

Optimalisasi Nilai Tambah Ubi Jalar Melalui Peningkatan Keterampilan dan Inovasi Produk Pada Petani dan Pelaku Usaha Menengah Kecil Mikro

Annis Catur Adi¹, Wizara Salisa^{2,*}, Noni Angelina Tazky Aulia², Fariani Syahrul³, Heni Rachmawati⁴

¹ Fakultas Kesehatan Masyarakat, Program Studi Gizi, Universitas Airlangga, Surabaya, Indonesia

² Divisi Riset dan Pengembangan, Rumah Inovasi Natura, Surabaya, Indonesia

³ Fakultas Kesehatan Masyarakat, Program Studi Kesehatan Masyarakat, Universitas Airlangga, Surabaya, Indonesia

⁴ Sekolah Farmasi, Program Studi Farmasi, Institut Teknologi Bandung, Bandung, Indonesia

Email: ¹annis_catur@fkm.unair.ac.id1, ^{2,*}wizaralisa07@gmail.com, ³noniangelinatazkyaulia@gmail.com,

⁴fariani.s@fkm.unair.ac.id4, ⁵hrachma@yahoo.com

(* : coresponding author)

Abstrak—Hasil sumber daya alam ubi jalar yang melimpah di daerah X Kabupaten Y, tidak diiringi dengan aktivitas produksi yang optimal dan minimnya penggunaan teknologi untuk pemanfaatan hasil bumi. Padahal ubi jalar memiliki keunggulan dari segi cara budidaya, ketersediaan, kandungan gizi, dan cara pengolahan. Pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam pengolahan ubi jalar menjadi tepung ubi jalar dan snack berbasis ubi jalar yang sehat dan bernilai ekonomi. Kegiatan dilaksanakan di kawasan X, dengan jumlah peserta sebanyak 30 orang yang terdiri dari wanita usia produktif dengan mata pencaharian sebagai pelaku UMKM dan petani atau istri dari petani ubi jalar. Peningkatan pengetahuan dilakukan dengan pemaparan 2 materi dengan metode penyuluhan dan dibantu dengan media poin bergambar dan *pre-test* serta *post-test*, sedangkan peningkatan keterampilan melalui pelatihan dan pendampingan pengolahan ubi jalar menjadi produk siap konsumsi. Hasilnya, terdapat peningkatan pengetahuan peserta secara kuantitatif dan kualitatif yang dinilai berdasarkan nilai *pre-test* dan *post-test* serta observasi partisipasi. Peningkatan keterampilan juga berhasil dilakukan, peserta mampu membuat berbagai kreasi makanan siap konsumsi berbahan dasar ubi jalar. Hasil kegiatan pengabdian masyarakat ini menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam melakukan diversifikasi potensi alamnya (ubi jalar) dan menjadi tahap awal untuk selanjutnya dapat meningkatkan nilai ekonomi dan kesejahteraan masyarakat.

Kata Kunci: Keterampilan; Konsumsi Berkelanjutan; Pangan Lokal; Pengabdian Masyarakat; Ubi Jalar

Abstract—The abundant sweet potato resources in the X area have not been optimally utilized due to limited production activities and minimal application of agricultural technology. Despite this, sweet potatoes have advantages in cultivation, availability, nutritional value, and processing potential. This community service program aimed to enhance community knowledge and skills in processing sweet potatoes into sweet potato flour and sweet potato-based snacks that are healthy and economically valuable. The activity was conducted in the X area and involved 30 participants consisting of productive-age women, including micro, small, and medium enterprise (MSME) actors, farmers, and wives of sweet potato farmers. Knowledge enhancement was implemented through lectures supported by illustrated presentation media and a *pre-test* and *post-test*, while skill development was achieved through hands-on training and mentoring in processing sweet potatoes into ready-to-eat products. The results indicated a quantitative and qualitative increase in participants' knowledge measured by *pre-test* and *post-test* results as well as participative observation. Participants also showed improved skills by successfully producing various sweet potato-based ready-to-eat products. This program effectively improved participants' capacity to diversify local resources and represents an initial step toward increasing economic value and community welfare.

Keywords: Skills; Sustainable Consumption; Local Food; Community Service; Sweet Potatoes

1. PENDAHULUAN

Indonesia terkenal sebagai negara agraris, karena sebagian besar penduduknya bekerja di sektor pertanian, dan secara geografis juga didukung oleh tanah yang sangat subur, iklim tropis yang menguntungkan, dan luasnya lahan untuk bercocok tanam. Salah satu produk pertanian yang tumbuh melimpah di Indonesia adalah umbi-umbian, termasuk ubi jalar. Berdasarkan data dari Statistik Ketahanan Pangan tahun 2022 diketahui produksi ubi jalar di Indonesia tahun 2021 mencapai 1.424.147 ton dengan produksi tertinggi terdapat di provinsi Jawa Barat, Jawa Timur, dan Sumatera Barat Papua (El Sheikh & Ray, 2017; Pusdatin, 2022). Produksi ubi jalar di Jawa Timur tersebar di beberapa daerah akan tetapi diketahui produksi ubi jalar lebih banyak diproduksi di daerah dataran tinggi seperti pada Kabupaten Mojokerto dengan hasil produksi pada tahun 2017 sebesar 59.483 ton, Kabupaten Magetan dengan hasil produksi 36344 ton dan Kabupaten Malang dengan hasil produksi sebesar 36010 ton (BPS Jawa Timur, 2018).

Meski hasilnya melimpah, pengembangan agroindustri pertanian di Indonesia selama ini masih mengalami banyak kendala, salah satunya dalam hal kemampuan mengolah produk yang masih rendah yang berdampak pada rendahnya perolehan nilai tambah dan kesejahteraan komoditas tersebut. Kondisi tersebut juga dialami di wilayah agroindustri X yang juga bergerak dalam komoditas pertanian ubi jalar, khususnya ubi jalar ungu (Dipertakpajim, 2022; Nurhudianto, 2009). Topografi wilayah Kecamatan Z yang didominasi oleh wilayah perbukitan (500 – 1000 mdpl) menjadi salah satu alasan banyaknya lahan pertanian tanaman pangan (ubi jalar) dengan sistem teras siring (BPS Jatim, 2018). Selama 1 dekade (2007 - 2017), produktivitas ubi jalar di Kabupaten Y kian meningkat hingga

mencapai 49,09 ton (El Sheikha & Ray, 2017). Ubi jalar merupakan komoditas yang sangat menjanjikan karena memiliki banyak manfaat dan nilai tambah (Suharyon & Edi, 2020).

