

## PELATIHAN PENGOLAHAN MAKANAN TRADISONAL UBI UNGU MENJADI OLAHAN PUDING PURWOREJO

**Debby Anggriansyah,S.E.,M.M.<sup>1</sup>**

Program Studi S1 Bisnis Digital, Fakultas Ekonomi Bisnis  
Institut Teknologi Bisnis Dan Kesehatan Bhakti Putra Bangsa Indonesia  
Email: [debbyanggriansyahdebby@gmail.com](mailto:debbyanggriansyahdebby@gmail.com)  
Jl. Soekarno Hatta Borokulon Banyuurip Purworejo

**Fajar Indri<sup>2</sup>**

Program Studi S1 Bisnis Digital, Fakultas Ekonomi Bisnis  
Institut Teknologi Bisnis Dan Kesehatan Bhakti Putra Bangsa Indonesia  
Email: [fajarindriani123@gmail.com](mailto:fajarindriani123@gmail.com)  
Jl. Soekarno Hatta Borokulon Banyuurip Purworejo

### ABSTRAK

Ubi ungu merupakan bahan makanan yang di dalamnya terkandung karbohidrat, karenanya ubi ungu dianggap pula sebagai makanan alternatif pengganti nasi di beberapa desa. Pengolahan ubi ungu di Desa Gayamharjo selama ini kebanyakan hanya direbus, dibuat gaplek, digoreng, dibuat tiwul, dan lain sebagainya. Belum ada inovasi olahan ubi ungu yang membuat tampilan ubi ungu lebih menarik dilihat dan dirasakan, terutama oleh anak-anak yang kebanyakan tidak menyukai makanan dari olahan ini. Untuk mewujudkan tujuan tersebut maka perlu dilakukan metode sosialisasi, lomba (praktik) memasak, pelatihan. Terdapat beberapa kreasi hasil ubi ungu yang dilombakan, yakni kue pelangi, ubi ungu chocolate pandan, ubi ungu pop, gethuk rainbow, madusari, kue bolu karamel ubi ungu, kue sakura, dan kue tumpeng ubi ungu. Antusiasme peserta dalam mengolah masakan dan mengikuti pelatihan ini sangatlah besar. Hal tersebut terlihat dari keaktifan ibu-ibu peserta saat bertanya di sesi tanya jawab. Setelah mengikuti pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini, peserta mendapat wawasan dan pengalaman baru antara lain mengetahui teknik pengolahan makanan tradisional terutama ubi ungu, pewarnaan makanan yang baik dan aman, tips dan trik tentang cara memilih ubi ungu, mendisplay dan menghias makanan, serta cara meningkatkan daya jual kreasi olahan ubi ungu tersebut.

**Kata Kunci:** *ubi ungu,pudding ubi ungu,pewarna makanan*

### ABSTRACT

Purple sweet potato is a food ingredient that contains carbohydrates, therefore purple sweet potato is also considered an alternative food to replace rice in some villages. So far, purple sweet potato processing in Gayamharjo Village has mostly been boiled, made into cassava, fried, made into tiwul, and so on. There has been no innovation in processed purple sweet potatoes that makes the appearance of purple sweet potatoes more attractive to look at and taste, especially for children, most of whom do not like this processed food. To realize this goal, it is necessary to carry out socialization methods, cooking competitions (practices), and training. There are several purple sweet potato creations in the competition, namely rainbow cake, chocolate pandan purple sweet potato, pop purple sweet potato, rainbow gethuk, madusari, purple sweet potato caramel sponge cake, sakura cake, and purple sweet potato tumpeng cake. The enthusiasm of the participants in preparing food and participating in this training was very great. This can be seen from the activeness of the participating mothers when asking questions in the question and answer session. After participating in this community service activity, participants gained new insights and experiences, including knowing traditional food processing techniques, especially purple sweet potatoes,

good and safe food coloring, tips and tricks on how to choose purple sweet potatoes, displaying and decorating food, and how to increase energy. selling these processed purple sweet potato creations.

