

DIVERSIFIKASI PRODUK PENGOLAHAN UBI JALAR UNGU DI GKS WANO LOURA PALLA DESA BONDO PONDA

**Jofret Umbu Soru Peku Djawang¹, Alya Elita Sjoen², Zet Ena³,
Maromi Merlin Mbate⁴,**

^{1,2,3,4}Fakultas Ekonomi, Universitas Kristen Artha Wacana

e-mail: ¹jofretdjawang89@gmail.com, ²litasjoen@gmail.com, ³zetena15@gmail.com

⁴ibumaromi32@gmail.com

Abstract

Most of the livelihoods of the GKS Wano Loura congregation in Bondo Ponda Village are in the agricultural sector and one of the agricultural products is sweet potatoes including purple sweet potatoes, where in every yard the community grows sweet potatoes. The problem from observations is that there are still very few congregations who process purple sweet potato resources, generally the sweet potatoes are sold directly without processing them first. The solution offered in the PkM activities is to conduct training on product diversification in processing purple sweet potatoes into flour and chips for the GKS Wano Loura congregation so that it becomes a product that has a high selling value which has an impact on increasing the congregation's income and train partners in utilizing social media as a means to sell and promotion product. The results achieved in this activity were the creation of a purple sweet potato flour and chips product which was packaged attractively and the use of social media as a product marketing tool.

Keyword : *Chips; Flour; GKS_Wano_Loura; Purple_Sweet_Potato*

Abstrak

Sebagian besar mata pencarian jemaat GKS Wano Loura Desa Bondo Ponda adalah disektor pertanian dan salah satu hasil pertaniannya ubi jalar termasuk ubi jalar ungu, yang dimana di setiap halaman rumah masyarakat menanam ubi jalar tersebut. Permasalahan dari hasil observasi diketahui masih sedikit jemaat yang mengolah sumber daya ubi jalar ungu, umumnya ubi tersebut dijual secara langsung tanpa diolah terlebih dahulu. Solusi yang ditawarkan dalam kegiatan PkM adalah melakukan pelatihan diversifikasi produk pengolahan ubi jalar ungu menjadi tepung dan kripik kepada jemaat GKS Wano Loura sehingga menjadi sebuah produk yang memiliki nilai jual tinggi yang berdampak pada meningkatnya penghasilan jemaat dan melatih mitra dalam memanfaatkan media social sebagai sarana untuk menjual mempromosikan produk tepung dan kripik ubi jalar ungu. Hasil yang dicapai dalam kegiatan ini yaitu terciptanya sebuah Produk tepung dan kripik ubi jalar ungu yang dikemas secara menarik dan pemanfaatan media sosial sebagai sarana pemasaran produk.

Kata Kunci: *GKS_Wano_Loura; Kripik; Ubi_Ungu; Tepung;*

Pendahuluan

Masyarakat Sumba berada dalam lingkungan yang kaya, subur dan memiliki keterkaitan kuat dengan alam lingkungannya. Masyarakat Sumba pada umum bermata pencarian petani sehingga pemanfaatan alam untuk memproduksi, mendistribusi dan mengkonsumsi makanan sebagai pemenuhan kebutuhan individu, keluarga, sosial dan budayanya sangat tinggi. Hal ini tampak pada Jemaat Gereja Kristen Sumba (GKS) Wano Loura yang berada dalam wilayah Desa Bondo Ponda, Kecamatan Wewawa Utara, Kabupaten Sumba Barat Daya.

Rata-rata jemaat GKS Wano Loura terdata sebagai masyarakat yang berdomisili di Desa Bondo Ponda. Berdasarkan data Kecamatan Wewawa Utara dalam angka tahun 2020 yang diterbitkan oleh BPS Kabupaten Sumba Barat Daya, luas wilayah Desa Bondo Ponda 3,66 KM², Jumlah penduduk 1204 jiwa dengan kepadatan penduduk 329 Jiwa/KM (Badan Pusat Statistik Kabupaten Sumba Barat Daya, 2020). Sebagian besar mata pencarian masyarakatnya adalah disektor pertanian dan salah satu hasil pertanian yang ada di Desa Bondo Ponda adalah ubi jalar termasuk ubi jalar ungu, yang dimana dihampir di halaman rumah masyarakat menanam ubi jalar tersebut.

Selain itu ubi jalar merupakan salah satu bahan makanan sehat. Ubi jalar adalah salah satu makanan pokok dengan kadar karbohidrat yang tinggi. Bagian yang dimanfaatkan adalah akarnya yang berbentuk umbi. Selain itu daunnya juga bisa dimanfaatkan untuk berbagai olahan makanan. Ubi jalar juga merupakan salah satu jenis umbi-umbian yang dijadikan makanan pokok selain nasi (Taufieq et al., 2023).

Salah satu jenis ubi jalar adalah ubi jalar biasanya berwarna ungu dan jika dimasak rasanya manis sekali. Kandungan gizi ubi jalar ungu berupa vitamin C dan E yang baik untuk kecantikan kulit. Ubi jalar juga memiliki banyak sekali manfaat bagi kesehatan. Antara lain, untuk pengobatan penyakit asma, rabun ayam, peradangan, bronchitis, gangguan pencernaan, diabetes, radang lambung, dan lain sebagainya. Ubi jalar ungu mengandung antosianin yang berfungsi sebagai antioksidan, sehingga berperan positif terhadap pemeliharaan kesehatan tubuh.

Antosianin memiliki kemampuan yang tinggi sebagai antioksidan karena kemampuannya menangkap radikal bebas dan menghambat peroksidasi lemak, penyebab utama kerusakan pada sel yang berasosiasi dengan terjadinya penuaan dan penyakit degenerative (Taufieq et al., 2023).



Gambar 1. Ubi Jalar Ungu

Berdasarkan hasil observasi di Jemaat GKS Wano Loura, masih sedikit jemaat yang mengolah sumber daya ubi jalar tersebut, umumnya ubi tersebut dijual secara langsung tanpa diolah terlebih dahulu. Padahal suatu produk akan semakin berharga apabila terdapat nilai tambah pada produk tersebut sehingga ubi jalar ungu yang ditanam oleh jemaat akan semakin berharga apabila ubi tersebut diolah menjadi sebuah produk seperti tepung dan kripik.

Kurangnya pemahaman jemaat terhadap pengolahan ubi ungu, selain karena jemaat di desa ini memusatkan perhatiannya bertani dan menjadi tenaga kerja di proyek-proyek pembangunan pemerintah, juga pengetahuan tentang pengolahan ubi ungu masih sangat minim (terbatas). Namun dengan penerapan teknologi tepat guna (iPTEKS), diversifikasi produk pengolahan ubi ungu menjadi “tepung dan kripik ubi ungu” sebagai salah satu bahan makanan/cemilan dan sumber pendapatan bagi jemaat setempat dan sekaligus memperkenalkan kepada jemaat setempat tentang manfaat ubi ungu.

Kelebihan tepung ubi jalar ungu dibanding terigu perlu ditonjolkan untuk meningkatkan daya saing, di antaranya sifat fungsional antosianin dan kandungan

nonglutennya yang sesuai untuk penderita autis, alergi gluten, intoleransi gluten (penyakit seliak), dan nilai indeks glikemik yang lebih rendah. Kandungan gluten pada produk-produk makanan 'bebas' gluten telah ditetapkan maksimum 20 mg/kg. Konsumsi gluten pada orang-orang yang sensitif terhadap gluten dapat berefek buruk, di antaranya alergi (gatal-gatal, gangguan pencernaan dan pernafasan) dan penyakit seliak yang dapat menyebabkan kerusakan usus halus, sehingga mengganggu penyerapan nutrisi ke dalam tubuh. Prevalensi penyakit seliak di Indonesia diperkirakan satu di antara 100 orang. Untuk penderita autis, gluten dianggap sebagai toksin karena tubuhnya tidak menghasilkan enzim untuk mencerna gluten (Taufieq et al., 2023).

Metode**1. Metode Pelaksanaan**

Metode yang digunakan dalam PkM KBPM adalah dengan melakukan kegiatan pelatihan diversifikasi produk pengolahan ubi jalar ungu menjadi tepung dan kripik dengan sasaran pelatihan kepada jemaat GKS Wano Loura. Berikut uraian metode pelaksanaan dalam melaksanakan solusi dari permasalahan mitra:

- a. Menggali kebutuhan utama mitra yang berkaitan dengan pemanfaatan ubi jalar ungu menjadi sebuah produk tepung dan kripik
- b. Survei tempat dilaksanakannya kegiatan, mengetahui jumlah peserta, menyiapkan bahan dan alat yang akan disiapkan pada saat dan materi praktik pembuatan tepung dan kripik ubi jalar ungu yang akan diberikan.
- c. Tim pelaksana pengabdian mengadakan pelatihan tentang proses pembuatan tepung dan kripik serta kandungan gizi ubi jalar ungu;
- d. praktek pembuatan pembuatan tepung dan kripik ubi jalar ungu, penerapan metode yang digunakan untuk pengemasan dan pemasaran produk.

2. Prosedur Kerja

Prosedur kerja yang dilakukan dalam kegiatan PKM KBPM untuk

mendukung pelaksanaan metode adalah sebagai berikut :

- a. Mempersiapkan bahan dan alat pelatihan untuk pembuatan produk tepung dan kripik ubi jalar ungu;
 - b. Mempersiapkan dan menayangkan media pelatihan;
3. Latihan bersama dan pendampingan dalam pembuatan produk tepung dan kripik ubi jalar ungu oleh tim pengabdian dengan Jemaat GKS Wano Loura; Bentuk Partisipasi Mitra

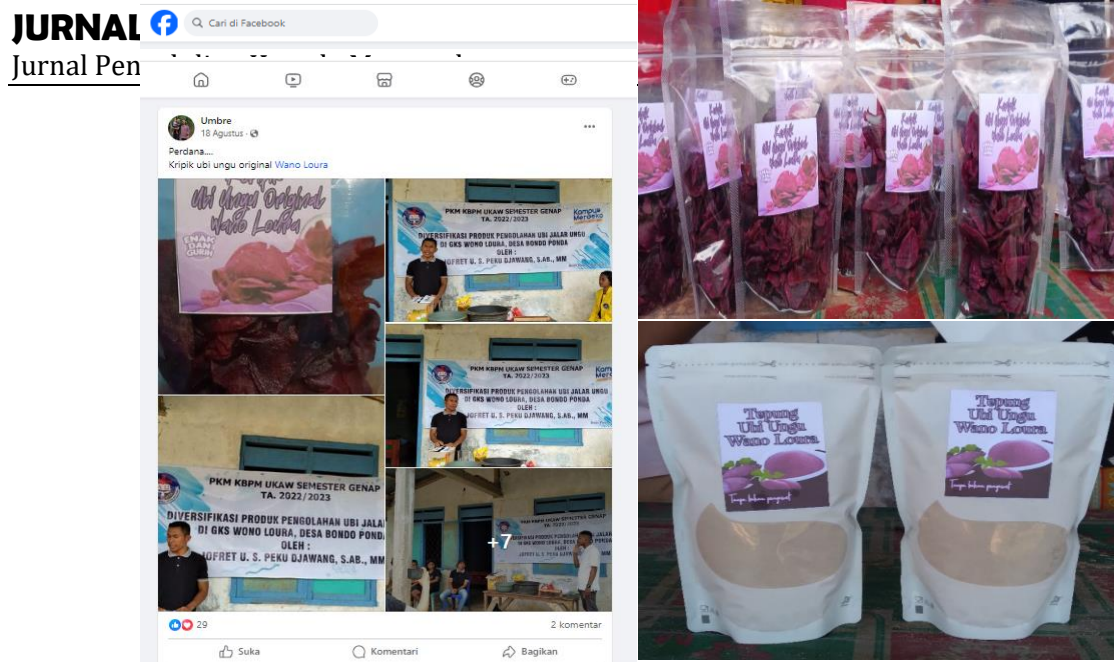
Bentuk partisipasi mitra dalam kegiatan PKM KBPM ini antara lain:

- a. Mitra dalam hal ini adalah GKS Wano Loura menyiapkan tempat/lokasi untuk pelaksanaan kegiatan dan mengutus beberapa jemaat yang dipercayakan untuk mengikuti kegiatan pelatihan pembuatan tepung dan kripik ubi jalar ungu;
- b. Mitra dalam hal ini Pendeta, Majelis dan Jemaat GKS Wano Loura berkontribusi dalam menyediakan alat atau perlengkapan yang dibutuhkan dalam pelatihan pembuatan tepung dan kripik ubi ungu pada Kegiatan Belajar dan Pendampingan Jemaat di GKS Wano Loura

Hasil dan Pembahasan

Hasil yang dicapai dalam kegiatan PkM KBPM UKAW tentang Diversifikasi Produk Pengolahan Ubi Jalar Ungu di GKS Wano Loura Palla Desa Bondo Ponda yaitu:

1. Mitra dalam hal ini kaum perempuan bersama majelis GKS Wano Loura Palla, menjadi lebih paham manfaat ubi jalar ungu yang memiliki nilai jual tinggi maka melalui pelatihan diversifikasi produk pengolahan ubi jalar ungu, maka terciptalah produk tepung dan kripik dari bahan baku ubi jalar ungu yang dikemas secara menarik dan dilabeli sehingga produk tersebut memiliki merek lokal GKS Wano Loura. Selain itu melalui kegiatan ini, peserta juga dilatih cara memasarkan produk dengan memanfaatkan media social seperti facebook, Instagram dan whatsapp.



Gambar 2. Contoh Produk Kripik dan Tepung Ubi Jalar Ungu Wano Loura serta Pemasaran Produk Menggunakan Media Social Facebook

Simpulan dan Rekomendasi

1. Simpulan

Beranjak dari permasalahan mitra yang dimana kurangnya pemahaman jemaat GKS Wano Loura terhadap pengolahan ubi ungu, karena jemaat lebih memilih untuk fokus bertani dan menjadi tenaga kerja (buruh) di proyek-proyek pembangunan pemerintah dan masih sedikit jemaat yang mengolah sumber daya ubi jalar ungu, umumnya ubi tersebut dijual secara langsung tanpa diolah terlebih dahulu, maka diberikanlah pelatihan kepada pihak mitra dalam hal ini kaum perempuan bersama majelis GKS Wano Loura Palla, menjadi lebih paham manfaat ubi jalar ungu yang memiliki nilai jual tinggi maka melalui pelatihan diversifikasi produk pengolahan ubi jalar ungu terciptalah sebuah produk tepung dan kripik ubi jalar ungu yang dikemas secara menarik dan dilabeli sehingga produk tersebut memiliki merek lokal GKS Wano Loura. Selain itu melalui kegiatan ini, peserta juga dilatih cara memasarkan produk dengan memanfaatkan media social seperti facebook, Instagram dan whatsapp.

2. Rekomendasi

Rekomendasi yang dapat diberikan setelah kegiatan ini adalah pihak mitra dapat melakukan inovasi produk kripik ubi ungu yang tidak hanya punya original tetapi memiliki citra rasa yaitu ada kripik ubi jalar ungu rasa balado dan

manis. Selain itu pihak mitra perlu menentukan pasar sasaran sehingga volume penjualan terus meningkat dan melakukan aktivisasi produksi secara terus menerus dengan cara membuat target penjualan dan produksi dalam seminggu atau bulanan.

Penghargaan

Dalam kegiatan ini kami selaku tim PkM PkM KBPM UKAW tentang Diversifikasi Produk Pengolahan Ubi Jalar Ungu di GKS Wano Loura Palla Desa Bondo Ponda menyampaikan limpa terima kasih kepada Panitia KBPM dan LPM Universitas Kristen Artha Wacana yang telah bersedia membiayai kegiatan ini dan Pendeta GKS Wano Loura Palla yang bersedia bekerjasama dengan tim untuk melaksanakan program ini.

Daftar Pustaka

- Badan Pusat Statistik Kabupaten Sumba Barat Daya. (2020). *Wewewa Utara Dalam Angka*.
- Taufieq, N. A. S., Ratnawati, T., Pertiwi, N., & Ahmad, I. A. (2023). *PKM Penganekaragaman Pangan Melalui Pengembangan Olahan Ubi Jalar Ungu pada Ibu-Ibu Rumah Tangga*. 2(3), 13-1