

Pemanfaatan Ubi Jalar Sebagai Bahan Baku Ice Cream...

by Penulis 1 Penulis 2

Submission date: 25-Mar-2023 10:04AM (UTC+0700)

Submission ID: 2045964559

File name: 3499-11009-1-PB-1.pdf (358.38K)

Word count: 2224

Character count: 13215

PEMANFAATAN UBI JALAR SEBAGAI BAHAN BAKU ICE CREAM UNTUK MENINGKATKAN PEREKONOMIAN MASYARAKAT DESA BANYUMEKAR

Woelandari Fathonah¹, Enden Mina², Rama Indera Kusuma³, Restu Wigati⁴,
Hendrian Budi Bagus Kuncoro⁵

^{1,2,3,4,5}Program Studi Teknik Sipil, Fakultas Teknik, Universitas Sultan Ageng Tirtayasa
Jalan Jendral Sudirman Km 3, Kota Cilegon, Banten
¹e-mail: woelandari@untirta.ac.id

Abstrak

Desa Banyumekar memiliki potensi lokal yang cukup memadai untuk menghasilkan pangan dengan kearifan lokal yang bernilai ekonomis dan memiliki daya jual salah satunya ubi jalar. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan ekonomi masyarakat dengan cara memanfaatkan ubi jalar sebagai bahan utama pembuatan *ice cream* sehingga dapat menumbuhkan semangat berwirausaha kepada masyarakat desa. Kegiatan sosialisasi dilakukan secara *offline* di kantor desa Banyumekar dengan menerapkan protokol kesehatan *Covid-19*, targetnya adalah masyarakat Desa Banyumekar. Kegiatan ini berupa sosialisasi memberikan edukasi tentang kandungan gizi ubi jalar dan dampak ekonomi dari pemanfaatan ubi jalar untuk pembuatan *ice cream* serta pelatihan pembuatan *ice cream* dari ubi jalar. Hasil pelaksanaan kegiatan adalah kegiatan sosialisasi berjalan dengan baik dan meningkatkan kesadaran masyarakat akan pemanfaatan ubi jalar menjadi produk *ice cream*. Adapun faktor yang menghambat pelaksanaan kegiatan adalah kondisi pandemik menyebabkan ruang gerak terbatas dalam melakukan sosialisasi. Masyarakat desa diharapkan dapat mengaplikasikan pemahaman dan keterampilan yang diperoleh sebagai bentuk tindak lanjut dari pengabdian ini.

Kata Kunci: *ice cream*, daya jual, pangan, ubi jalar

Abstract

Banyumekar Village has sufficient local potential to produce food with local wisdom that has economic value and has selling power, one of which is sweet potato. This activity aims to improve the community's economy by utilizing sweet potatoes as the main ingredient for making *ice cream* so that it can foster an entrepreneurial spirit in rural communities. The socialization activity was carried out *offline* at the Banyumekar village office by implementing the *COVID-19* health protocol, the target was the Banyumekar Village community. This activity is in the form of socialization providing education about the nutritional content of sweet potatoes and the economic impact of using sweet potatoes for making *ice cream* as well as training on making *ice cream* from sweet potatoes. The result of the implementation of this activity is that the socialization activity went well and increased public awareness of the use of sweet potatoes in *ice cream* products. The factors that hinder the implementation of activities are pandemic conditions causing limited space for socialization. It is hoped that the village community who participates in the socialization can apply and continue the results of this activity.

Keywords: *ice cream*, marketability, food, sweet potato

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara agraris yang sebagian besar penduduknya bekerja dalam bidang pertanian dan dikenal sebagai negara yang kaya akan sumber daya alam. Di Asia, negara Indonesia menjadi negara agraris terbesar ke tiga setelah India dan China (Tambunan, 2013). Menurut data dari Badan Pusat Statistik (BPS) disebutkan bahwa jumlah penduduk yang bekerja per Agustus 2020 sebanyak 128,45 juta orang (Statistik, 2020). Dari angka tersebut, terbanyak bekerja di sektor pertanian dengan 38,23 juta orang tenaga kerja atau sekitar 29,76%. Sektor pertanian memiliki peranan yang penting dalam sebuah negara terutama dalam memenuhi kebutuhan pokok, selain itu sektor pertanian juga berperan dalam menaikkan sektor perekonomian dan perdagangan (Annur, 2020).

