



Pengolahan Ubi Jalar Ungu Menjadi Stik Sebagai Diversifikasi Pangan Desa Pagar Batu Bengkulu Selatan

¹Eka Dewi Anggraini, ²Ruspiani

¹Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Bengkulu, Indonesia

ekadewia@unib.ac.id

²Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Bengkulu, Indonesia

ruspianibkl16@gmail.com

ABSTRACT

This activities aims to help empower the community's economy duting pandemic Covid-19 in Pagar Batu Village, Seginim District, South Bengkulu. The potential resources in this village are abundant sweet potato plants, but the processing is still simple and the marketing process is not too extensive, causing the selling price of sweet potatoes to be not too high. The method used in this activities consists og three stages, namely preparation, implementation, and evaluation of activities. This activities was carried out on July 26th until August 8th 2021 which was attended by ten women and young women. The ativities of processing sweet potatoes into purple sweey potato sticks got a good response by the community. Many people are motivated to implement this product as a business opportunity to increasing their income from selling the product during pandemic.

Keywords : *Business Opportunity, Pagar Batu Village, Purple Sweet, Pandemic Covid-19, Potato Sticks*

INFO ARTIKEL

Korespondensi :

Eka Dewi Anggraini,
ekadewia@unib.ac.id

PENDAHULUAN

Pandemi Covid-19 membawa berbagai dampak pada perekonomian seperti terjadi kesusahan dalam mencari lapangan pekerjaan, susah untuk memenuhi kebutuhan hidup sehari-hari, tidak mempunyai penghasilan dalam memenuhi kebutuhan untuk sehari-hari dan juga banyak kesusahan yang di terima dari semua sektor perekonomian dalam semua bidang juga merasakan dampak dari Covid-19 (Hanoatubun, 2020). Covid-19 yang terus menerus menyebar luas semakin memperpanjang kecemasan masyarakat terutama dalam memenuhi kebutuhan hidupnya. Hal ini disebabkan karena sebagian besar masyarakat banyak yang tidak lagi bekerja atau berdagang. Masyarakat yang bekerja secara informal dengan pendapatan harian dan pendapatan tak pasti juga mengalami penurunan pendapatan yang relative rendah. Penurunan pendapatan akan membuat konsumsi di masyarakat yang bekerja di sektor informal juga menurun. Hal ini akan mendorong kontraksi disisi permintaan agregat (Livana *et al*, 2020).

Potensi pengembangan pangan lokal yang cukup menjanjikan adalah umbi-umbian, salah satunya ubi jalar. BBPP Ketindan menilai peluang bisnis ubi jalar ungu sangat menjanjikan. Apalagi pengolahan ubi jalar ungu mudah diaplikasikan seluruh masyarakat Indonesia karena teknologinya sederhana. Bahan yang digunakan merupakan kearifan lokal pangan Indonesia yang dapat meningkatkan perekonomian keluarga dalam masa pandemi Covid-19. Di Indonesia Ubi Jalar sebenarnya memiliki prospek yang baik dalam bidang agribisnis. Karena Ubi Jalar sangat mudah untuk ditanam dan memiliki harga jual yang cukup baik.

Akan tetapi, sayangnya para petani belum memiliki wawasan yang cukup luas. Para petani hanya menanam ubi dan menjualnya begitu saja. Padahal dapat dimanfaatkan menjadi peluang usaha dari bahan baku tersebut. Dengan lahan pertanian yang cukup luas seharusnya kita dapat memanfaatkannya dengan baik. Tidak hanya menjual Ubi Jalar tersebut di dalam negeri saja, kita bisa mengekspornya ke luar negeri. Ada baiknya para petani di Indonesia memiliki relasi yang luas, sehingga dapat mempermudah pemasaran komoditas tersebut.

Sangat pentingnya kerjasama antara petani, perusahaan industri, maupun

industri rumah tangga. Kita harus bisa saling bahu membahu. Petani sebagai penanam dan supplier, perusahaan industri sebagai pengolahan bahan setengah jadi, dan industri rumah tangga sebagai pengolah bahan jadi. Tapi ada baiknya juga jika kita bisa menanam Ubi Jalar tersebut dan juga mengolahnya sendiri, karena itu semua akan membuka lapangan pekerjaan bagi banyak orang. Dengan mengembangkan komoditas Ubi Jalar, diharapkan Indonesia dapat menyadarkan masyarakat untuk lebih berfikir kreatif dan inovatif dalam mengolah suatu hasil pertanian. Dengan demikian produksi Ubi Jalar tidak akan kalah dengan kentang.