**Keywords:** *purple sweet potato, purple sweet potato pudding, food coloring*

## A. Latar Belakang

Ubi jalar ungu atau yang biasa disebut ubi ungu ini mempunyai nama ilmiah *Ipomoea batatas*. Tanaman yang tergolong umbi-umbian ini merupakan bahan makanan yang banyak mengandung karbohidrat. Bentuk dan ukurannya yang terbilang besar, membuat ubi ungu ini dikonsumsi sebagai makanan pokok di daerah tandus wilayah Indonesia. Kebanyakan orang mengkonsumsi ubi ungu tersebut dengan cara yang sederhana, yakni direbus, digoreng, dibuat kolak, gaplek, tiwul, dan sebagainya. Ketersediaan ubi ungu yang hampir merata di wilayah pedesaan, terutama di Desa bayan sendiri menjadikan ubi ungu sebagai bahan makanan yang dianggap biasa dan membosankan oleh masyarakat yang tidak begitu menyukainya khususnya di kalangan anak-anak. Harus ada kreasi olahan baru dari ubi ungu yang menjadikan tampilan luarnya dipandang istimewa sehingga membuat orang tergugah untuk mencicipinya. Maka tidak heran jika belakangan ini banyak terobosan atau inovasi makanan yang terbuat dari ubi ungu namun dikreasi dengan gaya modern. Toko atau perusahaan yang memproduksi olahan ubi ungu ini sudah banyak ditemukan di daerah-daerah perkotaan. Di

Purworejo maupun kota-kota besar lainnya, olahan dari ubi ungu seperti ini dapat dikreasikan menjadi jenis makanan-makanan yang modern seperti brownies ubi ungu, kue bolu ubi ungu, tela cake, dan masih banyak jenis olahan ubi ungu lainnya. Hal ini berdampak pada nilai jual ubi ungu yang semakin tinggi jika dapat dijadikan olahan yang menarik dan unik seperti ini. Di Desa Bayan, belum banyak warga terutama ibu-ibu yang mengolah ketela pohon menjadi berbagai kreasi olahan modern seperti diuraikan di atas. Ketela biasa diolah dengan cara-cara yang tradisional dan menjadi makanan yang tradisional juga. Seperti direbus atau digoreng saja, dibuat kolak, tiwul, gethuk, gaplek, manggleng, criping, dan lain sebagainya. Tentu bagi warga Desa Gayamharjo dan sekitarnya, wirausaha yang terkait olahan ubi ungu juga akan memproduksi makanan-makanan di atas sebagai contohnya. Agar tidak menghilangkan cita rasa makanan khas tradisional namun semakin dilirik oleh para penikmatnya, maka warga Desa Gayamharjo, khususnya ibu-ibu, perlu 'menyulap' ketela atau ubi ungu ini menjadi suatu makanan yang 'kekinian'. Ubi ungu bukan hanya makanan primitif yang kebanyakan dikonsumsi oleh orang tua, tetapi anak-anak juga dapat tertarik untuk mengkonsumsinya.

Maka dari itu, pengabdian masyarakat perlu kiranya untuk memfasilitasi ibu-ibu Desa bayan mengolah ubi ungu menjadi makanan yang lebih modern tanpa mengurangi rasa asli ubi ungunya. Pelatihan ini bertujuan untuk memberi tambahan wawasan peserta pelatihan dalam metode mengolah dan mengkreasi ubi ungu, bersama-sama turut aktif dalam melestarikan makanan khas tradisional berbahan dasar ubi ungu, serta menambah pengetahuan tentang aneka ilmu-ilmu dasar tentang kebogaan. Adapun target peserta ini adalah Masyarakat umum Desa bayan yang masing diwakili oleh 2 orang peserta.

## B. Metode

Untuk mencapai tujuan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan metode sosialisasi, praktik, dan pelatihan. Kegiatan pertama diawali dengan sosialisasi kepada Masyarakat umum tentang pengadaan dan pelaksanaan lomba masak olahan ubi yang berbahan dasar ubi ungu ketela pohon. Bahan utama tersebut dipilih karena mudah didapat di sepanjang Desa bayan. Dalam kegiatan sosialisasi ini, perwakilan kelompok masak masing-masing dukuh diberikan subsidi sebesar Rp50.000 sebagai modal awal dalam memasak. Bahan utama ubi ungu harus dikreasikan menjadi makanan baru dan unik tetapi tetap menjaga keaslian rasanya, serta dalam penyajiannya menggunakan bahan-bahan yang alami dan organik bukan plastik. Pelaksanaan praktik memasak, lebih tepatnya lomba masak, dilakukan di .

