

Pelatihan Pembuatan Cake dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Sebagai Upaya Peningkatan Enterpreneurship Skill di Dasa Wisma Anggrek Perumahan Pondok Bondowoso Indah

Putu Tessa Fadhila^{1*}, Nurwahyuningsih², Ade Galuh Rakhmadevi¹

¹Program Studi Teknologi Industri Pangan, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember

²Program Studi Keteknikan Pertanian, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember

***Korespondensi:** tessa@polije.ac.id

Abstrak

Peningkatan taraf hidup masyarakat dapat berawal dari peningkatan skill sumber daya manusia sejak dini. Untuk itu, perlu adanya pelatihan tambahan kepada generasi muda di masyarakat. Kegiatan tersebut bisa dilakukan dengan adanya kerjasama dengan berbagai pihak yaitu dengan institusi pendidikan terkait maupun dengan wadah organisasi masyarakat yaitu Dasa Wisma sebagai salah satu organisasi kemasyarakatan terkecil. Kegiatan ini bertujuan memperdalam keterampilan ibu-ibu rumah tangga dan remaja putri untuk membuat brownies dan cookies dengan substitusi tepung ubi jalar ungu sehingga mampu mengembangkan kemampuannya tersebut sebagai salah satu usaha mandiri yang dapat dijalankan dari rumah. Manfaat sangat dirasakan bagi peserta yaitu pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah ubi ungu menjadi tepung ubi ungu untuk kemudian dijadikan olahan cake dan cookies serta mengilhami pengolahan tepung ubi ungu menjadi produk-produk lain seperti pudding, cookies, bolu gulung dan lain sebagainya.

Kata Kunci: Olahan; Substitusi; Tepung; Ubi jalar ungu

Abstract

Improving people's living standards can be started by increasing human resource skills from an early age. For this reason, additional training is needed for the younger generation in the community. The activity can be carried out in collaboration with various parties, namely with related educational institutions and community organizations such as Dasa Wisma, one of the smallest community organizations. The purpose of the activity was to improve the ability of housewives and young women to make brownies and cookies with the ingredients of purple sweet potato flour substitution so that they are able to develop their abilities as independent business people that can be run from home. The benefits for the participants included the knowledge and skills in processing purple sweet potato into purple sweet potato flour to then be processed into cakes and cookies. The training also inspired the participants the processing purple sweet potato flour into other products such as pudding, cookies, sponge rolls, and others.

Keywords: Flour; Purple sweet potato; Substitution; Processed

Diterima : 13 April 2022; Revisi : 13 Mei 2022; Terbit : 29 Mei 2022

PENDAHULUAN

Politeknik Negeri Jember sebagai perguruan tinggi vokasi memiliki tiga program wajib Tri Darma Perguruan Tinggi berupa aspek pendidikan, aspek penelitian, serta aspek pengabdian kepada masyarakat. Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dapat dilakukan berbagai kegiatan yang dapat memberi dampak positif terhadap berkembangnya masyarakat baik dari segi pendidikan, skill, kesejahteraan ekonomi dan lain sebagainya.

Upaya untuk menekan pertumbuhan pengangguran dari pemutusan hubungan kerja terutama dimasa pandemi saat ini, dapat dilakukan dengan menjadi wirausahawan. Perlu dilakukan berbagai cara untuk menguatkan mindset wirausahawan di kalangan masyarakat Indonesia (I Putu Mahendra, Anggi Eka Putra, Arif Ashari, 2021)

Peningkatan taraf hidup masyarakat dapat berawal dari peningkatan keterampilan sumber daya manusia sejak dini. Untuk itu, perlu adanya pelatihan tambahan kepada generasi muda di masyarakat. Kegiatan tersebut bisa dilakukan dengan adanya kerjasama dengan berbagai pihak yaitu dengan institusi pendidikan terkait maupun dengan wadah organisasi masyarakat seperti Dasa Wisma sebagai salah satu organisasi kemasyarakatan terkecil. Tujuan kerjasama pada kegiatan ini adalah untuk meningkatkan kualitas baik berupa sumber daya manusia maupun kualitas pendidikan sejalan dengan ilmu pengetahuan dan teknologi industri pangan yang terus meningkat.

