

TAPOS MEMBANGUN KREATIVITAS MELALUI PANGAN LOKAL (UBI JALAR)

¹Erna Ernawati, ²Ali Alamsyah
Kusumadinata

¹) Institut Agama Islam Sahid
Terpadu Bogor, Indonesia
²) Universitas Djuanda,
Indonesia

Article history

Received : Februari 2025

Revised : Februari 2025

Accepted : Februari 2025

*Corresponding author

Email :

ernaernawati@gmail.com

ali.alamsyah@unida.ac.id

Abstrak

Potensi ubi jalar memiliki keragaman yang tinggi terhadap pangan lokal. Ubi jalar memiliki nilai jual yang rendah namun bergizi tinggi. Olahan ubi jalar sangat beragam dan memiliki prospektif yang bernilai bagi nilai dan kecukupan gizi masyarakat. Catatan sejarah mengungkapkan bahwa pangan mitigasi salah satunya adalah umbi-umbian. Tujuan penulisan artikel pengabdian ini adalah menjelaskan aksi kegiatan sosialisasi dalam mengolah ubi jalar dalam bentuk makanan ringan. Kegiatan dilakukan di Tapos Kabupaten Bogor. Metode pelaksanaan dengan cara partisipasi dan penulisan dilakukan dengan teknik kualitatif. Hasil penelitian ini dibangun wawasan yang sama tentang ubi jalar dengan membangun konstruksi manfaat dan nilai ekonomi dalam pemanfaatan pangan lokal. Pengembangan bisnis ubi jalar memberikan peluang bagi masyarakat karena ubi jalar adalah produk lokal yang terdekat dengan kondisi alam dan kemampuan masyarakat dalam berbudidaya.

Kata Kunci: makanan tradisional, olahan pangan, pangan lokal

Abstract

The potential of sweet potatoes has a high diversity of local food. Sweet potatoes have a low selling value but are highly nutritious. Processed sweet potatoes are very diverse and have a prospective value for the value and nutritional adequacy of the community. Historical records reveal that one of the mitigation foods is tubers. The purpose of writing this service article is to explain the action of socialization activities in processing sweet potatoes in the form of snacks. The activity was carried out in Tapos, Bogor Regency. The implementation method by means of participation and writing is carried out with qualitative techniques. The results of this study build the same insight about sweet potatoes by building the construction of benefits and economic value in the use of local food. The development of the sweet potato business provides opportunities for the community because sweet potatoes are local products that are closest to natural conditions and the ability of the community to cultivate.

Keywords: traditional food, processed food, local food

Copyright © 2025 Author. All rights reserved

Pendahuluan

Ubi Jalar terbagi atas dua bentuk yaitu *ubi jalar* (*Ipomoea batatas*) yang berjenis ungu dan berjenis kuning. Kedua ubi ini memiliki kelebihan dimana mudah tumbuh dan banyak terdapat di daerah tropis. Indonesia dengan keanekaragaman hayati memiliki nama yang beranekaragam ketela rambat, huwi boled, tela rambat. Keberadaan gizi ubi jalar memiliki nilai kecukupan gizi yang baik berupa vitamin, mineral, fitokimia (antioksidan) dan serat (pektin, selulosa, hemiselulosa) (Antara, Howara, Sulmi, Antara, & Akrab, 2023).

Kekhas ubi jalar adalah memiliki cita rasa yang beragam meskipun varietas berbeda. Kekhas untuk Jawa Barat memiliki ubi cilembu yang tersebar di wilayah Jawa Barat dengan memiliki teknik pengolahan yang unik dengan cara membakarnya sehingga akan terasa kemanisan dan kegurihan ubi tersebut (PDIP Kreatif, 2021).

Kemandirian pangan sangat diperlukan dalam pengelolaan pangan. Kata kuncinya adalah kemampuan masyarakat untuk berkeinginan dan berkamampuan untuk membangun konsep pangan bergizi dan berimbang serta sesuai dengan kearifan lokal. Peningkatan pengetahuan dan keterampilan dalam membuat keripik ubi jalar berbagai rasa perlu di sosialisasikan sehingga masyarakat termotivasi untuk memproduksi keripik sendiri. Hal ini mampu meningkatkan keterampilan dan semangat peserta dalam memanfaatkan ubi jalar sebagai produk lokal. (Isma, Azis, & Alisyahbana, 2023).