Pelaksanaan lomba masak yang bertempat di halaman Pendopo Pringgitan finishing saja, mengingat keterbatasan pengadaan fasilitas memasak oleh (Koswara, 2009)

pengabdian masyarakat. Hasil display dari masing-masing kelompok, dinilai oleh empat juri sekaligus pemateri padapelatihan yang merupakan salah satunya artis dari Trans 7 yaitu Si Gundul. Dan pada pelaksanaan pelatihan, peserta dan juri masuk ke dalam ruangan untuk mendengarkan presentasi terkait komposisi dan resep hasil kreasi makanan yang dibuat oleh peserta. Kemudian dengan contoh makanan-makanan yang ada, pemateri menyampaikan materi-materi yang terkait dengan metode memasak, cara pewarnaan pada makanan, bentuk display makanan, dan tentunya membahas bahan utama yang digunakan, yakni Ubi ungu. Pelaksanaan kegiatan pelatihan masak ini berlangsung pada hari Minggu, 23 Juni 2023 dengan durasi selama dua jam, yakni mulai jam 10.30-12.30 WIB

### C. Hasil Dan Pembahasan

Di Indonesia, ubi ungu atau ubi ungu, bodin, sampai mempunyai arti ekonomi penting dibandingkan dengan umbi-umbian lainnya. Jenis ini kaya akan karbohidrat dan merupakan bahan makanan pokok di daerah tandus di Indonesia. Di mata pemerintah dan masyarakat, ubi pun dianggap sebagai bahan makanan lokal yang perlu digalakkan sebagai bahan makanan pokok alternatif. Istilah bahan makanan lokal ini juga perlu dicermati, karena sebenarnya tanaman ubi ungu ini bukan berasal dari Indonesia, namun lebih tepatnya dari negara

Brazil. Singkatnya, Barulah di Indonesia ubi ungu dari Brazil ini diperkenalkan oleh orang Portugis pada abad ke-16. Selanjutnya, ubi ungu ditanam secara komersial di Indonesia sekitar tahun 1810 (<http://repositori.upnyk.ac.id/>). Sebelum kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan sudah diawali dengan observasi hasil ladang mayoritas warga Desa. Saat melaksanakan Kuliah Kerja Nyata (KKN) di Bayan banyak dijumpai ubi ungu atau ketela pohon ditanam di kebanyakan ladang warga sekitar. Tanaman ubi ungu ini selain terkandung sumber energi juga kaya akan vitamin B kompleks, vitamin K yang dapat membangun masa tulang, sumber mineral bagi tubuh, serta dapat menjadi obat untuk beberapa penyakit seperti kutu air, rheumatik, dan luka bekas garukan di kulit (<http://repositori.upnyk.ac.id/>). Sehingga tidak heran jika umbi ini banyak ditanam dan dikonsumsi oleh warga Bayan dan sekitarnya. Untuk menjadi makanan, ubi ungu di kebanyakan Desa hanya diolah dengan cara dibelah dua lalu dikeringkan, hasilnya disebut gaplek; diparut, diperas, lalu disaring, ini akan menjadi tepung tapioka; kemudian dibuat menjadi tiwul, keripik ubi ungu, peuyeum, dan sebagainya (Koswara: 2009). Antosianin memiliki kemampuan sebagai anti mutagenik dan anti karsinogenik terhadap mutagen dan karsinogen yang terdapat pada bahan pangan dan produk olahannya, mencegah gangguan fungsi hati, antihipertensi, dan menurunkan kadar gula darah (anti hiperglisemik). Ekstraksi antosianin ubi jalar ungu menggunakan pelarut seperti, metanol, etanol, aseton dan air yang diasamkan (Iftita et al., 2024) bahwa ekstrak ubi jalar ungu berpengaruh dalam menurunkan kadar glukosa darah dan MDA hepar tikus hiperglikemia yang diinduksi aloksan. Selain itu, hal ini juga sejalan dengan penelitian Muslimin (Kesehatan, 2019) Olahan tersebut merupakan olahan tradisional yang biasanya dipraktikkan oleh kebanyakan masyarakat untuk memenuhi kebutuhan konsumsinya. Namun, kebanyakan hanya kalangan orang tua yang menyukai olahan ubi ungu yang masih seperti itu, perlu ada inovasi di Desa Gayamharjo untuk mengkreasikan bahan utama ubi ungu menjadi suatu makanan yang tampilannya unik, menarik, namun tetap lezat untuk dinikmati, khususnya bagi anak kecil. Hal ini juga sama terjadi di Desa Baayan, pengolahan ubi ungu hanya seperti itu saja, membuat anak kecil tidak begitu ingin untuk mencicipinya. Karenanya dari pihak pengabdian masyarakat menginisiasi untuk melakukan suatu kegiatan untuk melestarikan dan mengkreasikan bahan makanan dari ketela pohon namun tidak menghilangkan rasa aslinya. Hal ini dilakukan sebagai salah satu cara untuk dapat membuktikan eksistensi ubi ungu menjadi makanan tradisional desa namun juga dapat