Hambatan utama yang terjadi di daerah X yaitu hasil sumber daya alam ubi jalar yang melimpah, namun tidak diiringi dengan aktivitas produksi dan minimnya penggunaan teknologi untuk pemanfaatan hasil bumi yang melimpah. Padahal umbi-umbian, seperti ubi jalar (*Ipomoea batatas L.*), populer karena kondisi budidayanya yang mudah (kebutuhan nutrisi yang rendah untuk pertumbuhan), sumber zat gizi yang baik, dan kandungan senyawa bioaktif yang melimpah (Upadhyay et al., 2025). Ubi jalar merupakan sumber karbohidrat, serat, vitamin A, vitamin C, tiamin, riboflavin, niasin, dan mineral lain seperti kalium, kalsium, magnesium, garam, fosfor, dan zat besi yang kaya. Keterjangkauan ubi jalar, dikombinasikan dengan kandungan nutrisinya yang tinggi, menjadikannya pilihan yang layak untuk mengatasi kerawanan pangan dan kemiskinan (Oke & Workneh, 2013). Sehingga diharapkan dapat mewujudkan SDG's nomor 12 yaitu *sustainable consumption and production* terhadap umbi di wilayah X (United Nations, 2025).

Sebagai potensi kearifan lokal, pemanfaatan ubi jalar untuk pemenuhan pangan masyarakat perlu dioptimalkan. Salah satu upaya yang dapat dilakukan yaitu diversifikasi (Bapanas, 2025). Diversifikasi adalah usaha penganejaragaman bahan pangan agar pengolahan dapat lebih maksimal sehingga kesejahteraan dan kecukupan gizi maupun pangan masyarakat dapat meningkat. Pada tingkat nasional atau terprogram, bentuk diversifikasi ubi jalar dapat berupa beras analog (bentuk diversifikasi sumber pangan berbasis komoditas non-padi yang kemudian dicetak seperti beras pada umumnya) (Putri & Kusumayanti, 2023), sedangkan pada skala yang lebih kecil, ubi jalar dapat diolah menjadi produk setengah jadi, salah satunya menjadi tepung. Dengan sifat fungsional yang hampir serupa serta kandungan gizi dan senyawa antioksidan yang lebih unggul, tepung ubi jalar dapat dijadikan alternatif sebagai pengganti atau campuran tepung terigu (Suarningsih et al., 2022). Selain tepung, ubi jalar juga dapat dikreasikan ke dalam berbagai hidangan, seperti kue kering (cookies), kue basah, atau es krim.

Disamping itu, sesuai dengan SDG's goals nomor 12 tentang *sustainable consumption and production*, yang berarti konsumsi dan produksi berkelanjutan. Hal ini ditetapkan sebagai salah satu dari tiga tujuan utama dan persyaratan penting bagi pembangunan berkelanjutan, bersama dengan pengentasan kemiskinan dan pengelolaan sumber daya alam untuk mendorong pembangunan ekonomi dan sosial. Secara internasional telah diakui bahwa perubahan mendasar untuk membangun masyarakat sejahtera adalah dengan memproduksi dan mengonsumsi sumber daya alam lokal untuk mencapai pembangunan berkelanjutan global (United Nations, 2025).

Terlepas dari berbagai potensinya, pemanfaatan ubi jalar di kawasan X masih belum optimal. Hal ini juga dibuktikan oleh industri makanan dan minuman berbasis bahan baku lokal wilayah setempat yang masih tergolong kecil, sehingga dibutuhkan para penggerak atau sumberdaya manusia yang andal, yaitu para petani dan istri petani yang inovatif dan terampil, khususnya dalam mengolah ubi jalar menjadi berbagai produk sebagai bentuk diversifikasi. Selain daerah X, daerah A juga merupakan salah satu wilayah di Indonesia yang memiliki potensi pemanfaatan ubi jalar yang tinggi. Kegiatan serupa telah dilakukan di daerah A melalui pemberdayaan masyarakat wanita dalam pengolahan ubi jalar dengan pendekatan persuasi serta pelatihan edukatif dan menunjukkan hasil positif dalam pengembangan olahan ubi jalar di daerah tersebut (Hodijah et al., 2021).

Meskipun pemanfaatan ubi jalar di daerah X berpotensi tinggi, masih belum banyak pemberdayaan masyarakat terkait pengolahan umbi khususnya ubi jalar yang dilaksanakan di daerah tersebut. Oleh karena itu, pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat yang berlokasi di balai pertemuan Rest Area wilayah X, Kabupaten Y dari bulan September hingga Oktober 2025 ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam pengolahan ubi jalar menjadi produk setengah jadi dan produk jadi siap konsumsi melalui kegiatan yang secara aktif melibatkan masyarakat seperti pelatihan, demonstrasi memasak, serta lomba inovasi produk. Melalui edukasi dan kegiatan yang dilaksanakan, diharapkan bahwa petani dan pelaku UMKM wanita mampu melakukan diversifikasi olahan ubi jalar yang sehat dan bernilai ekonomi untuk meningkatkan kesehatan dan kesejahteraan masyarakat.