Pemberdayaan melalui pangan lokal memberikan dampak kepada masyarakat terhadap keberagaman pangan yang dapat di konsumsi. Konsumsi pangan lokal memberikan dampak kepada kecukupan gizi masyarakat dengan nilai yang tidak harus mahal. Makanan yang bergizi tidak harus mahal dan sulit untuk diakses sehingga memberikan kemudahan masyarakat untuk dapat diolah dan mencukupi kebutuhan masyarakat (Setiawati, Sudewi, & Mahmudatuss'adah, 2017). Kreativitas dan inovasi dalam pangan diperlukan untuk membangun rasa dan keinginan mengkonsumsi bahan pangan yang sehat. Nilai dari ubi jalar yang rendah namun memiliki nilai gizi yang tinggi menjadi bahan yang menarik untuk dikonsumsi ditambah nilai ekspor yang cukup tinggi. Selain itu olahan ubi jalar memberikan

Ubi jalar adalah sumber daya alam unggulan dengan permintaan ekspor tinggi, memberikan penghasilan tambahan bagi petani. Ubi jalar dan keripik ubi jalar memiliki manfaat kesehatan dan ekonomi, kaya serat, vitamin, mineral, dan antioksidan, serta dapat menjadi makanan selingan sehat. Konsumsi ubi jalar dan turunannya memberikan manfaat baik bagi kesehatan serta memberikan peluang bisnis bagi masyarakat untuk berwirausaha (Iftita, et al., 2024). Tujuan dari penulisan ini adalah mendeskripsikan kegiatan sosialisasi pemanfaatan ubi jalar sebagai pangan lokal di desa Tapos Kwasan Kabupaten Bogor.

Metode Pelaksanaan

Metode pelatihan ini dilakukan di gedung pertemuan Tapos 1, Kabupaten Bogor. Kegiatan ini dilakukan secara bersama dengan beberapa kampus melakukan sosialisasi pangan lokal kepada masyarakat sebagai pangan bergizi dan mandiri. Kegiatan ini dilakukan di April 2024. Tahapan pengabdian ini dilakukan dengan audiensi dan menetapkan hari dan jadwal untuk melakukan

sosialisasi dan praktik masak dengan bahan dasar ubi jalar cilembu yang merupakan ke khasan ubi jalar wilayah Jawa Barat. Evaluasi dilakukan berupa testimoni yang diminta kepada peserta.

Hasil dan Pembahasan

Kegiatan sosialisasi dilakukan dengan menjelaskan dan mengarahkan pada potensi ubi jalar atau dikenal dengan (*Ipomoea batatas L*) yang merupakan tanam tumbuh selama 5 bulanan. Ubi jalar ditanam dan memiliki warna yang berbeda-beda dengan memiliki sumber gizi yang terdiri dari karbohidrat, serat, gula, kalsium, fosfor dan vitamin c. Bagi beberapa kalangan yang memiliki penyakit generatif ubi jalar merupakan alternatif pangan.



Gambar 1. Penampakan Ubi Jalar dan kandungan nutrisi yang disampaikan

Khasiat ubi jalar mampu memberikan manfaat yang banyak berupa menjaga keseimbangan bakteri didalam usus, menjaga kesehatan usus, kesehatan mata, membangun imun, mencukupi energi, mengoptimalkan fungsi saraf, mencegah kanker karena memiliki antioksidan, meningkatkan kerja jantung serta mencegah maag. Adapun bentuk-bentuk olahan ubi anatar lain:



Gambar 2. Bentuk olahan ubi

Selain melakukan diskusi tentang olahan sosialisasi dilanjutkan dengan membangun konsep bisnis dengan cara (1) membuat rencana usaha yang akan di ambil, (2) melakukan usaha, (3) memanfaatkan media informasi keberadaan usaha. Manfaat untuk melakukan rencana bisnis adalah (1) mengawali bisnis yang baik, (2) pemetaan usaha dan modal, (3) mencari pendanaan atau mengajukan proposal kerjasama, (4) fokus dan terarah, (5) memprediksi masa depan, (5) meningkatkan level bisnis. Beberapa kasus yang terjadi adalah mental berbisnis masih lemah yang dicirikan dengan pengambilan risiko yang lemah, sensitivitas konsumen dan bisnis yang lemah, tidak memilih arah, tidak terbuka dengan perkembangan terbaru, overthinking serta kurang kreatif dan inovatif. Oleh karena itu diperlukan skema mental bisnis yang kuat dengan mendasarkan pada positive thinking dan kreatif serta inovatif.



Gambar 3. Sesi Coaching bisnis olahan pangan

Perencanaan bisnis olahan pangan di analisa dengan menggunakan konsep SWOT dimana terdapat analisa kelebihan, kelemahan, peluang, dan ancaman. Analisa ini dilakukan secara kualitatif dengan pendekatan personifikasi diri dengan melihat keberfungsian unsur bisnis yang dimiliki di lingkungan masyarakat. SWOT merupakan bagian strategi bisnis efektif, dilakukan dengan analisis yang menyeluruh. Analisis juga mengungkapkan peluang menjanjikan yang sejalan dengan tren pasar dan peluang pertumbuhan (Fitriyah, Putra, &

Prabowo, 2023; Suhartawan & Sulaiman, 2024). Selain itu, mengakui ancaman yang ditimbulkan oleh faktor eksternal dan persaingan (Dj, 2017; Nisak, 2013). Adapun kelebihan usaha pangan lokal tersebut adalah penjualan unik dan keunggulan kompetitif dengan peluang tren pasar dan pertumbuhan yang baik dengan meningkatnya jumlah bahan baku (Farida, 2018; Sastradinata, 2024; Fuady, Andraini, Prasanti, Nurhayati, & Mardianah, 2024). Namun di sisi lain terdapat kelemahan yaitu area yang perlu di cari ke strategisannya serta tantangannya dan ancaman dari faktor ekternal berupa produk pabrikan, olahan yang salah serta, izin usaha. Hal lain adalah perlu memahami persaingan bisnis yang sesuai dengan persaingan yang sehat bila telah terjadi oligomarket. Sehingga Setiap strategi bisnis melibatkan risiko, dan harus siap untuk mengatasinya. Melakukan evaluasi risiko menyeluruh untuk mengidentifikasi risiko dan tantangan potensial. Strategi mitigasi perlu menjadi titik balik untuk meminimalkan dampak dari risiko usaha pangan lokal. Kegiatan pengabdian ditutp dengan melakukan pengolahan ubi jalar dengan membuat kripik singkong dengan olahan asin dan manis. Hal ini dilakukan juga testimoni terhadap pengetahuan peserta kemauan dan keinginannya mengembangkan pangan lokal namun masih terkendala dengan kreativitas dan inovasi serta pengambilan risiko yang rendah (Pandu, 2021 ; Rasa & Astiti, 2022). Oleh karena itu perlu ada nya mentoring bersama dilakukan oleh pemerintah dan akademisi untuk membangun jiwa dan mental usahawan.



Gambar 4 workshop memasak ubi jalar dengan produk olahan kripik

KESIMPULAN

Pangan lokal adalah pangan yang berada di masyarakat dengan kemampuan dan ketersediaan di masyarakat. Pangan lokal mampu memberikan nilai gizi yang baik untuk mencukupi kebutuhan gizi. Selain itu diperlukan konsep usaha bisnis pangan lokal berupa ubi jalar (*Ipomoea batatas*) serta inovasi pangan tersebut sehingga di kemas secara kreatif dan pengelolaan risiko yang efektif, serta yakin dapat mencapai tujuan bisnis lebih berkelanjutan.