Seluruh kekayaan alam yang melimpah di dimanfaatkan untuk kemakmuran masyarakat Indonesia, hal tersebut telah tercantum dalam UUD 1945 dalam Pasal 33 Ayat 3 yang berbunyi "Bumi dan air dan kekayaan alam yang terkandung di dalamnya dikuasai oleh negara dan dipergunakan untuk sebesar-besar kemakmuran rakyat". Setiap daerah di Indonesia menghasilkan potensi alam yang berbeda dan beraneka ragam. Peningkatan ekonomi bertujuan untuk memberikan kesejahteraan pada masyarakat (Paramita et al., 2018). Ekonomi kreatif telah berhasil mengikatkan ketahanan ekonomi nasional, karena membantu menciptakan lapangan pekerjaan melalui penyerapan tenaga kerja dengan menghasilkan produk yang kreatif (Humaniora, 2017).

Desa Banyumekar merupakan desa di Kecamatan Labuan, Kabupaten Pandeglang, Provinsi Banten. Desa Banyumekar merupakan hasil pemekaran dari desa Banyubiru pada tahun 2016. Desa Banyumekar memiliki potensi lokal yang cukup memadai untuk menghasilkan pangan dengan kearifan lokal yang bernilai ekonomis dan memiliki daya jual salah satunya ubi jalar. Potensi tumbuhan ubi jalar di Desa Banyumekar sangat berlimpah, ubi jalar juga menjadi salah-satu potensi pangan yang mudah didapatkan di Desa Banyumekar. Mayoritas pekerjaan penduduk Desa Banyumekar adalah bertani dan berdagang. Para petani ubi jalar di Desa Banyu Mekar menjual ubi dengan harga Rp.5000,00/kg. Ubi dapat diolah sebagai bahan tambahan dalam membuat *ice cream* (Dewi et al., 2022). Produk

olahan dari ubi jalar yang segar memiliki peluang sebagai bahan substitusi terigu sebesar 10-100% dan sebagai pewarna alami untuk makanan dan minuman sehingga produk panganan terlihat lebih menarik (Ginting, E., Utomo, J. S., Yulifianti, R., & Jusuf, 2011).

Tujuan dari kegiatan pengabdian ini yaitu memberikan pemahaman dan keterampilan masyarakat dalam memanfaatkan ubi jalar sebagai bahan utama pembuatan *ice cream* sehingga memiliki daya jual dan diharapkan dapat menumbuhkan semangat berwirausaha dan meningkatkan ekonomi masyarakat desa. Paramita, et al. (2018) mengatakan bahwa membuat produk khas dengan memanfaatkan bahan baku dari desa akan dapat meningkatkan ekonomi masyarakat desa tersebut (Paramita, et al., 2018). Keberlangsungan kegiatan pengabdian tidak terlepas dari kerja sama antar pihak terkait (Fathonah, 2021).

METODE

Pelaksanaan kegiatan pengabdian dilakukan di desa Banyumekar, Kecamatan Labuan, Kabupaten Pandeglang pada hari Selasa, 1 Februari 2022. Pada kegiatan ini dilakukan beberapa tahapan yaitu perencanaan, pelaksanaan dan evaluasi.

Perencanaan Kegiatan

Kegiatan ini diawali dengan melakukan survei awal untuk mengetahui kondisi dan potensi sumber daya di Desa Banyumekar, kemudian melakukan persiapan peserta, bahan dan materi untuk sosialisasi. Kegiatan sosialisasi dilakukan secara *offline* di kantor Desa Banyumekar dengan menerapkan protokol kesehatan *Covid-19*. Peserta dalam pengabdian ini masyarakat Desa Banyumekar dengan narasumber adalah mahasiswa KKM UNTIRTA Kelompok 97.

Pelaksanaan Kegiatan

Pelaksanaan kegiatan dibagi menjadi dua bagian yaitu: (1) sesi pertama, memberikan edukasi terkait kandungan gizi ubi jalar ungu dan dampak ekonomis yang dihasilkan ubi jalar dimanfaatkan sebagai bahan baku pembuatan *ice cream*. (2) Sesi kedua, mendemonstrasikan pembuatan *ice cream* dari bahan baku ubi jalar ungu.