Ubi jalar merupakan produk pertanian yang dapat dikembangkan turunannya sehingga memiliki nilai tambah dan nilai jual, hal ini tentunya memerlukan proses lanjutan dan teknologi tepat guna dalam pengolahannya. Tentunya ini menjadi sebuah peluang untuk memberdayakan masyarakat dalam pengolahan produk ubi jalar sehingga menjadi produk unggulan desa yang dapat menyerap lapangan pekerjaan dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Produk stik ubi dapat dikembangkan sebagaimana halnya stik kentang (French fries) yang harganya relatif mahal. Pemilihan jenis ubi jalar sebagai bahan baku harus tepat karena produk yang dihasilkan harus renyah bila digoreng, tidak melempem, dan rasanya gurih (Andriana *et al*, 2020).

Ubi jalar jika diolah lebih lanjut dapat menjadi berbagai macam makanan lainnya, beberapa contoh olahan diantaranya adalah kripik, tepung, dodol, kue bolu, dan ubi goreng krispi sehingga ubi jalar menjadi makanan yang variatif dan dapat meningkatkan potensi Ubi jalar agar disukai dan digemari oleh berbagai kalangan, baik anak-anak maupun dewasa, dengan alasan Ubi jalar diolah secara menarik dan unik dengan berbagai pengolahan inovasi yang baik (Husna *et al*, 2013). Selama ini olahan ubi jalar ungu sudah banyak, namun perlu ada inovasi untuk membuat harga jual ubi ungu menjadi meningkat, salah satu caranya yaitu dengan membuat suatu produk salah satunya adalah stik ubi ungu. Stik ubi ungu ini terkenal sebagai makanan yang sangat merakyat sehingga sangat cocok untuk dinikmati bersama keluarga. Olahan makanan ringan ini dapat memberikan peluang usaha stik ubi ungu yang bisa mendatangkan keuntungan.

Membuat stik ubi ungu cukup mudah dan praktis, bahan-bahan yang digunakan sangat sederhana sehingga tidak membutuhkan modal yang cukup besar. Bahan-bahan yang digunakan yaitu 250 gram tepung terigu, 100 gram ubi ungu, 25 gram tepung tapioka, 25 gram margarin, 1 butir telur dan 1sdt garam. Adapun cara membuat stik ubi ungu yaitu 1) masukkan semua bahan ke dalam wadah, lalu aduk dan uleni sampai kalis dan tidak lengket di tangan, 2) bagi adonan menjadi beberapa bulatan yang lebih kecil, 3) giling dan tipiskan menggunakan gilingan tangan atau botol kaca, sambil di taburi sedikit tepung tapioka supaya tidak lengket, 4) kemudian potong kecil-kecil memanjang menggunakan pisau tajam. Jika ingin lebih praktis bisa menggunakan alat penggilingan pasta, 6) goreng stik ubi dalam minyak panas tapi menggunakan api kecil. Setelah matang dan berwarna kuning keemasan, angkat dan tiriskan.

Produsen harus bisa menangkap peluang yang ada dengan memanfaatkan kekuatan yang dimiliki secara maksimal. Strategi yang harus diterapkan adalah strategi yang sesuai adalah konsentrasi pada pasar (penetrasi pasar dan pengembangan pasar) dan konsentrasi produk (pengembangan produk). Penetrasi pasar meliputi penambahan jumlah tenaga penjualan, peningkatan pengeluaran iklan, penawaran produk-produk promosi penjualan secara ekstensif atau pelipatgandaan upaya-upaya pemasaran. Sedangkan strategi pengembangan pasar meliputi pengenalan produk atau jasa yang ada saat ini ke wilayah-wilayah geografis yang baru. Dan strategi pengembangan produk adalah sebuah strategi yang mengupayakan peningkatan penjualan dengan cara memperbaiki atau memodifikasi produk saat ini (Natalia *et al.* 2018).