PUSTAKA

- Antara, M., Howara, D., Sulmi, S., Antara, M., & Akrab, A. (2023). Pengolahan Ubi Jalar Menjadi Produk Olahan Pangan Dalam Mendukung Upaya Diversifikasi Pangan Lokal. . *Monsu'ani Tano Jurnal Pengabdian Masyarakat* , 6 (2), 402-411.
- Dj, Y. R. (2017). Penerapan Strategi Segmentasi Pasar Dan Positioning Produk Dengan Pendekatan Analisis Swot Untuk Peningkatan Penjualan Pada Ud. Surya Gemilang Motor Di Surabaya. *Jurnal Ekbis* 17.1.
- Farida, L. (2018). *Analisis Strategi Pengembangan Produk Pangan Lokal Dalam Meningkatkan Industri Kreatif Perspektif Ekonomi Islam (Studi Kecamatan Bandar Sribawono Kabupaten Lampung Timur)*. Skripsi. Lampung : UIN Raden Intan Lampung.
- Fitriyah, N., Putra, T., & Prabowo, T. (2023). ANALISIS SWOT PADA UMKM PRODUK HALAL OLAHAN IKAN TONGKOL DI KECAMATAN SEPULUH, KABUPATEN BANGKALAN. . *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Scientech* , 5 (2), 564-579.
- Fuady, I., Andraini, Y., Prasanti, D., Nurhayati, & Mardianah, K. A. (2024). Persepsi Mahasiswa Terhadap Enterpreneur di Bidang Pertanian. *AGRINUS : Jurnal Agro Marin Nusantara*, 1(1), 29-35. <https://doi.org/10.62180/k4dyt858>.
- Iftita, M., Sahur, E., Silvira, S., Al Farizi, F., Nurhidayah, N., & Samsinar, S. (2024). MIE UBI UNGU SEBAGAI PELUANG USAHA KREATIVITAS MAHASISWA YANG BERNILAI JUAL. . *BERNAS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* , 5 (2), 1852-1856.
- Isma, A., Azis, F., & Alisyahbana, A. (2023). MEMBANGUN KEMANDIRIAN EKONOMI KELUARGA BERBASIS MOMPREENEURS MELALUI INOVASI UBI JALAR MENJADI KRIPIK SIAP JUAL. *Jurnal Pengembangan Masyarakat : Jurnal Pengabdian Masyarakat* , 4 (3), 5512–5518. .
- Nisak, Z. (2013). Analisis SWOT untuk menentukan strategi kompetitif. *Jurnal Ekbis* 9, no. 2 : 468-476.
- Pandu, P. (2021 , 10 30). *Pangan Lokal Berperan Penting dalam Mencapai Ketahanan Pangan*. Retrieved from [https://www.kompas.id/baca: https://www.kompas.id/baca/ilmu-pengetahuan-teknologi/2021/10/30/pangan-lokal-berperan-penting-dalam-mencapai-ketahanan-pangan](https://www.kompas.id/baca:https://www.kompas.id/baca/ilmu-pengetahuan-teknologi/2021/10/30/pangan-lokal-berperan-penting-dalam-mencapai-ketahanan-pangan)
- PDIP Kreatif. (2021, 10 17). *Ubi Jalar*. Retrieved from [https://pdipkreatif.id: https://pdipkreatif.id/detail/flora/1163/ubi-jalar](https://pdipkreatif.id:https://pdipkreatif.id/detail/flora/1163/ubi-jalar)
- Rasa, I., & Astiti, M. (2022). INOVASI PROSES BISNIS. *Bisnis dan Ekonomi Digital* , 43.
- Sastradinata, B. (2024). *Strategi UMKM dan Bisnis Kreatif*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Setiawati, T., Sudewi, & Mahmudatussa'adah, A. (2017). Sup krim ubi jalar sebagai alternatif bisnis makanan sehat. *Jurnal Kompetensi Teknik* 9, no. 1: 1-6.
- Suhartawan, I. G., & Sulaiman, Z. P. (2024). Ke Mana Arah Penelitian Agribisnis Indonesia? Analisis Bibliometrik Periode 2004–2024. *AGRINUS : Jurnal Agro Marin Nusantara*, 1(2), 162-175. <https://doi.org/10.62180/w9cqf630>.