

Pelatihan Diversifikasi Produk Olahan Ubi Jalar Dalam Rangka Mendukung Implementasi *Integrated Farming* di Desa Suci Kabupaten Jember

Sweet Potato Processed Product Diversification Training to Support the Implementation of Integrated Farming in Suci Village, Jember Regency

Uyun Erma Malika^{1*}, Rizal Perlambang CNAWP², Ahmad Haris Hasanuddin Slamet³, Fairuz Nadhifah⁴, Salihati Hanifa⁵

¹ Department of Agribusiness Management, Politeknik Negeri Jember
uyun@polije.ac.id

² Department of Agribusiness Management, Politeknik Negeri Jember
rizal_perlambang@polije.ac.id

³ Department of Agribusiness Management, Politeknik Negeri Jember
ahmad.haris@polije.ac.id

⁴ Department of Agribusiness Management, Politeknik Negeri Jember
fairuz.nadhifah@polije.ac.id

⁵ Department of Health, Politeknik Negeri Jember
salihati_hanifa@polije.ac.id

ABSTRAK

Desa Suci, Kecamatan Panti, Kabupaten Jember memiliki potensi sumber daya alam yang melimpah di sektor pertanian, peternakan, dan kerajinan lokal, namun belum dikelola secara terpadu dan berkelanjutan. Salah satu komoditas unggulan di Desa Suci yang memiliki potensi untuk dikembangkan yaitu ubi jalar. Ubi jalar kaya akan kandungan gizi seperti karbohidrat, vitamin, dan serat. Namun, komoditas ubi jalar di desa ini tidak banyak diolah menjadi produk olahan dan sebagian besar dikonsumsi dalam bentuk ubi jalar rebus. Kegiatan pengabdian ini dilakukan untuk memberikan pelatihan diversifikasi olahan ubi jalar menjadi produk be cheese dan mie ubi jalar. Peserta pada kegiatan pengabdian ini yaitu ibu-ibu PKK Desa Panti. Kegiatan pelatihan meliputi ceramah dan diskusi hingga praktik secara langsung pembuatan be cheese dan mie ubi jalar. Hasil dari kegiatan pengabdian menunjukkan tingkat pemahaman dan kemampuan peserta pelatihan dalam mengolah ubi jalar menjadi produk bernilai tambah. Melalui kegiatan pengabdian ini peserta tertarik untuk mengolah produk ubi jalar menjadi be cheese dan mie ubi jalar sebagai produk unggulan Desa Suci. Melalui kegiatan pengabdian ini diharapkan dapat memperkenalkan produk inovatif ke pasar berbasis kearifan lokal daerah.

Kata kunci — Desa Suci, Ubi Jalar, Diversifikasi, Pelatihan

ABSTRACT

Suci Village, Panti District, Jember Regency has abundant natural resource potential in the agriculture, livestock, and local crafts sectors, but has not been managed in an integrated and sustainable manner. One of commodities in Suci Village that has the potential to be developed is sweet potatoes. Sweet potatoes are rich in nutrients such as carbohydrates, vitamins, and fiber. However, sweet potato commodities in this village are not widely processed into processed products and are mostly consumed in the form of boiled sweet potatoes. This community service activity was carried out to provide training in diversification of sweet potato processing into be cheese and sweet potato noodle products. Participants in this community service activity were women from the PKK of Panti Village. The training activities included lectures and discussions then direct practice in making be cheese and sweet potato noodles. The results of the community service activity showed the level of understanding and ability of the training participants in processing sweet potatoes into value-added products. Through this community service activity, participants were interested in processing sweet potato products into be cheese and sweet potato noodles as superior products of Suci Village. Through this community service activity, it is hoped that it can introduce innovative products to the market based on local wisdom of the region.

Keywords — Suci Village, Sweet Potatoes, Diversification, Training

Korespondensi Penulis:

Ahmad Haris Hasanuddin Slamet,
Politeknik Negeri Jember, Jl. Mastrip PO.BOX 164
Telepon : +628133181155
Email: ahmad.haris@polije.ac.id

OPEN ACCESS

© 2025. Author's



Creative Commons
Attribution 4.0 International License

1. Pendahuluan

Desa Suci merupakan salah satu desa yang terletak di Kecamatan Panti Kabupaten Jember yang memiliki potensi sumber daya pertanian. Beberapa komoditas pertanian unggulan yang ada di Desa Suci meliputi padi, ubi jalar, singkong, dan kopi. Namun komoditas tersebut belum sepenuhnya dikelola secara maksimal.