Evaluasi Kegiatan

Evaluasi kegiatan dilakukan pada akhir acara yaitu dengan memberikan pertanyaan kepada peserta terkait materi sosialisasi yang sudah disampaikan. Keberhasilan kegiatan ini diukur dari antusiasme warga desa dalam mengikuti kegiatan, sehingga menumbuhkan rasa ingin tahu dan tambahan pengetahuan terkait kandungan gizi ubi jalar, dampak ekonomis pemanfaatan ubi jalar untuk bahan baku *ice cream* dan proses pembuatan *ice cream* ubi jalar ungu.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Sosialisasi dan pelatihan pembuatan *ice cream* dari pangan lokal berupa ubi jalar yang dilakukan kepada masyarakat Desa Banyumekar dihadiri oleh 20 peserta yang didominasi oleh ibu rumah tangga desa Banyumekar. Pelaksanaan dilakukan secara *offline* (tatap muka) di kantor desa Banyumekar agar lebih efektif.

Pelaksanaan kegiatan pada sesi pertama yaitu memberikan edukasi terkait kandungan gizi ubi jalar ungu dan dampak ekonomis yang dihasilkan ubi jalar dimanfaatkan sebagai bahan baku pembuatan *ice cream* (Gambar 1). Pada sesi ini peserta diberikan materi terkait kandungan gizi ubi jalar. Kandungan gizi ubi jalar disajikan dalam Tabel 1 berikut (Depkes RI, 2007).

Tabel 1 Kandungan Gizi Ubi Jalar

No	Kandungan Gizi	Besaran
1	Kalori (kal)	123,00
2	Protein (g)	1,80
3	Lemak (g)	0,70
4	Karbohidrat (g)	27,90
5	Kalsium (mg)	30,00
6	Fosfor (mg)	49,00
7	Zat besi (mg)	0,70
8	Natrium (mg)	0,00
9	Kalium (mg)	0,00
10	Niacin (mg)	0,00
11	Vitamin A (SI)	7,00,00
12	Vitamin B1 (mg)	0,90
13	Vitamin B2 (mg)	0,00
14	Vitamin C (mg)	22,00
15	Air (g)	68,50
16	Bagian Daging (%)	86,00

Ubi jalar ungu memiliki jumlah kalori yang tinggi dan nilai gizi lain yang tidak jauh berbeda dengan ubi jalar lain (Depkes RI, 2007). Selain itu, potensi tumbuhan ubi jalar di Desa Banyumekar sangat berlimpah, ubi jalar juga menjadi salah-satu potensi pangan yang mudah didapatkan di Desa Banyumekar, sehingga ubi jalar ungu dipilih sebagai bahan baku untuk pembuatan *ice cream* pada kegiatan ini.

Selain penjelasan kandungan gizi, peserta juga diberikan pemaparan terkait dampak ekonomi pembuatan *ice cream* ubi jalar. Adapun dampak ekonomi pemanfaatan ubi jalar untuk pembuatan *ice cream* berdasarkan perhitungan harga pokok produksi pembuatan *ice cream* dengan ubi jalar ungu disajikan pada Tabel 2.

Tabel 2 Perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP)

No	Item	Harga Satuan	Jumlah	Total	Biaya Pembuatan Rp	Keterangan
1	Susu Kental Manis (<i>sachet</i>)	1500	2	3000	3000	Untuk 1 kali pembuatan
2	Tepung pati jagung (<i>maizena</i>)	4000	1	4000	4000	Untuk 1 kali pembuatan
3	Gula pasir	13000	1	13000	6500	Untuk 2 kali pembuatan
4	Ubi jalar ungu	5000	1	5000	2500	Untuk 2 kali pembuatan
5	SP	12500	1	12500	2500	Untuk 5 kali pembuatan
TOTAL					18.500	

Untuk pembuatan satu kali dibutuhkan biaya sebesar Rp. 18.500 menghasilkan 30 cup *ice cream*. Jika harga jual 1 cup *ice cream* sebesar Rp. 2.000, sehingga keuntungan yang didapatkan dalam 1 kali pembuatan *ice cream* adalah Rp. 41.500.



Gambar 1 Edukasi Kandungan Gizi Ubi Jalar dan Dampak Ekonomi Ubi Jalar Untuk Pembuatan *Ice Cream*.

