

Usaha Keripik Ubi Ungu Dalam Menambah Pendapatan Ekonomi Keluarga Di Desa
Kampung Baru Janji

¹Junita, ²Toni, ³Rohana, ⁴Vika Sagita Munthe, ⁵Misdani Pohan, ⁶Novika Sari, ⁷Rahayu Mei Sabrina, ⁸Rapita Harahap

^{1,2,3,4,5,6,7,8}Universitas Labuhanbatu

Email: ¹neetamawar@gmail.com, ²toni300586@gmail.com, ³hanasyarif85@gmail.com,
⁴vikasagitamunthe@gmail.com, ⁵misdanipohan@gmail.com, ⁶novikasari@gmail.com,
⁷rahayumeisabrina@gmail.com, ⁸rapitaharahap@gmail.com

Corresponding Author: toni300586@gmail.com

Abstrak

Ubi jalar ungu merupakan salah satu bahan baku yang mudah didapatkan di Desa Kampung Baru Janji yang lokasinya dekat dengan pasar. Tujuan utama dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah untuk menerapkan pemanfaatan ubi jalar yaitu ubi ungu terhadap penjualan aneka produk olahan ubi jalar ungu untuk dapat meningkatkan ekonomi keluarga. Pengabdian kepada masyarakat ini juga diharapkan tidak hanya menambah pengetahuan ibu-ibu dalam pembuatan produk tetapi juga mampu menerapkan strategi pemasaran dengan memperhatikan kualitas produk, kemasan, estetika tampilan kemasan, branding dan labeling. Metode yang digunakan adalah dengan menggunakan metode partisipatif, penyuluhan, pendampingan dan pelatihan. Hasil yang diperoleh dari pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat ini yaitu mampu memanfaatkan makanan olahan dari ubi jalar ungu menjadi ekonomi tinggi. Pelaksanaan kegiatan secara keseluruhan berjalan dengan peserta sangat antusias dalam mengikuti selama kegiatan. Harapan peserta agar kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dapat dilaksanakan secara berkesinambungan oleh Universitas Labuhanbatu, karena melalui kegiatan ini dapat menambah pengetahuan mereka khususnya dalam hal pengembangan makanan olahan.

Pendahuluan

Di Indonesia terdapat banyak jenis tanaman yang sangat berguna, baik untuk kesehatan maupun untuk keperluan lainnya. Akan tetapi seringkali manusia kurang memanfaatkannya, salah satunya yaitu ubi jalar ungu. Biasanya ubi jalar ungu hanya diolah sebagai makanan selingan. Ada yang sekedar dikukus atau digoreng, ada pula yang dibuat keripik. Cara pengolahannya yang kurang variatif, disertai dengan stigma murahan membuat ubi jalar ungu jarang dikonsumsi masyarakat Indonesia. Padahal selain memiliki kandungan zat gizi yang tinggi, tanaman ini juga dapat menyembuhkan berbagai penyakit. Banyak fakta ilmiah yang membuktikan bahwa kualitas gizi ubi, terutama ubi jalar ungu, tidak kalah dengan makanan sumber karbohidrat lainnya.

Menurut Rivian, sebagai makanan alternatif, ubi jalar ungu bisa diolah menjadi brownis. Apalagi brownis sangat digemari masyarakat Indonesia, baik dari usia anak-anak hingga kakek/nenek serta berbagai kalangan. Di Indonesia ubi jalar ungu juga sudah dikenal sejak dulu

kala, namun pemanfaatan masih sangat terbatas sebagai makanan selingan yang pada umumnya diolah secara sederhana. Ubi jalar memiliki keragaman jenis yang cukup banyak yang terdiri dari jenis-jenis lokal dan beberapa varietas unggul. Jenis-jenis ubi jalar ungu tersebut masing-masing memiliki karakteristik yang berbeda-beda.

Daya terima masyarakat terhadap suatu produk makanan akan menentukan mati hidupnya suatu usaha adapun fakto-faktor yang mempengaruhi penerimaan suatu produk makanan umumnya berkaitan dengan bahan baku yang digunakan antara lain rasa, warna aroma dan tekstur produk, bila ubi jalar ungu sebagai baha baku dalam industri pangan dipastikan dapat diterima karena ubi jalar ungu sudah banyak dikenal masyarakat citarasanya enak bahkan dapat ditingkatkan lagi sesuai dengan produk yang diinginkan.