Pendekatan *Integrated Farming System* (IFS) atau sistem pertanian terpadu menjadi pilihan yang tepat untuk diterapkan. Konsep IFS menekankan pada keterpaduan antara pertanian dan peternakan, di mana limbah ternak seperti kotoran kambing dan sapi diolah menjadi pupuk organik yang dapat digunakan untuk menunjang budidaya tanaman pangan seperti ubi jalar dan singkong yang banyak dibudidayakan di Desa Suci Kecamatan Panti Kabupaten Jember [1]. Pengembangan IFS tidak hanya difokuskan pada pemanfaatan pupuk organik dan budidaya ubi jalar saja, tetapi juga difokuskan untuk menciptakan inovasi produk olahan pangan bergizi dengan melibatkan kelompok perempuan (PKK) yang ada di Desa Suci.

Salah satu komoditas unggulan di Desa Suci yaitu ubi jalar. Jenis ubi jalar yang banyak dibudidayakan yaitu ubi jalar kuning. Komoditas ini banyak ditemui di Desa Suci karena kemudahannya dalam proses budidaya dan juga tidak mengenal musim. Selain kemudahan dari proses budidaya, ubi jalar kuning juga kaya akan kandungan gizi. Ubi jalar kuning segar terdiri dari pati 24,47%; gula reduksi 0,11%; lemak 0,68%; protein 0,49%; kadar air 68,78%; kadar abu 0,99%; serat 2,79%; vitamin C 25,00 mg/100g [2]. Ubi jalar kuning juga mengandung beta-karoten 794 µg /100g, karoten total 4948.0 µg /100g. Tingginya kandungan gizi pada ubi

jalar kuning menjadikannya memiliki potensi besar sebagai bahan baku olahan pangan fungsional [3].

Ubi jalar kuning di Desa Suci secara umum belum banyak dilakukan proses pengolahan menjadi produk yang memiliki nilai tambah. Ubi jalar sebagian besar dijual dalam bentuk segar setelah dipanen. Selain itu, hanya sebagian kecil yang dikonsumsi masyarakat dalam bentuk olahan sederhana seperti ubi kukus dan ubi goreng. Dengan demikian, diperlukan upaya diversifikasi olahan ubi jalar kuning untuk meningkatkan nilai tambah dan fungsionalnya [4].

Diversifikasi pangan menjadi upaya yang sangat penting untuk meningkatkan nilai tambah dan fungsional produk. Upaya diversifikasi pangan juga dilakukan untuk menganekaragamkan jenis olahan produk [5]. Diharapkan dengan adanya diversifikasi pangan diharapkan akan memunculkan produk unggulan yang bergizi dan berdaya saing [6]. Salah satu produk olahan berbasis ubi jalar kuning yang cukup potensial yaitu be cheese dan mie ubi jalar.

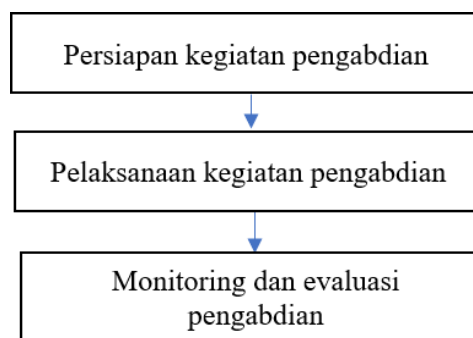
Be Cheese merupakan olahan produk kekinian dengan metode olahan yang cukup sederhana. Pengolahan be cheese cukup sederhana yaitu ubi jalar kuning dikukus hingga teksturnya lembut. Kemudian ubi jalar kuning yang telah dikukus dicampur dengan santan dan cream cheese. Tujuan dari penambahan dari santan dan cream cheese adalah untuk meningkatkan nilai rasa dan gizinya. Be cheese dapat dikonsumsi oleh semua kalangan baik itu dewasa hingga anak-anak. Tekstur be cheese yang lembut, mudah dicerna, dan kaya akan kandungan gizi menjadikannya dapat digunakan sebagai produk MPASI serta makanan tambahan di posyandu [3].

