

PELATIHAN OLAHAN UBI JALAR UNGU UNTUK SNACK BOX DI KELURAHAN PADANG MATINGGI LESTARI

Hamni Fadlilah Nasution*¹, Zulaika Matondang²

^{1,2,3} Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, IAIN Padangsidimpuan

e-mail co Author: *¹ hamni@iain-padangsidimpuan.ac.id, zulaika@iain-
padangsidimpuan.ac.id

Kelurahan Padang Matinggi Lestari, Kecamatan Padangsidimpuan Selatan, Kota Padangsidimpuan adalah wilayah yang aktif kegiatan PKK. Anggota PKK banyak membudidayakan ubi jalar ungu. Kebanyakan ubi jalar ungu hanya diolah dengan cara digoreng atau direbus. Pelatihan yang dilakukan bertujuan untuk menghasilkan produk hasil olahan berbahan dasar ubi jalar ungu yang lebih bervariasi yang dapat menjadi bahan isian snack box sehingga dapat membuka peluang usaha bagi masyarakat khususnya kaum perempuan. Kegiatan pelatihan dilakukan dengan 3 tahap yaitu persiapan, pelaksanaan dan evaluasi. Kegiatan pelatihan ini menunjukkan (1) peserta pelatihan sangat bersemangat dalam berlatih melaksanakan tahap demi tahap, (2) peserta juga memberikan banyak respon positif yang diperoleh tim pengabdian, (3) 100 persen dari peserta pelatihan memahami teknik pengolahan puding ubi jalar ungu, dan (4) peserta juga merasakan memperoleh ilmu baru yang dapat dikembangkan untuk pengolahan ubi jalar ungu yang sebelumnya hanya mereka rebus dan goreng. Saran yang diajukan adalah (1) tim pengabdian juga merekomendasikan untuk kegiatan yang selanjutnya dapat diadakan adalah pengabdian berkelanjutan mengolah bahan lokal yang sejenis lainnya sehingga dapat dijadikan sebagai alternatif resep kreatif yang dapat digunakan untuk berwirausaha, dan (2) evaluasi kegiatan pelatihan diakhir kegiatan dan (3) dukungan dari pemerintah setempat.

Kata Kunci : *Puding, Ubi Jalar Ungu, Pelatihan*

PENDAHULUAN

Mahasiswa Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, Institut Agama Islam Negeri Padangsidimpuan melakukan kegiatan magang mandiri yang seharusnya melakukan magang di kantor pemerintahan atau perusahaan swasta. Magang mandiri dilakukan sebagai akibat dari kondisi pandemi. Kegiatan magang mandiri yang dipandu oleh dosen sebagai supervisor. Dosen melakukan tugas melakukan supervisi kegiatan magang dan memberikan masukan terkait dengan kegiatan yang akan dilakukan. Namun seluruh kegiatan diapresiasi dari ide-ide peserta kegiatan magang tersebut yang sifatnya mengembangkan pengetahuan yang mereka peroleh di bangku kuliah. Kegiatan ini juga merupakan bukti dari darma perguruan tinggi kepada masyarakat.

Kegiatan magang mandiri yang dilakukan di kelurahan Padang Matinggi

Kecamatan Padangsidimpuan Selatan Kota Padangsidimpuan. Ubi jalar ungu adalah hasil pertanian yang banyak dibudidayakan oleh pihak PKK di wilayah kelurahan tersebut.

Hampir 90% produksi ubi jalar di Indonesia digunakan untuk bahan pangan dengan tingkat konsumsi 3,15 kg/kapita/tahun. Sebagai bahan pangan, produk olahan ubi jalar masih terbatas dalam bentuk makanan tradisional, seperti ubi rebus, ubi goreng, kolak, getuk, timus, dan kripik, yang citranya dianggap lebih rendah dibanding produk olahan asal terigu, beras, atau ketan. Upaya peningkatan diversifikasi pangan yang merupakan program prioritas Kementerian Pertanian sesuai dengan PP Nomor 22 Tahun 2009 tentang Percepatan Penganekaragaman Konsumsi Pangan Berbasis Sumber Daya Lokal.

Manfaat dari ubi jalar ungu tak kalah dari jenis umbi lainnya. Ubi ungu merupakan jenis ubi jalar yang sering ditemui. Ubi ini memiliki warna ungu gelap dengan rasanya yang manis dan gurih. Manfaat Ubi Ungu sarat akan vitamin, mineral, dan antioksidan penting untuk tubuh.

Tabel 1 Kandungan Gizi Tepung Ubi Jalar Ungu dalam 100 gram

Komposisi Zat Gizi	Jumlah Zat Gizi
Kadar Pati (%)	76,26
Gula Reduksi (%)	4,83
Antosianin (mg)	108.21
Aktivitas Antioksidan (ppm)	448.68

Sumber:(Gloria Daniela Ticoalu et al., 2016)

Manfaat ubi ungu bisa dijadikan sumber karbohidrat sehat. Serat makanan dalam ubi ungu bisa sangat mengenyangkan sekaligus menyehatkan. Manfaat ubi ungu juga bisa didapat dengan mudah. Ubi ungu bisa diolah menjadi beragam makanan lezat. Plus, warna ungu yang dimilikinya, memberi tampilan yang menarik.

Ubi jalar ungu yang dapat berfungsi sebagai pewarna makanan yang cantik. Taknya hanya itu, beragam kandungan yang dapat menutrisi tubuh terkandung di dalamnya. Seperti Vitamin A, zinc, kalium, magnesium, tembaga, Vitamin C, Vitamin E, vitamin B1, mineral, lemak, protein, serat, dan karbohidrat. Ubi ungu bertekstur lembut dan rasanya manis, oleh karena itu cocok untuk diolah sebagai menu *snack* hingga menu *dessert*. Terdapat juga zat anti-oksidan dan *betakaroten* yang ada mampu menyerap polusi udara, menghambat pembekuan darah, mencegah pertumbuhan sel-sel kanker dan melindungi tubuh dari terserangnya berbagai penyakit kardiovaskular.(Adinda Tri Wardhani, 2016)

Warna ungu pada umbi ini didapat dari kandungan antosianin. Senyawa ini yang membuat manfaat ubi ungu kaya akan antioksidan. Manfaat ubi ungu dapat mencegah penyakit dan menjaga kesehatan secara keseluruhan. Manfaat ubi jalar ungu menguatkan kekebalan tubuh, membantu mengontrol gula darah, menurunkan tekanan darah, mengatasi gejala asma, menyehatkan usus, membantu penurunan berat badan, menyehatkan jantung dan mencegah kanker.(Anugerah Ayu Sendari, 2020).

Ubi jalar ungu bermanfaat untuk Kesehatan Untuk Anda yang memiliki masalah

wasir, ubi ungu dengan kandungan serat kasar dapat memperlancar sistem pencernaan, sehingga tubuh terhindar dari masalah sembelit. Sedangkan bagi Anda yang ingin menjaga penampilan kulit wajah tetap prima, kandungan *karotenoid* yang ada pada ubi ungu efektif berfungsi sebagai *anti-aging*. (Adinda Tri Wardhani, 2016)

Ubi jalar ungu biasanya hanya diolah secara biasa saja. Sampai saat ini umumnya pemanfaatan ubi jalar hanya dikonsumsi dalam bentuk ubi jalar ungu yang direbus atau digoreng dikarenakan kurangnya pengetahuan dan ketrampilan tentang pengolahan makanan dengan bahan dasar ubi jalar ungu khusus kaum perempuan di Kelurahan Padang Matinggi Lestari Kecamatan Padangsidempuan Selatan Kota Padangsidempuan. Untuk memberikan nilai tambah dari olahan ubi jalar ungu adalah dengan mengolah menjadi makanan yang lebih bervariasi sehingga dapat membuka peluang usaha bagi masyarakat khususnya kaum perempuan di Kelurahan Padang Matinggi Lestari Kecamatan Padangsidempuan Selatan Kota Padangsidempuan.

