



Pelatihan Pembuatan Olahan Aneka Kue Berbasis Umbi-Umbian Di Kelurahan Lambara Kota Palu

Bohari*¹, Nurdin Rahman¹, Ariani¹, Fendi Pradana¹

¹Program Studi Gizi, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Tadulako, Kota Palu, Indonesia

Author's Email Correspondence (*): bohari.gizi@gmail.com

Abstrak

Sampai saat ini umumnya pemanfaatan umbi-bumbian hanya dikonsumsi dalam bentuk segar ataupun direbus hal ini dikarenakan kurangnya pengetahuan dan keterampilan tentang pengolahan kue berbahan dasar umbi-umbian khususnya ibu-ibu kader kesehatan di Kelurahan Lambara, Kota Palu. Tujuan yang ingin dicapai dari kegiatan pengabdian pada masyarakat ini adalah meningkatkan pengetahuan peserta dalam pembuatan aneka kue berbasis umbi-umbian, memberikan ketrampilan cara pembuatan aneka kue berbasis umbi-umbian, memberikan pengetahuan dan ketrampilan cara menghitung nilai gizi, biaya produksi dan harga jualnya untuk dipasarkan. Manfaat dari yang dicapai dalam kegiatan pengabdian pada masyarakat ini adalah peserta dapat mengetahui cara membuat aneka kue berbasis umbi-umbian untuk menjadi makanan yang lebih menarik dan bervariasi, peserta memiliki keterampilan pembuatan aneka kue berbasis umbi-umbian untuk menjadi kue yang lebih menarik dan bervariasi, dapat meningkatkan pendapatan ibu-ibu kader kesehatan yang berdampak pada peningkatan kesejahteraan keluarga di Kelurahan Lambara Kota Palu. Metode yang akan digunakan dalam kegiatan pelatihan ini adalah: 1) Metode ceramah : digunakan untuk menjelaskan materi tentang macam-macam pengolahan kue berbasis umbi-umbian. 2) Metode Praktek : digunakan untuk mempraktekkan macam-macam kue berbasis umbi-umbian. 3) Metode Diskusi : Dilakukan setelah kegiatan selesai kegiatan pelatihan untuk mengetahui respon peserta. Peserta dalam kegiatan pelatihan ini adalah ibu-ibu kader kesehatan di Kelurahan Lambara Kota Palu. Hasil kegiatan yaitu para peserta berhasil membuat brownis dan cookies ubi ungu, serta mendapatkan informasi nilai gizi dan nilai ekonomi dari kue yang dibuat.

Kata Kunci: Pelatihan, Aneka Kue, Ubi Ungu, Kader Kesehatan

Published by:

Tadulako University

Address:

Soekarno Hatta KM 9. Kota Palu, Sulawesi Tengah,
Indonesia.

Phone: +628525357076

Email: jurnaldedikatifkesmas@gmail.com

Article history: Will be completed by admin

Received: September 29, 2020

Revised: Oktober 02, 2020

Accepted : Oktober 03, 2020

Available online Oktober 04, 2020

licensed by [Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).



Abstract

Until now, the use of tubers is generally only consumed in the form of fresh or boiled. This is due to the lack of knowledge and skills regarding the processing of root-based cakes, especially health cadres in Lambara Village, Palu City. The objectives to be achieved from this community service activity are to increase participants' knowledge in making various tuber-based cakes, provide skills in how to make various tuber-based cakes, provide knowledge and skills on how to calculate nutritional value, production costs and selling prices for marketing. . The benefits achieved in this community service activity are that participants can find out how to make various tuber-based cakes to become more interesting and varied foods, participants have the skills to make various tuber-based cakes to become more interesting and varied cakes, can increase the income of health cadres which has an impact on improving family welfare in Lambara Village, Palu City. The methods to be used in this training activity are: 1) Lecture method: used to explain material about various tuber-based cake processing. 2) Practice Method: used to practice various tuber-based cakes. 3) Discussion method: Conducted after the activity has finished the training activity to find out the participant's response. Participants in this training activity were women health cadres in Lambara Village, Palu City. The result of the activity was that the participants succeeded in making brownies and purple sweet potato cookies, and received information on the nutritional value and economic value of the cakes made.

Keywords: Training, various cakes, purple sweet potato, health cadres.