Mie menjadi produk yang cukup digemari oleh banyak kalangan. Mie ubi jalar merupakan diversifikasi olahan mie dengan penambahan bahan baku ubi jalar kuning. Penambahan ubi jalar kuning selain meningkatkan penampakan produk mie juga meningkatkan nilai gizi dari produk mie [7]. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan mie ubi jalar juga memiliki potensi penerimaan konsumen yang cukup besar [8].

Pelatihan pembuatan *be cheese* dan mie ubi jalar merupakan upaya yang dilakukan tim pengabdian masyarakat Politeknik Negeri Jember untuk meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah ubi jalar kuning sehingga memiliki nilai tambah secara ekonomi. Luaran dari kegiatan ini yaitu meningkatkan keterampilan masyarakat khususnya ibu-ibu PKK dalam mengolah ubi jalar kuning [9]. Harapannya, produk yang telah dibuat dapat menjadi produk unggulan di Desa Suci sehingga dapat dikembangkan sebagai usaha unggulan desa.

2. Metode Pengabdian Masyarakat

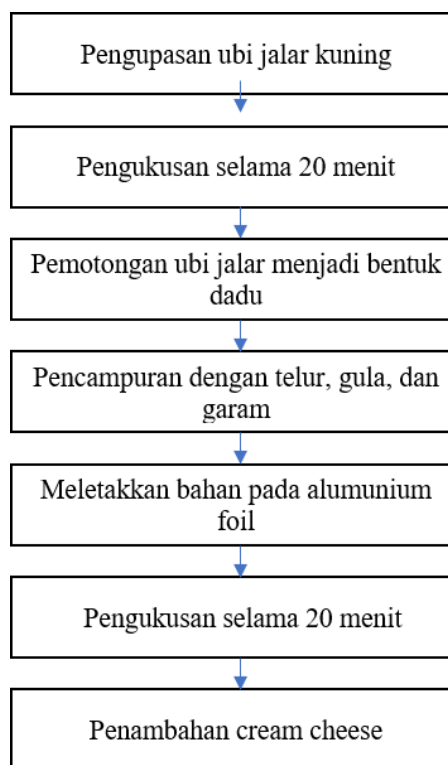
Kegiatan pengabdian dilaksanakan pada periode Juli-Oktober 2025 di Desa Suci, Kecamatan Panti, Kabupaten Jember dalam bentuk pelatihan pembuatan olahan dari ubi jalar menjadi *bee cheese* dan mie ubi jalar. Peserta pada kegiatan pengabdian yaitu ibu-ibu PKK dan kelompok posyandu Desa Suci. Metode kegiatan pengabdian yang dilakukan meliputi tahapan persiapan, pelaksanaan, dan monitoring serta evaluasi. Tahapan persiapan meliputi kegiatan analisis kebutuhan dengan peserta pengabdian. Kemudian tahapan pelaksanaan berupa kegiatan pelatihan pembuatan produk *be cheese* dan mie ubi jalar. Tahapan terakhir yaitu monitoring dan evaluasi berupa *Focus Group Discussion* (FGD) berupa tanya jawab antara peserta dan tim pengabdian. Hasil dari kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan dari peserta terkait diversifikasi olahan ubi jalar kuning menjadi *be chesee* dan mie ubi jalar. Selain itu, diharapkan produk hasil pelatihan nantinya dapat menjadi salah satu produk unggulan di Desa Suci. Tahapan program kegiatan pengabdian dapat dilihat pada gambar 1 berikut ini.



Gambar 1. Tahapan kegiatan pengabdian

A. Pembuatan *Be Cheese*

Be Cheese merupakan produk kekinian dengan metode olahan yang cukup sederhana. Bahan baku yang diperlukan meliputi ubi jalar kuning 250 gra, telur 1 butir, santan 2 sdm, garam sdt dan gula sdt. Tahapan pembuatan *be cheese* dapat dilihat pada gambar 2 berikut ini.

