

PENINGKATAN PRODUKSI DAN DIVERSIVIKASI PENGOLAHAN UBI JALAR UNGU DI KELOMPOK TANI SEHATI NAGARI KOTO LAWEH KABUPATEN SOLOK

Delsi Afrini¹, Harissatria², Edi Firnando³, Dara Surtina⁴, Yusmi Nelvi⁵, Mardianto⁶,
Friza Elinda⁷, John Hendri⁸, Muharama Yora⁹, Alfian Asri¹⁰

^{1,3,5,6}Jurusan Agribisnis, Fakultas Pertanian Universitas Mahaputra Muhammad Yamin

^{2,4,8,10}Jurusan Peternakan, Fakultas Pertanian Universitas Mahaputra Muhammad Yamin

^{7,9}Jurusan Agroteknologi, Fakultas Pertanian Universitas Mahaputra Muhammad Yamin

e-mail: delsiafrini1978s@gmail.com

Abstrak

Ubi jalar ungu merupakan salah satu kekayaan plasma nuftah yang dapat melahirkan varietas ubi jalar dengan kandungan antosianin yang cukup tinggi yang bermanfaat untuk mencegah penyakit yang disebabkan oleh radikal bebas dan kolesterol. Dengan kandungan tersebut banyak makanan tradisional diolah dan dikonsumsi oleh masyarakat. Salah satu kelompok tani yang telah mengolah ubi jalar ungu ini adalah kelompok tani Sehati yang berada di Nagari Koto Laweh Kabupaten Solok Sumatera Barat. Kelompok ini telah lama bergelut dalam pengolahan ubi jalar ungu namun skala produksi masih rendah dan variasi pengolahannya masih terbatas. Tujuan dari pengabdian ini untuk mengupayakan meningkatkan skala produksi dan diversifikasi pengolahan ubi jalar ungu yang berpotensi meningkatkan keuntungan. Metode yang digunakan dalam kegiatan pengabdian ini adalah penyuluhan, motivasi dan diskusi tentang produksi dan pengolahan, strategi pemasaran dan motivasi berwirausaha. Penguatan materi ditekankan pada penyuluhan manajemen produksi, diversifikasi pengolahan ubi jalar ungu dan manajemen pemasaran. Dari hasil kegiatan pengabdian yang dilakukan di kelompok tani sehati ini telah terjadinya peningkatan pengetahuan kelompok tani sehati tentang proses manajemen produksi, pengolahan ubi jalar ungu serta terjadinya peningkatan produksi dan diversifikasi dan manajemen pemasaran produk olahan ubi jalar ungu.

Kata kunci: Diversifikasi, Ubi Ungu, Produksi, Pemasaran

Abstract

Purple sweet potato is one of the germ plasma riches that can give birth to sweet potato varieties with quite high anthocyanin content which is useful for preventing diseases caused by free radicals and cholesterol. With these ingredients, many traditional foods are processed and consumed by the community. One of the farmer groups that has processed purple sweet potatoes is the Sehati farmer group in Nagari Koto Laweh, Solok Regency, West Sumatra. This group has been involved in processing purple sweet potatoes for a long time, but the production scale is still low and the variety of processing is still limited. The aim of this service is to increase the scale of production and diversify purple sweet potato processing which has the potential to increase profits. The methods used in this service activity are counseling, motivation and discussion about production and processing, marketing strategies and entrepreneurial motivation. Strengthening the material emphasizes education on production management, diversification of purple sweet potato processing and marketing management. From the results of the service activities carried out in this one-hearted farmer group, there has been an increase in the knowledge of the one-hearted farmer group regarding the production management process, processing of purple sweet potatoes as well as an increase in production and diversification and marketing management of processed purple sweet potato products.

Key words: Diversification, Purple Sweet Potato, Production, Marketing

PENDAHULUAN

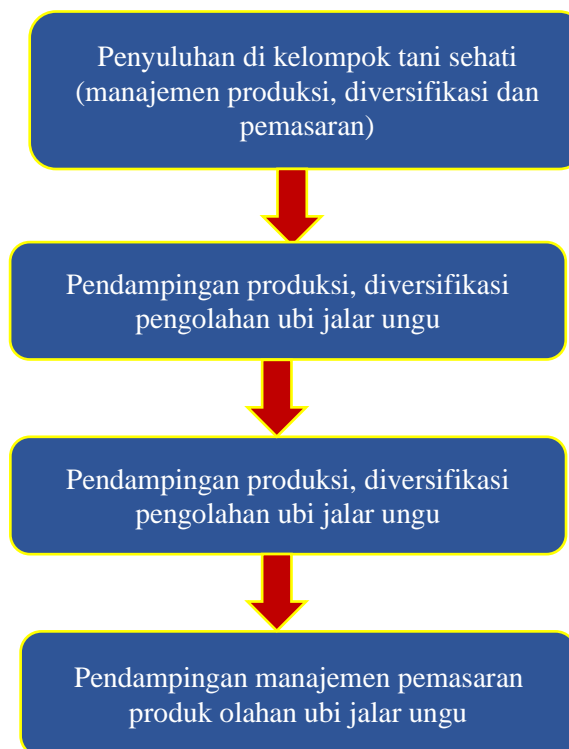
Gizi merupakan unsur penting yang diperhatikan konsumen dalam memilih suatu produk makanan. Ubi jalar ungu memiliki beragam jenis kandungan gizi yang cukup lengkap bahkan beberapa diantaranya sangat penting bagi kesehatan manusia karena berfungsi fisiologis yaitu serat dan antosianinnya (Rosidah, 2010). Ubi jalar ungu memiliki kelebihan, yaitu memiliki kandungan betakaroten merupakan bahan pembentuk vitamin A di dalam tubuh. Pada ubi jalar putih 260 µg (869 SI). Sedangkan dalam ubi jalar merah keunguan sebesar 9000 µg (32.967 SI), ubi jalar kuning keorangean mengandung 2.900 µg (9.657 SI) betakaroten. Semakin kuat intensitas warna ubi jalar, semakin besar kandungan betakarotennya. Ubi jalar ungu juga sebagai pangan alternatif yang

menyediakan kontribusi energi, fitokimia (antioksidan), serat (pectin, hemiselulosa, selulosa), niacin, riboflamin, vitamin C, tiamin, sekaligus sumber mineral kalsium dan fosfor yang baik (Diniyarti, 2012).

Dengan keunggulan dari kandungan yang terdapat di dalam ubi jalar ungu, maka sudah mulai berkembang produk olahan dari ubi jalar ungu di masyarakat pedesaan. Salah satu kelompok tani yang melakukan budidaya dan pengolahan ubi jalar ungu skala rumah tangga yaitu kelompok tani sehati yang berada di nagari Koto Laweh Kabuapeten Solok Sumatera Barat. Kelompok tani ini telah lama melakukan usahanya dan memiliki anggota usaha sebanyak 9 orang. Dalam mengolah ubi jalar ungu ini, pelaku usaha mengalami permasalahan seperti rendahnya pengetahuan kelompok tani dalam mengupayakan manajemen produksi. Selanjutnya kelompok tani juga belum pernah mendapatkan pelatihan manajemen produksi, manajemen pemasaran dan manajemen diversifikasi pengolahan ubi jalar ungu. Tingginya biaya produksi juga merupakan masalah utama seperti biaya bahan baku pendukung seperti tepung, susu, keju dan minyak goreng, sehingga harga jual juga tinggi dari produk olahan pertanian lainnya. Secara luas produksi dapat diartikan sebagai segala perbuatan atau kegiatan manusia baik secara langsung maupun tidak langsung, yang ditujukan untuk menambah atau mempertinggi nilai dan guna suatu barang untuk memenuhi kebutuhan manusia (Nisa, 2017). Akibat tingginya biaya produksi dan harga jual tersebut mengakibatkan produk olahan ubi jalar ungu susah bersaing dengan produk lain di pasaran. Selanjutnya pelaku usaha ubi jalar ungu ini mengalami kesulitan dalam melakukan diversifikasi pengolahan ubi jalar ungu karena kurangnya peralatan dan teknologi pendukung seperti alat dan pengolahan tepung ubi jalar ungu.