Pada sesi kedua dilakukan demonstrasi pembuatan *ice cream* dari bahan baku ubi jalar ungu. Pembuatan *ice cream* ubi jalar diawali dengan mempersiapkan bahan dan alat yang diperlukan, kemudian proses pembuatannya (Gambar 2).

Bahan yang digunakan dalam pembuatan *ice cream* ubi jalar ini adalah ubi jalar ungu 500 gram yang didapatkan dari desa setempat, susu kental manis 2 *sachet*, tepung pati jagung 3 sendok makan, SP 1-2 sendok makan, dan gula pasir 10 sendok makan. Peralatan yang digunakan dalam penelitian antara lain: kompor gas, panci, spatula, mangkuk tempat bahan, pisau, gunting, gelas plastik, sendok es krim, gelas ukur, *mixer*, *blender*, dan *freezer*.

Proses pembuatan *ice cream* ubi jalar ungu yaitu tahap pertama, semua peralatan yang akan digunakan disterilisasi terlebih dahulu. Ubi jalar ungu dikukus hingga matang lalu dihancurkan hingga halus. Pembuatan adonan es krim sebanyak 200 gram. Tahap kedua yaitu pencampuran ubi ungu yang sudah dikukus dengan susu kental manis, gula pasir, dan tepung pati jagung dengan *hand mixer* hingga homogen, dilanjutkan dengan proses *aging* di dalam *refrigerator* suhu 4°C sampai setengah jadi. Tahap ketiga yaitu campur adonan dengan SP, campurkan dengan *mixer* hingga homogen lalu pindahkan dalam wadah *ice cream* dan masukkan ke dalam *freezer* (-4°C) selama 24 jam. Pelatihan ini masih dalam tahap pembuatan *ice cream* saja belum sampai pada varian rasa dan pemberian *topping*.



Gambar 2 Demonstrasi Pembuatan *Ice Cream* dari Ubi Jalar Ungu

Akhir kegiatan dilakuakn evaluasi yaitu dengan memberikan pertanyaan kepada peserta terkait materi sosialisasi yang sudah disampaikan (Gambar 3). Keberhasilan kegiatan ini adalah peserta antusias mengikuti sosialisasi ¹⁷ membuat *ice cream* dengan bahan baku ubi jalar. Beberapa faktor pendukung keberhasilan kegiatan ini adalah minat masyarakat desa yang antusias dan menumbuhkan rasa ingin tahu dalam proses pembuatan *ice cream* ubi jalar ungu. Hal ini dapat menjadi tambahan pengetahuan dan pengembangan diri bagi peserta dalam mengkreasikan ubi jalar ungu menjadi *ice cream*, baik dari segi bahan baku, *topping ice cream*, maupun dari segi rasa *ice cream* itu sendiri. Selain itu *ice cream* dapat menjadi panganan yang menarik untuk anak-anak, *ice cream* ubi jalar ungu juga dapat menjadi potensi bisnis yang menjanjikan bagi para penggiat UMKM di Desa Banyumekar sebagai tambahan pemasukan rumah tangga. Adapun faktor yang menghambat pelaksanaan kegiatan adalah kondisi pandemik yang menyebabkan ruang gerak terbatas dalam melakukan sosialisasi tatap muka.



