Tepung Terigu Dan Sumber Antioksidan Pada Roti Tawar. *J. Teknol. Dan Industri Pangan*, 21(1), 25–32. <https://doi.org/10.1136/bmj.2.4731.605-b>
- Khamidah, A., & Krismawati, A. (2016). DI KABUPATEN MADIUN PROVINSI JAWA TIMUR Preference of Processed Purple Sweet Potato and Cassava in Madiun District . Through Kementerian Pertanian mewujudkan kemandirian pangan melalui pengembangan Kawasan Rumah Pangan Lestari atau KRPL (Badan Litbang da. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian, 135–151.
- Larasati, D. A. agitaning P. E. Y. S. (2022). Penyuluhan Pengolahan Selai Bagi Siswa Smk Negeri 1 Bawen Kabupaten Semarang. *FOKUS ABDIMAS*, 01(01), 47–51.
- Ma'rufah, A., Ratnani, R. D., & Riwayati, I. (2016). Pengaruh Modifikasi Secara Enzimatis Menggunakan Enzim α -Amilase dari Kecambah Kacang Hijau Terhadap Karakteristik Tepung Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus* Lamk. *Jurnal Inovasi Teknik Kimia*, 1(2), 65–70.
- Muhamad Hasdara, M. F. & M. D. A. (2018). Seminar nasional kolaborasi peningkatan pengetahuan dan skill bisnis calon wirausahawan muda di smk jurusan teknologi pengolahan hasil pertanian (tphp) di warungpring kabupaten pemalang. *Seminar nasional kolaborasi pengabdian pada masyarakat*, 1, 516–522.
- Pratiwi, R. A. (2020). Pengolahan Ubi Jalar Menjadi Aneka Olahan Makanan : Review. *Jurnal Triton*, 11(2), 42–50. <https://doi.org/10.47687/jt.v11i2.112>
- Rosidah. (2014). Potensi Ubi Jalar Sebagai Bahan Baku Industri Pangan. *Teknobuga*, 1(1), 44–52.

- Suprpto, H., Yuliani, & Aliffah, N. (2017). Pengaruh substitusi ubi jalar ungu (Ipomoea batatas L.) Dan media penggorengan terhadap mutu donat ubi jalar ungu (Effect of Substitution of Purple Sweet Potatoes (Ipomoea batatas L.) and Frying Medium on Doughnut Quality). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 7((2)), 68–73.
- Wira, V. G. R. F. (2021). Pemberdayaan Usaha Ubi Jalar Ungu Sebagai Upaya Penguatan dan Peningkatan Usaha. *Jurnal Masyarakat Mandiri*, 5(5), 4–9.