Berdasarkan analisis situasi yang telah dijelaskan diatas, keterampilan pengolahan ubi jalar ungu, penguatan materi dalam pemasaran, dan motivasi dalam berwirausaha sangat dibutuhkan oleh waraga Desa Kampung Baru Janji. Maka dari Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Labuhanbatu para tim pengabdian kepada masyarakat dan para mahasiswa semester 5 (lima) yang sudah melakukan observasi terlebih dahulu melakukan pengabdian. Para dosen berkolaborasi dengan mahasiswa melakukan pengabdian kepada masyarakat dengan program pelatihan. Dosen melakukan kewajibannya untuk pengabdian, dan para mahasiswa melakukan praktek ide bisnis yang diperoleh dimata kuliah Kewirausahaan. Gambar 1 Ubi Jalar Ungu yang masih belum diolah. Permasalah utama para ibu-ibu Desa Kampung Baru Janji ini adalah strategi pemasaran terkait dengan produk yang berhubungan dnegan kualitas produk, kemasan, estetika tampilan kemasan, merek dan perlabelan. Pra ibu-ibu juga membutuhkan motivasi berwirausaha dalam memulai usaha untuk menambah penghasilan keluarga.



Gambar 1. Keterangan : Ubi Jalar Ungu yang belum di olah

Metode Pelaksanaan

Dalam program ini tujuan utama yang ingin dicapai adalah dengan mengoptimalkan pemanfaatan ubi jalar ungu untuk dijadikan produk yang menarik, inovatif, enak, dan bergizi

yaitu kripik ubi ungu dengan bahan baku utama dari ubi jalar ungu. Hal ini diharapkan dapat menambah penghasilan keluarga.

Kegiatan dilakukan dengan pendekatan pelatihan bagi para warga Desa Kampung Bru Janji. Pelaksanaan kegiatan dilakukan dengan langkah-langkah sebagai berikut:

1. Observasi untuk mengetahui potensi dan kebutuhan pelatihan yang ada dimasyarakat dengan bahan baku yang mudah diperoleh;
2. Penyelesaian perizinan pengabdian dan sosialisasi melalui undangan untuk warga sebelum kegiatan dilaksanakan;
3. Pelatihan tentang produksi atau pengolahan, strategi pemasaran, motivasi berwirausaha;
4. Penguatan materi manajemen produksi, manajemen pemasaran, pengantar bisnis dan kewirausahaan;
5. Diskusi untuk permasalahan pelatihan, penguatan materi dan permasalahan ketakutan untuk memulai usaha yang baru.

Untuk Pelaksanaan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini dilakukan dengan melibatkan para Dosen dan Mahasiswa Universitas Labuhanbatu, yang dilakukan pada hari Kamis Tanggal 30 Juli 2020 sampai dengan 31 Juli 2020. Untuk kegiatan terlebih dahulu melakukan koordinasi dengan Pihak Desa, selanjutnya untuk undangan ke masyarakat langsung pihak desa yang menghimbau demi suksesnya acara Pengabdian Masyarakat.

Hasil dan Pembahasan

Pelaksanaan kegiatan pengabdian oleh Tim Pengabdian Masyarakat Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan dilaksanakan selama 1 (satu) hari di kantor balai desa Kampung Baru Janji dan dihadiri oleh 14 (empat belas) ibu rumah tangga warga setempat. Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian Masyarakat diuraikan sebagai berikut:

1. Pelatihan produksi, strategi pemasaran, motivasi berwirausaha;
2. Pelatihan mengenai awal persiapan sebelum memproduksi, proses produksi, proses pengemasan, proses pelabelan.

Pelaksanaan kegiatan program Pengabdian Kepada Masyarakat di Desa Kampung Baru Janji telah dilaksanakan. Kegiatan telah dilakukan sebagai berikut:

1. Memberikan keterampilan pengolahan ubi jalar menjadi olahan kripik;
2. Member penguatan materi tentang manajemen produksi, manajemen pemasaran, motivasi berwirausaha;
3. Kegiatan pendampingan proses produksi, pengemasan, desain label, pelabelan,
4. Kegiatan evaluasi setelah kegiatan pengabdian dengan produksi dan kemasan;
5. Kegiatan diskusi antara tim pengabdian masyarakat dengan warga yang mengikuti kegiatan.

Ubi jalar dapat dibuat beragam bentuk makanan lezat dengan dipadukan unsur-unsur makanan lain yang akan menghasilkan aneka jenis makanan seperti yang selama ini kita kenal. Namun, dengan sedikit sentuhan *style*, bentuk dan ditambah warna yang menarik akan menambah minat orang untuk mencicipinya apa lagi jika rasanya lezat. Selain itu, dapat dikembangkan dengan mengacu pada makanan dari luar Indonesia, yang dikreasikan dengan tampilan baru dan cita rasa disesuaikan dengan lidah nusantara, serta tampilan yang kekinian maka akan menghasilkan makanan yang akan dicari orang.

