

OPTIMALISASI PEMANFAATAN DAN DIVERSIFIKASI OLAHAN UBI JALAR SEBAGAI ALTERNATIF PEMBERDAYAAN MASYARAKAT DESA WEDOMARTANI

Fitri Rahmawati

Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana
Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

ABSTRAK

Tujuan kegiatan ini adalah: 1) Mengetahui dan mempraktekkan pengembangan produk olahan dari ubi jalar sehingga dapat diterima oleh masyarakat secara luas. 2) Mengetahui dan mempraktekkan penggunaan kemasan dan penerapan cara produksi yang baik pada produksi olahan dari ubi jalar. 3) Mengetahui dan menerapkan cara perhitungan harga jual dan titik impas produksi olahan ubi jalar.

Kegiatan optimalisasi pemanfaatan ubi jalar ini telah berhasil dilaksanakan dengan baik selama 3 kali tatap muka berupa penyelenggaraan pelatihan secara singkat, yaitu tahap teori, tahap praktek dan tahap evaluasi dan motivasi. Materi teori yang diberikan adalah a) Pengetahuan bahan, b) Pengemasan dan pelabelan, c) Perhitungan harga jual dan BEP, dan d) Cara produksi pangan yang baik. Materi teori diberikan selama 180 menit. Materi praktek yang diberikan adalah pengolahan ubi jalar menjadi empat produk makanan berbahan ubi jalar, yaitu: roti manis ubi jalar, bakpao ubi jalar, cake lapis ubi jalar dan donat ubi jalar. Materi ini diberikan selama 360 menit dengan cara membagi peserta dalam 5 kelompok.

Kegiatan ini dikatakan berhasil karena telah sesuai dengan Indikator keberhasilan yang ditetapkan, yaitu pelatihan dinyatakan berhasil apabila 80% peserta mengikuti pelatihan sampai selesai dan dibuktikan dari presensi kehadiran, dan 80% peserta memiliki nilai yang baik dalam pengetahuan serta ketrampilan sehingga dinyatakan dapat mengolah ubi jalar menjadi aneka produk makanan yang layak jual. Sedangkan evaluasi praktek (ketrampilan) sudah terlihat lebih dari 60% telah memiliki kemampuan baik dalam persiapan, proses dan penyajian.

Kata kunci: ubi jalar, diversifikasi, roti manis ubi jalar, bakpao ubi jalar, cake lapis ubi jalar, dan donat ubi jalar

PENDAHULUAN

Adanya otonomi daerah saat ini menuntut pemerintah untuk dapat mencukupi kebutuhan daerahnya sendiri melalui pemberdayaan

masyarakat. Mengacu pada kebijakan pembangunan pertanian DIY. Berdasarkan Renstra Departemen Pertanian meliputi (1) Mengembangkan sistem ketahanan pangan yang berbasis keragaman produksi pangan, (2) Mengembangkan agribisnis yang berorientasi global dengan membangun keunggulan kompetitif produk-produk daerah, dan (3) Peningkatan pemberdayaan masyarakat petani, agar mampu mengembangkan agribisnis pangan secara berkelanjutan di dalam era persaingan pasar terbuka.

Dengan adanya renstra tersebut maka masyarakat perlu diberdayakan untuk mengembangkan pangan daerahnya yang dikenal sebagai pangan lokal. Pangan lokal adalah pangan yang diproduksi dan dikembangkan sesuai dengan potensi sumberdaya wilayah dan budaya setempat untuk tujuan ekonomi dan atau dikonsumsi (Deptan.,2004). Pemberdayaan masyarakat merupakan proses mengajak masyarakat diupayakan melalui peningkatan kapasitas SDM agar dapat bersaing dan mempunyai kesempatan berusaha untuk meningkatkan pendapatan rumah tangga.

Salah satu jenis bahan pangan yang mempunyai prospek untuk dikembangkan menjadi makanan fungsional adalah ubi jalar (*Ipomea batatas L.*) varietas merah (basah). Ubi jalar merah mengandung β -karoten sebesar 9900 mg/100g (Daun, 1988 dalam Lisia Yusianti,1999). Hasil penelitian mahasiswa dan dosen menunjukkan bahwa ubi jalar sangat potensial untuk diolah menjadi aneka produk yang dapat meningkatkan harga jual.

