

## PENINGKATAN KETAHANAN PANGAN KELUARGA MELALUI INOVASI SNACKBAR UBI JALAR UNGU

Dianti Ias Oktaviasari<sup>1)\*</sup>, Tri Ana Mulyati<sup>2)</sup>, Reny Nugraheni<sup>3)</sup>, Fery Eko Pujiono<sup>4)</sup>

<sup>1),2),3),4)</sup> Institut Ilmu Kesehatan Bhakti Wiyata Kediri

\*e-mail: dianti.oktaviasari@iik.ac.id

### Abstract

*One way to realize national food security is by utilizing local food resources. Purple sweet potato (*Ipomoea batatas* L.) is a type of tuber that is often found in Indonesia. Purple sweet potato is a local food that is easy to grow and planted by farmers and is a food that is high in fiber and antioxidants. Purple sweet potatoes can be used as food diversification to reduce dependence on wheat, however the use of purple sweet potatoes has so far been limited as a traditional food ingredient and has a fairly low selling value. Snack bars are one innovation to increase purchasing power and consumption power for purple sweet potatoes. It is hoped that farmer groups can use purple sweet potatoes to become a food that is preferred by many people and increase selling prices. So that family food security can be achieved both in terms of economic access and nutritional consumption. Community service activities were carried out in Badal Pandean Village, Ngadiluwih District, Kediri Regency with the target of the Women Farmers Group (KWT). The method for carrying out community service activities is by demonstrating the practice of making purple sweet potato snackbars and providing leaflets containing the steps, materials and tools for making purple sweet potato snackbars. The tools and media used are videos on making snack bars, leaflets, and tools and raw materials for making snack bars. There was an increase in participants' knowledge after attending the training seen from the results of the participants' pretest and posttest. Practical activities for making sweet potato snackbars have also been carried out so that it is hoped that participants will be able to process purple sweet potatoes into functional food that can improve welfare, improve the economy and family food security.*

*Keywords: Purple Sweet Potato, Snackbar, Food Security, Local Food*

### Abstrak

Perwujudan ketahanan pangan nasional salah satunya dengan pemanfaatan sumberdaya pangan lokal. Ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L.) adalah salah satu jenis umbi yang banyak ditemui di Indonesia. Ubi jalar ungu merupakan bahan pangan lokal yang mudah tumbuh dan ditanam petani dan bahan makanan yang mengandung tinggi serat dan antioksidan. Ubi jalar ungu dapat dimanfaatkan sebagai diversifikasi pangan untuk mengurangi ketergantungan terigu namun pemanfaatan ubi jalar ungu selama ini terbatas sebagai bahan makanan tradisional dan memiliki nilai jual yang cukup rendah. Snack bar merupakan salah satu inovasi untuk dapat meningkatkan daya beli dan daya konsumsi terhadap ubi jalar ungu. Diharapkan kelompok tani dapat memanfaatkan ubi jalar ungu menjadi bahan pangan yang lebih disukai banyak orang dan meningkatkan harga jual. Sehingga dapat tercapai ketahanan pangan keluarga baik dari segi akses ekonomi juga dari konsumsi gizi. Kegiatan pengabdian masyarakat dilaksanakan di Desa Badal Pandean Kecamatan Ngadiluwih Kabupaten Kediri dengan sasaran Kelompok Wanita Tani (KWT). Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat dengan demo praktik pembuatan snackbar ubi jalar ungu dan pemberian media leaflet yang berisi langkah-langkah, bahan dan alat untuk pembuatan sanckbar ubi jalar ungu. Alat dan media yang digunakan adalah video pembuatan snackbar, leaflet, dan alat dan bahan baku pembuatan snackbar. Terdapat peningkatan pengetahuan peserta setelah mengikuti pelatihan dilihat dari hasil pretest dan posttest peserta. Kegiatan praktik pembuatan snackbar ubi juga telah terlaksana sehingga

diharapkan peserta mampu mengolah ubi jalar ungu menjadi pangan fungsional yang dapat meningkatkan kesejahteraan, meningkatkan perekonomian dan ketahanan pangan keluarga.

**Kata Kunci:** Ubi Jalar Ungu, SnackBar, Ketahanan Pangan, Pangan Lokal

## PENDAHULUAN

Ketahanan pangan merupakan kondisi terpenuhinya pangan yang terwujud dari ketersediaan pangan yang cukup baik jumlah maupun mutunya, aman dan terjangkau. Salah satu upaya perwujudan ketahanan pangan nasional adalah pemanfaatan sumberdaya pangan lokal yang mengandung keragaman antar daerah (Nur, 2022).

Ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L.) adalah salah satu jenis umbi yang banyak ditemui di Indonesia. Ubi jalar ungu merupakan bahan pangan lokal yang mudah tumbuh dan ditanam petani. Ubi jalar ungu merupakan bahan makanan yang mengandung tinggi serat. Ubi jalar ungu dapat dimanfaatkan sebagai diversifikasi pangan untuk mengurangi ketergantungan terigu. Ubi jalar merupakan salah satu produk pangan yang memiliki kandungan gizi yang cukup lengkap serta banyak memberi manfaat bagi tubuh (Rosidah, 2014).

Menurut (Yaningsih, 2013) kandungan gizi dalam 100 gram ubi ungu berat basah yaitu mengandung karbohidrat sebesar 19,61%, protein sebesar 1,03%, lemak 0,32%, kadar abu 0,01% dan kadar air sebesar 78,86%. Kandungan antosianin yang terdapat pada ubi jalar ungu yaitu sebesar 20 mg/100 g sampai dengan 924 mg/100 g berat basah, sehingga ubi ungu berpotensi sebagai sumber antioksidan

Desa Badal Pandean Kecamatan Ngadiluwih Kabupaten Kediri merupakan daerah dengan penghasil ubi jalar ungu. Mata pencaharian Sebagian besar penduduk di Desa Badal Pandean adalah petani, dengan salah satu komoditi utama adalah ubi jalar. Ubi jalar ungu yang dipanen Sebagian besar langsung dijual ke tengkulak dalam bentuk mentah. Masyarakat belum memanfaatkan dan mengolah ubi jalar ungu untuk meningkatkan nilai ekonomi.

Pemanfaatan ubi jalar oleh masyarakat masih belum optimal ketika masa panen. Pada umumnya pengolahan ubi jalar ungu untuk konsumsi hanya direbus, dikukus atau digoreng saja Pada kondisi mentah, ubi

jalar cepat busuk jika dalam keadaan segar, ubi jalar ungu hanya memiliki masa simpan kurang lebih 5 bulan (Sarwono, 2005). Oleh karena itu untuk meningkatkan nilai ekonomi dari ubi jalar ungu tersebut diperlukan inovasi pengolahan menjadi tepung ubi jalar yang dapat mempunyai masa simpan yang lebih lama dan meningkatkan nilai jual dan praktis dalam penggunaan pembuatan makanan (Dani & Ekawatiningsih, 2021).

Salah satu produk inovasi dari tepung ubi jalar ungu adalah produk snackbar. SnackBar merupakan makanan ringan yang berbentuk batangan berbahan dasar sereal atau kacang - kacang. Snack bar memiliki kecukupan kalori, protein, lemak, dan nutrisi yang dibutuhkan oleh tubuh. Tepung ubi jalar ungu menjadi bahan utama pada pembuatan makanan selingan ini, sehingga dapat memanfaatkan hasil pangan lokal Desa Badal Pandean, dapat meningkatkan nilai ekonomi dari ubi jalar ungu dan meningkatkan ketahanan pangan Desa Badal Pandean.

## METODE

Kegiatan pengabdian masyarakat dilaksanakan pada Bulan Oktober 2024 di Desa Badal Pandean Kecamatan Ngadiluwih Kabupaten Kediri. Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat dengan demo praktik pembuatan snackbar ubi jalar ungu dan pemberian media leaflet yang berisi langkah-langkah, bahan dan alat untuk pembuatan sanckbar ubi jalar ungu. Alat dan media yang digunakan adalah video pembuatan snackbar, leaflet, dan alat dan bahan baku pembuatan snackbar.

Sasaran dari kegiatan adalah Kelompok Wanita Tani (KWT) Desa Badal Pandean berjumlah 20 orang. Kegiatan diawali dengan analisis permasalahan melalui Focus Group Discussion (FGD) dengan kepala desa, perangkat desa dan KWT. Pelaksanaan kegiatan berupa sosialisasi manfaat ubi jalar ungu dan praktik pengolahan ubi jalar ungu menjadi produk snackbar.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan Pengabdian Masyarakat dilaksanakan di Balai Desa Badal Pandean Kecamatan Ngadiluwih Kabupaten Kediri pada Bulan Oktober 2024. Kegiatan diikuti oleh 20 warga yang tergabung dalam KWT Desa badal Pandean serta dihadiri oleh ibu Kepala Desa Badal Pandean. Tahap pelaksanaan PKM adalah dengan Focuss Group Discussion (FGD) dengan perangkat desa dan perwakilan KWT untuk menggali data dan informasi sebagai langkah menganalisis permasalahan di wilayah Desa badal pandean.