Gambar 3 Evaluasi Kegiatan Sosialisasi pada Akhir Acara

SIMPULAN

Pelaksanaan kegiatan sosialisasi dan pelatihan pembuatan *ice cream* dari pangan lokal berupa ubi jalar, merupakan salah satu program kegiatan KKM Tematik Untirta Kelompok 97. Hasil dari kegiatan pengabdian dapat disimpulkan bahwa warga desa sangat antusias dalam mengikuti kegiatan sosialisasi, karena mendapatkan ilmu yang bermanfaat terkait pengolahan pangan bernilai jual dari sumber daya lokal. Pelaksanaan sosialisasi dapat berjalan dengan baik dan lancar serta antusias masyarakat yang tinggi, diharapkan masyarakat desa yang mengikuti sosialisasi dapat mengaplikasikan dan tetap melanjutkan hasil dari kegiatan ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Annur, C. M. (2020). Sektor Pertanian Paling Banyak Menyerap Tenaga Kerja Indonesia. *Databoks, November*.
- Depkes RI. (2007). *Daftar komposisi bahan makanan (DKBM)*. Departemen Kesehatan RI, Jakarta.
- Dewi, I. K., Sudarso, A. P., Ahyani, A., Sunardi, D., & Sudaryana, Y. (2022). Pelatihan Pembuatan *ice cream* sebagai peluang usaha bagi ibu rumah tangga di desa cicalengka, tangerang-banten. *Dedikasi Pkm*, 3(1), 121.
- Fathonah, W. (2021). Upaya pencegahan virus covid-19 melalui pemanfaatan teknologi di kelurahan pajang kota tangerang. *ABDIKARYA: Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat*, 3(2), 112–120.
- Ginting, E., Utomo, J. S., Yulifianti, R., & Jusuf, M. (2011). Potensi ubijalar ungu sebagai pangan fungsional. *Iptek Tanaman Pangan*, 6(1).
- Humaniora, L. M. (2017). Meningkatkan ketahanan ekonomi nasional melalui pengembangan ekonomi kreatif. *Jurnal Cakrawala: Ejournal.Bsi.Ac.Id*, 17(2), 258–265.
- Paramita, M., Muhlisin, S., & Palawa, I. (2018). Peningkatan ekonomi masyarakat melalui pemanfaatan sumber daya lokal. *Qardhul Hasan: Media Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(1), 19.
- Statistik, B. P. (2020). *Indonesia dalam angka 2020*.
- Tambunan, T. (2013). A survey of business models for agricultural investment in indonesia. *International Institute for Sustainable Development, December 2012*, 1–31.
- Undang-Undang Dasar Republik Indonesia 1945 Pasal (33) Ayat (3).

Pemanfaatan Ubi Jalar Sebagai Bahan Baku Ice Cream...

ORIGINALITY REPORT

18%

SIMILARITY INDEX

17%

INTERNET SOURCES

7%

PUBLICATIONS

7%

STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	repository.poltekkes-denpasar.ac.id Internet Source	2%
2	ojs.unida.ac.id Internet Source	2%
3	scholar.unand.ac.id Internet Source	2%
4	e-journal.uajy.ac.id Internet Source	2%
5	docplayer.info Internet Source	1%
6	repository.ubaya.ac.id Internet Source	1%
7	123dok.com Internet Source	1%
8	Submitted to Universitas Sultan Ageng Tirtayasa Student Paper	1%
9	Romadhiyana Kisno Saputri, Ulvina Rachmawati, Ifa Khoiria Ningrum, Novi Arum	1%

Sari, Tia Mutiani. "Pelatihan Pengolahan dan Analisis Usaha Mangga Kering (Dried Mango) di Desa Sumberagung Kecamatan Banjarejo Kabupaten Blora", Journal of Research Applications in Community Service, 2023

Publication

10	anabilah216.blogspot.com Internet Source	1 %
11	id.123dok.com Internet Source	1 %
12	repository.ub.ac.id Internet Source	1 %
13	eprints.ukmc.ac.id Internet Source	<1 %
14	journal.ubpkarawang.ac.id Internet Source	<1 %
15	pt.scribd.com Internet Source	<1 %
16	docobook.com Internet Source	<1 %
17	garuda.kemdikbud.go.id Internet Source	<1 %
18	repository.unpas.ac.id Internet Source	<1 %
19	stikmakassar.ac.id	

Internet Source

<1 %

20

tysn-4.blogspot.com

Internet Source

<1 %

21

Satria Wati Pade. "KARAKTERISTIK ANTOSIANIN DAN TINGKAT PENERIMAAN MINUMAN FUNGSIONAL SIRUP UBI JALAR UNGU (*Ipomea batatas* L. Poir) DENGAN VARIASI LAMA PEMANASAN YANG BERBEDA", *Jurnal Technopreneur (JTech)*, 2018

Publication

<1 %

22

eprints.uns.ac.id

Internet Source

<1 %

23

archive.org

Internet Source

<1 %

Exclude quotes On

Exclude matches Off

Exclude bibliography On

Pemanfaatan Ubi Jalar Sebagai Bahan Baku Ice Cream...

GRADEMARK REPORT

FINAL GRADE

/0

GENERAL COMMENTS

Instructor

PAGE 1

PAGE 2

PAGE 3

PAGE 4

PAGE 5

PAGE 6

PAGE 7

PAGE 8