Ubi jalar ungu dapat diolah menjadi makanan kering maupun basah. Olahan ubi jalar ungu sering dijadikan pengisi dari snack box. Snack box merupakan suguhan yang penting dalam sebuah acara besar seperti seminar, rapat, pelatihan, atau acara-acara lainnya. Beberapa catering biasanya menjual snack box dengan harga per paket. Manfaat ataupun keuntungan yang akan didapatkan jika memilih untuk pesan snack box di acara yaitu (1) menghemat biaya karena harga lebih murah, (2) isian lebih bervariasi, (3) tidak terlalu kenyang dan tidak membuat mengantuk, (4) makanan ringan yang sehat dan (5) pemesanan yang mudah dan praktis (Rizky Riswandi, n.d.). Ini menunjukkan bahwa usaha snack box adalah usaha yang menguntungkan, terutama dalam bisnis rumah tangga.

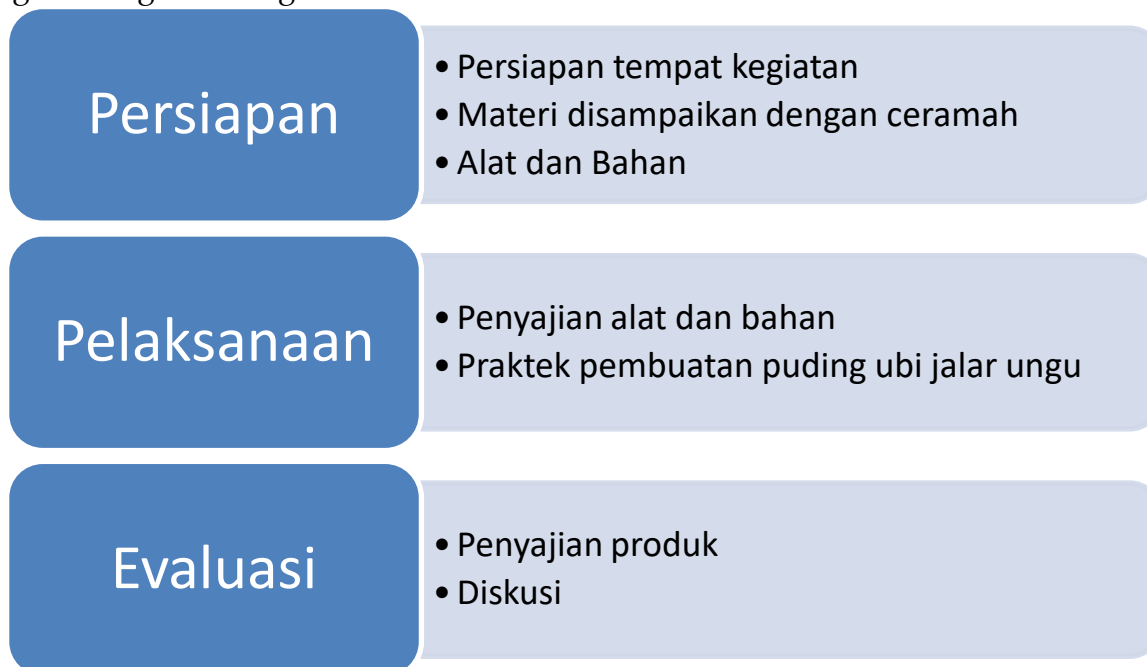
Pelatihan olahan ubi jalar ungu ini dilaksanakan bagi masyarakat Kelurahan Padang Matinggi Lestari terutama ibu-ibu yang tergabung dalam kelompok PKK. Pelatihan ini dilakukan untuk memberikan keterampilan kepada ibu-ibu agar mampu membantu ekonomi keluarga dengan menjalankan usaha rumahan. Usaha rumahan menjadi higenis sehingga mendapatkan hasil yang memuaskan karena tingginya persaingan di dunia wirausaha dari luar.