2. METODE PELAKSANAAN

Pendekatan yang diaplikasikan pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini menggunakan pendekatan *Asset Based Community Development* (ABCD), yang menekankan pemanfaatan serta penguatan potensi dan sumber daya lokal sebagai landasan utama dalam proses pengembangan masyarakat (Tamam et al., 2023). Seluruh rangkaian aktivitas, mulai dari perencanaan hingga evaluasi, berlangsung selama dua bulan, yakni dari September hingga Oktober 2025. Sasaran atau peserta kegiatan adalah petani umbi-umbian (atau istrinya) yang tergabung dalam binaan Asosiasi Petani Bromo (Astani Bromo), serta penduduk di wilayah X, Kabupaten Y, Jawa Timur yang berprofesi sebagai pelaku Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM). Lokasi kegiatan dilaksanakan di balai pertemuan yang bertempat di Rest Area wilayah X, Kabupaten Y.

Total jumlah peserta yang mengikuti kegiatan hingga akhir berjumlah 30 orang. Sebagai upaya peningkatan keberhasilan dan sinergitas manfaat, maka pengabdian ini juga berkolaborasi dengan mitra pelaksana, yaitu

Rumah Inovasi Natura yang merupakan organisasi bisnis berskala UMKM di bidang pangan sehat dan kosmetik berbasis bahan alam serta mitra organisasi bisnis di bidang pangan yaitu PT. Prima Citra Nutrindo (PCN). Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat melalui beberapa tahapan (Gambar 1). Selain itu, sebagai tim *supporting* dalam penyelenggaraan kegiatan juga dibantu oleh beberapa mahasiswa program studi Gizi, Universitas Airlangga.



Gambar 1. Tahapan kegiatan pengabdian masyarakat

2.1 Observasi Potensi Wilayah dan Identifikasi Masalah

Tahap pertama ini dilakukan identifikasi masalah dilakukan dengan studi literatur dan diskusi dengan beberapa pengurus Astani Bromo terkait potensi alam dan potensi para petani/pelaku UMKM di sekitar. Hasil observasi digunakan untuk menentukan prioritas permasalahan dan solusinya.

2.2 Peningkatan Pengetahuan

Topik yang dipilih untuk peningkatan pengetahuan dirangkum dalam 2 materi, yaitu yang pertama terkait keunggulan dan manfaat kesehatan ubi jalar, serta topik kedua yaitu tips dan trik pengolahan ubi jalar menjadi aneka makanan sehat. Pemilihan dua topik tersebut disesuaikan dengan kebutuhan masyarakat yang masih awam terkait keunggulan ubi jalar dan cara pengolahan ubi jalar yang dapat memperpanjang masa simpannya. Metode yang dipilih dengan cara penyuluhan yang dibantu dengan media poin bergambar atau *power point*. Penilaian peningkatan pengetahuan dilakukan melalui pre-test dan post-test yang terdiri dari 10 butir pertanyaan seputar materi yang diberikan terkait manfaat dan cara pengolahan ubi jalar.

2.3 Pelatihan Pengolahan Ubi Segar menjadi Produk Setengah Jadi (Tepung Ubi) dan Produk Jadi (Makanan Sehat Yang Siap Konsumsi)

Pelatihan pengolahan ubi segar dibagi menjadi dua macam, yaitu pengolahan ubi menjadi produk setengah jadi (tepung ubi), dan pengolahan ubi menjadi produk siap konsumsi (makanan sehat yang siap konsumsi). Pelatihan dikonseptkan dalam bentuk demo masak yang dipandu oleh praktisi dari Rumah Inovasi Natura dan Prima Citra Nutrindo. Kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan petani dan pelaku UMKM di wilayah X dalam menciptakan produk inovatif berbasis umbi-umbian.

2.4 Pendampingan dalam Lomba Cipta Menu Makanan Sehat Berbasis Ubi Jalar

Kegiatan implementasi pembuatan produk inovatif makanan sehat berbasis umbi-umbian (khususnya ubi jalar) dirancang dalam bentuk lomba memasak antar kelompok kecil. Setiap kelompok terdiri dari 6 orang, sehingga terdapat total 5 kelompok. Kegiatan ini dilaksanakan 2 minggu setelah diberikan pelatihan terkait contoh pembuatan makanan berbasis ubi jalar. Hasil penilaian dari kegiatan implementasi pembuatan makanan sehat berbasis ubi jalar akan menjadi tolak ukur keterampilan yang selanjutnya diharapkan dapat diimplementasikan pada usaha/bisnis yang dimiliki petani dan/atau pelaku UMKM Astani Bromo.

2.5 Evaluasi Kegiatan

Evaluasi difokuskan pada peningkatan keterampilan dan partisipasi peserta. Evaluasi keterampilan sasaran dinilai secara kuantitatif melalui penilaian pengetahuan melalui hasil *pre-test* dan *post-test* serta penilaian hasil lomba cipta menu makanan sehat berbasis ubi jalar oleh juri, dan secara kualitatif melalui komitmen, proses partisipasi, dan tindak lanjut penerapannya pada usaha/agribisnis milik peserta. Penilaian secara kuantitatif terkait hasil lomba cipta menu makanan melibatkan juri sebanyak 2 orang yang berkompeten di bidang pangan. Juri akan menilai seluruh menu yang dihasilkan oleh setiap kelompok, dengan parameter penilaian mencakup: 1) Kreativitas menu (resep yang unik, dan jarang dikreasikan), 2) Penampilan produk (menarik/cantik /menggugah selera), 3) Jumlah menu yang dibuat, 4) Media presentasi penyajian produk (kerapian dan kreativitas media yang digunakan untuk mendeskripsikan produk). Nilai maksimal pada setiap parameter adalah 25, sehingga total nilai maksimal adalah 100. Evaluasi partisipasi dilakukan melalui observasi keaktifan saat sesi interview singkat serta produk jadi yang dihasilkan oleh tiap kelompok.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian ini berkolaborasi dengan mitra pelaksana, yaitu Rumah Inovasi Natura (RIN) dan PT. Prima Citra Nutrindo (PCN). Rumah Inovasi Natura merupakan sebuah organisasi bisnis berskala UMKM di bidang

pangan sehat dan kosmetik berbasis bahan alam, yang membantu pada kegiatan pelatihan pengolahan ubi jalar menjadi produk setengah jadi (tepung), sedangkan PT. Prima Citra Nutrindo (PCN) membantu pada kegiatan pelatihan pengolahan ubi jalar menjadi produk siap konsumsi. Partisipan atau peserta yang terlibat pada kegiatan pengabdian masyarakat ini terdiri dari 30 orang yang terdiri dari 100% wanita, usia produktif, yang meliputi 26,7% pelaku UMKM, serta 73,3% petani atau istri dari petani ubi jalar. Seluruh peserta merupakan penduduk yang aktif tinggal di wilayah X, Kabupaten Y, Jawa Timur.