Salah satu sasaran target peningkatan keahlian dapat dilakukan di Dasa Wisma Anggrek 7 yang berlokasi di Perumahan Pondok Bondowoso Indah RT 17 RW 05 dengan target sasaran ibu rumah tangga dan remaja putri yang dipimpin oleh Ibu Isnain sebagai Ketua Dasa Wisma Anggrek 7. Dasa Wisma Anggrek 7 terdiri dari 23 Kepala Keluarga dengan mayoritas ibu ibunya berprofesi sebagai ibu rumah tangga dan juga memiliki remaja putri yang berpotensi untuk mengembangkan keahliannya. Pelatihan berikut memiliki maksud untuk memperdalam kemampuan baik remaja putri maupun ibu rumah tangga dalam membuat cake dengan substitusi tepung ubi jalar ungu sehingga mampu mengembangkan kemampuannya tersebut sebagai salah satu usaha mandiri yang dapat dijalankan dari rumah.

Pelatihan ini juga memiliki visi yang sesuai dengan Kabupaten Bondowoso yakni “Terwujudnya wilayah agribisnis yang religious, maju, adil dan makmur”. Hal ini sejalan dengan target pembangunan nasional yakni mewujudnya masyarakat makmur, maju dan adil, disertai prioritas pembangunan bidang pertanian sebagai pengembangan agribisnis dengan kehidupan bernuansa religious yang tetap dilaksanakan dimana hal ini menjadi titik berat pengembangan agribisnis dalam pembangunan Provinsi Jawa Timur (Bondowosokab, 2021).

Ubi jalar ungu dapat dimanfaatkan sebagai tepung dan dapat menjadi salah satu jenis tepung substitusi untuk membuat berbagai produk olahan lainnya seperti cake, brownies dan donat (Daniela Ticoalu & Mahar Maligan, 2016).

Gizi per 100 gram ubi jalar ungu antin-3 memiliki 150,7 miligram antosianin, dengan serat sebanyak 1,1 %; 18,2% pati; juga kandungan gula reduksi 0,4%; protein 0,6%; zat besi 0,70 miligram dan vitamin C 20,1 miligram (Baltbangan, 2016). Kandungan antosianin ubi jalar ungu lebih tinggi dibanding dengan jenis ubi jalar lainnya (Yasin *et al.*, 2019). Substitusi tepung terigu dengan tepung ubi jalar ungu digunakan sebab tepung ubi jalar ungu mempunyai kadar amilosa dan amilopektin seperti tepung terigu yaitu amilosa pada terigu sebesar 28% sedangkan pada tepung ubi jalar ungu 24,79%. Amilopektin tepung terigu sebesar 72% dan amilopektin tepung ubi jalar ungu sebesar 49,78% (Nindyarani *et al.*, 2011).

Pemahaman pengetahuan masyarakat yang kurang akan diversifikasi produk dari tepung ubi jalar ungu menyebabkan pengembangan produk tersebut belum dikembangkan secara maksimal. Kelebihan penggunaan ubi jalar ungu sebagai pengganti tepung terigu yaitu dapat dipakai untuk menggantikan kadar penggunaan tepung terigu sebanyak separuh hingga 100% . Selanjutnya, tingginya karbohidrat, dan rendahnya indek glikemik daripada jenis ubi lain dan beras, karenanya dapat dikonsumsi oleh pasien penyakit tertentu seperti diabetes (Yuliana *et al.*, 2020).

Masyarakat dari berbagai kalangan usia menggemari berbagai produk cake yang diolah dari pencampuran berbagai bahan kemudian dipanggang. Produk cake diolah dengan menggunakan bahan utama yaitu tepung terigu berprotein sedang, telur, gula dan penggunaan bahan lainnya yaitu susu (bubuk maupun cair), margarine (Yasin *et al.*, 2019).