Kegiatan pemasaran produk juga ditentukan oleh kegiatan promosi. Kegiatan promosi yang dilakukan dari mulut ke mulut, dan setelah itu berkembang dengan mendisplay produknya ke toko-toko. Kegiatan promosi ini dinilai kurang efektif untuk bisa mempromosikan produk olahan tersebut. Kegiatan promosi ini juga tidak efektif karena sangat terbatas jangkanya sehingga informasi produk tidak dapat menyebar dengan luas. Kegiatan promosi ini dirasa belum optimal. Sehingga menjadi kelamahan dalam memasarkan produknya (Basalamah *et al.*, 2018).

Pada kegiatan pengabdian ini akan memanfaatkan ubi jalar dalam upaya pemberdayaan ekonomi masyarakat di Desa Pagar Batu, Kecamatan Seginim, Kabupaten Bengkulu Selatan. Tanaman ubi jalar sangat mudah ditemukan di desa ini karena banyak sekali masyarakat yang menanam ubi jalar di setiap perkarangan rumahnya. Namun kurangnya inovasi dalam pengolahan ubi jalar menyebabkan rendahnya nilai jual ubi jalar di masyarakat. Dengan diadakan kegiatan mengolah ubi jalar menjadi stik ubi ungu diharapkan nilai jual ubi jalar menjadi lebih tinggi.

METODE PENGABDIAN

Pelaksanaan kegiatan ini dilakukan di Desa Pagar Batu, Kecamatan Seginim, Kabupaten Bengkulu Selatan pada tanggal 26 Juli - 8 Agustus 2021 bersama ibu-ibu dan remaja putri setempat. Adapun tahapan dalam melaksanakan kegiatan ini yaitu melakukan observasi tanaman ubi jalar ungu yang ada di masyarakat, menyiapkan bahan-bahan yang dibutuhkan untuk membuat stik ubi jalar ungu yaitu ubi jalar ungu, tepung terigu, tepung tapioka, gula halus, telur, margarin, vanili, garam dan minyak goreng.



Gambar 1. Observasi dan Persiapan Bahan dan Alat Pembuatan Stik Ubi Ungu

Kemudian memberikan edukasi mengenai peluang usaha dari ubi jalar ungu dan memberikan pelatihan cara membuat stik ubi jalar ungu pada masyarakat. Untuk mengetahui tingkat keberhasilan dari kegiatan ini menggunakan kuisisioner yang terdiri dari sepuluh pertanyaan yang akan diisi oleh masyarakat.



Gambar 2. Proses Pengolahan Stick Ubi Ungu

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengolahan ubi jalar menjadi stik di desa pagarbatu, kecamatan seginim, kabupaten Bengkulu selatan bertujuan untuk memberdayakan ekonomi masyarakat di masa pandemi. Kegiatan ini dipilih berdasarkan potensi sumberdaya alam yang ada dimasyarakat yaitu pemanfaatan ubi jalar ungu dari hasil tanaman masyarakat yang cukup melimpah. Namun sangat disayangkan potensi yang cukup melimpah di masyarakat ini belum bisa dimanfaatkan secara baik, biasanya masyarakat menjual ubi jalar dengan harga yang begitu murah bahkan ada hasil panen ubi jalar yang tidak dijual dan ubi jalar yang didapatkan tidak dikonsumsi secara menyeluruh oleh masyarakat.

Rendahnya nilai jual bisa disebabkan karena masyarakat di desa belum mampu mempromosikan hasil panen ubi jalar kepada masyarakat yang lebih luas dan kurangnya inovasi masyarakat untuk mengolah ubi jalar menyebabkan masyarakat kurang tertarik untuk membeli. Kegiatan ini diadakan untuk mengajak masyarakat di Desa Pagar Batu, Kecamatan Seginim, Kabupaten Bengkulu Selatan untuk berinovasi dalam mengolah ubi jalar agar menjadi produk yang lebih diminati oleh masyarakat secara lebih luas dan memiliki nilai jual yang lebih tinggi. Pada kegiatan ini inovasi yang diberikan kepada masyarakat yaitu mengolah ubi jalar ungu menjadi cemilan yang enak dan menarik yaitu membuat stik ubi ungu.

