

Sosialisasi Pengolahan Tepung Ubi Jalar Pada Warga Binaan Dinas Sosial Kabupaten Pesawaran Provinsi Lampung

Socialization of The Sweet Potato Flour Processing in Community Member Of The Social Service at Pesawaran District, Lampung Province

Neti Yuliana*, Siti Nudjanah, Sussi Astuti, dan Dewi Sartika

Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Universitas Lampung

*E-mail: neti.yuliana@fp.unila.ac.id

ABSTRACT

The socialization of processing and developing sweet potato products into flour has been done to PTD Mardi Guna inmates in Pesawaran. Acquisition of knowledge related to processing sweet potato products into flour can lead them to increase the use of agricultural products into preserved and added value product. After training, there was increases in knowledge and skill of the participants from the position of do not know to have a little understanding and know criteria. The most significant change was in the aspect of sweet potato flour process where percent participant with this knowledge increased 68.75 %. In the aspect of knowledge in the processing of sweet potatoes into other products also increased 62.50 %. The participants' knowledge regarding the analysis of sweet potato processing business reaches 75% after training. Likewise, the knowledge of participants about the nutritional and health benefits of fermented yellow sweet potato (pikel and prebiotic drinks) processed products increased by 68.75%. Beside the knowledge, Training improved the skills of the participnat in how to use yellow sweet potatoes as raw material for flour as much as 68.75%. Based on these results, it can be concluded that the socialization has provided an increases of the knowledge regarding the processing and handling of sweet potatoes into flour.

Keywords: health benefits, sweet potato flour, UPT-Mardi Guna

Diterima: 23 Agustus 2018, **Disetujui :** 22 September 2018

PENDAHULUAN

UPT-Mardi Guna merupakan satuan tugas yang berada di bawah Dinas Sosial Provinsi Lampung. Lembaga ini berperan dalam pembinaan, rehabilitasi dan resosialisasi masyarakat penyandang masalah sosial untuk memulihkan kepercayaan diri dan juga pembelajaran terhadap kehidupan yang mandiri untuk memulihkan kemampuan hidup yang sesuai dengan norma masyarakat. Keluarga binaan UPTD Pelayanan dan Rehabilitasi Sosial Tuna Sosial (PRST Mardi Guna) selama ini membudidayakan beberapa tanaman sela di antaranya pisang, ubi ketela dan ubi jalar. Ubi jalar (*Ipomoea batatas*) merupakan salah satu bahan pangan sumber karbohidrat yang kaya serat, mineral dan beta-carotene (Belay, 2018; Nogueira *et al.* 2018), serta anthosianin yang terkandung dalam ubi jalar ungu. Beberapa klon ubi jalar ungu seperti Ayamurasaki, Antin dan Ungu lokal dapat ditumbuhkan pada tanah yang masam seperti di Lampung (Dewi & Sutrisno, 2014). Karena keunggulan kadar serat pangan yang terkandung dalamnya, ubi jalar, direkomendasikan sebagai makanan diet. Disamping itu ubi jalar mempunyai indek glikemik yang relatif rendah dibandingkan

dengan beras, kentang, jagung dan ubi kayu (Astawan & Widowati, 2011). Indeks glikemik rendah berfungsi untuk mengendalikan kadar gula darah sehingga dapat membantu mencegah penyakit diabetes mellitus.

Pada saat ini, keluarga binaan panti sosial telah mengenal produk olahan ubi jalar menjadi pikel dan minuman. Pada tahun 2012, telah disuluhkan pengolahan ubi jalar secara fermentasi menjadi pikel dan produk minuman fungsional (Yuliana *et al.*, 2012). Dalam pengolahan kedua pangan ini diperlukan pengetahuan proses fermentasi yang melibatkan mikroorganisme sehingga secara praktikal membutuhkan tingkat ketrampilan yang cukup tinggi. Pengetahuan pengolahan ubi jalar lainnya yang lebih praktis tetapi juga mempunyai nilai jual, yang perlu juga dilatihkan kepada mereka adalah cara pengolahan ubi jalar menjadi tepung. Selanjutnya tepung perlu dikemas sedemikian rupa agar lebih tahan lama dan menarik. Dengan pelatihan ini keluarga warga panti diharapkan pada akhirnya tidak hanya mampu memproduksi untuk konsumsi juga dapat menghasilkan skala komersial dan melakukan wirausaha yang pada gilirannya dapat meningkatkan sosial ekonomi dan meningkatkan kemandirian mereka baik sebelum dan setelah meninggalkan UPTD rehabilitasi sosial. Berdasarkan paparan di atas, sosialisai pengolahan dan pengembangan produk ubi jalar menjadi tepung perlu dilakukan kepada warga binaan PTD Mardi Guna di Pesawaran.

Pengetahuan terkait pengolahan produk ubi jalar menjadi tepung akan mengantarkan mereka pada peningkatan kemampuan pemanfaatan hasil pertanian menjadi produk yang tidak mudah rusak dan sekaligus bernilai tambah. Untuk mewujudkan keadaan yang diharapkan tersebut di atas, Tim Pengabdian Masyarakat THP unila memandang perlu untuk mengadakan kegiatan pelatihan pengolahan tepung ubi jalar pada keluarga binaan UPTD Mardi Guna-Pesawaran. Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan warga binaan mengenai pengolahan hasil pertanian khususnya pengolahan ubi jalar menjadi tepung dan pengemasannya, meningkatkan pengetahuan warga binaan mengenai manfaat ekonomi produk, meningkatkan ketrampilan warga binaan cara mengolah komoditi pertanian ubi jalar yang aman, benar dan baik, dan meningkatkan pengetahuan peluang berwirausaha.

MASALAH

Pengetahuan manfaat gizi dan kesehatan ubi jalar belum dimiliki keluarga binaan Dinas sosial. Keluarga binaan panti sosial tersebut juga belum banyak pengetahuan bagaimana mengolah ubi jalar menjadi produk yang tahan lama dan sekaligus mempunyai nilai tambah.

METODE

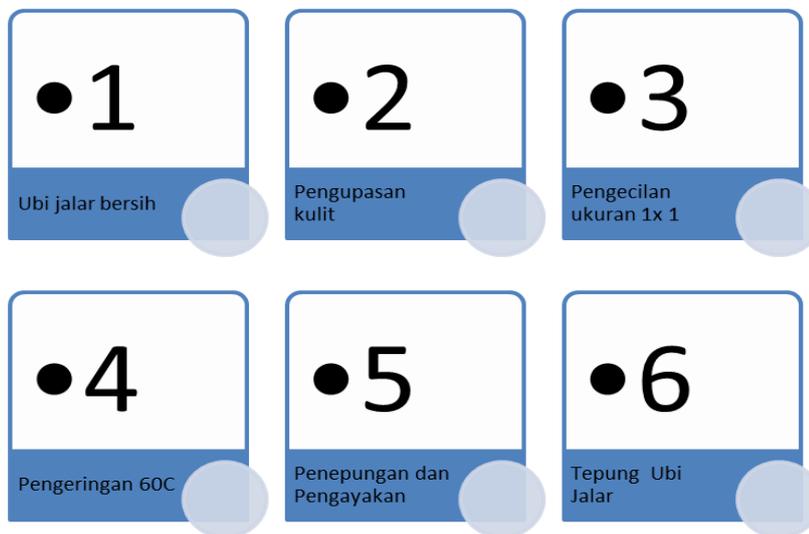
Pelaksanaan kegiatan terdiri dari ceramah, dan praktik (demonstrasi langsung). Penyebaran informasi pada kegiatan ini dilakukan melalui ceramah yang dilengkapi dengan contoh-contoh terkait materi pelatihan untuk memotivasi peserta agar bertanya dan berdiskusi. Penyebaran informasi untuk membawa perubahan pengetahuan, sikap, ketrampilan dan motivasi merupakan suatu proses penyuluhan. Selain ceramah juga diperlukan praktik atau demonstrasi langsung bagaimana cara mengolah ubi jalar agar keluarga binaan tersebut dapat memproduksi sendiri setelah mengikuti pelatihan dan mengkonsumsinya untuk kesehatan.

Tabel 1. Metode Kegiatan

No	Situasi Sebelum Pelatihan	Kegiatan yang diberikan
1	Belum mempunyai pengetahuan manfaat dan pengolahan ubi jalar yang lebih luas, masih terbatas pada ubi jalar rebus, goreng, pikel dan minuman;	Pelatihan pengolahan ubi jalar menjadi tepung dan mengemasnya
2	Belum mempunyai pengetahuan cara berproduksi pangan yang baik dan benar untuk mengolah hasil pertanian	Penyuluhan aspek keamanan pangan dalam pengolahan secara umum dan tepung khususnya
3	Belum mengetahui manfaat ubi jalar bagi kesehatan dan gizi	Penyebaran informasi terkait manfaat Ubi Jalar bagi Kesehatan dan Gizi,
4	Pengetahuan wira usaha masih kurang	Penyuluhan wirausaha tepung ubi jalar

Teknik pengumpulan dan analisis data. Peserta yang dilibatkan dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat adalah warga dewasa binaan UPT-Mardi Guna yang berada pada satu angkatan sebanyak 30 orang. Sebanyak 30 lembar blanko kuesioner disebarikan untuk diisi oleh peserta sebelum dimulai pelatihan dan setelah pelatihan. Data kemudian dikuantitatifkan dan disajikan secara deskriptif

Deskripsi dan Bagan Alir Teknologi. Teknologi yang disampaikan pada kegiatan pengabdian ini mengadopsi teknologi yang dipublikasikan oleh Yuliana *et al.*, (2014), yaitu terdiri dari teknik persiapan bahan, pengecilan ukuran, pengeringan dan penepungan, serta pengemasan (Gambar 1).



Gambar 1. Deskripsi dan Bagan Alir Teknologi

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil evaluasi awal pelatihan menunjukkan bahwa para peserta belum mempunyai pengetahuan yang cukup banyak mengenai macam macam jenis ubi jalar, manfaat gizi dan kesehatan ubi jalar, cara membuat tepung ubi jalar, dan pemanfaatan tepung ubi jalar, serta pengolahan tepung ubi jalar yang baik yang memenuhi kaidah sanitasi (Tabel 2).

Tabel 2. Hasil Evaluasi Sebelum Pelatihan

ASPEK KOGNITIF	PERSENTASE		
	Sudah Tahu	Tahu Sedikit	Belum Tahu
1. Jenis-Jenis Ubi Jalar	0	7,14	92,85
2. Khasiat kesehatan ubi jalar	0	6,67	93,33
3. Nilai gizi ubi jalar	0	7,14	92,85
4. Produk olahan ubi jalar seperti kolak, keripik, rebus, goreng	77,77	5,56	16,67
5. Produk olahan ubi jalar seperti tepung	0	0	100
6. Cara membuat tepung ubi jalar	0	0	100
7. Pengolahan tepung ubi jalar yang baik	0	0	100
8. Pemanfaatan tepung ubi jalar untuk berbagai kue	4,14	21,43	71,43
ASPEK AFEKTIF	Ya	Belum	Tidak
1. Menganggap pelatihan bermanfaat	38,46	30,77	30,77
2. Minat untuk mempraktekan di waktu mendatang	85,71	14,29	0

Proporsi ketidaktahuan peserta lebih banyak pada kriteria tidak tahu untuk pengetahuan (jenis, khasiat dan nilai gizi produk dan produk olahan dalam bentuk tepung dan cara membuatnya) dan mempunyai sedikit pengetahuan tentang keamanan pangan dan cara mengolah yang benar dan baik. Pengetahuan produk olahan

lebih banyak pada ubi rebus, ubi goreng, kolak dan keripik. Dari aspek afektif, para peserta yang menganggap pelatihan akan bermanfaat dan tidak bermanfaat berimbang yaitu 30-38% dan sekitar 85,71% berminat untuk mempraktekannya di waktu yang akan datang.

Setelah pelatihan terjadi peningkatan pengetahuan peserta dari yang tidak tahu menjadi sedikit tahu dan atau menjadi tahu (Tabel 3). Namun demikian masih terdapat peserta yang merasakan kesulitan sehingga beberapa aspek kognitif yang ditanyakan masih belum tahu atau dijawab tidak tahu. Perbedaan ini disebabkan perbedaan latar belakang peserta yang beragam dari remaja sampai sudah tua sehingga daya penerimaan terhadap materi dan praktek yang disampaikan juga sangat beragam

Tabel 3. Hasil Evaluasi Setelah Pelatihan

ASPEK KOGNITIF	PERSENTASE		
	Sudah Tahu	Tahu Sedikit	Belum Tahu
1. Jenis-Jenis Ubi Jalar	53,85	30,77	15,38
2. Khasiat kesehatan ubi jalar	69,23	23,07	7,69
3. Nilai gizi ubi jalar	53,85	38,46	7,69
4. Produk olahan ubi jalar seperti kolak, keripik, rebus, goreng	77,77	5,56	16,67
5. Produk olahan ubi jalar seperti tepung	46,15	46,15	7,69
6. Cara membuat tepung ubi jalar	60	40	0
7. Pengolahan tepung ubi jalar yang baik	38,46	53,85	7,69
8. Pemanfaatan tepung ubi jalar untuk berbagai kue	46,15	53,85	0
ASPEK AFEKTIF	Ya	Belum	Tidak
1. Menganggap pelatihan akan bermanfaat	97,35	7,69	7,69
2. Minat untuk mempraktekan di waktu mendatang	92,31	7,69	0

Dari aspek afektif, jika sebelumnya sejumlah peserta berniat untuk mempraktekannya sendiri di masa mendatang, setelah pelatihan ini terjadi peningkatan nilai. Sebanyak 15 % peserta belum tahu apakah akan mempraktekan atau tidak, sementara yang bersemangat untuk mencoba sendiri adalah 85%. Hal ini berarti peningkatan pengetahuan telah mendorong peserta untuk melakukan praktek di masa mendatang.

Perubahan terbesar pengetahuan peserta terlihat pada proses pengolahan ubi jalar menjadi tepung dari yang sebelumnya 100% tidak tahu menjadi turun 37,5 %; atau terjadi peningkatan sebesar 68,75% (Tabel 4); sedangkan pada pengetahuan pengolahan menjadi produk lainnya ketidaktahuan peserta turun dari 87,5% menjadi 25%. Hasil evaluasi juga menunjukkan bahwa ketidaktahuan peserta terkait analisis usaha pengolahan ubijalar, mencapai 75% setelah pelatihan. Hal ini berarti perlu disosialisasikan lagi materi tersebut pada pelatihan mendatang. Selain itu, peserta yang berminat untuk mempraktekan sendiri setelah pelatihan perlu ditindak lanjuti dengan pelatihan pengemasan produk.

Tabel 4. Peningkatan Persentase Pengetahuan Peserta

ASPEK KOGNITIF	% tahu Sebelum Pelatihan	% tahu setelah Pelatihan	% Peningkatan
1. Jenis-Jenis Ubi Jalar	0	53,85	53,85
2. Khasiat kesehatan ubi jalar	0	69,23	69,23
3. Nilai gizi ubi jalar	0	53,85	53,85
4. Produk olahan ubi jalar seperti kolak, keripik, rebus, goreng	77,77	77,77	0
5. Produk olahan tepung ubi jalar	0	68,75	68,75
6. Cara membuat tepung ubi jalar	0	38,46	38,46
7. Pengolahan tepung ubi jalar yang baik	0	46,15	42,01
8. Pemanfaatan tepung ubi jalar mejadi produk lain untuk berbagai kue	46,5	87,5	41,05

KESIMPULAN

Berdasarkan pengamatan dan hasil evaluasi, dapat disimpulkan bahwa pelatihan yang diberikan telah dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan warga binaan mengenai pengolahan hasil peranan khususnya pengolahan ubi jalar menjadi tepung. Untuk meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan yang diperoleh saat ini, perlu dilakukan pengabdian lanjutan terutama pada peserta yang mempunyai minat mempraktekkan kembali di rumahnya. Pengabdian lanjutan dapat berupa cara mengemas produk yang dihasilkan agar menarik untuk dijual sehingga dikemudian hari dapat menjadi sumber tambahan pendapatan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terimakasih disampaikan kepada pemerintah, institusi LPPM, melalui skim hibah pengabdian BOPTN yang telah mendanai kegiatan pengabdian ini, juga kepada pengurus UPTD Mardi Guna atas kerjasamanya yang baik dalam pelaksanaan kegiatan ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, M. & Widowati, S. 2011. Evaluation of Nutrition and Glycemic Inde of Sweet Potatoes and Its Appropriate Processing to Hypoglycemic Foods. Indonesian Journal of Agricultural Science 12(1),pp 40-46
- Belay, Y. 2018. A Review on Sweet Potato Breeding for Quality Traits. International Journal of Entomology and Nematology Research Vol.2(1), pp 25-34.
- Dewi,R & Sutrisno,H. 2014. Karakter Agronomi dan Daya Hasil Tiga Klon Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas*) di Lahan Masam Lampung. Jurnal Penelitian Pertanian Terapan Vol.14(1),15-21
- Nogueira, A.C., Shen, G.A.R., Rebellato, A.P., Coutinho, J.P., Godoy, H.T., Chang, Y.K., Steel, C.J. & Clerici, M.T.P.S. 2018. Yellow sweet potato flour: use in sweet bread processing to increase β -carotene content and improve quality. Anais da Academia Brasileira de Ciências (Annals of the Brazilian Academy of Sciences). Vol 90(1),pp 283-293. Available at <http://dx.doi.org/10.1590/0001-3765201820150804>.
- Yuliana, N., Nurdjanah, S., Zuidar, A.S. & Sartika, D. 2012. Pelatihan Pengolahan Pikel dan Minuman Probiotik dari Ubi Jalar Kuning, serta Manfaatnya bagi Kesehatan, pada Warga Binaan UPTD Pelayanan dan Rehabilitasi Sosial Tuna Sosial “Mardi Guna”, Dinas Sosial, Kabupaten Pesawaran, Provinsi Lampung. . Laporan Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat. LPPM Universitas Lampung.
- Yuliana, N., Nurdjanah, S., Sugiharto, R., & Amethy, D. 2014. Effect of Spontaneous Lactic Acid Fermentation on Physico-Chemical Properties of Sweet Potato Flour. Mikrobiologi Indonesia Vol 8(1), pp.1-8.