

# SOSIALISASI PENGOLAHAN TEPUNG UBIJALAR PADA WARGA BINAAN DINAS SOSIAL KABUPATEN PESAWARAN PROVINSI LAMPUNG

Neti Yuliana\*, Siti Nurdjanah, Sussi Astuti,  
Dewi Sartika

Jurusan THP, FP, Universitas Lampung  
Email korespondensi :neti.yuliana@fp.unila.ac.id

SEMNAS IPTEK POLINELA, 11 OKTOBER 2018

# PENDAHULUAN

- Keluarga binaan UPTD Pelayanan dan Rehabilitasi Sosial Tuna Sosial (PRST Mardi Guna) berada di Padang Cermin, Kabupaten Pesawaran.
- Budidaya keluarga binaan : pisang, ubi ketela dan ubi jalar.
- Ubi jalar (*Ipomoea batatas*) : sumber karbohidrat yang kaya vitamin A, C, mineral bahkan antikanker (Ishida et al, 2000).
- Pengolahan ubi jalar yang praktis, bernilai jual: pengolahan ubi jalar menjadi tepung.

# 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

# TUJUAN KEGIATAN PENGABDIAN

- (1) Meningkatkan pengetahuan warga binaan mengenai pengolahan hasil peranian khususnya pengolahan ubi jalar menjadi tepung dan pengemasannya.
- (2) Meningkatkan pengetahuan warga binaan mengenai manfaat ekonomi produk.
- (3) Meningkatkan ketrampilan warga binaan cara mengolah komoditi pertanian ubi jalar yang aman, benar dan baik.
- (4) Meningkatkan pengetahuan peluang berwirausaha.





metode



# METODE

No	Situasi Sebelum Pelatihan	Perlakuan 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 memproduksi 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

# HASIL KEGIATAN

**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

**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



**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	46,15	45,15
6 Cara membuat tepung ubi jalar	0	68,75	68,75
7. Pengolahan tepung ubi jalar yang baik	0	38,46	38,46
8. Pemanfaatan tepung ubi jalar untuk berbagai kue	4,14	46,15	42,01
	46,5	87,5 menjadi produk untuk	41,50

# SIMPULAN & SARAN

- Pelatihan yang diberikan telah dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan warga binaan mengenai pengolahan hasil peranan khususnya pengolahan ubi jalar menjadi tepung.
- SARAN
- 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 mereka.

# UCAPAN TERIMAKASIH

- Terimakasih disampaikan kepada pemerintah , institusi LP2M, 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.