METODE

Metode dan solusi yang dilakukan kepada kelompok tani sehati ini adalah dengan mengoptimalkan pemanfaatan ubi jalar ungu untuk dijadikan produk olahan yang menarik, inovatif, enak, dan bergizi dan murah dengan bahan baku utama dari ubi jalar ungu. Hal ini diharapkan dapat menambah keuntungan usaha kelompok tani sehati. Kegiatan pengabdian ini dilakukan dengan pendekatan penyuluhan dan motifasi bagi anggota dan pelaku usaha olahan ubi ungu. Setelah melakukan penyuluhan manajemen keuangan, manajemen produksi serta manajemen pemasaran, maka kelompok tani sehati ini akan dibina dalam membuat produksi ubi jalar ungu skala besar menggunakan mesin yang telah disediakan, diversifikasi olahan ubi jalar ungu seperti makaroni, wijen ubi ungu, tepung ubi ungu dan keripik ubi ungu. Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan dengan langkah-langkah sebagai berikut:



Gambar 1. Metode

Untuk Pelaksanaan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini dilakukan dengan melibatkan para dosen dan mahasiswa Program Studi Agribisnis dan Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Mahaputra Muhammad Yamin dengan teknik penyuluhan dan diskusi dengan mitra usaha (Harissatria et al. 2023 ; Afrini et al. 2023).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat di kelompok tani sehati yang telah dilakukan oleh tim Pelaksanaan kegiatan pengabdian Program Studi Agribisnis dan Peternakan Fakultas Pertanian diantaranya :

Penyuluhan Manajemen Produksi dan Pemasaran

Kelompok tani merupakan sebuah lembaga yang menyatukan para petani secara horizontal dan dapat dibentuk beberapa unit dalam satu desa, bisa berdasarkan komoditas, areal tanam pertanian dan gender (Syahyuti, 2007). Dengan demikian, untuk mengetahui gerak pembangunan pertanian perlu perhatian terhadap kelompok tani yang ada di desa (Hariadi, 2011). Kelompok tani didefinisikan sebagai sebuah kelembagaan di tingkat petani yang dibentuk untuk mengorganisasikan para petani dalam menjalankan usahatani (Hermanto dan Swastika, 2011).

Peranan penyuluhan dan pendampingan kepada kelompok tani terbilang sangat vital karena kegiatan penyuluhan tersebut bersentuhan langsung dengan petani guna meningkatkan kemampuan dan ilmu sumber daya manusia dan komoditas pertanian itu sendiri (Bryan dan Gleen, 2004).

Tahap dari kegiatan penyuluhan ini dilakukan dengan cara diskusi dengan memberikan materi dalam rangka penyadaran melalui sosialisasi secara lisan yang dilakukan oleh tim pengabdian kepada masyarakat. Penyadaran dilakukan dengan tujuan merubah mindset kelompok tani dan masyarakat pelaku usaha tentang dampak positif dan peluang ekonomi dari usaha olahan ubi jalar ungu di masa mendatang, sehingga pelaku usaha merubah perilakunya dengan menggunakan inovasi olahan ubi jalar ungu. Kelompok tani mitra sehati ini diberikan pencerahan dengan memberikan penyadaran bahwa mereka memiliki hak untuk mampu dalam menghadapi masalah produksi olahan ubi jalar ungu yang selama ini telah dilakukannya. Anggota kelompok tani sehati diberikan motivasi bahwa mereka mempunyai kemampuan untuk keluar dari permasalahan usahanya. Kedua yaitu tahap pengkapasitasan yang terdiri dari tiga jenis pengkapasitasan yaitu pengkapasitasan manusia, organisasi dan sistem nilai. Pengkapasitasan manusia dilakukan dengan memberikan materi dan pendidikan usaha, pelatihan tentang pentingnya pemasaran produk yang dihasilkan, dan untuk meningkatkan keterampilan individu atau kelompok. Pengkapasitasan organisasi dilakukan dengan melakukan restrukturisasi organisasi sehingga dapat memunculkan inovasi baru dalam perubahan yang dilakukan. Pada tahap ini pelaku usaha diberikan kapasitas atau kemampuan dan ketrampilan. Penyuluhan ini diberikan kepada semua anggota kelompok tani Sehati tentang mengolah ubi jalar ungu menjadi bermacam olahan seperti brownis ubi ungu, makaroni ubi ungu, keripik wijen ubi ungu dan tepung ubi ungu. Pengkapasitasan sistem nilai dilakukan dengan membuat aturan yang berupa peraturan yang harus dipatuhi oleh seluruh anggotanya. Ketiga yaitu tahap penyadaran dan tahap ini target sasaran diberikan daya atau kekuatan, kekuasaan, otoritas atau peluang yang disesuaikan dengan kemampuan yang dimiliki sehingga target sasaran dapat menjalankan kekuasaan yang diberikan dan mampu membawa perubahan lebih baik. Berdasarkan dari penyuluhan dan pembinaan di kelompok tani sehati ini, memberikan umpan balik yang positif dan merasa mendapatkan semangat baru dalam terus berupaya memperbaiki produksi ubi ungu usahanya dan meningkatkan produksi dan keuntungannya dimasa mendatang.



Gambar 1. Penyuluhan manajemen produksi, manajemen pemasaran di kelompok tani Sehati

Pendampingan Produksi, Diversifikasi Pengolahan Ubi Jalar Ungu

Berdasarkan kegiatan pendampingan pengolahan dan diversifikasi produksi ubi jalar ungu, anggota kelompok mitra diberikan panduan berbagai macam cara pengolahan dan mempraktekkan langsung bahan bahan dan resep yang digunakan serta teknik pengolahannya diantaranya :

Stik Ubi Ungu

Kelompok tani dipandu dalam mengambil bahan dan menimbang bahan baku pendukung untuk pengolahan stik diantaranya 250 gr ubi ungu siap kukus, 160 gr tepung protein sedang, 1 sendok makan tepung tapioka, 1/2 sendok baking powder, 1 butir telur, 1 sendok margarin, 1 sendok garam dan 1/2 sendok kaldu ayam bubuk untuk kapasitas 250 gram ubi ungu. Lakukan pengambilan bahan tersebut untuk 10 kg ubi ungu siap kukus dengan kelipatan bahan-bahan pendukungnya.

Selanjutnya anggota kelompok tani sehat diajarkan Cara membuatnya dengan cara menyiapkan wadah baskom, masukkan ubi ungu halus, telur, margarin, garam dan kaldu ayam. Aduk rata dengan sendok kayu. Masukkan campuran tepung terigu, tapioka dan baking powder. Uleni sampai tercampur rata. Bulatkan, diamkan selama 15 menit. Tutup dengan serbet. Bagi adonan menjadi empat bagian, ambil satu bagian, ratakan tabur tepung terigu, lalu giling memanjang dengan rolling pin. masukkan ke dalam alat penggiling atau pasta maker, giling di nomor yang paling tebal. Lalu tabur tipis tepung sagu. Adonan yang lain Lakukan hal yang sama. Kemudian, potong lebar adonan bentuk panjang. Lakukan sampai habis. Tata di wadah. Siapkan wajan besar, tuang minyak banyak. Panaskan dengan api sedang, kalau minyak sudah panas. Goreng sampai matang, angkat tiriskan minyak dan dinginkan. Baru masukkan kedalam kemasan.



Gambar 2. Stik ubi jalar ungu

Makaroni ubi ungu

Ubi jalar ungu dibuburkan terlebih dahulu dengan dikukus dan dihancurkan. Bubur ubi jalar ungu kemudian dicampur pati kasava dan tepung kacang hijau, diaduk, dan diuleni hingga homogen. Adonan kemudian dikukus selama 5 menit, dan dilanjutkan dengan pengadukan selama 2 menit. Adonan kemudian dicetak seperti Makaroni. Kemudian dikeringkan dalam pengering tipe rak pada suhu 50°C selama 10 jam. Ekstrusi dingin pada suhu 400C dan pengeringan pada suhu rendah. Setelah jadi, makaroni kering ini bisa diolah seperti Makaroni biasanya, yaitu disajikan dengan merebus makaroni kering selama 3 menit. Makaroni dapat ditambahkan dengan bumbu atau saus sesuai selera untuk meningkatkan cita rasa. Makaroni tepung ubi ungu memiliki kadar protein lebih rendah dibandingkan makaroni terigu, tetapi karbohidrat dan serat makaroni tepung komposit lebih tinggi dibandingkan dengan makaroni terigu.



Gambar 3. Produksi makroni ubi jalar ungu

Wijen ubi ungu

Kegiatan pembuatan keripik wijen ubi ungu ini juga dilakukan dengan anggota kelompok tani sehati dengan meberikan petunjuk teknis seperti langkah pembuatan stik dan makaroni ubi jalar ungu dengan bahan dan metode yang sedikit berbeda dengan menyiapkan bahan bahan seperti ubi ungu, minyak goreng, garam, wijen, gula pasir dan air sesuai takaran yang telah diberikan.

Kupas ubi ungu, cuci bersih dan di iris. Kemudian masukkan kedalam larutan air dan garam. Aduk sampai rata, tujuannya untuk menghilangkan getahnya. Lalu tiriskan. Cuci sampai berulang kali bilas sampai airnya bening, saya 4-6 kali bilas. Kemudian tiriskan. Goreng dalam minyak panas api sedang sampai matang dan krispi. Angkat dan tiriskan. Sangrai wijen, sisihkan. Panaskan teflon, masukkan gula sampai menjadi karamel lalu tambahkan sedikit air. Tunggu sampai mendidih, kecilkan api, masukkan keripik ubi ungu, aduk sampai rata dan terbalut semua dgn larutan gula karamel. Matikan api. Taburi wijen yang sudah disangrai, aduk lagi sampai rata. Lalu tunggu sampai dingin. Masukkan kedalam kemasan maka siap di pasarkan.



Gambar 4. Keripik wijwn ubi ungu

Tepung ubi jalar ungu

Kegiatan pendampingan pembuatan tepung ubi jalar ungu sama dengan pembuatan produk olahan ubi jalar ungu sebelumnya. Ubi jalar ungu disiapkan, dicuci dan di potong tipis. Selanjutnya keringkan sampai kadar airnya hilang dan kemudian tumbuk halus dengan mesin giling tepung.

Berdasarkan kegiatan pendampingan pembuatan stik ubi ungu, makaroni ubi ungu, keripik wijen ubi ungu dan tepung ubi ungu, maka anggota kelompok tani sehati sangat terbantu dengan berbagai macam olahan dan diversifikasi olehan ubi jalar ungu. Sampai saat ini, setiap anggota kelompok tani sudah mampu memproduksi lebih kurang 30 kg produk olahan ubi jalar ungu ini dan siap untuk dipasarkan kepada konsumen.