merambah ke makanan modern dan berkelas. Kegiatan ini dimulai dari sosialisasi kepada para ibu PKK Desa Bayan, dengan mengajukan opsi ketela pohon atau ubi ungu sebagai bahan utama olahan basah. Selama proses kegiatan berlangsung, mulai dari pembacaan ketentuan lomba hingga mendapatkan subsidi sebesar Rp50.000 sudah dilaksanakan. Peserta sangat antusias dalam mengikuti sosialisasi ini, bahkan sudah ada yang mendiskusikan makanan apa yang akan mereka buat dari ubi ungu.



Gambar 1.



Gambar 2. Kegiatan Penilaian Karya

Dari hasil praktik membuat makanan oleh tujuh kelompok ini, didapati beberapa kreasi olahan basah ubi ungu yang cukup baik. Saat lomba masak dilaksanakan, masing-masing kelompok men-display kue hasil kreasinya, yakni kue pelangi ubi ungu, ubi ungu chocolatepandan, ubi ungu pop, gethuk rainbow, madusari, kue bolu karamel ubi ungu, kue sakura, dan kue tumpeng ubi ungu. Kesemua makanan tersebut dinilai (dari tampilan maupun rasa) dan dicicipi oleh juri satu persatu. Kemudian, kepada juri atau pemateri, peserta melakukan presentasi tentang resep dan cara memasak makanan yang dilombakan. Kebanyakan hanya menggunakan teknik mengukus untuk membuat olahan basah dari ketela. Selain teknik mengukus, mengoven juga dapat dijadikan sebagai teknik mengolah menjadi olahan basah. Gambar 2 Hasil kreasi olahan basah dari ubi ungu. Hal lain yang banyak disoroti pemateri dari hasil olahan basah ubi ungu di atas adalah masalah pewarnaan pada makanan. Sebagian besar peserta lomba memasak, menggunakan bahan aditif berupa pewarna sintetis pada makanan. Kadangkala, penggunaan pewarna makanan seperti ini hanya karena sifatnya yang instan tapi kurang memperhatikan efeknya terhadap kesehatan kita. Sebagai contoh, penggunaan pewarna makanan sintesis mempunyai kelebihan menghasilkan warna yang mencolok dan cukup stabil selama proses pemasakan. Meskipun aman, namun tetap harus memperhatikan ambang batas penggunaannya (Mustafidah, 2017).

#### **D. Simpulan**

Dari hasil pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat tersebut, dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut: Pelatihan pengolahan makanan tradisional ini bertujuan untuk menunjukkan eksistensi tanaman singkong sebagai makanan yang bernilai tinggi.. Memberikan wawasan kepada warga khususnya ibu-ibu Desa Bayan dalam mengolah tanaman singkong menjadi makanan yang menarik dan unik. Memberikan pengetahuan tambahan mengenai ketatabogaan, seperti teknik memasak, pewarnaan pada makanan, display hasil masakan, dan tips cara memilih Ubi ungu yang bagus untuk dikonsumsi.

#### **E. Saran**

Saran kepada ketua umkm purworejo kegiatan ini semoga tetap terselenggara supaya mendorong inovasi dan mendorong bagi umkm purworejo.

#### **F. Ucapan Terimakasih**

Selama melakukan pengabdian masyarakat ini peneliti telah banyak mendapat bantuan dari berbagai pihak. Untuk itu dalam kesempatan ini, banyak menambah wawasan dan pengetahuan.

**DAFTAR PUSTAKA**

- Iftita, M., Sahur, E. F., Farizi, F. Al, & Palopo, U. M. (2024). *Mie ubi ungu sebagai peluang usaha kreativitas mahasiswa yang bernilai jual*. 5(2), 1852–1856.
- Kesehatan, J. I. (2019). *Organoleptik Dan Efektivitas Penurunan Glukosa*. 09(2), 175–179.
- Koswara, S. (2009). Teknologi Pengolahan Singkong (Teori Dan Praktek). *Teknologi Pengolahan Singkong*, 1–24.
- Mustafidah, A. (2017). Pelatihan Pengolahan Makanan Tradisional Untuk Meningkatkan Potensi Kreasi Olahan Basah Singkong di Desa Gayamharjo Prambanan Sleman. *Jurnal Bakti Saintek: Jurnal Pengabdian Masyarakat Bidang Sains Dan Teknologi*, 1(2), 79.  
<https://doi.org/10.14421/jbs.1168>