I. PENDAHULUAN

Ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L.) merupakan salah satu jenis ubi jalar yang memiliki warna ungu pekat pada bagian umbi dan kulitnya. Warna ungu dari ubi jalar ungu berasal dari pigmen alami yang terkandung di dalamnya. Pigmen hidrofilik antosianin termasuk golongan flavonoid yang menjadi pewarna pada sebagian besar tanaman, yaitu warna biru, ungu dan merah. Kandungan antosianin yang tinggi di dalam umbi akarnya yaitu antosianidin utamanya berupa sianidin dan peonidin (Jiao et al., 2012). Ubi jalar ungu memiliki rasa manis dan mengandung antosianin yang berfungsi sebagai antioksidan, antimutagenik, hepatoprotektif, antihipertensi dan antihiperlipisemik (Suda et al., 2003).

Sampai saat ini umumnya pemanfaatan ubi jalar ungu hanya dikonsumsi dalam bentuk segar ataupun direbus hal ini dikarenakan kurangnya pengetahuan dan ketrampilan tentang pengolahan kue berbahan dasar ubi jalar ungu khusus kaum ibu-ibu kader kesehatan di Kelurahan Lambara, Kota Palu. Salah satu upaya untuk memberikan nilai tambah dari komoditas ubi jalar ungu adalah dengan mengolah ubi jalar ungu menjadi kue yang lebih bervariasi, menarik dan bergizi. meningkatnya kreativitas keu berbahan dasar ubi jalar ungu diharapkan dapat membuka peluang usaha baru, terutama ibu-ibu kader kesehatan di Kelurahan Lambara.

Tujuan yang ingin dicapai dari kegiatan pengabdian pada masyarakat ini adalah meningkatkan pengetahuan peserta dalam pembuatan aneka kue berbasis ubi jalar ungu, memberikan keterampilan cara pembuatan aneka kue berbasis ubi jalar ungu, memberikan pengetahuan dan ketrampilan cara menghitung nilai gizi, biaya produksi dan harga jualnya untuk dipasarkan. Manfaat dari yang dicapai dalam kegiatan pengabdian pada masyarakat ini adalah peserta dapat mengetahui cara membuat aneka kue berbasis ubi jalar ungu untuk menjadi makanan yang lebih menarik, bervariasi dan bergizi, peserta memiliki keterampilan pembuatan aneka kue berbasis ubi jalar ungu untuk menjadi kue yang lebih menarik, bervariasi dan bergizi, dapat meningkatkan pendapatan masyarakat yang berdampak pada peningkatan

kesejahteraan keluarga di Kelurahan Lambara Kota Palu. Pemberdayaan masyarakat adalah upaya untuk meningkatkan harkat dan martabat lapisan masyarakat yang dalam kondisi sekarang tidak mampu melepaskan diri dari perangkap kemiskinan dan keterbelakangan. Dengan perkataan lain memberdayakan masyarakat adalah memampukan dan memandirikan masyarakat. Pemberdayaan diartikan sebagai suatu proses, suatu mekanisme, dalam hal individu, organisasi dan masyarakat menjadi ahli akan masalah yang akan mereka hadapi (Nugroho & Randy, 2007).

Target kegiatan yang ingin dicapai dalam kegiatan yang akan dilaksanakan adalah meningkatkan keterampilan ibu-ibu kader kesehatan; Menumbuhkembangkan kreatifitas bagi kader kesehatan; Meningkatkan kesejahteraan ekonomi kader kesehatan.

II. METHOD

Metode yang digunakan dalam kegiatan pelatihan ini adalah: 1) Metode ceramah : digunakan untuk menjelaskan materi tentang macam-macam pengolahan kue berbasis ubi jalar ungu. 2) Metode Praktek : digunakan untuk mempraktekkan macam-macam kue berbasis ubi jalar ungu. 3) Metode Diskusi : Dilakukan setelah kegiatan selesai kegiatan pelatihan untuk mengetahui respon peserta. Peserta dalam kegiatan pelatihan ini adalah ibu-ibu kader kesehatan di Kelurahan Lambara Kota Palu.

III. HASIL & PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan judul Pelatihan Pembuatan Olahan Aneka Kue Berbasis Umbi-Umbian Di Kelurahan Lambara telah selesai dilaksanakan di Kelurahan Lambara Kota Palu dengan peserta adalah ibu-ibu kader Kesehatan yang berada di Kelurahan Lambara. Kegiatan awal yang dilakukan adalah bentuk ceramah oleh ketua Peneliti kepada peserta. Para ibu kader dibekali informasi mengenai macam-macam pengolahan kue berbasis ubi jalar ungu.



Gambar 1. Tim Pengabdian Bersama mahasiswa menyiapkan alat dan bahan

Selanjutnya peserta melakukan praktek pembuatan kue berdasarkan resep yang tim pengabdian sediakan dan tetap melakukan pendampingan kepada peserta. Jumlah peserta yang berpartisipasi dalam kegiatan ini.