Gambar 5. Tepung ubi jalar ungu



Gambar 6. Proses pembuatan dan pengemasan stik, makaroni dan wijen ubi jalar ungu



Gambar 7. Proses pemasaran produk olahan dan diversifikasi ubi jalar ungu

SIMPULAN

Berdasarkan hasil kegiatan pengabdian kepada masyarakat di kelompok tani sehati dan diskusi dengan pelaku usaha dan pembahasan sebelumnya dapat disimpulkan bahwa terjadi peningkatan pengetahuan kelompok tani sehati dan termotivasi mengupayakan perbaikan manajemen produksi dan pemasaran. Terjadinya peningkatan kapasitas produksi dan variasi baru olahan ubi jalar ungu serta pengemasan lebih baik dan menarik. Pemasaran lebih luas dan sampai ke pusat keramaian Kota Solok.

SARAN

Perluanya perluasan pemasaran dengan lembaga pemasaran dan media sosial, perluasan komunitas dan kelompok usaha ubi jalar ungu.

UCAPAN TERIMAKASIH

Pada kesempatan ini, penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi, Riset, Dan Teknologi yang telah mendanai kegiatan ini dalam program Pemberdayaan Kemitraan Masyarakat pada tahun 2023. Selanjutnya terimakasih kepada anggota dan tim pengabdian yang telah berupaya memaksimalkan kegiatan ini sehingga bisa berjalan dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Afrini, D., Harissatria, E. Firnando, D. Surtina., Y. Nelvi. 2023. Pemberdayaan Usaha Ubi Ungu di Toko Kue dan Pusat Pegolahan Ubi Jalar Ungu Nadya Saiyo Nagari Koto Laweh Kecamatan Lembang Jaya Kabupaten Solok. *Communnity Development Journal*. Vol.4, No. 4. Hal. 8334-8338.
- Bryan DT, Glenn DI. 2004. "Agent Performance dan Customer Satisfaction." *Jurnal of Extension*. Number 6 Volume 42 Desember 2004.
- Diniyarti, B. 2012. Kadar Betakaroten, Protein, Tingkat Kekerasan dan Mutu Organoleptik Mie Instan dengan Subtitusi Tepung Ubi Jalar Merah dan Tepung Kacang Hijau. Skripsi. Program Studi Ilmu GIzi Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro. Semarang. 40 hal.
- Hariadi, S.S. 2011. *Dinamika Kelompok .Teori dan Aplikasinya untuk Analisis Keberhasilan Kelompok Tani Sebagai Unit Belajar, Kerjasama, Produksi dan Bisnis*. Sekolah Pascasarjana UGM. Yogyakarta.
- Harissatria., J. Hendri., R.M. Sari., D. Surtina., F. Elinda., D. Afrini., A. Asri., Y. Nelfi. 2023. Inseminasi Buatan Tepat Waktu Dengan Teknik Sinkronosisi Estrus Pada Kelompok Tani Kiat Karsa Di Nagari Koto Baru Kabupaten Solok. *Communnity Development Journal*. Vol.4, No. 1 Februari 2023, Hal. 174-180.

- Hermanto dan Swastika. 2011. Penguatan Kelompok Tani: Langkah Awal Peningkatan Kesejahteraan Petani. Analisis Kebijakan pertanian, Volume 9 No. 4, Desember 2011 : 371 – 390
- Nisa. (2017). Perencanaan dan Pengendalian Produksi Dengan Metode Aggregate Planning Di C-Maxi Alloycast. Integrated Lab Journal, Vol. 5, No. 2.
- Rosidah. 2010. Potensi Ubi Jalar sebagai Bahan Baku Indutri Pangan. Teknubuga. 2 (2) : 44-52 hal.
- Syahyuti. 2007. Kebijakan Pengembangan Gabungan Kelompok Tani (GAPOKTAN) Sebagai Kelembagaan Ekonomi di Perdesaan. Jurnal Analisis Kebijakan Pertanian. Vol 5 No. 1.