Optimalisasi Potensi Ubi Jalar di Desa Sindang Karya Kecamatan Menes, Kabupaten Pandeglang

Encep Andriana¹, Indhira Asih VY², Ratna Sari Dewi², Callista Aulina²,
Suci Ramadanti², Tri Esti Noviyanti²

^{1,2}Universitas Sultan Ageng Tirtayasa, Indonesia

ABSTRACT

OPTIMIZING THE SWEET POTATOES' POTENTIAL IN SINDANGKARYA VILLAGE, MENES SUB-DISTRICT, PANDEGLANG REGENCY. Sweet potato is one of the agricultural commodities that is suitable for cultivation in Sindangkarya village, Pandeglang Regency. Each year, Sindangkarya village produces 350 tonnes of sweet potato. However, the low price of sweet potato causes small income for the residents. One of the efforts to increase its selling value is processing sweet potatoes into various products such as sweet potato cake or various other processed products. The problem founded is that people do not have the knowledge and skills of sweet potatoes utilization. The purpose of this community service activity is to transfer knowledge and train the community skills in processing sweet potatoes so they will have a higher selling value and attract the buyers. This article concludes that Sindangkarya Village has a business potential that involves the participants, PKK Cadres, Posyandu Cadres and Youth Organization developing creative ideas to make valuable products and beneficial to the lives of Sindangkarya residents and can reduce unemployment.

Keywords: Enterprenership, Sindangkarya, Sweet Potato.

Received:	Revised:	Accepted:	Available online:
14.05.2020	28.08.2020	22.10.2020	30.11.2020

Suggested citation:

Andriana, E., Asih VY, I., Dewi, R. S., Aulina, C., Ramadanti, S., & Noviyanti, T. E. (2020). Optimalisasi potensi ubi jalar di Desa Sindang Karya Kecamatan Menes, Kabupaten Pandeglang. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 5(4), 983-992. <https://doi.org/10.30653/002.202054.667>

Open Access | URL: <http://ppm.ejournal.id/index.php/pengabdian/article/view/667>

¹ Corresponding Author: Program Studi Pendidikan Guru Sekolah Dasar Fakultas Keguruan dan Ilmu pendidikan Universitas Sultan Ageng Tirtayasa, Indonesia. Email: andriana1188@untirta.ac.id

PENDAHULUAN

Pengangguran merupakan salah satu permasalahan di desa Sindangkarya, Kecamatan Menes, Kabupaten Pandeglang, sebanyak 36% masyarakatnya merupakan lulusan Sekolah Dasar dan sebagian besar tidak memiliki keahlian khusus sehingga banyak masyarakat yang tidak terserap oleh dunia kerja. Pengangguran merupakan salah satu masalah yang serius yang sedang dihadapi di desa ini, untuk itu masyarakat dituntut untuk berfikir lebih kreatif dan mengembangkan potensi yang ada sehingga dapat menciptakan produk yang bisa dimanfaatkan dan menjadi lapangan pekerjaan dengan begitu diharapkan dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

Di desa Sindangkarya, Kecamatan Menes, Kabupaten Pandeglang merupakan salah satu desa yang memiliki potensi pertanian yang melimpah yaitu penghasil ubi jalar yang dijadikan sebagai komoditas unggulan desa. Menghasilkan 350 ton ubi jalar setiap tahunnya. Hasil pertanian ubi jalar selama ini hanya dijual dalam bentuk mentahan ke pasar dengan kisaran harga Rp. 3000-4000/kg, tentunya ini akan lebih meningkatkan pendapatan masyarakat apabila ubi jalar tersebut diolah menjadi berbagai macam produk turunan.