Dari penelitian yang telah dilakukan di peroleh hasil diversifikasi produk dari ubi jalar antara lain adalah : Black forest, bakpao dan donat yang disukai masyarakat (Ika Erni Kusumawati, 2005) Selain itu juga telah diteliti pula penggunaan ubi jalar pada pembuatan Danish ubi jalar, croissant, dan juga roti manis (Hadi Haudi Hanan, 2005). Penelitian lain yang juga dapat digunakan sebagai referensi antara lain adalah:

pengembangan produk tepung ubi jalar kuning untuk jajanan anak sekolah (Candra Fitriiningrum, 2004).

Beberapa jenis umbi-umbian dapat dimanfaatkan dalam pembuatan tepung seperti yang telah dilakukan oleh kelompok tani di Desa Argodadi telah mencoba memanfaatkan berbagai potensi umbi-umbian dengan pembuatan tepung antara lain: ubi jalar, singkong, garut, suweg, talas dan kentang hitam (Fitri Rahmawati, 2005).

Beberapa wilayah di Kabupaten Sleman merupakan wilayah pedesaan yang masyarakatnya hidup dari bertani (pertanian), diantaranya adalah Desa atau Kelurahan Wedomartani Kecamatan Ngemplak Kabupaten Sleman Yogyakarta. Desa ini terletak di wilayah utara Propinsi Daerah Istimewa Yogyakarta dengan jumlah pedusunan sebanyak 25 dusun. Hampir diseluruh daerah Indonesia tanaman ubi jalar dapat tumbuh dengan baik karena ubi jalar merupakan tanaman lokal Indonesia, sehingga untuk pemenuhan kebutuhan ubi jalar tidak menjadi masalah.

Desa atau Kelurahan Wedomartani Kecamatan Ngemplak Kabupaten Sleman Yogyakarta adalah sebagai salah satu desa yang juga memanfaatkan area persawahan atau area sekitar rumah dengan tanaman ubi jalar . Akan tetapi hasil dari pertanian ini belum termanfaatkan secara optimal. Hasil panen ubi jalar hanya dijual dalam bentuk ubi mentah saja tanpa dilakukan olahan selanjutnya. Hal tersebut dikarenakan kurangnya pengetahuan para petani ubi jalar akan pemanfaatan dan teknologi pengolahan ubi jalar.

Dengan adanya kondisi, potensi, dan juga kendala yang dihadapi oleh masyarakat petani ubi jalar di Kabupaten Sleman perlu adanya pembinaan dan pelatihan bagi masyarakat untuk dapat mengoptimalkan pemanfaatan dan diversifikasi olahan ubi jalar sebagai upaya pengembangan ketahanan pangan melalui pemberdayaan masyarakat di Desa Wedomartani Kecamatan Ngemplak Kabupaten Sleman Yogyakarta, diharapkan dapat meningkatkan pendapatan masyarakat dan menuju kemandirian lokal.

TUJUAN DAN MANFAAT

Tujuan pokok dari kegiatan ini adalah agar para anggota masyarakat petani ubi jalar di Desa Wedomartani Kecamatan Ngemplak Kabupaten Sleman mengetahui dan menguasai tentang bahan pembuatan aneka produk olahan dari ubi jalar, teknik olah, kemasan, cara produksi yang baik, perhitungan ekonomi dan mampu merintis usaha dengan memanfaatkan ubi jalar.

Manfaat dari kegiatan ini adalah memberikan bekal pengetahuan dan ketrampilan kepada masyarakat petani ubi jalar di Desa Wedomartani Kecamatan Ngemplak Kabupaten Sleman sehingga kualitas sumber daya pendukung industri pengolahan pangan lokal tersebut menjadi terlatih dan meningkat. Pada akhirnya juga akan meningkatkan mutu produk yang dihasilkan baik dari sisi nilai kompetitif-ekonomisnya atau pendapatan petani.