3.1 Potensi Wilayah

Potensi alam utama yang paling banyak ditemui di kawasan X adalah ubi jalar (Gambar 2). Jenis ubi jalar yang banyak tumbuh di antaranya adalah ubi ungu, dan ubi oranye. Tingginya hasil panen ubi jalar tersebut tidak seimbang dengan permintaan pasar, karena produk yang dijual terbatas dalam bentuk produk segar. Oleh karena itu diperlukan peningkatan keterampilan dalam rangka diversifikasi produk dan peningkatan nilai ekonomi. Pemanfaatan ubi jalar yang melimpah di wilayah setempat sebagai bahan baku dalam diversifikasi produk olahan makanan yang dijual oleh UMKM setempat membuka potensi pasar yang tinggi, karena mampu menekan food cost sehingga berpengaruh terhadap harga jual produk yang terjangkau (Natasya & Lukman, 2024).



Gambar 2. Diskusi Tim (a), Geografis Perkebunan Ubi Jalar Wilayah X (b), Ubi Jalar (c)

3.2 Hasil Peningkatan Pengetahuan

Kegiatan penyuluhan diberikan dalam 2 materi berbeda. Materi pertama disampaikan oleh alumni mahasiswa gizi yang saat ini juga bekerja sebagai praktisi di bidang Riset dan Pengembangan Produk Pangan di mitra RIN, dengan topik keunggulan dan manfaat kesehatan ubi jalar. Materi kedua dibawa oleh perwakilan mitra PCN yang juga merupakan alumni mahasiswa kesehatan masyarakat, dengan topik tips dan trik pengolahan ubi jalar menjadi aneka makanan sehat (Gambar 3).



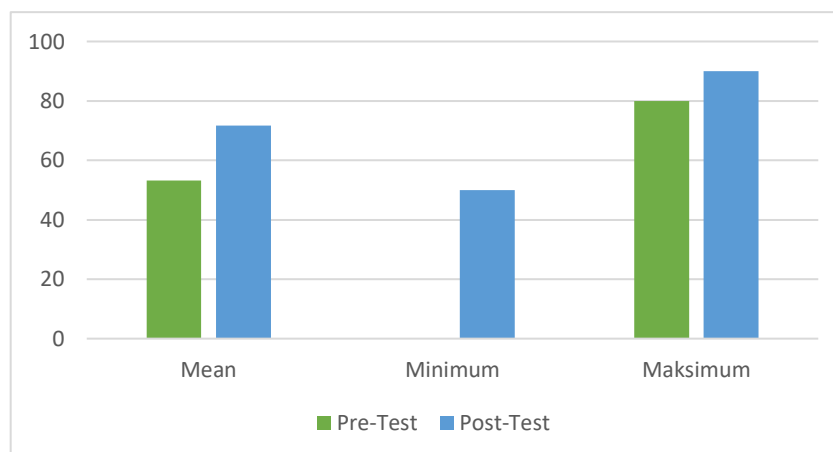
Gambar 3. Penyuluhan kepada Partisipan Pengabdian Masyarakat di wilayah X

Penilaian peningkatan pengetahuan tentang materi 1 dan 2 dilakukan melalui *pre-post test* serta observasi partisipasi melalui interview singkat antara pemateri dan peserta. Kuesioner *pre-post test* terdiri dari 10 butir pertanyaan terkait manfaat dan pengolahan ubi jalar sesuai dengan materi yang diberikan. Gambaran hasil penilaian kuesioner *pre-post test* dapat diamati pada Tabel 1.

Tabel 1. Gambaran Hasil Penilaian Kuesioner *Pre-Post Test* Partisipan Pengabdian Masyarakat di wilayah X

Statistik	<i>Pre-Test</i>	<i>Post-Test</i>	Δ <i>Pre-Post Test</i>
N	30	30	
Mean	53,3	71,7	18,4
Minimum	0	50	50
Maksimum	80	90	10

Berdasarkan Tabel 1, dapat diamati bahwa terdapat peningkatan hasil penilaian kuesioner dari *pre-test* ke *post-test*. Rata-rata nilai *pre-test* adalah sebesar 53,3 dengan nilai minimum 0 dan maksimum 80, sedangkan rata-rata nilai *post-test* adalah sebesar 71,7 dengan nilai minimum 50 dan maksimum 90. Rata-rata kenaikan skor pengetahuan pada partisipan pengabdian masyarakat adalah sebesar 18,4 atau sebesar 34,5% jika dipresentasikan (Gambar 4).



Gambar 4. Diagram Batang Hasil Penilaian Kuesioner *Pre-Post Test* Partisipan Pengabdian Masyarakat di wilayah X

Selain kuesioner *pre-post test*, penilaian peningkatan pengetahuan partisipan juga diamati melalui observasi partisipasi. Sebelum materi dimulai, pemateri menanyakan beberapa pertanyaan seputar materi kepada peserta, namun peserta tidak aktif memberi jawaban. Sedangkan pada saat setelah pemaparan materi, peserta dapat menjawab pertanyaan yang sama seperti yang telah ditanyakan sebelumnya. Misalnya terkait dengan manfaat kesehatan ubi jalar, sebelumnya peserta mayoritas diam, atau beberapa menjawab “tidak tahu”. Namun setelah materi selesai, peserta dapat menjawab dengan benar sesuai materi bahwa keunggulan ubi jalar dapat untuk kesehatan mata (kandungan beta-karoten) dan kesehatan pencernaan (tinggi serat). Hal ini menunjukkan bahwa penyuluhan yang diberikan mampu meningkatkan pengetahuan peserta. Penyuluhan menggunakan metode ceramah telah ditemukan mampu diterima masyarakat dengan efektif, sejalan dengan kegiatan edukasi yang dilakukan oleh Naully et al. (2022) yang meningkatkan pengetahuan petani sebanyak 13,39% setelah dilakukan penyuluhan.