Pelatihan ini hari ini dihadiri oleh Zulaika Matondang dan Hamni Fadlilah Nasution sebagai Narasumber, dengan Tema demo snack box dihadiri 10 orang peserta pelatihan snack box dan perangkat PKK Kelurahan. Pelatihan ini juga merupakan sebagai sarana wujud apresiasi keberadaan program studi ekonomi syariah Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam IAIN Padangsidempuan di masyarakat.

Melalui kegiatan pelatihan ini diharapkan dapat memberikan manfaat untuk mencapai tujuan pelatihan pembuatan olahan ubi jalar ungu sebagai pengisi snack box. Disamping itu juga memberikan pengalaman yang kreatif bagi ibu-ibu serta dapat menggunakannya dalam kehidupan sehari-hari selain untuk konsumsi keluarga juga untuk menambah penghasilan keluarga.

METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan di Kelurahan Padang Matinggi Lestari, Kecamatan Padangsidiempuan Selatan Kota Padangsidiempuan. Metode yang digubakan adalah sosialisasi, praktik dan pelatihan kepda sosialisasi, parktik dan pelatihan. Kegiatan ini dilaksanakan pada 31 Maret-02 April 2021. Metode pendekatan yang dilakukan pada program ini ada dengan melakukan langkah-langkah sebagai berikut:



Gambar 1. Proses pelatihan

Langkah Persiapan

Pada tahap ini yang dilakukan adalah melakukan persiapan tempat sehari sebelum kegiatan dilakukan. Kegiatan ini dilakukan di salah satu rumah warga yang menjadi base camp magang mandiri. Selanjutnya adalah menyampaikan materi tentang variasi olahan dari bahan ubi jalar ungu yang dapat dijadikan bahan isian snack box. Materi disampaikan dengan metode ceramah. Ceramah dilakukan dengan menjelaskan tentang ubi jalar ungu dan perlunya mengetahui pengolahan ubi jalar ungu yang lebih bervariasi. Melalui ceramah juga disampaikan alat dan bahan yang diperlukan. Tahap ini dilakukan pada tanggal 31 Maret 2021

Langkah pelaksanaan

Tahap pelaksanaan dilakukan pada tanggal 1 April 2021.

1. Pada langkah ini alat dan bahan sudah tersedia. Menjelaskan tentang resep yang diperlukan. Resep dijelaskan secara rinci. Penjelasan mengenai resep dilakukan agar mudah dalam mengaplikasikan resep tersebut.
2. Pelaksanaan praktek, pada kegiatan ini langsung mendemonstrasikan produk yang akan dibuat. Kegiatan ini diarahkan oleh narasumber agar kegiatan lebih terarah dan tepat sasaran. Kegiatan ini merupakan praktek langsung pembuatan puding berbahan dasar ubi jalar ungu. Pada tahap ini juga ada peran mahasiswa

dalam mengarahkan ibu-ibu. Sehingga kegiatan ini juga merupakan wujud nyata partisipasi mahasiswa dalam kontribusinya kepada masyarakat.

Langkah evaluasi

Pada tahap evaluasi ada 2 kegiatan yang dilakukan yaitu

1. Penyajian produk yang telah dipraktikkan
2. Pada tanggal 02 April 2021 dilakukan kegiatan dengan melakukan diskusi dengan peserta kegiatan yang dilakukan. Diskusi dilakukan untuk mengetahui tentang respon peserta tentang kegiatan yang dilakukan. Peserta juga memberikan komentar tentang kegiatan yang dilakukan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian dilakukan selama 3 hari yaitu tanggal 31 Maret-2 April 2021 mulai dari tahap persiapan sampai dengan tahap evaluasi. Lokasi atau tempat pengabdian kepada masyarakat berada di tempat yang strategis dan mudah dijangkau. Berikut adalah tempat lokasi pengabdian kepada masyarakat



Gambar 2 : Lokasi Pengabdian Kepada Masyarakat

Setelah menetapkan lokasi pengabdian dan mempersiapkan tempat untuk pelaksanaan kegiatan. Gambar 1 menunjukkan tim pengabdian kepada masyarakat telah datang ke lokasi dan mempersiapkan segala yang dibutuhkan untuk kegiatan tersebut.

Tim pengabdian juga melakukan kegiatan pemberian ceramah terkait tentang pentingnya kaum ibu memiliki keterampilan membuat produk yang lebih bervariasi, mengingat ubi jalar ungu merupakan produk yang paling banyak ditemui di kelurahan tersebut. Ceramah juga memberikan motivasi, bahwa dengan kemampuan yang dimiliki juga dapat membantu ekonomi keluarga. Kegiatan ini dalam dilihat pada gambar 2 berikut:



Gambar 3 : Kegiatan Ceramah

selain untuk memotivasi kaum ibu, pada kegiatan ini juga dijelaskan tentang alat dan bahan yang akan digunakan. Alat yang akan digunakan antara lain : kompor gas lengkap, blender, pisau, panci, cetakan puding dan alat kukusan. Bahan-bahan yang diperlukan antara lain :

1. 1 bungku agar-agar berwarna putih, rasa tawar
2. Susu cair sebanyak 700 ml
3. Gula pasir 200 gram
4. Ubi jalar ungu 200 gram
5. Wafer vanilla
6. Santan sesuai selera
7. Setengah sendok the garam.

Tahap pelaksanaan kegiatan adalah tahap yang paling inti dalam kegiatan pengabdian ini. Pada tahap inilah peserta memperoleh keterampilan membuat puding ubi jalar ungu. Seluruh alat dan bahan yang dibutuhkan sudah tersedia. Narasumber memberikan contoh atau mempraktekannya proses pembuatan puding ubi ungu. Seluruh peserta memperhatikan dan diperbolehkan bertanya selama kegiatan berlangsung. Sehingga kegiatan ini interaktif antara tim pengabdian dengan peserta kegiatan yang berasal dari ibu-ibu yang berada di Kelurahan Padangmatinggi Lestari. Gambar 3 narasumber mempersiapkan bahan-bahan dan Gambar 4 menunjukkan kegiatan mendemonstrasikan proses pembuatan puding ubi jalar ungu.



Gambar 4 : Alat dan Bahan



Gambar 5 : Mendemonstrasikan

Kegiatan mempraktekkan puding ubi jalar ungu dilakukan dengan langkah-langkah sebagai berikut :

1. Panci yang bersih disediakan kemudian memasukkan susu cair, agar-agar bubuk, vanilla, garam dan gula ke dalam panci.
2. Tambahkan santan lalu aduk rata, kemudian masak sampai mendidih, sambil diaduk beberapa saat.
3. Haluskan dengan cara memblender ubi ungu yang telah dikukus sampai halus
4. Setelah itu masukkan ubi ungu yang dihaluskan ke dalam adonan, kemudian aduk hingga rata.
5. Kemudian, masak kembali sampai semuanya mendidih.
6. Tuangkan adonan puding ke dalam cetakan, letakkan hiasan yang diinginkan dibagian atasnya.
7. Masukkan ke dalam kulkas sampai puding mengeras.
8. Hidangkan puding



Gambar 6 : Hasil Olahan Puding Ubi Jalar Ungu

Pada langkah evaluasi, tim pengabdian kepada masyarakat juga melakukan penyajian produk berupa puding ubi jalar ungu. Penyajian produk dapat dilihat

pada gambar 5.

Selain itu, melakukan evaluasi terhadap kegiatan pengabdian yang telah dilakukan untuk mendapatkan respon dari peserta. Respon dari masyarakat diminta dengan cara melakukan diskusi dengan model tanya jawab. Tim pengabdian menanyai masyarakat tentang pendapatnya mengenai kegiatan yang dilakukan. Melalui kegiatan pelatihan pembuatan puding ubi jalar ungu untuk bahan isian snack box, peserta pelatihan mendapatkan wawasan baru tentang variasi olahan ubi jalar ungu. Produk yang dihasilkan adalah puding yang tidak cepat berair sehingga menjadi produk yang inovatif dan kreatif. Olahan ubi jalar ungu menjadi puding ini juga mampu menjadi bahan isian snack box untuk usaha rumah tangga. Tentu hal ini sangat menguntungkan untuk perkembangan ekonomi masyarakat sekitar. Sebagaimana dikatakan oleh ibu. Hal ini sesuai dengan yang dikemukakan oleh seorang peserta, "saya mendapatkan informasi yang terbaru tentang olahan ubi jalar ungu". Peserta lain juga mengemukakan "pudingnya enak ya, terasa segar dan tidak berair seperti puding yang saya buat sehari-hari". Berdasarkan komentar dari beberapa warga ini menunjukkan bahwa kegiatan ini mendapat respon positif dari masyarakat. Keseluruhan peserta menyatakan memahami cara membuat puding ubi jalar ungu yang telah dipraktekkan.

KESIMPULAN

Berdasarkan analisis dari permasalahan yang ada pada kelompok masyarakat dalam hal ini kaum ibu yang tergabung dalam kelompok PKK di Kelurahan Padangmatinggi Lestari, Kecamatan Padangsidempuan Selatan, Kota Padangsidempuan serta hasil dari pelatihan yang dilakukan dapat disimpulkan bahwa kelompok ibu-ibu yang tergabung dalam pelatihan yang berjumlah 10 orang (1) peserta pelatihan sangat bersemangat dalam berlatih melaksanakan tahap demi tahap, (2) peserta juga memberikan banyak respon positif yang diperoleh tim pengabdian, (3) 100 persen dari peserta pelatihan memahami teknik pengolahan puding ubi jalar ungu, dan (4) peserta juga merasakan memperoleh ilmu baru yang dapat dikembangkan untuk pengolahan ubi jalar ungu yang sebelumnya hanya mereka rebus dan goreng. Saran yang diajukan adalah (1) tim pengabdian juga merekomendasikan untuk kegiatan yang selanjutnya dapat diadakan adalah pengabdian berkelanjutan mengolah bahan lokal yang sejenis lainnya sehingga dapat dijadikan sebagai alternatif resep kreatif yang dapat digunakan untuk berwirausaha, dan (2) evaluasi kegiatan pelatihan diakhir kegiatan dan (3) dukungan dari pemerintah setempat.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim pengabdian mengucapkan terima kasih kepada pihak magang mandiri Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, IAIN Padangsidempuan, peserta dari ibu-ibu PKK Kelurahan Padangmatinggi Lestari, Kecamatan Padangsidempuan Selatan, Kota Padangsidempuan serta pihak lain yang telah membantu kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Adinda Tri Wardhani. (2016, March 1). Resep Praktis Puding Ubi Ungu yang Kaya Akan Nutrisi dan Manfaat. *Liputan6.Com*.
<https://www.liputan6.com/lifestyle/read/2590848/resep-praktis-puding-ubi-ungu-yang-kaya-akan-nutrisi-dan-manfaat>
- Anugerah Ayu Sendari. (2020, Mei). *10 Manfaat Ubi Ungu untuk Kesehatan, Kaya Antioksidan Penting*. <https://hot.liputan6.com/read/4250523/10-manfaat-ubi-ungu-untuk-kesehatan-kaya-antioksidan-penting>
- Gloria Daniela Ticoalu, Yunianta, & Jaya Mahar Maligan. (2016). Pemanfaatan Ubi Ungu (*Ipomoea batatas*) Sebagai Minuman Berantosinin dengan Proses Hidrolisis Enzimatis. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 4 No.1, 46–55.
- Rizky Riswandi. (n.d.). *Manfaat Dan Kelebihan Memesan Snack Box Untuk Acara – Royal Snack Box*. <https://www.kakakiky.id/2019/06/manfaat-pesan-snack-box-di-jakarta.html>