METODE

Secara umum masalah yang dihadapi oleh masyarakat petani ubi jalar di Desa Wedomartani Kecamatan Ngemplak Kabupaten Sleman adalah karena kurangnya pemanfaatan ubi jalar dan diversifikasi olahan yang dapat meningkatkan harga jual ubi jalar yang pada akhirnya akan meningkatkan penghasilan karena kurangnya ketrampilan pengembangan produk dan minimnya pengetahuan tentang pengembangan usaha. Hal tersebut disebabkan oleh keterbatasan kualitas SDM pendukungnya dalam hal pengetahuan dan ketrampilan (skill) tentang bahan, pengembangan produk, pengemasan, cara produksi pangan yang baik, perhitungan ekonomis. Metode kegiatan ini dibagi menjadi tiga, yaitu: 1) kegiatan pemberian materi teori tentang: a) Optimalisasi pemanfaatan dan diversifikasi ubi jalar, b) Pengetahuan Bahan, c) Pengemasan dan Pelabelan, d) Perhitungan Harga Jual dan BEP, dan e) Sanitasi higiene dalam usaha

penerapan CPPB. 2) kegiatan praktek pengolahan ubi jalar menjadi aneka makanan. 3) Evaluasi dan Display

Tempat pelaksanaan kegiatan dilakukan di Balai Desa Wedomartani Kecamatan Ngemplak dengan jumlah peserta 25 orang istri petani ubi jalar perwakilan dari masing-masing Dusun. Kegiatan ini dilaksanakan bulan Juni-Juli 2010 dengan pelaksanaan tiga kali pelatihan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Materi Pelatihan

Pelatihan ketrampilan mengolah ubi jalar dilaksanakan dengan baik selama 3 kali tatap muka berupa penyelenggaraan pelatihan secara singkat. Pelatihan dimulai dari teori, praktek dan diakhiri dengan display sebagai bentuk motivasi kepada peserta. Materi pelatihan telah disusun sesuai kebutuhan dan berdasarkan survei pada ibu-ibu rumah tangga terutama istri petani ubi jalar yang masih mempunyai pengetahuan yang minim akan olahan ubi jalar yang layak jual. Survei juga melihat kemudahan dalam memperoleh ubi jalar serta kemudahan dalam mempersiapkannya. Pemilihan materi juga menyesuaikan dengan kemampuan ibu-ibu peserta serta lama proses pengolahan dan jenis makanan. Materi yang diberikan terdiri dari dua bagian yaitu teori dan praktek. Materi ini kemudian disusun menjadi sebuah modul yang akan memudahkan peserta dalam mempelajarinya.

Materi pelatihan diberikan pada tahap teori dan tahap praktek. Tahap teori untuk meningkatkan pengetahuan yang menitik beratkan pada kemampuan kognitif. Pemberian materi dilakukan dengan metode ceramah dan tanya jawab serta didukung oleh metode demonstrasi. Materi yang diberikan adalah a) Optimalisasi pemanfaatan dan diversifikasi olahan ubi jalar, b) Pengetahuan tentang bahan, c) Pengemasan dan Pelabelan, d) Perhitungan harga jual dan BEP, dan e) Sanitasi hygiene sebagai usaha cara produksi pangan yang baik. Materi teori diberikan selama 180 menit dengan

diselingi istirahat. Sebelum materi teori diberikan kepada peserta dibagikan lembar pre test terlebih dahulu yang hasilnya akan dibandingkan dengan post test sebagai bentuk evaluasi pengetahuan.

Materi praktek diberikan pada tahap pelatihan praktek. Tahap ini dilakukan melalui penyelenggaraan pelatihan ketrampilan mengolah ubi jalar yang menitik beratkan pada kemampuan mengolah ubi jalar menjadi empat produk makanan berbahan ubi jalar, yaitu: roti manis ubi jalar, bakpao ubi jalar, cake lapis ubi jalar dan donat ubi jalar. Materi ini diberikan selama 360 menit dengan cara membagi peserta dalam 4 kelompok, yaitu kelompok roti manis ubi jalar, kelompok bakpao ubi jalar, kelompok cake lapis ubi jalar, dan kelompok donat ubi jalar. Pemberian materi diawali dengan penjelasan dan demonstrasi cara pembuatan produk, kemudian kepada peserta dipersilahkan untuk melakukan sendiri cara membuat produk mulai dari persiapan sampai produk jadi dan siap dikonsumsi. Hasil produk yang sudah jadi kemudian dievaluasi bersama-sama sehingga peserta menjadi tahu kekurangan dan kelebihan produk yang sudah dibuat. Dengan demikian mereka juga memperoleh pengetahuan tentang karakteristik masing-masing produk. Setelah produk jadi dilanjutkan dengan pengemasan dan pelabelan serta perhitungan harga jual sehingga peserta mengetahui dan mampu menghitung harga jual produk yang dibuat.

Evaluasi Pelatihan Teori

Evaluasi pelatihan teori dilakukan untuk mengetahui pemahaman peserta akan manfaat ubi jalar baik gizi maupun potensinya sebagai bahan makanan layak jual. Evaluasi dilakukan dengan memberikan beberapa pertanyaan kepada peserta pelatihan setelah materi teori diberikan. Dari segi teori kriteria keberhasilannya adalah peserta pelatihan mampu menjawab dengan benar pertanyaan yang diberikan minimal 80%. Hasil secara lengkap adalah:

Tabel . Hasil Evaluasi Terhadap Pengetahuan Peserta Pelatihan

Kriteria	Nilai	
	N	%
Rendah (< 60)	0	0
Sedang (60 - 80)	6	24
Tinggi (> 80)	19	76
Total	25	100

Evaluasi Pelatihan Praktek

Evaluasi pelatihan praktek dilakukan untuk mengetahui kemampuan peserta dalam mengolah ubi jalar menjadi aneka produk makanan. Evaluasi dilakukan pada saat proses atau praktek membuat **roti manis ubi jalar, bakpao ubi jalar, cake lapis ubi jalar dan donat ubi jalar**. Peserta diamati dengan lembar pengamatan yang terdiri dari 3 kriteria, yaitu: persiapan, proses pengolahan dan hasil. Evaluasi praktek juga dilihat dengan dukungan ketika display di akhir pertemuan. Hasil secara lengkap adalah:

Tabel . Hasil Evaluasi Praktek Peserta Pelatihan

Nilai	Persiapan	Proses Pengolahan	Hasil
Rendah (< 60)	-	-	-
Sedang (60 - 80)	40%	20%	40%
Tinggi (> 80)	60%	80%	60%
Total	100%	100%	100%

Display Aneka Olahan Ubi Jalar

Display ini diadakan sebagai bentuk tahap evaluasi dan motivasi kepada peserta bahwa ubi jalar dapat digunakan sebagai bahan dalam pembuatan aneka produk makanan. Display ini juga bertujuan untuk menumbuhkan kreativitas dalam memanfaatkan ubi jalar dalam masakan sehingga akan diperoleh berbagai aneka olahan. Diharapkan setelah mencoba berbagai olahan ubi jalar pada saat pelatihan praktek dan telah

mengetahui bahwa produk tersebut layak jual pada saat pelatihan teori maka peserta dapat menciptakan aneka olahan dan kemudian mau memanfaatkannya dalam rintisan usaha olahan makanan berbahan ubi jalar.

Display ini dilakukan pada hari terakhir pelatihan yaitu pada acara penutupan kegiatan, yaitu setelah pelatihan teori dan praktek dengan harapan telah memahami cara mengembangkan olahan ubi jalar. Produk hasil olahan ubi jalar yang telah dibuat kemudian dievaluasi secara bersama-sama baik dari sisi rasa, warna, tekstur, aroma, kemasan maupun penyajiannya.

Hasil pelaksanaan kegiatan menunjukkan bahwa ibu-ibu peserta pelatihan memiliki pengetahuan, sikap dan ketrampilan yang baik dalam memahami potensi dan pemanfaatan ubi jalar sebagai bahan makanan bergizi tinggi dan layak jual. Hasil ini ditunjukkan dari tes pengetahuan dan lembar pengamatan praktek. Hasil tersebut juga menunjukkan bahwa pelatihan yang diberikan telah memberikan manfaat dalam meningkatkan pemahaman untuk memanfaatkan ubi jalar menjadi produk makanan yang layak jual. Berdasarkan hasil evaluasi respon atau sikap diketahui bahwa menurut peserta adanya pelatihan ini sangat berguna dan bermanfaat.

Kegiatan ini dikatakan berhasil karena telah sesuai dengan Indikator keberhasilan yang ditetapkan, yaitu pelatihan dinyatakan berhasil apabila 80% peserta mengikuti pelatihan sampai selesai dan dibuktikan dari presensi kehadiran, dan 80% peserta memiliki nilai cukup dalam tes pengetahuan serta ketrampilan sehingga dinyatakan kreatif dan dapat mengolah ubi jalar menjadi aneka produk makanan pada saat lomba. Hasil penilaian kehadiran menunjukkan hasil 99% peserta datang untuk mengikuti pelatihan sampai selesai. Sedangkan evaluasi praktek (ketrampilan) sudah terlihat lebih dari 60% telah memiliki kemampuan baik dalam persiapan, proses dan penyajian.

Output yang diharapkan dalam kegiatan optimalisasi pemanfaatan ubi jalar adalah peserta memiliki kompetensi kognitif, afektif dan psikomotor dalam memanfaatkan ubi jalar menjadi berbagai olahan

makanan yang layak jual. Selain itu, peserta juga diharapkan memiliki motivasi untuk mensosialisasikan manfaat ubi jalar dan pengolahan ubi jalar menjadi aneka makanan kepada warganya pada berbagai kegiatan. Sedangkan outcome sebagai kelanjutannya diharapkan agar kegiatan pemanfaatan ubi jalar sebagai bahan makanan yang mempunyai nilai jual dan jangka panjangnya dapat membantu meningkatkan pendapatan keluarga melalui rintisan usaha olahan ubi jalar.

SIMPULAN

1. Peserta telah mengetahui dan mampu mempraktekkan pengembangan produk olahan dari ubi jalar sehingga dapat diterima oleh masyarakat secara luas.
2. Peserta mampu mempraktekan penggunaan kemasan dan cara produksi yang baik pada produksi olahan dari ubi jalar.
3. Peserta telah mengetahui dan menerapkan cara perhitungan harga jual dan titik impas produksi olahan ubi jalar.

REFERENSI

- Badan Bimas Ketahanan Pangan. 2004. *Model Pemberdayaan Masyarakat untuk Mewujudkan Ketahanan Pangan*. Departemen Pertanian. Jakarta
- Candra Fitriningrum. 2004. Pengembangan Produk Tepung Ubi Jalar Kuning Untuk Jajanan Anak Sekolah Dasar. Tugas Akhir D3. Jurusan PKK FT UNY
- Fitri Rahmawati, 2005. Pelatihan Aneka Olahan Umbi-Umbian untuk Meningkatkan Pendapatan Kelompok Petani Guyup Rukun di Desa Argodadi Kecamatan Sedayu Kabupaten Bantul. Laporan Pengabdian Masyarakat. UNY
- Gatot Ibnusantosa. 2002. Strategi Pengembangan Agroindustri Pangan. Makalah dalam Pangan dan Gizi di Era Desentralisasi : Masalah dan Strategi Pemecahannya. DPP Pergizi Pangan Indonesia.

Hadi Haudi Hanan. 2005. Substitusi Ubi Jalar Kuning Pada Produk Yeast Sebagai Sumber β -Karoten. Tugas Akhir D3. Jurusan PKK FT UNY

Ika Erni Kusmawati dan Fitri Rahmawati. 2005. Aneka Olahan Kudapan dari Tepung Ubi Jalar. Tugas Akhir D3. Jurusan PKK FT UNY

Marliyati, S.A., Ahmad Sulaeman dan Faizal Anwar. 1992. *Pengolahan Pangan Tingkat Rumah Tangga*. PAU Pangan dan Gizi. Bogor.

Muchtadi, T.R dan Sugiyono. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. PAU. IPB. Bogor

Winarno, F.G. dkk. 1999. *Kumpulan Makanan Tradisional I*. PKMT. PAU Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.