3.3 Hasil Pelatihan Pengolahan Ubi Jalar

Pelatihan pengolahan ubi segar dibagi menjadi dua macam, yaitu ubi menjadi produk setengah jadi (tepung ubi) dan produk jadi (makanan sehat yang siap konsumsi). Pelatihan dikonsep dalam bentuk demo masak yang dipandu oleh praktisi dari Rumah Inovasi Natura serta dari PT. Prima Citra Nutrindo yang telah terlatih dalam mengolah pangan lokal termasuk umbi-umbian (Gambar 5). Melalui metode demo masak memudahkan masyarakat untuk memahami informasi karena dapat tergambar secara jelas sekaligus mampu memicu keterampilan/inovasi cipta menu (Adi et al., 2025; Musnaini et al., 2022). Kegiatan seperti demo masak melibatkan praktik nyata yang diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan petani dan agribisnis di wilayah X dalam bentuk pengembangan ekonomi kreatif melalui ciptaan produk inovatif berbasis umbi-umbian.



Gambar 5. Pelatihan Pengolahan Ubi Jalar dalam Pengabdian Masyarakat di wilayah X

3.4 Hasil Lomba Cipta Menu Makanan Sehat Berbasis Ubi Jalar

Kegiatan implementasi pembuatan produk inovatif makanan sehat berbasis umbi-umbian (khususnya ubi jalar) dirancang dalam bentuk lomba cipta menu antar kelompok kecil. Setiap kelompok terdiri dari 6 orang, sehingga terdapat total 5 kelompok. Kegiatan ini dilaksanakan 2 minggu setelah diberikan pelatihan terkait contoh pembuatan makanan berbasis ubi jalar. Hasil penilaian dari kegiatan implementasi pembuatan makanan sehat berbasis ubi jalar akan menjadi tolak ukur keterampilan yang selanjutnya diharapkan dapat diimplementasikan pada usaha/bisnis yang dimiliki petani dan/atau pelaku UMKM Astani Bromo.

Tabel 2. Ragam Menu Makanan Sehat Berbasis Ubi Jalar Per Kelompok

Kelompok	Nama Menu	Jumlah Menu Yang Dihasilkan
1	Kue mochi, luk chup, keripik ubi	3
2	Churros, soes kering, luk chup, puding ubi	4
3	Onde-onde, kue lapis roll, ubi ungu gulung manis	3
4	Taro milk pouch, lumpia ubi/ubi selimut	2
5	Kue sengkulun	1

Berdasarkan Tabel 2, setiap kelompok menghasilkan jumlah inovasi menu yang berbeda-beda, hal ini menunjukkan tingkat keterampilan dan kreativitas peserta dalam mengolah umbi-umbian. Kelompok 2 berhasil mengumpulkan jumlah menu kreasi dari umbi-umbian yang paling banyak, yaitu 4 menu, sedangkan kelompok 5 yang paling sedikit dengan hanya 1 kreasi menu. Namun meskipun setiap kelompok menghasilkan jumlah kreasi yang berbeda-beda, hasil jadi bentuk makanan setiap kelompok terlihat menarik dan *appetizing* (Gambar 6). Hasil ini diharapkan dapat menjadi latihan bagi peserta yang merupakan pelaku UMKM untuk dapat mengembangkan usahanya melalui diversifikasi produk. Keberhasilan usaha membutuhkan proses yang didukung oleh beberapa faktor. Usaha akan berjalan dengan berdaya guna dan berhasil, jika ditangani langsung oleh pelaku dengan motivasi dan dedikasi yang tinggi serta keahlian berwirausaha (Devi et al., 2024).

**Gambar 6.** Hasil Produk Makanan Sehat Berbasis Ubi Jalar Per Kelompok**Tabel 3.** Deskripsi Singkat dan Kandungan Gizi per Porsi Menu Makanan Sehat Berbasis Ubi Jalar Per Kelompok

Kelompok	Nama Menu	Deskripsi Singkat	Kandungan Gizi per Porsi
1	Kue mochi	Kue mochi merupakan camilan lembut tradisional dari Jepang dengan kulit kenyal dan isian krim ubi, sehingga memiliki citarasa manis.	E: 145 kkal (10,4%) P: 2,8 gram (11,4%) L: 7,0 gram (14,0%)