Berdasarkan hasil diskusi dengan ibu-ibu warga Dasa Wisma Anggrek 7, para ibu yang mayoritas ibu rumah tangga memerlukan pelatihan pembuatan cake dengan substitusi bahan selain terigu seperti tepung ubi jalar ungu. Salah satu jenis umbi-umbian yang banyak ditemui di masyarakat namun pemanfaatannya dalam bentuk pangan olahan yang layak jual dan memiliki nilai ekonomi lebih tinggi masih jarang dilakukan adalah ubi jalar ungu. Satu dari banyak bentuk pengolahan yang dapat dilakukan untuk meningkatkan nilai jual ubi ungu adalah mengolahnya menjadi cake ubi ungu dengan substitusi tepung ubi jalar ungu.

METODE

Tahapan pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat berupa pelatihan ini adalah sebagai berikut.

1. Survei Lokasi

Survei dilakukan guna mencari data-data primer dan sekunder secara langsung dari Dasa Wisma Anggrek 7. Data-data yang didapat kemudian dianalisis untuk mendapatkan solusi dari permasalahan yang dimiliki oleh mitra.

2.Sosialisasi Kegiatan

Sosialisasi kegiatan penyuluhan awal dilakukan kepada ibu-ibu dan remaja putri warga Dasa Wisma Anggrek 7. Tujuannya adalah untuk memberi pengarahan terkait kegiatan pelatihan yang akan dilaksanakan.

3.Pelaksanaan Kegiatan

Tahap pelaksanaan merupakan tahap inti dari kegiatan pengabdian kepada mitra yang dilakukan yang meliputi:

- a. Sesi pertama dilakukan dengan pemberian materi singkat mengenai pengolahan berbagai sumber daya lokal menjadi produk-produk pangan yang bernilai jual.
- b. Sesi kedua dilakukan pelatihan membuat cake dengan substitusi tepung ubi ungu dengan resep yang didapat dari (Apriani, n.d., 2021).
- c. Workshop membuat produk-produk olahan yang telah diberikan teorinya pada sesi pertama, cara menggunakan alat-alat yang tersedia dan teknik pengemasan untuk menghasilkan output produk dengan peningkatan nilai ekonomis.

4. Tahap Evaluasi

Merupakan tahap terakhir dari kegiatan ini yang dilakukan dengan cara memonitor dampak perubahan yang dihasilkan dari kegiatan pengabdian masyarakat di Dawis Anggrek

HASIL DAN PEMBAHASAN

Manfaat Tepung Ubi Ungu dan Pengolahannya Bagi Masyarakat

Peningkatan taraf hidup masyarakat dapat berawal dari peningkatan skill sumber daya manusia sejak dini. Untuk itu, perlu adanya pelatihan tambahan kepada generasi muda di masyarakat. Kegiatan tersebut bisa dilakukan dengan adanya kerjasama dengan berbagai pihak yaitu dengan institusi pendidikan terkait maupun dengan wadah-wadah organisasi kemasyarakatan seperti Dasa Wisma sebagai salah satu organisasi kemasyarakatan terkecil. Tujuan kerjasama ini adalah upaya peningkatan kualitas sumber daya manusia dan kualitas pendidikan sesuai dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi industri pangan.



Gambar 1. Tepung Ubi Jalar Ungu

Salah satu sasaran target peningkatan keahlian dapat dilakukan di Dasa Wisma Anggrek 7 yang berlokasi di Perumahan Pondok Bondowoso Indah RT 17 RW 05 dengan target sasaran ibu rumah tangga dan remaja putri yang dipimpin oleh Ibu Isnain sebagai Ketua Dasa Wisma Anggrek 7. Dasa Wisma Anggrek 7 terdiri dari 23 Kepala Keluarga dengan mayoritas ibu-ibunya berprofesi sebagai ibu rumah tangga dan juga memiliki remaja putri yang berpotensi untuk mengembangkan keahliannya. Tujuan yang dicapai dengan pelatihan ini adalah untuk meningkatkan kemampuan keterampilan bagi anggota dasa wisma anggrek7 dalam membuat cake dengan substitusi tepung ubi jalar ungu sehingga mampu mengembangkan kemampuannya tersebut sebagai salah satu usaha mandiri yang dapat dijalankan dari rumah.



Gambar 2. Kegiatan Penyuluhan dan Pelatihan

Menurut (Daniela Ticoalu & Mahar Maligan, 2016) Ubi jalar ungu dapat dimanfaatkan sebagai tepung dan dapat menjadi salah satu jenis tepung substitusi untuk membuat berbagai produk olahan lainnya seperti cake, brownies dan donat. Komposisi gizi per 100 gram ubi jalar varietas antin-3 Kompmengandung 150,7 mg antosianin, 1,1 % serat, 18,2% pati, 0,4% gula reduksi, 0,6% protein, 0,70 miligram zat besi dan 20,1 mg vitamin C (Balitbangtan, 2016). Komposisi amilosa dan amilopektin dari tepung ubi jalar ungu yang hampir sama dengan tepung terigu sangat memungkinkan untuk membuat tepung ubi jalar ungu digunakan sebagai bahan pengganti tepung terigu untuk berbagai aneka olahan pangan. (Nindyarani et al., 2011).

Olahan Tepung Ubi Ungu

Cake merupakan salah satu makanan yang digemari oleh berbagai kalangan usia. yang diolah dari pencampuran tepung terigu protein sedang, gula dan telur sebagai bahan utama dan susu dan margarine untuk menambah cita rasa cake. (Winarno, 2002)



Gambar 3. Brownies Kukus Ubi Ungu Hasil Pelatihan

Dalam pelaksanaan program pengabdian kepada masyarakat, pelaksana kegiatan memfokuskan dalam pembuatan tepung ubi jalar ungu serta produk olahannya yakni brownies kukus dan cookies ubi jalar ungu. Peserta pelatihan diberikan materi mengenai kelebihan, kandungan gizi, pengolahan tepung ubi jalar ungu, dan berbagai produk olahannya. Peserta pelatihan juga membuat secara langsung produk olahan tepung ubi jalar ungu yaitu cake, brownies dan cookies.

Seperti halnya dengan cake, brownies juga merupakan makanan yang banyak disukai oleh masyarakat karena memiliki rasa yang manis khas coklat. Jenis tepung terigu yang digunakan adalah tepung terigu protein sedang dengan kandungan gluten 10% - 11,5% karena brownies tidak membutuhkan pengembangan tekstur. Penambahan tepung terigu dalam pembuatan brownies yaitu sebagai pembentuk struktur dan tekstur brownies, pengikat bahan-bahan pembuat brownies dan mendistribusikannya secara merata, serta berperan dalam membentuk cita rasa. Penggunaan substansi tepung ubi jalar dalam pembuatan brownies, cake dan cookies diharapkan dapat memberikan salah satu solusi untuk mengurangi ketergantungan akan tepung terigu.



(a)



(b)

Gambar 4. (a) Brownies Tepung Ubi Jalar Ungu (b) Cookies Tepung Ubi Jalar Ungu

Selesai program pelatihan, beberapa peserta juga memberikan hasil percobaan dalam mengolah tepung ubi jalar ungu sebagai pengganti terigu dalam membuat pisang goreng, serta membuat pudding dengan substitusi tepung ubi jalar ungu.

Selama pelatihan, peserta sangat antusias dan bersemangat dalam menyimak dan mempelajari serta mempraktekkan materi pelatihan.

Faktor Penunjang dan Penghalang

Faktor penunjang keberhasilan program pengabdian ini berhasil yaitu antusiasme peserta pelatihan dari Dasa Wisma Anggrek 7 RT 17 RW 05 Perumahan Pondok Bondowoso Indah Kabupaten Bondowoso selama kegiatan penyuluhan dan pelatihan berlangsung. Selain itu, melimpahnya sumber daya umbi umbian terutama ubi jalar varietas ungu yang menjadi bahan dasar utama saat musim dalam pengolahan tepung ubi jalar ungu juga turut menjadi faktor yang mendukung kelancaran agenda ini. Faktor penghalang kegiatan ini adalah kurangnya alat pengering dalam pembuatan tepung ubi jalar ungu sehingga waktu produksi lebih lama.



Gambar 5. Pelaksanaan Kegiatan

KESIMPULAN

Pemanfaatan Tepung ubi ungu sebagai bahan substitusi kue pada ibu-ibu warga Dasa Wisma Anggrek 7 dapat meningkatkan pengetahuan dan kesadaran ibu-ibu selain itu dapat memanfaatkan ubi jalar ungu dalam konsumsi sehari-hari. Pemberian materi mengenai pengolahan ubi jalar ungu dalam bentuk tepung menjadi beberapa bentuk olahan cake selain dapat meningkatkan pengetahuan dan kesadaran warga dasa wisma anggrek 7 agar dapat memanfaatkan tepung ubi jalar ungu juga mampu memberikan inspirasi usaha olahan dari tepung ubi jalar ungu menjadi produk diversifikasi olahan makanan yang memiliki nilai ekonomis yang lebih tinggi. Bentuk pelatihan produk yang dilakukan berupa brownies ubi ungu dan kue kering (cookies).

Faktor penunjang yaitu antusiasme ibu-ibu setempat, dan banyaknya produk ubi ungu yang kurang dimanfaatkan sebagai produk olahan. Faktor penghambat yaitu kurangnya kesadaran masyarakat terhadap pentingnya pengurangan ketergantungan terhadap produk impor seperti tepung terigu. Sehingga diperlukan bahan substitusi sebagai penggantinya dan memiliki skill dalam berwirausaha dibidang variasi olahan te[mpung ubi jalar ungu.

DAFTAR PUSTAKA

- Aprilia, Annie. Indonesia. Akses pada Oktober 2021. https://cookpad.com/id/resep/14583396-ube-love-cookies-ubi-ungu?ref=search&search_term=cookie%20tepung%20ubi%20ungu
- Bondowosokab. Bondowoso, Indonesia. Akses pada Desember 2021. <https://bondowosokab.go.id/visi-misi-kabupaten-bondowoso>
- Balitbangtan (Balai Penelitian dan Pengembangan Pertanian). (2016). “Ubi jalar Antin 1, Antin 2 dan Antin 3: Kaya Antosianin”. <http://new.litbang.pertanian.go.id/info-teknologi/2648/> , diakses pada 15 April 2021.
- Daniela Ticoalu, G., & Mahar Maligan, J. (2016). Karakteristik Kimia, Fisik Dan Inderawi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas Poiret*) Dan Produk Olahannya. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 4(1), 46–55.
- I Putu Mahendra, Anggi Eka Putra, Arif Ashari, L. N. (2021). Pelatihan Ketrampilan Non-Teknis: Budidaya Nata De Coco Untuk Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Bhuana Shanti – Labuhan Dalam, Bandar Lampung. *Teknokreatif: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(I), 142–148. <https://doi.org/10.35472/Teknokreatif.V1i2.517>
- Nindyarani, A., Sutardi, S., & Suparmo, S. (2011). Karakteristik Kimia, Fisik Dan Inderawi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas Poiret*) Dan Produk Olahannya. *Agritech: Jurnal Fakultas Teknologi Pertanian UGM*, 31(4), 273–280.
- Yasin, J. H. M., No, L., Gowa, K., Selatan, S., Ilmu, F., & Iain, K. (2019). *Analisis Kandungan Zat Gizi Pada Tepung Ubi Ungu (Ipomoea Batatas Var Ayumurasaki) Dengan Pengeringan Sinar Matahari Dan Oven*. 7(1), 48–57.
- Yuliana, N., Sartika, D., Udayana Nudin, S., Herdiana, N., & Anungputri, P. S. (2020). Introduksi Produk Olahan Ubi Jalar Pada Anggota Ika Tanjung Sakti, Bandar Lampung. *Dinamisia : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(2), 263–267. <https://doi.org/10.31849/Dinamisia.V4i2.2718>