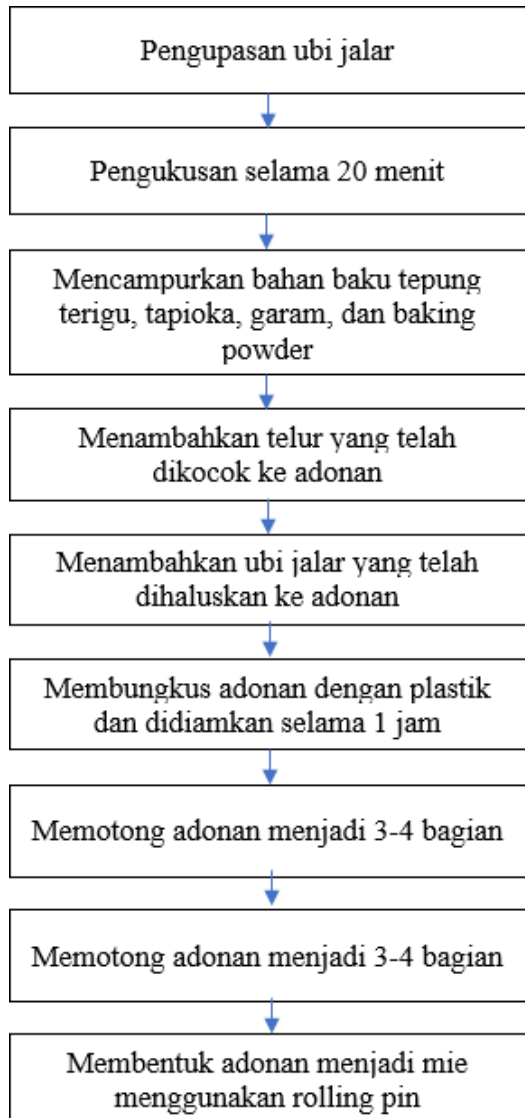


Gambar 2. Tahapan *be cheese*

B. Pembuatan Mie Ubi Jalar

Mie ubi jalar merupakan mie dengan fortifikasi ubi jalar sebagai bahan baku pembuatan mie. Penambahan ubi jalar selain memberikan kesan penambahan warna juga menambahkan nilai gizi dari produk mie. Bahan baku pembuatan mie ubi jalar meliputi 70 gram

ubi jalar kuning, 100 gram tepung terigu, 25 gram tepung tapioka, 1 butir telur, ½ sdt baking soda, 1 sdt garam, 40-50 ml air, dan tepung maizena secukupnya. Tahapan pembuatan mie ubi jalar dapat dilihat pada gambar 3.



Gambar 3. Tahapan pembuatan mie ubi jalar

3. Pembahasan

Ubi jalar merupakan salah satu komoditas yang banyak dibudidayakan di Desa Suci. Jenis ubi jalar yang banyak dibudidayakan yaitu ubi jalar kuning. Ubi jalar kuning memiliki kandungan gizi yang tinggi sehingga dapat diolah menjadi produk bergizi dengan nilai tambah yang tinggi [10]. Program pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan dengan memperhatikan komoditas yang cukup melimpah

di Desa Suci yaitu ubi jalar kuning. Produk olahan yang ditetapkan pada kegiatan pengabdian yaitu *be cheese* dan mie ubi jalar.

3.1 Persiapan Kegiatan Pengabdian

Kegiatan persiapan dilakukan berupa survei dan wawancara terkait permasalahan dan kebutuhan di Desa Suci, Kecamatan Panti, Kabupaten Jember. Kegiatan persiapan merupakan tahapan yang sangat penting pada kegiatan pengabdian. Melalui kegiatan persiapan dilakukan analisis situasi dan diskusi untuk mencari kebutuhan spesifik yang dibutuhkan oleh Desa Suci [11]. Berdasarkan hasil survei awal di lapangan dan wawancara dengan Bapak H. Akhmad Suyuthi selaku Kepala Desa Suci (Gambar 1) menyampaikan bahwa salah satu permasalahan di Desa Suci yaitu kurangnya diversifikasi produk olahan dari komoditas pertanian lokal, terutama ubi jalar kuning.



Gambar 1. Survei awal kegiatan pengabdian

3.2 Tahap Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian A. Penyampaian materi pelatihan

Tahap pelaksanaan merupakan tahap inti dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Bentuk tahapan pelaksanaan kegiatan pengabdian berupa pelatihan diversifikasi olahan ubi jalar kuning menjadi *be cheese* dan mie ubi jalar. Kegiatan ini dilakukan pada tanggal 18 Agustus 2025 di Desa Suci, Kecamatan Panti, Kabupaten Jember. Kegiatan pelatihan dimulai dari sosialisasi dan penyampaian materi terkait potensi ubi jalar kuning sebagai bahan baku olahan produk unggulan. Kemudian materi dilanjutkan terkait metode pengolahan ubi jalar menjadi *be cheese* dan mie ubi jalar. Materi diberikan dengan metode ceramah yang sederhana sehingga memudahkan peserta untuk memahaminya. Peserta cukup antusias

mendengarkan materi yang diberikan ditunjukkan dengan banyaknya feedback yang diberikan.



Gambar 2. Penyampaian materi pelatihan

B. Praktik Pembuatan *Be Cheese*

Praktik pembuatan *be cheese* dimulai dari demonstrasi proses pembuatan oleh tim pengabdian masyarakat. Tim pengabdian masyarakat sebelumnya telah mempersiapkan ubi jalar yang telah dikupas. Selanjutnya tim mendemonstrasikan proses pembuatan dimulai dari tahapan pengukusan ubi jalar hingga proses penambahan cream cheese. Selanjutnya peserta pelatihan mempraktikkan secara langsung pembuatan *be cheese* dengan arahan dari tim pengabdian. Berdasarkan pelatihan yang telah dilakukan peserta telah mampu membuat produk *be cheese* dari ubi jalar kuning.



Gambar 3. Pembuatan Be Cheese

C. Pembuatan mie ubi jalar

Praktik pembuatan mie ubi jalar dilakukan pada hari yang sama dilokasi pengabdian. Praktik ini juga diawali demonstrasi dari tim pengabdian. Demonstrasi dimulai dari tahapan pembuatan adonan mie hingga proses pembentukan mie di rolling pin. Peserta kemudian mempraktikkan secara langsung membuat mie ubi jalar dimulai dari tahapan pembuatan adonan, pemotongan adonan, hingga pembentukan adonan di rolling pin. Berdasarkan hasil pelatihan, peserta sangat antusias dan mampu mempraktikkan pembuatan mie ubi jalar



Gambar 4. Pembuatan mie ubi jalar

3.3 Monitoring dan Evaluasi

Kegiatan monitoring dan evaluasi dilakukan pasca setelah semua tahapan pelatihan selesai dilaksanakan. Tim kemudian melakukan wawancara dengan beberapa peserta terkait kegiatan pelatihan yang telah dilaksanakan. Wawancara ini untuk mengetahui tingkat pemahaman peserta terhadap kegiatan pelatihan. Para peserta juga dipersilahkan memberikan pertanyaan maupun saran terkait kegiatan pelatihan. Pada sesi ini juga dilakukan penyerahan produk *be cheese* dan mie ubi jalar hasil praktik oleh peserta.

4. Kesimpulan

Berdasarkan kegiatan pengabdian yang telah dilakukan pengolahan ubi jalar kuning menjadi *be cheese* dan mie ubi jalar memiliki potensi untuk meningkatkan nilai tambah dan fungsional produk. Mengacu pada hasil evaluasi kegiatan pengabdian, dapat dilihat bahwa peserta telah berhasil dan mampu membuat produk *be cheese* dan mie ubi jalar kuning.

5. Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih kami sampaikan pada P3M dan Politeknik Negeri Jember atas dukungan dana dalam Kegiatan Pengabdian Masyarakat Skema PKM desa binaan.

6. Daftar Pustaka

- [1] Darwati Susilastuti, Aditiameri, and Vivi Lusia, "Mewujudkan Integrated Farming System Perkotaan Dengan Poc Turi Sebagai Pengintegrasian Di Cipinang Melayu Jakarta Timur," *J. Bakti Masy. Indones.*, vol. 5, no. 2, pp. 361–369, 2022, doi: 10.24912/jbmi.v5i2.20234.
- [2] R. N. dan R. A. T. Satrijo Saloko*, "Potensi ubi jalar kuning dan sorgum sebagai sumber protein dan antioksidan pada kue lumpur," *Pros. Saintek*, vol. 4, no. November 2021, pp. 23–24, 2011, [Online]. Available: <https://jurnal.lppm.unram.ac.id/index.php/prosidingsaintek/article/view/525>
- [3] N. D. Meisara, T. Rialita, and A. Herminati, "Karakteristik Bubur Instan Berbasis Ubi Jalar Kuning sebagai Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) untuk Pencegahan Stunting," *Nutr. J. Gizi, Pangan dan Apl.*, vol. 5, no. 1, pp. 41–52, 2021, doi: 10.21580/ns.2021.5.1.5269.
- [4] A. A. Made Krisna Laksmayani, Dafina Howara, Sulmi, Made Antara, "Pengolahan Ubi Jalar Menjadi Produk Olahan Pangan Dalam Mendukung Upaya Diversifikasi Pangan Lokal," *Monsu' Ani Tano ...*, vol. 6, no. 2, pp. 402–411, 2023, [Online]. Available: <http://lonsuit.unismuhluwuk.ac.id/monsuan/article/view/2839%0Ahttp://lonsuit.unismuhluwuk.ac.id/monsuan/article/download/2839/1247>
- [5] A. Isma *et al.*, "Peningkatan Pemahaman Warga Desa Sokkolia Tentang Pengolahan Ubi Jalar Menjadi Produk Kripik Berbagai Rasa," *Vokatek J. Pengabd. Masy.*, vol. 1, no. 1, pp. 7–12, 2023, doi: 10.61255/vokatekjp.v1i1.26.
- [6] I. C. Ainal Ikram, "Pemberdayaan Masyarakat Diversifikasi Pangan Masyarakat Melalui Inovasi Pangan Lokal Dari Singkong," *J. Pengabd. pada Masy.*, vol. 6, no. 1, pp. 271–278, 2022.
- [7] R. R. Agus and R. Ismawati, "Pengaruh Substitusi Ubi Jalar Kuning, Isolat Protein Kedelai, Dan Tepung Daun Kelor Terhadap Kandungan Gizi Serta Daya Terima Mi Instan," *Media Gizi Indones.*, vol. 13, no. 2, p. 108, 2018, doi: 10.20473/mgi.v13i2.108-116.
- [8] A. F. Mulyadi, S. Wijana, I. A. Dewi, and W. I. Putri, "Karakteristik Organoleptik Produk Mie Kering Ubi Jalar Kuning (Ipomoea batatas) (Kajian Penambahan Telur Dan CMC) Organoleptic Characteristics of Dry Noodle Products from Yellow Sweet Potato (Ipomoea batatas) (Study on Adding Eggs and CMC)," *J. Teknol. Pertan.*, vol. 15, no. 1, pp. 25–36, 2014.
- [9] R. Jasiyah, Saifullah, S. Hasnah, F. W. F. Waangsir, A. P. R. Kusuma Dewi, and P. M. Marpaung, "Pelatihan penulis artikel ilmiah terindeks scopus," *Communnity Dev. J.*, vol. 4, no. 4, pp. 7687–7692, 2023.
- [10] R. A. Pratiwi, "Pengolahan Ubi Jalar Menjadi Aneka Olahan Makanan : Review," *J. Trit.*, vol. 11, no. 2, pp. 42–50, 2020.
- [11] N. Asrini, A. T. S. Ni Luh Putu, D. Ayundha, and M. Veranita, "Identifikasi Kebutuhan Pelatihan Dan Pengembangan Sumber Daya Manusia," *J. Pendidikan, Humaniora, Linguist. Dan Sos.*, vol. 2, no. 2, pp. 46–59, 2024, doi: 10.58268/jg.v2i2.154.