**Gambar 1: Pembukaan kegiatan oleh Kepala Desa Badal Pandean Kabupaten Kediri**

Tahap selanjutnya adalah merancang intervensi permasalahan dari hasil analisis yang telah dilakukan. Hasil dari analisis permasalahan adalah masih kurangnya inovasi pemanfaatan ubi jalar ungu oleh masyarakat Badal Pandean. Sehingga diperlukan inovasi untuk dapat meningkatkan nilai jual ubi jalar ungu dan meningkatkan perekonomian dan kesejahteraan petani yaitu pemberian pelatihan pembuatan snackbar ubi ungu pada KWT Desa badal Pandean.



**Gambar 2: Praktik Pembuatan Snackbar Ubi Jalar Ungu**

Pelaksanaan pelatihan diawali dengan pemberian pretest pada peserta untuk

mengukur tingkat pengetahuan peserta mengenai pemanfaatan ubi jalar ungu. Dilanjutkan dengan penjelasan tentang manfaat dan kandungan gizi ubi jalar ungu serta macam-macam produk dengan bahan baku ubi jalar ungu.



**Gambar 3: Peserta Pelatihan Pembuatan Snackbar Ubi jalar Ungu**

Kegiatan selanjutnya adalah penjelasan cara pembuatan snack bar ungu, peserta diberikan leaflet serta video proses pembuatan sanckbar ubi jalar ungu serta praktik secara langsung pembuatan snackbar ubi jalar ungu. Pada kegiatan ini peserta juga dapat berdiskusi dan tanya jawab. Sesi terakhir adalah pengisian post-test untuk mengukur tingkat pengetahuan peserta setelah mengikuti pelatihan. Adapun hasil skor dari pretest dan posttest pada tabel 1 berikut.

**Tabel 1. Hasil Pretest dan Postest Peserta Pelatihan Pembuatan Snackbar Ubi Jalar Ungu di Desa Badal Pandean Kabupaten Kediri Tahun 2024**

Tingkat Pengetahuan	Rata - Rata Jawaban Benar (%)
Pretest	52
Posttest	87

Sumber: Data Primer, 2024

Tabel 1 menunjukkan terdapat peningkatan skor dari hasil pretest dan posttest. Hasil pretest menunjukkan 54% peserta menjawab benar sedangkan hasil posttest menunjukkan peningkatan rata - rata jawaban benar menjadi 87%. Peningkatan nilai pretest dan posstest menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan peserta setelah mengikuti pelatihan pembuatan snackbar ubi jalar ungu.

Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat telah terlaksana dengan baik dan

telah tercapai tujuan dari pengabdian masyarakat. Hal tersebut dapat diketahui dari telah terlaksana rangkaian pelaksanaan pengabdian masyarakat mulai dari analisis masalah, penentuan alternatif pemecahan masalah, tahap persiapan kegiatan, hingga pelaksanaan rangkaian kegiatan edukasi, pelatihan dan praktik pembuatan snackbar ubi ungu. Indikator keberhasilan kegiatan diketahui dari kehadiran peserta yaitu kelompok KWT Desa Badal Pandean 85% dari total undangan serta indikator peningkatan pengetahuan ditunjukkan dari peningkatan skor pretest dan posttest peserta. Dukungan dari Kepala Desa dan perangkat Desa Badal Pandean menjadi factor pendukung keberhasilan pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat.

Snackbar ubi jalar ungu berbahan dasar tepung ubi jalar ungu dan produk sereal seperti rolled oat, almond slice dan kurma. Snackbar yang dibuat tanpa gula dan pemanis buatan, rasa manis didapatkan dari kurma dan madu. Penelitian (Hardoko et al., 2010) menunjukkan bahwa tepung ubi jalar ungu berpotensi sebagai bahan pangan fungsional karena memiliki aktifitas antioksidan yang lebih tinggi dibanding ubi jalar lainnya, serta memiliki kadar serat yang lebih tinggi dibanding dengan tepung terigu.