Kelompok	Nama Menu	Deskripsi Singkat	Kandungan Gizi per Porsi
2	Luk chup	Luk chup 1158 merupakan kue asal Thailand yang terbuat dari ubi dan santan dengan citarasa manis dan tekstur lembut. Luk chup umumnya dibentuk menyerupai buah-buahan.	KH: 17,6 gram (8,0%) Serat: 0,2 gram (1,2%) E: 144,7 kkal (10,4%) P: 1,6 gram (6,4%) L: 3,6 gram (7,3%)
	Keripik ubi	Keripik ubi merupakan camilan renyah yang dihasilkan dari ubi jalar kukus dan memiliki citarasa manis dan gurih.	KH: 28 gram (12,8%) Serat: 1,6 gram (7,9%) E: 151,1 kkal (10,8%) P: 3,4 gram (13,8%) L: 5,3 gram (10,6%)
	Churros	Churros merupakan camilan dari Spanyol yang memiliki tekstur renyah dan lembut di bagian dalam. Penambahan ubi di dalam churros memberikan rasa manis alami.	KH: 22,9 gram (10,4%) Serat: 1,0 gram (5,1%) E: 163,9 kkal (11,7%) P: 3,7 gram (14,7%) L: 8,8 gram (17,6%)
	Soes kering	Soes kering merupakan camilan dengan bahan dasar ubi kukus dan tepung terigu yang diolah hingga memiliki tekstur renyah.	KH: 17,6 gram (8,0%) Serat: 0,5 gram (2,6%) E: 163,9 kkal (11,7%) P: 3,7 gram (14,7%) L: 8,8 gram (17,6%)
	Luk chup	Luk chup merupakan kue asal Thailand yang diolah dari ubi kukus dan santan kemudian dilapisi agar-agar bening untuk tampilan yang mengkilap. Luk chup dapat dikreasikan menjadi bentuk yang menarik.	KH: 17,6 gram (8,0%) Serat: 0,5 gram (2,6%) E: 152,4 kkal (10,9%) P: 1,2 gram (4,9%) L: 7,8 gram (15,6%)
	Puding ubi	Puding merupakan hidangan penutup yang memiliki tekstur lembut dan citarasa manis dan gurih serta mudah dicerna.	KH: 21,2 gram (9,7%) Serat: 2,3 gram (11,8%) E: 153,6 kkal (11,0%) P: 1,2 gram (4,8%) L: 7,6 gram (15,2%)
3	Onde-onde	Onde-onde merupakan camilan tradisional dengan isian kacang hijau yang dikreasikan dengan ubi manis dan isian ubi ungu. Ubi manis digunakan sebagai bahan kulit onde-onde sehingga memberikan citarasa manis alami dan aroma yang khas, sementara ubi ungu digunakan sebagai isian onde-onde.	KH: 21,9 gram (10,0%) Serat: 2,3 gram (11,6%) E: 186,2 kkal (13,3%) P: 2,6 gram (10,6%) L: 4,7 gram (9,4%)
	Kue lapis roll	Kue lapis roll merupakan camilan berbahan dasar tepung beras dan tapioka, yang dikreasikan dengan tambahan ubi ungu sebagai pewarna alami.	KH: 34,4 gram (15,7%) Serat: 1,5 gram (7,6%) E: 154 kkal (11%) P: 0,9 gram (3,5%) L: 3,7 gram (7,4%)
	Ubi ungu gulung manis	Ubi ungu gulung manis adalah camilan dengan kulit tipis dengan bahan telur sebagai pembungkus dan ubi ungu sebagai isian. Ubi ungu gulung manis memiliki citarasa rasa manis dan gurih.	KH: 30,3 gram (13,8%) Serat: 1,1 gram (5,7%) E: 76 kkal (5,5%) P: 2,7 gram (10,8%) L: 1,7 gram (3,5%)
4	Taro <i>milk pouch</i>	Taro <i>milk pouch</i> merupakan minuman dengan bahan dasar susu yang ditambahkan puding ubi ungu. Minuman dikemas dalam bentuk <i>pouch</i> yang praktis untuk dibawa.	KH: 12,7 gram (5,8%) Serat: 0,4 gram (2,2%) E: 95,6 kkal (6,9%) P: 2,9 gram (11,6%) L: 2,7 gram (5,5%)
	Lumpia ubi/Ubi selimut	Ubi selimut merupakan camilan dari kulit lumpia yang digoreng dengan isian ubi ungu.	KH: 15,5 gram (7,1%) Serat: 0,4 gram (2,0%) E: 160,5 kkal (11,5%) P: 2,6 gram (10,5%) L: 4,4 gram (8,8%)
			KH: 28,6 gram (13,0%)

Kelompok	Nama Menu	Deskripsi Singkat	Kandungan Gizi per Porsi
5	Kue sengkulun	Kue sengkulun merupakan kue tradisional berbahan dasar ubi ungu kukus yang dihaluskan dan dicampurkan dengan tepung ketan, kelapa parut, gula, serta garam.	Serat: 1,1 gram (5,3%) E: 178,4 kkal (12,8%) P: 2,6 gram (10,5%) L: 2,9 gram (5,8%) KH: 36,1 gram (16,4%) Serat: 1,5 gram (7,3%)

Catatan: Persentase menunjukkan pemenuhan berdasarkan AKG anak usia <6 tahun untuk kategori pemenuhan makanan selingan/snack sebesar 10-15%.

Seluruh menu inovasi yang dihasilkan oleh setiap kelompok dilengkapi dengan deskripsi singkat serta kandungan gizi produk yang diuraikan lengkap pada Tabel 3. Ragam kreasi produk olahan ubi jalar yang telah diolah oleh peserta membuktikan bahwa ubi jalar dapat dikreasikan untuk dikembangkan menjadi berbagai hidangan, baik tradisional maupun modern serta hidangan nasional dan internasional. Ketika dikembangkan dalam bentuk camilan modern dan dilengkapi dengan kemasan yang menarik serta identitas yang kuat, diversifikasi olahan berbasis ubi dapat memberikan dampak positif terhadap peningkatan nilai jual serta daya tarik konsumen sehingga menunjang ekonomi lokal dan mengoptimalkan penggunaan sumber daya makanan lokal (Aisah et al., 2024; Siregar et al., 2024). Mayoritas inovasi menu yang dihasilkan oleh peserta juga telah memenuhi kebutuhan gizi untuk makanan selingan, yaitu 10-15% dari kebutuhan harian berdasarkan Angka Kebutuhan Gizi (AKG) 2019. Formulasi produk dengan ubi jalar menunjang peningkatan zat gizi dari produk, salah satunya dalam kandungan serat produk akibat kandungan serat pangan pada ubi jalar yang tinggi (Setiawan et al., 2020).

3.5 Evaluasi Melalui Penilaian Hasil Lomba Cipta Menu

Evaluasi dari pelaksanaan serangkaian kegiatan pengabdian masyarakat ini yaitu melalui penilaian hasil lomba cipta menu makanan sehat oleh seluruh partisipan yang telah dibagi dalam kelompok. Kegiatan perlombaan berlangsung selama 2 minggu disajikan dalam foto/video kreatif berisi resep, proses pengolahan, hingga hasil akhir atau penyajian hidangan. Hasil dari pengolahan *snack* dinilai oleh 2 orang juri dengan hasil penilaian disajikan pada Tabel 4.

Tabel 4. Rerata Nilai Lomba Cipta Menu Makanan Sehat Berbasis Ubi Jalar

Kelompok	Kreativitas	Penampilan produk	Jumlah/ variasi menu	Media presentasi	Total Nilai
1	15	20	20	20	75
2	20	20	25	25	90
3	22.5	25	20	25	87.5
4	20	20	15	23.5	78.5
5	15	15	15	15	60

Hidangan yang disajikan cukup beragam (Gambar 5) mulai dari makanan tradisional (keripik, kue soes, onde-onde, kue roll, kue sengkulun) hingga makanan internasional (mochi, lukchup, dan churros). Transfer pengetahuan menggunakan metode demo masak terbukti cukup efektif untuk memudahkan masyarakat memahami informasi yang disampaikan. Hal ini didukung oleh keberhasilan kelompok-kelompok lomba masak dalam menciptakan inovasi produk *snack* dari yang semula hanya sebatas gorengan dan keripik menjadi lebih inovatif dan beragam. Selain meningkatkan tingkat konsumsi dan pemenuhan kebutuhan gizi, inovasi menu olahan dari sebuah bahan pangan akan menunjang produktivitas dan kesejahteraan masyarakat dengan adanya peningkatan kegiatan ekonomi dan mendorong peluang wirausaha baru (Aril et al., 2026; Kusumawardani et al., 2023).

3.6 Implikasi Tindak Lanjut

Inovasi produk yang dihasilkan dari kegiatan lomba cipta menu diharapkan dapat membantu masyarakat dalam meningkatkan kreativitas pengolahan pangan berbasis kearifan lokal yang kemudian dikembangkan lebih lanjut untuk diperjual belikan, sehingga dapat berpengaruh secara paralel terhadap diversifikasi produk dan nilai ekonomi serta mendukung terwujudnya poin SDG 12 (*Sustainable consumption and production*) terhadap umbi di masyarakat desa. Guna mengupayakan keberlanjutan dari program, Oleh karena itu, diperlukan intervensi lanjutan berupa pendampingan untuk penyusunan kesiapan produk, desain pengemasan, hingga strategi pemasaran. Melalui upaya ini, diharapkan inovasi yang diciptakan dapat diteruskan hingga memberi dampak positif nyata terhadap pemasukan masyarakat.

3.7 Luaran Kegiatan

Luaran yang dihasilkan dari pelaksanaan serangkaian kegiatan pengabdian masyarakat ini berupa artikel ilmiah,

artikel populer pada media massa cetak/elektronik, video dokumentasi kegiatan yang diunggah di platform media sosial, peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat terkait manfaat dan pengolahan ubi jalar, serta hak cipta buku kumpulan menu berbahan dasar ubi.

4. KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat di wilayah X, Kabupaten Y dihadiri oleh peserta sebanyak 30 orang yang terdiri dari wanita usia produktif dengan mata pencaharian sebagai pelaku UMKM dan petani atau istri dari petani ubi jalar. Aplikasi penyuluhan dalam peningkatan pengetahuan melalui pemaparan 2 materi, serta pelatihan dan pendampingan pengolahan ubi jalar menjadi produk siap konsumsi berhasil dilaksanakan. Berdasarkan hasil lomba cipta menu makanan sehat, dapat diamati bahwa 100% kelompok menghasilkan minimal satu inovasi menu. Hal tersebut mencerminkan efektivitas kegiatan dan membuktikan bahwa berdampak positif khususnya terhadap pengetahuan dan kreativitas masyarakat. Partisipasi aktif peserta saat sesi tanya-jawab dan diskusi hingga hasil pendampingan lomba cipta menu makanan sehat dan enak berbasis ubi jalar yang sebelumnya hanya terfokus pada olahan berbentuk gorengan (ubi goreng tepung) menjadi hidangan kreatif dalam bentuk makanan tradisional hingga mancanegara. Hasil kegiatan lomba tersebut diharapkan dapat dikembangkan lebih lanjut untuk kemudian diperjual belikan, sehingga dapat berpengaruh terhadap diversifikasi produk dan nilai ekonomi secara komersial serta mendukung terwujudnya poin SDG 12 yaitu *sustainable consumption and production* terhadap umbi di tingkat desa. Oleh karena itu, upaya keberlanjutan berupa pendampingan lebih lanjut untuk penyusunan kesiapan produk, pengemasan, hingga pemasaran perlu dilaksanakan, sehingga hasil inovasi yang diciptakan dapat berlanjut dan memberi efek nyata terhadap pemasukan masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Adi, A. C., Salisa, W., Ariza, N. R., Syahrul, F., Romadhona, S., & Ramadhan, R. B. (2025). Edukasi Gizi, Skrining Kesehatan, dan Praktik Pengolahan Makanan Darurat di Kawasan Bencana Gunung Semeru Lumajang. *Bakti Cendana*, 8(2), 109–118.
- Aisah, D. N., Ananta, J. P., Nabilla, S. Y., Palguni, M. I., Ananda, B. P. R., Priambada, L. A., & Handayani, L. (2024). BROWBIE : Diversifikasi Produk Ubi Sebagai Sarana Peningkatan Nilai Jual Makanan Tradisional. *Jurnal Pengabdian Dan Kewirausahaan*, 8(2), 109–113.
- Aril, M., Najwa, N., Dian, D., Hamka, H., Salsabila, S., Arpa, M., Syahrudin, S., Febrianti, F., Sari, M. I., Melsawati, M., & Syafri, H. (2026). Pendampingan Demo Memasak Pangan Lokal Sebagai Upaya Peningkatan Gizi Balita di Desa Cimpu Utara. *Jurnal Abdimas Indonesia*, 6(1), 62–67.
- Badan Pangan Nasional. (2025). *Diversifikasi Pangan Berbasis Sumber Daya Lokal, Strategi Penting dalam Pemenuhan Pangan Nasional*. <https://badanpangan.go.id/blog/post/diversifikasi-pangan-berbasis-sumber-daya-lokal-strategi-penting-dalam-pemenuhan-pangan-nasional>
- Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Timur. (2018). *Produktivitas Ubi Jalar Menurut Kabupaten/Kota di Jawa Timur (Ton/Ha), 2007-2017*. <https://jatim.bps.go.id/id/statistics-table/1/MTMzNiMx/produktivitas-ubi-jalar-menurutkabupaten-kota-di-jawa-timur--ton-ha--2007-2017.html>
- Devi, S., Maulana, L. H., & Gemina, D. (2024). Keberhasilan Usaha Berbasis Motivasi Usaha Dan Kemampuan Usaha. *Karimah Tauhid*, 3(7). <https://doi.org/https://doi.org/10.30997/karimahtauhid.v3i7.14443>
- Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Provinsi Jawa Timur. (2022). *Buletin Tani*.
- El Sheikh, A. F., & Ray, R. C. (2017). Potential impacts of bioprocessing of sweet potato: Review. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 57(3), 455–471. <https://doi.org/https://doi.org/10.1080/10408398.2014.960909>
- Hodijah, S., Parmadi, Hastuti, D., Mustika, C., & Syafi'i, S. (2021). 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. <https://doi.org/https://doi.org/10.53867/jpm.v1i2.24>
- Kusumawardani, B., Maharani, A. K., Altariq, M. I., Islami, I. R., Wasyim, A. H. P., Kemalasari, W. S., Ghasani, T. A., Nur, L. L., Saputri, E. D., Faroh, V., & Ningrum, Y. P. (2023). Diversifikasi Olahan Pangan Ikan Lele untuk Pemenuhan Gizi dan Ekonomi Keluarga di Dusun Gayasan-Jenggawah, Jember. *E-DIMAS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 14(4), 765–772.
- Musnaini, M., Mudhita, I. K., & Asrini, A. (2022). Pelatihan Budidaya dan Inovasi Produk Labu Madu Berbasis Hybrid Integratif Labu Madu Sebagai Potensi Manifestasi Ekonomi Kreatif Para Single Parent (Desa Binaan-SAPADU Kecamatan Kumpoh Ulu-Jambi). *Bakti Cendana*, 5(2), 96–105.
- Natasya, F., & Lukman, H. (2024). Menetapkan Harga Jual Makanan Dengan Strategi Food Cost Pada Usaha Kuliner One More. *Jurnal Serina Abdimas*, 2(4), 1799–1806.
- Nauliy, D., Gustia, H., Yuningsih, S., & Dwiputro, H. (2022). Peningkatan Pengetahuan Petani melalui Penyuluhan Pascapanen Cabai pada Kelompok Tani Kebun Berseri , Bintaro , Jakarta Selatan (Increasing Farmer ' s Knowledge through Chi li Postharvest Extension at Kebun Berseri Farmers Group , Bintaro , South Jakarta. *Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 8(2), 204–211.
- Nurhudianto. (2009). *Analisis Usaha Tani dan Pemasaran Agribisnis Paprika (Capsicum annum var. Spartacus) secara Hidroponik*. Malang: Universitas Brawijaya Repository.
- Oke, M. O., & Workneh, T. S. (2013). A Review on Sweet Potato Postharvest Processing and Preservation Technology. *African Journal of Agricultural Research*, 8(40), 4990–5003.
- Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Sekretariat Jenderal Kementerian Pertanian. (2022). *Statistik Ketahanan Pangan Tahun 2022*. https://satudata.pertanian.go.id/assets/docs/publikasi/Statistik_Ketahanan_Pangan_2022.pdf

- Putri, D. S., & Kusumayanti, H. (2023). Literature Review : Bahan Lokal Indonesia sebagai Bahan Baku untuk Optimasi Kandungan Beras Analog Pengganti Beras Padi. *Media Gizi Kesmas*, 12(2), 1088–1094. <https://doi.org/https://doi.org/10.20473/mgk.v12i2.2023.1088-1094>
- Setiawan, E., Hidayatulloh, A., & Widiastuti, T. (2020). Produksi Nasi Instan Berbasis Diversifikasi Pangan Lokal Ubi Ungu Sebagai Pangan Darurat Fungsional. *Journal of Food and Culinary*, 3(2), 62–71.
- Siregar, A. O., Masri, I., Hatta, I. H., Mandagie, Y. R. O., Mulyadi, & Mukri, C. (2024). Meningkatkan Nilai Ekonomi Lokal melalui Keripik Ubi Jalar yang Inovatif. *BERDAYA: Jurnal Pendidikan Dan Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(3), 369–376. <https://doi.org/https://doi.org/10.36407/berdaya.v6i3.1349>
- Suarningsih, N. P. Y., Suranadi, L., Chandradewi, A., & Sofiyatin, R. (2022). Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Ubi Jalar terhadap Sifat Organoleptik dan Sifat Kimia Nastar Nabikajau. *Student Journal of Nutrition*, 1(1), 26–32. <https://doi.org/https://doi.org/10.32807/sjn.v1i1.6>
- Suharyon, S., & Edi, S. (2020). Potensi Dan Peluang Pengembangan Komoditas Ubi Jalar Di Kabupaten Kerinci Provinsi Jambi. *Jurnal Sains Sosio Humaniora*, 4(2), 777–785.
- Tamam, B., Solihin, R. A., Al Akhro, U., Ilma, N. H., Wildan, M., Sholeh, M., Amaliyah, S., Ifadatullailiyah, Mawarddah, F. I., & Hamdani, M. A. (2023). Pendampingan Pengolahan Kopi Untuk Petani Kopi Hyang Argopuro Dengan Pendekatan ABCD (Asset Based Community Development). *Qardhul Hasan: Media Pengabdian Kepada Masyarakat*, 9(2), 194. <https://doi.org/10.30997/qh.v9i2.8222>
- United Nations. (2025). *Sustainable consumption and production related SDGs*. <https://sdgs.un.org/topics/sustainable-consumption-and-production>
- Upadhyay, D., Thakur, P., Pali, O., & Kumar, A. (2025). Sweet Potato (*Ipomoea batatas* L.): The Nutrient-Rich Root of Resilience. In *Fasting Superfoods* (pp. 221–259). Springer, Singapore. https://doi.org/https://doi.org/10.1007/978-981-95-2762-5_10