Ubi jalar merupakan salah satu jenis pangan yang dapat dijadikan sebagai makanan pokok pengganti nasi, dengan kandungan karbohidrat 91,42-93,45% dan masa tanam yang relatif singkat sekitar 4-5 bulan. Disamping itu, ubi jalar memiliki rasa yang manis dan enak. Secara umum ubi jalar terbagi menjadi empat jenis yaitu ubi jalar kayu atau singkong, ubi jalar ungu, ubi jalar kemayung, dan ubi jalar manis (Widowati S., 2011).

Ubi jalar diposisikan sebagai sumber karbohidrat utama, setelah padi, jagung, ubi kayu dan terigu, serta mempunyai peranan penting dalam penyediaan bahan pangan, bahan baku industri maupun pakan ternak. Ubi jalar mengandung kalori, serat, vitamin, dan mineral yang cukup baik. Kandungan vitamin pada ubi jalar dalam bentuk karotene, thiamin, riboflavin, niacin, dan ascorbic acid setara dengan kandungan vitamin yang terdapat pada wortel dan tomat. Ubi jalar juga mempunyai kandungan vitamin A dan C yang lebih tinggi di antara ubi-ubian lainnya. Ubi jalar merupakan bahan makanan sehat yang layak dikonsumsi oleh semua lapisan masyarakat. Predikat ubi jalar sebagai makanan masyarakat lapisan menengah ke bawah merupakan anggapan yang keliru dan perlu diluruskan. Di Amerika Serikat, Eropa, dan Australia, ubi jalar merupakan bahan makanan istimewa, lebih dihargai daripada kentang

Kombinasi kandungan yang terdapat pada ubi jalar ini menjadikan ubi sebagai makanan yang berguna sebagai salah satu alternative bagi penderita arthritis (peradangan sendi). Kandungan serat yang tinggi membuat Ubi jalar menjadi makanan yang memperlancar pencernaan. Ubi jalar juga mengandung karotenoid yang memberi perlindungan pada paru dan mencegah terjadinya kanker paru serta kanker mulut. Kandungan kaliumnya membantu menstabilkan tekanan darah dan menurunkan stres.

Ubi jalar yang memiliki banyak manfaat, ubi jalar dapat diolah dengan beberapa inovasi yang baik untuk di pasarkan yang tidak hanya di jual belikan tanpa pengolahan saja. Terkait bahwa potensi Ubi jalar ini yang masih minim pengolahannya dan selama ini di daerah tersebut hanya memperjual-belikan hasil tani nya yang berupa Ubi jalar tersebut tanpa adanya pengolahan maupun pertambahan nilai terlebih dahulu dan hanya diolah dengan cukup direbus saja, atau dibuat kolak saja tanpa adanya inovasi yang baik (Lestari, Wulandari, Aliyah, & Fanani, 2019).

Ubi jalar jika diolah lebih lanjut dapat menjadi berbagai macam makanan dan olahan lainnya, beberapa contoh olahan diantaranya adalah kripik, tepung, dodol, kue bolu, ubi goreng krispi, dll. Beberapa olahan produk tersebut menjadikan Ubi jalar sebagai makanan yang variatif dan dapat meningkatkan potensi Ubi jalar agar disukai dan digemari oleh berbagai kalangan, baik anak-anak maupun dewasa, dengan alasan Ubi jalar diolah secara menarik dan unik dengan berbagai pengolahan inovasi yang baik (El Husna, Novita, & Rohaya, 2013).

Melalui kegiatan pengabdian pada masyarakat kami termotivasi dan berinisiatif untuk membuat inovasi produk pada pengolahan Ubi jalar. Dengan memberikan pelatihan dan transfer teknologi guna memberikan penambahan nilai pada ubi jalar dengan hasil produk seperti donat ubi, gabin ubi, kripik, stick ubi, tepung ubi, dodol ubi, dan bolu ubi sehingga memiliki nilai jual yang lebih baik dan meningkatkan penghasilan masyarakat desa Sindangkarya khususnya, serta dapat menumbuhkan jiwa *enterprenership* pada masyarakat dengan harapan kedepannya akan menghasilkan para pengusaha yang dapat menyerap lapangan pekerjaan.

METODE

Metode yang digunakan dalam artikel ini adalah metode deskriptif kualitatif dimana pengabdian ini berdasarkan pengamatan yang dilakukan oleh tim pengabdian dengan mengamati pengolahan ubi jalar, bahan-bahan yang digunakan, cara pengemasan dan strategi pemasaran dengan baik dan benar sehingga memiliki nilai jual yang tinggi dan dapat bersaing di dunia usaha. Dokumentasi yang dilakukan oleh tim pengabdian dapat dibuktikan kebenarannya untuk mendukung pelaksanaan kegiatan pengabdian berlangsung. Pengabdian ini dilaksanakan pada tanggal 27 – 28 Agustus 2020, Pengabdian berlangsung selama dua hari di desa Sindangkarya, Kecamatan Menes, Kabupaten Pandeglang.

Menurut Kusumah (2011: 66-76) Pengamatan atau observasi adalah proses pengambilan data dalam penelitian dimana peneliti atau pengamat melihat situasi penelitian. Untuk mencapai tujuan pengamatan, diperlukan adanya pedoman pengamatan. Pengamatan sebagai alat pengumpul data ada kecenderungan terpengaruh oleh pengamat atau observer sehingga hasil pengamatan tidak objektif.

Moleong (2010:6), mengungkapkan bahwa penelitian kualitatif adalah penelitian yang bermaksud untuk memahami fenomena tentang apa yang dialami subjek penelitian misalnya perilaku, persepsi, motivasi, tindakan dan lain-lain, secara holistic dan dengan cara deskripsi dalam bentuk kata-kata dan bahasa, pada suatu konteks khusus yang alamiah dan dengan memanfaatkan berbagai metode ilmiah.

Sedangkan menurut Sugiyono (2014:9) metode penelitian kualitatif digunakan untuk meneliti pada kondisi subjek yang alamiah dimana peneliti adalah sebagai instrument kunci, teknik pengumpulan data dilakukan secara triangulasi (gabungan), analisis data bersifat induktif, dan hasil penelitian kualitatif lebih menekankan pada makna daripada generalisasi.

Dari beberapa pengertian diatas, dapat dipahami bahwa penelitian kualitatif adalah penelitian yang dilakukan oleh tim pengabdian yang bertujuan untuk memahami fenomena pada subjek penelitian secara deskriptif, dalam konteks alamiah, analisis data

bersifat induktif dan memanfaatkan berbagai metode ilmiah yang ada dengan tim pengabdian sebagai instrument kunci karena dalam penelitian mengenai optimalisasi ubi jalar ini tim pengabdian yang merencanakan, melaksanakan, mengumpulkan data seperti dokumentasi dan lainnya, menganalisis data terkait, menarik hasil kesimpulan setelah diadakannya pelaksanaan pengabdian, dan menyusun laporan pengabdian.

Adapun langkah-langkah pengumpulan data yang dilakukan oleh tim pengabdian yaitu: (1) mengidentifikasi produk/komoditas unggulan, (2) mengadakan sosialisasi dalam pemanfaatan ubi jalar, (3) menjelaskan dan menginformasikan bahan-bahan yang digunakan, (4) cara pengemasan dan, (5) strategi pemasaran.

Melalui pengumpulan data ini kita memperoleh hasil yang diharapkan dapat diterapkan oleh masyarakat perihal tentang cara pembuatan, cara pengemasan dan strategi pemasaran.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Permasalahan utama yang dihadapi mitra adalah banyaknya pengangguran yang ada di Desa Sindangkarya, hal tersebut diakibatkan karena tingkat pendidikan yang rendah sehingga banyak masyarakat yang tidak terserap oleh dunia kerja. Disatu sisi Desa Sindangkarya merupakan desa agraris yang terkenal sebagai desa sentra penghasil ubi jalar. Ubi jalar selama ini yang dihasilkan hanya dijual langsung kepasar dalam bentuk mentahan.

Ubi jalar merupakan produk pertanian yang dapat dikembangkan turunannya sehingga memiliki nilai tambah dan nilai jual, hal ini tentunya memerlukan proses lanjutan dan teknologi tepat guna dalam pengolahannya. Tentunya ini menjadi sebuah peluang untuk memberdayakan masyarakat dalam pengolahan produk ubi jalar sehingga menjadi produk unggulan desa yang dapat menyerap lapangan pekerjaan dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

Metode pelaksanaan menjelaskan solusi yang ditawarkan untuk mengatasi permasalahan yang memuat tahapan sebagai berikut:

Tahap Persiapan

membuat komitmen dengan mitra yaitu pemerintah Desa Sindangkarya yang menggandeng penggerak PKK dan Karang Taruna desa, dengan kesepakatan bersama untuk mengolah potensi desa yang melimpah berupa ubi jalar yang selama ini dijual dalam bentuk mentahan. Produk yang dihasilkan akan dipasarkan dengan menggandeng mitra lainnya. Pada saat akan memulai program pelatihan mengecek alat yang akan digunakan, sehingga tidak ada kendala teknis saat pelaksanaan pengabdian. Selanjutnya guna memaksimalkan produk yang akan dihasilkan maka akan dilakukan uji coba produk guna memantapkan akhir produk sebagai yang digunakan pula sebagai contoh pada saat pelaksanaan.

Tahap Pelaksanaan

Memahami pemanfaatan potensi desa Sindangkarya dan mengidentifikasi potensi yang dapat dikembangkan menjadi produk unggulan desa. Desa Sindangkarya merupakan salah satu desa yang menghasilkan ubi jalar yang melimpah di kabupaten

pandeglang. Dengan melakukan pembinaan dalam kegiatan pemaparan materi untuk warga setempat mengenai cara mengolah ubi jalar sehingga menjadi produk variatif dan inovatif, dengan begitu warga dapat menerapkan pemahaman dan pengelolaan terhadap olahan ubi jalar di desa Sindangkarya dalam pemanfaatannya bagi kesejahteraan masyarakat.

Setelah masyarakat memahami pemanfaatan ubi jalar diharapkan warga setempat dapat mengembangkan berbagai macam produk olahan ubi. Dengan begitu desa Sindang karya dapat menanggulangi pengangguran dan dapat meningkatkan kesejahteraan di desa tersebut.

Para peserta, Kader PKK, Kader Posyandu dan Pemuda Karang Taruna sangat bersemangat dalam mempraktikkan pengolahan ubi jalar tersebut karena memiliki nilai jual yang dapat bermanfaat bagi masyarakat. Praktik pengolahan tersebut dijadikan salah satu komoditi unggulan desa dengan berbagai macam hasil olahannya salah satunya berupa pembuatan donat ubi, gabin ubi, kripik, stick ubi, tepung ubi, dodol ubi, dan bolu ubi. Selain pengolahan warga desa sindangkarya pun menerapkan cara menyajikan olahan ubi tersebut sehingga dapat terlihat menarik. Warga setempat mempraktikkan cara mengemas produk yang baik dan benar sehingga membuat berbagai jenis produk yang memiliki nilai tambah dan nilai jual yang tinggi dan diminati banyak konsumen. Termasuk pengemasan yang bersih, menarik dan memiliki cita rasa yang khas.

Setelah pengemasan Para peserta, Kader PKK, Kader Posyandu dan Pemuda Karang Taruna harus mengetahui strategi pemasaran produk yang efektif, baik melalui penjualan langsung maupun secara online. Pelatihan strategi pemasaran produk yang modern dan efektif, dapat dilakukan dengan cara menjalin kemitraan dengan pelaku pasar seperti warung atau minimarket, maupun penjualan via online/daring. Dengan begitu kita mendapatkan pengetahuan dan jejaring pemasaran dari berbagai pihak pelaku usaha.

Tahap Rencana Keberlanjutan Program

Adanya monitoring dan tindak lanjut secara berkelanjutan guna keberlangsungan program yang melibatkan stakeholder dan masyarakat. Tindak lanjut tersebut berupa pendampingan program mulai dari produksi sampai pemasaran produk, mendorong pemerintah desa untuk mengintegrasikannya kedalam Bumdes sebagai produk unggulan desa. Selanjutnya pengembangan produk bukan hanya pada komoditas ubi jalar, akan tetapi pada komoditas lainnya seperti melinjo. Program ini akan terus dikembangkan dengan memperluas jaringan pemasaran dengan menggandeng mitra strategis diantaranya sentra jajanan, toko oleh-oleh, dan minimarket.

Partisipasi mitra pada pengabdian ini adalah memfasilitasi pembentukan calon kelompok usaha yang terdiri dari tim penggerak PKK dan pemuda karang taruna desa. Selain itu mitra memberikan fasilitas berupa ruang seminar, ruang praktik, penerbitan izin dan sound system.

Produk yang dihasilkan pada pengabdian kali ini adalah berupa barang hasil produksi olahan ubi jalar, teknologi pengemasan sehingga produk siap jual serta manajemen pemasaran. Keanekaragaman produk olahan ubi jalar dapat dikembangkan menjadi berbagai macam olahan diantaranya yaitu stick ubi ungu, donat ubi, gabin ubi,

dodol ubi, bolu kukus, bolu panggang, tepung ubi dan keripik ubi. Selain itu produk olahan tersebut dapat dipasarkan menjadi olahan siap saji. Adapun cara pembuatan olahan berbahan dasar ubi jalar Sebagai berikut:

Stik Ubi

Produk stik ubi dapat dikembangkan sebagaimana halnya stik kentang (French fries) yang harganya relatif mahal. Pemilihan jenis ubi jalar sebagai bahan baku harus tepat karena produk yang dihasilkan harus renyah bila digoreng, tidak melempem, dan rasanya gurih. Proses pembuatannya meliputi pencucian ubi, pengupasan kulit, dan memotong ubi menjadi bagian kecil, selanjutnya kukus ubi kurang lebih 20 menit, tiriskan lalu hancurkan ubi, dengan mecampurkan tepung terigu dan pemberian bumbu (royko bubuk, garam, potongan seledri, daun bawang, bawang putih, telur dan santan), selanjutnya pada tahap penggilingan adonan dengan menggunakan gilingan stik. Setelah adonan tersebut sudah berbentuk stik kemudian tahap penggorengan dengan minyak panas, dan penirisan minyak, sebelum pada tahap pengemasan olahan stik ubi bisa diberi bumbu tabur sesuai selera diakhiri dengan pengemasan dalam kantong plastik.

Gambar 1. *Produk Stik Ubi*

Donat Ubi

Merupakan salah satu jajanan yang lezat dan menyehatkan, cara membuat donat ubi hampir sama dengan donat kentang. Proses pengulenan, pembentukan adonan, dan penggorengan donat memang perlu diperhatikan semua sehingga donat dapat mengembang sempurna dan bertekstur lembut. Proses pembuatannya meliputi pencucian ubi, pengupasan kulit, dan memotong ubi menjadi bagian kecil, mengukus ubi kurang lebih 20 menit, tiriskan lalu hancurkan ubi. Masukkan tepung terigu 250gr, 1 sdm fermipan, 2 sdm gula pasir, $\frac{1}{4}$ garam, dan $\frac{1}{2}$ baking powder, aduk hingga merata. Masukkan ubi ungu yang sudah dihaluskan dan kuning telur, aduk hingga merata. Masukkan susu cair sedikit demi sedikit uleni hingga setengah khalis. Pada saat adonan sudah setengah khalis masukkan mentega dan uleni lagi. Diamkan adonan selama 30

menit, potong adonan hingga menjadi beberapa bagian untuk dicetak dengan menggunakan cetakan donat. Setelah itu pada tahap penggorengan perlu diperhatikan, minyak terlalu panas akan membuat donat cepat gosong bagian luarnya. Diakhiri dengan pengemasan.

Gabin Ubi

Merupakan salah satu camilan tradisional pada tahun 90an. Kue ini terbuat dari 2 keping biskuit tawar berbentuk persegi yang diberi isian diantara kepingannya yaitu ubi. Proses pembuatannya meliputi pencucian ubi, pengupasan kulit, dan memotong ubi menjadi bagian kecil, selanjutnya kukus ubi kurang lebih 20 menit, tiriskan lalu haluskan 250gr ubi kukus. Setelah halus masukkan dalam baskom/wadah. Masukkan air panas secukupnya sampai ubi mengental. Kurang lebih 150ml hingga tekstur agak kental seperti adonan. Lalu masukkan 4 sdm tepung terigu. Panaskan gula pasir 5 sdm dan sedikit air menggunakan wajan anti lengket. Setelah cukup panas, masukkan adonan ubi dan masak di api kecil. Masukkan 4 sdm skm dan aduk agar tidak gosong. Masak hingga matang. Oleskan isian ubi tersebut kedalam kepingan biskuit. Ratakan sisi sampingnya. Isian ubi sesuai selera (tebal/tipisnya) Panaskan minyak dan goreng gabin menggunakan apikecil. Jangan sering dibolak-balik. Gorengnya hingga warna kuning keemasan yang penting sudah renyah.

Gambar 2. Hasil Produk Gabin Ubi

Dodol Ubi

Merupakan salah satu jenis kue tradisional nusantara yang sangat terkenal karena rasanya yang manis dan juga sangat legit ketika digigit. Dodol mempunyai beragam jenis di setiap daerahnya, dodol dapat dibedakan atas dasar dari bahan untuk membuatnya sehingga menghasilkan cita rasa yang berbeda, contohnya dodol yang berbahan dasar ubi atau sering disebut dodol ubi. Adapun cara membuat dodol ubi sebagai berikut: Langkah pertama campurkan santan kelapa dan tambahkan air sehingga menjadi 4 liter. Kemudian rebus gula pasir dan gula merah dengan air santan sebanyak 3 liter hingga mendidih. Sisa santan kelapa yang 1 liter bisa digunakan untuk

melarutkan tepung ketan dan ubi ungu yang telah dihaluskan. Jika sudah tepung dan ubi yang sudah dilarutkan, masukan pada air santan dan gula yang mendidih diatas, kemudian aduk sampai mengental. Tuangkanlah minyak sayurnya kemudian aduk lagi hingga merata. Siapkanlah loyang yang telah dilapisi plastik, kemudian tuangkan adonan yang sudah matang kedalamnya dan padatkan. Jika sudah dinginkan, kemudian potong-potong sesuai selera dan kemas dalam potongan plastik bersih.

Bolu Ubi Kukus

Merupakan jenis makanan basah berbahan dasar tepung dengan tekstur yang lembut dan dimasak dengan cara di kukus. Dalam pemanfaatan ubi jalar pada pembuatan bolu kukus. Adapun cara membuat bolu ubi kukus sebagai berikut: Blender halus ubi ungu dan beberapa tetes pewarna ungu. Mixer dgn kecepatan tinggi telur, gula pasir dan sp hingga putih, kaku dan mengembang. Masukkan selang seling terigu & ubi ungu yang di blender halus, sambil dilanjut mixer dengan kecepatan rendah hingga tercampur rata. Siapkan cetakan bolu beri kertas bolu lalu tuang adonan sampai penuh Panaskan kukusan jangan lupa beri serbet pd tutupnya. Kukus selama 10 menit dgn api besar. Tidak masalah bolu tidak mekar, hasilnya tetap lembut.

Bolu Ubi Panggang

Sama halnya dengan bolu kukus, bolu ubi panggang ini dimasak dengan cara dipanggang menggunakan oven. Adapun cara pembuatan bolu ubi panggang yaitu: Langkah pertama haluskan ubi yang sudah rebus, lalu susu aduk sampai rata. Mixer telur dan gula dengan kecepatan tinggi sampai adonan benar-benar kaku dan berwarna putih. Masukkan vanili, baking powder, tbm mixer kembali. Setelah itu masukan ubi yang sudah dihaluskan kedalam adonan dan mixer sampai rata, Setelah semuanya tercampur masukan tepung dan turunkan kecepatan mixer terendah. Olesi loyang dengan mentega dan sedikit tepung, lalu masukan adonan ke loyang. Masukkan loyang kedalam oven, tunggu sampai masak dan berubah warna. Keluarkan loyang dari oven, dan bolu siap disajikan.

Tepung Ubi

Digunakan sebagai bahan baku dalam pengolahan berbagai jenis makanan, seperti, mie, roti, kue kering dan kue basah. Proses pembuatannya meliputi sebagai berikut: Pilih ubi jalar yang bagus, kupas kulitnya dan cuci dengan air sampai bersih, kemudian tiriskan. Setelah tiris, ubi jalar diiris tipis-tipis atau disawut. Rendam potongan ubi jalar dalam larutan sodium bisulfit 3 % selama kira-kira 1 jam, untuk menghilangkan getahnya dan hasil tepung lebih putih, setelah itu tiriskan lagi. Setelah tiris dijemur sampai kering di bawah terik matahari. Irisan ubi jalar yang kering dapat digiling atau dihancurkan dengan ditumbuk dengan menggunakan alat penepung. Hasil gilingan kemudian diayak dan siap dikemas dalam kantong plastik.

Keripik Ubi

Makanan kering yang terbuat dari ubi jalar yang diiris tipis-tipis kemudian di goreng dan di bumbu setelahnya. Adapun cara pembuatan keripik ubi sebagai berikut: Iris tipis, bisa pakai pisau atau alat untuk membuat keripik. Cuci ubi sampai air cucian jernih (saya sampai 4x cuci). Tiriskan. Rendam dalam air yang telah dicampur dengan

1 sdm soda kue selama 1 jam. Cuci bersih agar sisa soda kuenya hilang. Tiriskan. Campur gula + garam dan air, aduk rata. Goreng ubi dalam minyak panas yang banyak dengan api besar. Setelah ubi kokoh, kecilkan api dan beri 1 - 2 sdm air gula (tergantung banyaknya ubi yang di goreng). Setelah garing dan kemrisik, besarkan api agar keripik tidak menyerap banyak minyak. Angkat lalu tiriskan.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil pembahasan diperoleh kesimpulan bahwa pemanfaatan ubi jalar sebagai bahan baku untuk menjadikan beberapa macam olahan kemungkinan sangat baik karena ketersediaan ubi jalar yang sangat melimpah di desa Sindangkarya ini. Disamping itu dalam pengolahan ubi jalar sangat mudah dan memiliki rasa yang khas sehingga dapat diterima dengan baik oleh masyarakat secara luas. Terdapat berbagai macam produk dari olahan ubi jalar yang memiliki nilai jual yang tinggi apabila dalam pengolahan dan pengemasannya inovatif dan bervariasi. Dengan begitu dapat menarik perhatian konsumen dalam mengkonsumsi produk yang kami buat harapannya semoga warga setempat dapat menambah keterampilan dan mendorong keahlian nya dalam bidang agribisnis.

Selain dapat diolah menjadi berbagai macam produk makanan yang memiliki cita rasa yang khas, limbah ubi jalar pun dapat dimanfaatkan sebagai sumber pakan ikan, bebek, dan sapi yang diambil dari kulit ubi jalar, pucuk ubi kayu atau jerami ubi jalar untuk mendukung pengembangan ternak hewan yang ada di desa Sindangkarya.