Kegiatan ini membuat ibu-ibu dan remaja putri Desa Pagar Batu, Kecamatan Seginim, Kabupaten Bengkulu Selatan menjadi lebih termotivasi untuk memanfaatkan tanaman ubi jalar menjadi salah satu peluang usaha di masa pandemi karena saat ini banyak masyarakat yang tidak mempunyai pekerjaan yang menetap dan adanya keterbatasan beraktivitas juga menyebabkan masyarakat menjadi terkendala dalam menjalankan usaha seperti biasanya. Pada masa pandemi ini banyak masyarakat yang menghabiskan waktunya dirumah saja oleh karena itu masyarakat menjadi termotivasi untuk membuat stik ubi ungu sebagai peluang usaha karena bisa mengisi waktu luang yang dimiliki dan kegiatan ini bisa dilakukan meskipun dirumah saja.

Tabel 1. Kriteria Penafsiran Persentase Jawaban Kuesioner

Kriteria	Penafsiran
10% - 20%	Kegiatan tidak berhasil
30% - 40%	Kegiatan sedikit berhasil
50% - 60%	Kegiatan hamper berhasil
70% - 80%	Kegiatan berhasil
90% - 100%	Kegiatan sangat berhasil

Sumber : Data diolah penulis, 2021

Dari kriteria di atas, maka hasil presentase ketercapaian kegiatan dari persebaran kuesioner kepada peserta pelatihan dapat dilihat melalui tabel berikut :

Tabel 2. Hasil Presentase Rata-Rata Jawaban Peserta Pelatihan

NO	PERNYATAAN	PENILAIAN				Persentase Rata-Rata PerItem
		SS	S	TS	STS	
1	Kegiatan ini merupakan inovasi baru dalam megolah ubi jalar di desaPagar Batu, Kecamatan Seginim, Kabupaten Bengkulu Selatan	10	0	0	0	100%
		100%	0%	0%	0%	
2	Kegiatan ini bisa dijadikan peluang usaha untuk masyarakat di masa pandemi saat ini	10	0	0	0	100%
		100%	0	0	0	
3	Kegiatan ini mengajak	10	0	0	0	100%

	masyarakat untuk memanfaatkan potensi sumber daya yang tersedia dimasyarakat	100%	0	0	0	
4	Kegiatan ini memberikan keterampilan baru kepada masyarakat dalam mengolah ubi jalar	10	0	0	0	100%
		100%	0	0	0	
5	Kegiatan ini mudah untuk dilakukan	2	8	0	0	68%
		20%	80%	0%	0%	
6	Stik ubi ungu bentuknya menarik dan rasanya enak	9	1	0	0	91%
		90%	10%	0%	0%	
7	Kegiatan ini tidak membutuhkan modal yang besar	7	3	0	0	58%
		70%	30%	0%	0%	
8	Apakah anda tertarik untuk menjadikan stik ubiungu sebagai usaha dimasa pandemi ini	10	0	0	0	100%
		100%	0%	0%	0%	
9	Harga jual ubi jalar akan meningkat jika diolah menjadi stik ubi ungu	10	0	0	0	100%
		100%	0%	0%	0%	
10	Pemanfaatan media sosial akan memudahkan proses pemasaran	10	0	0	0	100%
		100%	0%	0%	0%	
Persentase Rata-Rata Secara keseluruhan						91,7%

Sumber : Data diolah Penulis, 2021

Untuk melihat tingkat keberhasilan pelaksanaan kegiatan ini, ibu-ibu dan remaja putri yang sudah mengikuti pelaksanaan kegiatan diminta untuk mengisi kuisioner yang sudah disiapkan. Adapun hasil dari tanggapan ibu-ibu dan remaja putri terhadap kegiatan ini menunjukkan kegiatan yang sudah dilaksanakan sangat berhasil dengan persentase rata-rata 91%. Keberhasilan kegiatan ini menunjukkan pemberian edukasi sudah membuat masyarakat memahami untuk dapat memanfaatkan hasil panen ubi jalar dengan baik dibutuhkan inovasi baru agar

membuat harga jual menjadi lebih tinggi dan dapat menarik minat masyarakat secara lebih luas. Kegiatan ini juga sudah berhasil membantu masyarakat dalam mengemabangkan keterampilan mengolah ubi jalar menjadi stik ubi ungu sebagai inovasi pada pengolahan ubi jalar serta membantu masyarakat dalam proses pemasaran. Setelah kegiatan ini, tahapan selanjutnya akan dilakukan evaluasi secara berkala ke Desa tersebut.

KESIMPULAN

Pemanfaatan ubi jalar yang melimpah sebagai peluang usaha di Desa Pagar Batu, Kecamatan Seginim, Kabupaten Bengkulu Selatan akan membantu peningkatan ekonomi masyarakat. Kegiatan ini membuat masyarakat termotivasi mengolah ubi jalar menjadi stik ubi ungu sebagai peluang usaha di masa pandemi saat ini. Untuk meningkatkan harga jual ubi jalar dibutuhkan inovasi baru dalam pengolahan. Bahan-bahan yang dibutuhkan untuk membuat stik ubi ungu sederhana dan proses pembuatannya yang mudah membuat masyarakat tertarik untuk menjadikan usaha di masa pandemi saat ini. Untuk memudahkan proses penjualan stik ubi ungu secara lebih luas dilakukan dengan dua cara yaitu promosi secara langsung dan promosi melalui media social seperti FaceBook, WhatsApp dan instgram. Kegiatan ini diharapkan mampu menggerakkan ekonomi desa dan pemangku kebijakan desa dapat bekerja sama dalam peningkatan pangan Desa Pagar Batu Bengkulu Selatan.

DAFTAR PUSTAKA

- El Husna, N., Novita, M., & Rohaya, S. (2013). Kandungan Antosianin dan Aktivitas Antioksidan Ubi Jalar Ungu Segar Dan Produk Olahannya. *Agritech*, 33(3), 296-302.
- Astuti, Natalia KT, Darsono, Mohd. Harisudin. (2018). Pemetaan dan Strategi Pengembangan Agroindustry Olahan Ubi Jalar Di Kabupaten Karang Anyar (*Mapping And Strategy Of The Government In Developing Sweet Potatoes Processing Agroindustry Ini Karanganyar Regency*). *JSEP*. 11(3):31-38
- Basalamah, Muhammad Ridwan, Ita Athia & Miftakhul Jannah. (2018). Strategi Pemasaran Yang Tepat Guna Dalam Menghadapi Persaingan Pasar UMKM. *Ju-Ke*. 2(2): 190-197
- Encep, Andriana,dkk. (2020). Optimalisasi Potensi Ubi Jalar Di Desa Sindang Karya Kecamatan Menens, Kabupaten Pandeglang. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*. 5(4): 983-992
- Hanoatubun, S. (2020). Dampak Covid-19 terhadap Prekonomian Indonesia. *EduPsyCouns: Journal of Education, Psychology and Counseling*. 2(1):146- 153.
- Livana, PH. Dkk.(2020). Dampak Pandemi Covid-19 Bagi Perekonomian Masyarakat Desa. *Indonesian Journal Of Nursing And Helath Sciences*. 1(1):37-48
- Modern.id. (2016). *Resep Stik Ubi. Cemilan Praktis dan Ekonomis Untuk Sehari-Hari*. Tersediadi:<https://www.modern.id/2016/06/resep-stik-ubi-camilan-praktis-dan.html>. Diakses pada 23 Agustus 2021.
- Eirinetina.(2018). *Peluang Usaha Tanaman Ubi Jalar*. Tersedia di:<https://www.kompasiana.com/522018043/5b8d295aab12ae5ff743d2c2/peluang-usaha-tanaman-ubi-jalar> Diakses pada 23 Agustus 2021.
- Yulianto. (2020). *Manisnya peluang usaha pangan oleh ubi jalar*. Tersedia di: <https://tabloidsinartani.com/detail/indeks/agri-usaha/13589-Manisnya-Peluang-Usaha-Pangan-Olahan-Ubi-Jalar>. Diakses pada 23 Agustus 2021.
- Toko Mesin.com. (2021). *Peluang usaha stik ketela ungu dan usahanya*. Tersediadi: <https://www.tokomesin.com/peluang-usaha-stik-ketela-ungu-dan-analisa-usahanya.html>. Diakses pada 23 Agustus 2021.