Snackbar ubi jalar ungu merupakan salah satu alternatif pemanfaatan ubi jalar ungu untuk meningkatkan nilai ekonomi dan memiliki kandungan gizi yang baik serta memiliki rasa yang lezat dan menarik dengan menggabungkan unsur-unsur makanan lain. Hal ini akan meningkatkan minat masyarakat untuk mengkonsumsi makanan tersebut serta dapat dikembangkan dengan kreasi - kreasi tampilan diubah menjadi baru dan cita rasanya disesuaikan dengan selera nusantara (Marta, 2018 & Putri, 2022). Oleh karena itu potensi snackbar ubi jalar ungu sangat besar untuk dapat meningkatkan nilai jual serta meningkatkan kesejahteraan Masyarakat dan ketahanan pangan di Desa Badal Pandean Kabupaten Kediri.

## SIMPULAN

Pelaksanaan pengabdian masyarakat peningkatan ketahanan pangan keluarga melalui inovasi snackbar ubi jalar ungu di

Desa Badal Pandean Kecamatan Ngadiluwih Kabupaten Kediri telah terlaksana dengan baik. Peserta terdiri dari ibu-ibu anggota KWT. Terdapat peningkatan pengetahuan peserta setelah mengikuti pelatihan dilihat dari hasil pretest dan posttest peserta. Kegiatan praktik pembuatan snackbar ubi juga telah terlaksana sehingga diharapkan peserta mampu mengolah ubi jalar ungu menjadi pangan fungsional yang dapat meningkatkan kesejahteraan, meningkatkan perekonomian dan ketahanan pangan keluarga.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih ditujukan pada Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi atas Pendanaan Program Pengabdian kepada Masyarakat Tahun 2024. Ucapan terimakasih juga disampaikan pada Institut Ilmu Kesehatan Bhakti Wiyata Kediri, Kelurahan Badal Pandean Kecamatan Ngadiluwih Kabupaten Kediri, dan seluruh pihak yang telah membantu terlaksananya kegiatan pengabdian Masyarakat ini.

## DAFTAR PUSTAKA

- Dani Nina Arum, dan Ekawatiningsih Prihastuti. 2021. Pemanfaatan Substitusi Tepung Ubi Ungu Pada Pembuatan Purple Dimsum Sebagai Frozenfood. *Journal UNY*.
- Hardoko, Hendarto L, Siregar T.M. 2010. Manfaat Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L. Poir) Sebagai Pengganti Sebagian Tepung Terigu dan Sumber Antioksidan Pada Roti Tawar. *Jurnal Teknologi dan Industri pangan*. Vol. XXI No.1 Th.2010.
- Harmain, U., Saragih, J. R., Astuti, T., Pasaribu, M. P., & Nainggolan, P. (2022). Pemanfaatan Pekarangan Rumah Perkotaan Dengan Budidaya Sayuran Hidroponik. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Sapangambe Manoktok Hitei*, 2(1), 60-66
- Marta D. C. V., 2018. Kontribusi Pemanfaatan Ubi Jalar Sebagai Produk Lokal Desa Sayang, Kabupaten Sumedang Terhadap Peningkatan Ekonomi Kreatif Masyarakat Setempat. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(12), 1032-1035.

- Nur Arfan, Fauzah M.R., Nababan A.S.V., dkk. 2022. Keamanan dan Ketahanan Pangan. Pidie: Yayasan Penerbit Muhammad Zaini.
- Pradipta, I. 2011. Karakteristik Fisikokimia dan Sensories Snack Bars Tempe dengan Penambahan Salak Pondoh 11 Kering. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret.
- Putri G.N.A, Aulia N.N, Salsabila N, dkk. 2022. Pemanfaatan Ubi jalar sebagai Alternatif Karbohidrat yang Meningkatkan Ekonomi Warga Banten.
- Rosidah. (2014). Potensi Ubi Jalar Sebagai Bahan Baku Industri Pangan. Jurnal Teknologi Busana Dan Boga, I (1).
- Simanjuntak, R., Sinaga, R., Saragih, R., Sitinjak, W., Purba, R., Sihaloho, A., ... & Sidabukke, S. (2022). Budidaya Maggot BSF Untuk Pakan Ternak Skala Rumah Tangga Di Jalan Rindung, Kelurahan Bane, Pematang Siantar. Jurnal Pengabdian Masyarakat Sapangambei Manoktok Hitei, 2(2), 148-158.
- Yaningsih Herlin, Admadi Bambang, Mulyani Sri. 2012. Studi Karakteristik Gizi Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas* Var Gunung Kawi) Pada Beberapa Umur Panen. Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri. Vol. 01, No.2 tahun 2013, p. 21-30.