REFERENSI

- Akhmad, K. A. (2015). Pemanfaatan media sosial bagi pengembangan pemasaran UMKM (Studi deskriptif kualitatif pada distro di Kota Surakarta). *DutaCom Journal*, 9(1), 43-43.
- Afifah, A., & Suryani, Y. (2016). Serundeng ubi sebagai salah satu peluang usaha dalam meningkatkan pendapatan keluarga: Studi kasus pada usaha marisa di Kota Padang. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 22(3), 126-130.
- Apriellyany, T. D., Widyastuti, Y., & Jumiati, I. E. (2019). Efektivitas program kawasan desa mandiri pangan di Kecamatan Baros Kabupaten Serang. *Jurnal Administrasi Publik*, 10(2), 1-19.
- El Husna, N., Novita, M., & Rohaya, S. (2013). Kandungan antosianin dan aktivitas antioksidan ubi jalar ungu segar dan produk olahannya. *Agritech*, 33(3), 296-302.
- Ginting, E., Utomo, J. S., Yulifianti, R., & Jusuf, M. (2015). Potensi ubijalar ungu sebagai pangan fungsional. *Iptek Tanaman Pangan*, 6(1), 116-138.
- Kurniawanto, H., & Anggraini, Y. (2019). Pemberdayaan perempuan dalam pengembangan badan usaha milik desa (Bumdes) melalui pemanfaatan potensi sektor pertanian (Studi kasus di Desa Kadu Ela Kecamatan Cadasari Kabupaten Pandeglang). *Jurnal Kebijakan Pembangunan Daerah*, 3(2), 127-137.

- Lestari, R. D., Wulandari, K., Aliyah, A., & Fanani, A. (2019). Pengembangan produk olahan ubi jalar di Desa Kanten Kecamatan Trucuk Kabupaten Bojonegoro. In *Seminar Nasional Hasil Pengabdian Masyarakat dan Penelitian Pranata Laboratorium Pendidikan Politeknik Negeri Jember Tahun 2019* (pp. 200-204). Jember: Politeknik Negeri Jember.
- Marta, H. (2013). Pembuatan berbagai produk ubi jalar dalam upaya diversifikasi pangan dan peningkatan gizi masyarakat di Desa Sekarwangi dan Desa Cilangkap Kecamatan Buahdua Kabupaten Sumedang. *Dharmakarya*, 2(2), 85-92.
- Moleong, L. J. (2010). *Metodologi penelitian kualitatif*. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Sugiyono. (2014). *Metode penelitian pendidikan pendekatan kuantitatif, kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Walidin, W., & Idris, S. (2015). *Metodologi penelitian kualitatif & grounded theory*. Banda Aceh: Universitas Islam Negeri Ar-Raniry.
- Widowati, S. (2011). Diversifikasi konsumsi pangan berbasis ubi jalar. *Jurnal Pangan*, 20(1), 49-61.
- Yuliana, N., Sartika, D., Nudin, S. U., Herdiana, N., & Anungputri, P. S. (2020). Introduksi produk olahan ubi jalar pada anggota Ika Tanjung Sakti, Bandar Lampung. *DINAMISIA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(2), 263-267.
- Zuraida, N. (2009). Status ubi jalar sebagai bahan diversifikasi pangan sumber karbohidrat. *Iptek Tanaman Pangan*, 4(1), 69-80.

Copyright and License

This is an open access article distributed under the terms of the Creative Commons Attribution 4.0 International License, which permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original work is properly cited.

© 2020 Encep Andriana, Indhira Asih VY, Ratna Sari Dewi, Callista Aulina, Suci Ramadayanti, Tri Esti Noviyanti.

Published by LP3M of Universitas Mathla'ul Anwar Banten in collaboration with the Asosiasi Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat (AJPKM)