Pelaksanaan pelatihan pembuatan keripik ubi ungu ini kami melalui beberapa tahap yang di antaranya:

1. Tahapan persiapan

Pada tahap ini kami melakukan survey ke tempat produksi keripik ubi ungu yang terletak di desa kampung baru janji. Dalam proses pembuatan keripik ubi ungu ini sudah menggunakan alat yang modern seperti alat penggiling, alat proses, dan proses pembuatannya.

2. Sosialisasi program

Pada tahap ini, kami mensosialisasikan program Tim kepada pengabdian yang dilaksanakan di Desa Kampung Baru Janji. Sasaran program kami adalah ibu-ibu pendamping disabilitas. Program yang kami laksanakan adalah pelatihan pembuatan keripik yang berguna meningkatkan ekonomi ibu-ibu pendamping disabilitas desa Kampung Baru Janji.

3. Alat penunjang kegiatan

Sosialisasi pengabdian yang kami lakukan mendapatkan hasil terdapat kebutuhan dari proses pembuatan keripik ubi ungu. Kebutuhan tersebut diantaranya mesin penggiling, timbangan, alat press plastik, kemasan keripik dan alat pendukung lainnya.

Mesin penggiling digunakan untuk menggiling adonan keripik hingga berbentuk pipih kemudian di potong untuk dibentuk. Dengan adanya mesin penggiling ini dapat mempersingkat waktu dalam memipihkan adonan, sehingga mampu meningkatkan jumlah produksi pembuatan keripik ubi ungu. Timbangan adonan digunakan untuk menimbang adonan seperti tepung terigu, mentega, gula pasir, dengan adanya alat bantu timbangan adonan ini mempermudah dalam proses produksi tanpa harus mengira-ngira takaran adonan.

Alat press plastik digunakan untuk merekatkan kemasan keripik semi otomatis, mempermudah proses pengemasan produk, kemasan menjadi terlihat lebih rapi, menjaga kontaminasi sehingga produk lebih tahan lama dan higienis.

4. Pelaksanaan pembuatan keripik ubi ungu

Pelatihan pembuatan keripik ubi ungu dimulai dengan penjelasan dari narasumber yang berprofesi sebagai pengrajin keripik ubi ungu kemudian dilanjutkan dengan praktik secara berkelompok oleh ibu-ibu pendamping disabilitas dengan didampingi tim. Pelatihan pembuatan ubi ungu dilakukan dengan tahapan pembuatan keripik ubi ungu.



Gambar 2. Keterangan : Kegiatan pembuatan keripik ubi ungu

Merupakan aktifitas ibu-ibu pendamping pada saat pembuatan keripik ubi ungu secara berkelompok. Pelatihan terbagi menjadi tiga kelompok sesuai dengan alat dan bahan yang telah disediakan oleh tim. Pengukuran terhadap pengabdian ini dapat diketahui dari hasil kuisioneryang diberikan kepada ibu-ibu peserta guna mengetahui sejauhmana ketertarikan dan pemahaman peserta mengenai pelatihan pembuatan keripik ubi ungu ini. Pelatihan pembuatan keripik ubi ungu dilakukan dengan antusias oleh peserta, pihak sekolah dan tim. Pelatihan berupa praktik ini dilakukan dimulai dengan tahapan pembuatan keripik sampai pada tahapan pengemasan keripik. Berikut hasil keripik ubi ungu yang dihasilkan oleh ibu-ibu .

Pelatihan pembuatan keripik ubi ungu ini dilanjutkan sampai tahap pengemasan keripik. Pengemasan produk keripik ubi ungu menggunakan kemasan standing pouchdengan disertai stiker yang telah didesain oleh Tim.



Gambar 3. Keterangan : Produk keripik ubi ungu yang sudah diberi label

Tujuan kegiatan yaitu membantu masyarakat untuk meningkatkan kualitas hidup melalui berbagai kegiatan baik secara fisik maupun non fisik. Kegiatan fisik dilakukan dengan memberi pelatihan kepada masyarakat wanita tani dalam pembuatan keripik ubi ungu dan pendampingan membuka jaringan pasar. Kegiatan non fisik dilakukan dengan memberikan motivasi dan Kegiatan paling awal dalam pengabdian masyarakat adalah melakukan observasi yang dilakukan oleh seluruh tim pelaksana di Desa Kampung Baru Janji untuk memahami dan mengkaji berbagai potensi dan permasalahan yang ada di masyarakat. Memahami menyerap berbagai informasi dari Kepala Dusun Kampung Baru Janji (Bapak Suyat), Ketua Kelompok tani (Bapak Arjosuwito), Ibu dukuh (Perwakilan PKK), dan tokoh masyarakat lainnya. Selanjutnya menentukan program kegiatan pengabdian masyarakat berdasarkan hasil analisis potensi dan permasalahan yang disepakati Bersama tokoh masyarakat, dengan tema Peningkatan Ekonomi Masyarakat Melalui Pembuatan Keripik Singkong yang dilaksanakan mengarah pada pencapaian *output* yang telah ditetapkan, yakni peningkatan pendapatan masyarakat Desa Kampung Baru Janji. dorongan bagi wanita tani dalam membantu keluarga meningkatkan pendapatannya.

Pelatihan pembuatan keripik ubi ungu ini didasarkan pada hasil observasi lapangan dimana ubi ungu merupakan salah satu komoditi yang berada di wilayah desa kampung baru janji. Ubi ungu merupakan salah satu tanaman yang mengandung antioksidan yang tinggi. Pelatihan pembuatan keripik ubi ungu ini dalam pengolahannya membutuhkan waktu yang tidak lama, namun perubahan bentuk dari ubi ungu mentah menjadi keripik dapat meningkatkan nilai tambah ekonomis dari ubi ungu tersebut. Pelatihan ini juga memberikan pengetahuan tambahan berupa pemasaran yang baik dan menggunakan media digital akan berpengaruh terhadap penjualan dan keuntungan didapat.

Kesimpulan

Kegiatan pengabdian yang dilakukan oleh tim dosen dan mahasiswa Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Labuhanbatu di Desa Kampung Baru Janji yang dilaksanakan di kantor balai Desa Kampung Baru Janji yang telah dihadiri oleh 14 peserta yang terdiri dari ibu-

ibu rumah tangga warga setempat. Warga setempat sangat antusias dalam mengikuti pelatihan pengolahan ubi jalar ungu hal ini terlihat dari jumlah kehadiran masyarakat, dimana semua warga yang hadir mereka menjadi target dalam kegiatan pelatihan, masyarakat mengikuti acara dari awal sampai akhir serta sangat antusias dalam sesi bertanya, diskusi maupun sharing. Dalam pelaksanaan kegiatan Pengabdian Masyarakat di Desa Kampung Baru Janji sudah terlaksanakan. Selain itu, kegiatan pelatihan yang telah dilakukan yaitu untuk memberikan kreativitas dan keterampilan kepada warga setempat tentang pengolahan ubi jalar ungu menjadi olahan keripik, memberikan penguatan materi dan berdiskusi dengan warga terkait manajemen produksi, manajemen pemasaran serta motivasi berwirausaha serta mendampingi para warga dalam melakukan proses produksi, pengemasan, pelabelan, desain label dan pelabelan, kemudian melakukan evaluasi antara tim pengabdian masyarakat dengan warga yang telah mengikuti kegiatan pelatihan

Daftar Pustaka

- Anggraeni, N., & Subari, S. (2020). Pendapatan Dan Nilai Tambah Pengolahan Ubi Jalar Ungu Di Ud Ganesha Kecamatan Pacet Kabupaten Mojokerto. *Agriscience*, 1(2), 429-447.
- Novita, T., Evita, E., & Jasminarni, J. (2021). Pengembangan Hasil Budidaya Ubi Jalar Ungu Organik Berbasis Inovasi Produk Di Desa Jujun. *Jurnal Karya Abdi Masyarakat*, 5(3), 1-8.
- Paramita, M., Muhlisin, S., & Palawa, I. (2018). Peningkatan ekonomi masyarakat melalui pemanfaatan sumber daya lokal. *Qardhul hasan: media pengabdian kepada masyarakat*, 4(1), 19-30.
- Sanjaya, R., Lukito, C. P., & Yusuf, A. (2022). Pengembangan Pangan Olahan Ubi Jalar Bernilai Ekonomi Tinggi Sebagai Peluang Usaha Di Masa Pandemi Covid-19. *Batuah: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 2(1), 1-12.
- Zain, E. M., Mufti, D., Iriani, L. D., Jamil, A., Amin, M., & Rahayu, A. (2022). Pelatihan Produksi dan Strategi Pemasaran Kripik Ubi Jalar Di Kelurahan Pal Putih Kota Sorong. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(2), 86-95.