Adapun alasan tim pengabdian memilih ubi ungu yaitu Ubi ungu merupakan jenis ubi yang unik dan jenis ubi ini merupakan makanan yang dapat dikonsumsi sebagai variasi dalam diet. Kemudian rasa dari ubi ini mirip dengan ubi jalar kuning yang manis dan kalori yang terkandung dalam ubi termasuk rendah dimana ubi jalar ungu hanya memiliki 123 kkal per 100 g. selain itu, kandungan serat yang tinggi dimana satu ubi jalar ungu berukuran sedang memiliki 6 gram serat yang berguna untuk menstabilkan kandungan gula darah serta melancarkan pencernaan.

Ubi jalar ungu potensial sebagai sumber antosianin yang dapat berfungsi sebagai antioksidan, antimutagenik, dan antikarsinogenik (Husna et al., 2013). Tim pengabdian juga menyampaikan kepada peserta mengenai pengaruh pemanasan terhadap kandungan gizi ubi ungu. Panas yang tinggi menyebabkan antosianin yang terdapat di dalam bahan rusak, namun hal ini juga dipengaruhi oleh suhu pemanasan, waktu pemanasan, dan ukuran bahan yang diolah. Menurut Winarno (2004), pada pemanasan yang tinggi, kestabilan dan ketahanan zat warna antosianin berubah dan mengakibatkan kerusakan antosianin (Winarno, 2004).

Ubi ungu telah digunakan dalam pembuatan berbagai produk pangan, diantaranya adalah untuk biskuit, nasi instan ubi jalar, mie segar/basah, dan cake (Ticoalu et al., 2016). Selain itu, tepung ubi juga digunakan sebagai bahan substitusi sebagai sumber anti oksidan pada pembuatan roti tawar. Tepung ubi jalar dimanfaatkan juga untuk bolu kukus (Ticoalu et al., 2016).



Gambar 2. Praktek Pembuatan Kue dengan Bahan Ubi Ungu oleh Kader



Gambar 3. Brownies Ubi Ungu



Gambar 4. Cookies Ubi Ungu.

IV. KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan judul Pelatihan Pembuatan Olahan Aneka Kue Berbasis Umbi-Umbian Di Kelurahan Lambara telah selesai dilaksanakan di Kelurahan Lambara Kota Palu dengan peserta adalah ibu-ibu kader Kesehatan dan berhasil membuat kue browines ubi ungu dan cookies ubi ungu. Selain itu, kegiatan ini dapat mendorong kemandirian ekonomi peserta dan peserta memberikan respon yang sangat positif terhadap kegiatan yang telah dilakukan dan menilai kegiatan ini sangat bermanfaat.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim Pengabdian mengucapkan banyak terima kepada Pimpinan Universitas Tadulako yang telah mendanai kegiatan ini sehingga dapat terlaksana dengan baik, dan kami juga mengucapkan terima kepada masyarakat yang turut membantu dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Husna, N. E., Novita, M., & Rohaya, S. (2013). Kandungan Antosianin Dan Aktivitas Antioksidan Ubi Jalar Ungu Segar Dan Produk Olahannya. *AGRITECH*, 33(3), 296–302.
- Jiao, Y., Seeger, K., Lautrette, A., Gaubert, A., Mousson, F., Guerois, R., Mann, C., & Ochsenbein, F. (2012). Surprising complexity of the Asf1 histone chaperone-Rad53 kinase interaction. *Proceedings of the National Academy of Sciences*, 109(8), 2866–2871. <https://doi.org/10.1073/pnas.1106023109>

- Nugroho, R., & Randy. (2007). *Manajemen Pemberdayaan: Sebuah Pengantar & Panduan Untuk Pemberdayaan Masyarakat*. Elex Media Komputindo.
<https://www.bukukita.com/Referensi/Referensi-Umum/55037-Manajemen-Pemberdayaan-:-Sebuah-Pengantar-&-Panduan-untuk-Pemberdayaan-Masyarakat.html>
- Suda, I., Oki, T., Masuda, M., Kobayashi, M., Nishiba, Y., & Furuta, S. (2003). Physiological Functionality of Purple-Fleshed Sweet Potatoes Containing Anthocyanins and Their Utilization in Foods. *Japan Agricultural Research Quarterly: JARQ*, 37(3), 167–173.
<https://doi.org/10.6090/jarq.37.167>
- Ticoalu, G. D., Yunianta, & Maligan, J. M. (2016). Pemanfaatan Ubi Ungu (*Ipomoea Batatas*) Sebagai Minuman Berantosianin Dengan Proses Hidrolisis Enzimatis. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 4(1), 46–55.
- Winarno. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama.