

Meningkatkan Keterampilan Wirausaha Desa Melalui Sosialisasi UMKM: Pelatihan Pembuatan Bola Ubi Ungu Di Desa Badas Kecamatan Sumobito Kabupaten Jombang

Improving Village Entrepreneurial Skills Through Msme Socialization: Training on Making Purple Potato Balls In Badas Village, Sumobito District, Jombang Regency

**Amanatul Qudsiyah¹, Vangella Arry Mahmudah², Putri Zanuba³, Farid Ubaidillah⁴,
Siska Amalia Putri⁵, Mohammad Latiadi Prasetyo⁶, Aniek Kurniati⁷,
Bambang Widiyanto Akbar⁸, Rida Maulidia Nuriyansyah⁹, Anis Indah Ifa Khasanah¹⁰**
Universitas Darul Ulum^{1,2,3,4,5,6,7,8,9}
nanaqudsiyah725@gmail.com¹

Disubmit : 2 Januari 2025, Diterima : 20 Februari 2025, Dipublikasi : 5 Maret 2025

Abstract

Badas Village, Sumobito District, Jombang Regency, is known as a center for the tofu industry, but the use of purple sweet potatoes as an innovative food ingredient is still limited. To improve community skills in processing purple sweet potatoes, training was conducted on making purple sweet potato balls using the Focus Group Discussion (FGD) method. This activity aims to identify processing obstacles, introduce innovative techniques and evaluate the effectiveness of the methods applied. Training involves demonstrations and direct practice with the steaming method before frying to maintain natural color and obtain a softer texture. The results of the activity show that this technique is able to produce sweet potato balls that are more stable in color and texture. In conclusion, the FGD approach is effective in exploring problems and finding innovative solutions that can be determined by the community in processing purple sweet potatoes.

Keywords: Focus Group Discussion, purple sweet potato balls, community service sweet potato processing food innovation

Abstrak

Desa Badas, Kecamatan Sumobito, Kabupaten Jombang, dikenal sebagai sentra industri tahu, namun pemanfaatan ubi ungu sebagai bahan pangan inovatif masih terbatas. Untuk meningkatkan keterampilan masyarakat dalam pengolahan ubi ungu, dilakukan pelatihan pembuatan bola ubi ungu dengan metode Focus Group Discussion (FGD). Kegiatan ini bertujuan untuk mengidentifikasi kendala pengolahan, memperkenalkan teknik inovatif, dan mengevaluasi efektivitas metode yang diterapkan. Pelatihan melibatkan demonstrasi dan praktik langsung dengan metode pengukusan sebelum penggorengan untuk mempertahankan warna alami dan mendapatkan tekstur yang lebih lembut. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa teknik ini mampu menghasilkan bola ubi yang lebih stabil dalam warna dan tekstur. Kesimpulannya, pendekatan FGD efektif dalam menggali permasalahan serta menemukan solusi inovatif yang dapat diterapkan oleh masyarakat dalam pengolahan ubi ungu.

Kata Kunci: Focus Group Discussion, bola ubi ungu, inovasi pangan, pengolahan ubi, pengabdian masyarakat.

1. Pendahuluan

Ubi ungu (*Ipomoea batatas* L) merupakan salah satu jenis umbi-umbian yang memiliki kandungan gizi tinggi, terutama antosianin yang berperan sebagai antioksidan alami. Kandungan ini tidak hanya memberikan warna ungu khas pada ubi, tetapi juga memiliki manfaat kesehatan, seperti menangkal radikal bebas dan meningkatkan daya tahan tubuh (Santoso, Wijayanti, & Kurniawan, 2023). Selain itu,

ubi ungu juga kaya akan serat dan karbohidrat kompleks, sehingga dapat menjadi alternatif pangan sehat (Herlina & Farida, 2014). Namun, di banyak daerah, pemanfaatan ubi ungu masih terbatas pada konsumsi dalam bentuk rebusan atau olahan tradisional lainnya, tanpa adanya inovasi yang dapat meningkatkan nilai jual maupun daya tarik produk (Santoso, Pratama, & Widodo, 2023). Beberapa penelitian menunjukkan bahwa stabilitas antosianin dalam ubi ungu dapat dipertahankan dengan teknik pengolahan yang tepat, seperti suhu dan metode pemanasan yang sesuai, untuk menjaga warna dan kandungan nutrisinya (Widjaja, Saru, & Putri, 2021). Oleh karena itu, inovasi dalam pengolahan ubi ungu menjadi produk yang lebih bervariasi dan bernilai tambah sangat diperlukan (Agustin, 2018).

Di era globalisasi dan perubahan gaya hidup, konsumen semakin mencari makanan yang tidak hanya lezat tetapi juga sehat dan bernilai gizi tinggi (Aslan, 2019). Oleh karena itu, UMKM dituntut untuk berinovasi dengan mengolah ubi ungu menjadi produk makanan modern yang inovatif (Tambunan, 2021). Namun dalam pengembangannya, UMKM menghadapi berbagai tantangan seperti keterbatasan dalam teknologi pengolahan, pemasaran, dan manajemen rantai pasok bahan baku (Kementerian Koperasi dan UKM, 2020). Beberapa studi menunjukkan bahwa upaya diversifikasi produk pangan berbasis umbi-umbian dapat meningkatkan daya saing dan nilai ekonomi produk lokal (Rahmawati & Setiawan, 2022). Selain itu, pemanfaatan teknologi pengolahan yang tepat dapat meningkatkan daya saing produk dan menjadikannya lebih menarik bagi konsumen modern (Koswara, 2009).

Desa Badas, Kecamatan Sumobito, Kabupaten Jombang, selama ini dikenal sebagai sentra industri tahu. Mayoritas masyarakatnya berfokus pada produksi tahu sebagai sumber mata pencaharian utama, sementara diversifikasi produk berbasis pangan lokal lainnya masih belum berkembang (Sari, Syahnur, & Seftarita, 2016). Salah satu bahan pangan yang tersedia di desa ini adalah ubi ungu, tetapi pemanfaatannya masih minim dan belum diolah menjadi produk yang lebih bervariasi. Kurangnya keterampilan dalam mengolah ubi ungu menjadi produk yang bernilai tambah menjadi salah satu kendala yang dihadapi masyarakat, terutama ibu-ibu PKK yang berperan dalam pengolahan pangan rumah tangga (Aprilia, 2016). Oleh karena itu, diperlukan inovasi produk yang mudah dibuat dan memiliki potensi untuk dikembangkan lebih lanjut (Affandi, Ferdiansyah, & Nur, 2018). Salah satu inovasi yang dapat diterapkan adalah pembuatan bola ubi ungu dengan metode pengukusan sebelum digoreng. Teknik ini bertujuan untuk mempertahankan warna alami ubi serta menghasilkan tekstur yang lebih lembut dibandingkan dengan metode pengolahan lainnya (Prasetyo, Nugroho, & Lestari, 2023). Bola ubi ungu memiliki keunggulan dalam hal rasa yang khas, tekstur yang menarik serta kemudahan dalam proses pembuatannya (Herlina & Farida, 2014). Namun, banyak masyarakat yang belum mengetahui teknik pengolahan yang tepat agar mendapatkan hasil yang optimal, terutama dalam menjaga warna ubi agar tidak berubah, tekstur yang sesuai, serta menghasilkan produk yang tidak terlalu berminyak setelah digoreng (Rahmawati & Setiawan, 2022).

Sebagai upaya untuk meningkatkan keterampilan ibu-ibu PKK dalam mengolah ubi ungu, dilakukan program pengabdian masyarakat berupa pelatihan dengan metode *Focus Group Discussion* (FGD). Metode ini digunakan untuk menggali wawasan, pengalaman, serta kendala yang dihadapi peserta dalam mengolah ubi ungu (Astriani & Puspasari, 2021). Kegiatan ini mencakup demonstrasi langsung dan praktik bersama agar peserta dapat memahami teknik yang diajarkan dengan lebih

baik (Prasetyo et al., 2023). Selain itu, pendekatan berbasis FGD memungkinkan partisipasi aktif peserta dalam menemukan solusi yang sesuai dengan kondisi dan kebutuhan mereka, sehingga inovasi ini dapat berkelanjutan dalam jangka panjang (Agustin, 2018).

2. Metode

Penelitian ini menerapkan pendekatan deskriptif kualitatif dengan metode observasi, wawancara, dan Focus Group Discussion (FGD) guna mengevaluasi efektivitas pelatihan pembuatan bola ubi ungu bagi ibu-ibu PKK di Desa Badas, Sumobito, Jombang. FGD merupakan metode diskusi kelompok yang bertujuan untuk memperoleh informasi serta merumuskan solusi terhadap permasalahan tertentu secara spesifik (Boateng dalam Astriani, 2021).

1. Lokasi dan Sasaran

Penelitian dilakukan di Desa Badas dengan sasaran ibu-ibu PKK yang berpotensi mengembangkan usaha berbasis pangan lokal.

2. Teknik Pengumpulan Data

- Observasi: Mengamati partisipasi peserta dalam pelatihan.
- Wawancara: Menggali pemahaman peserta sebelum dan sesudah pelatihan.
- FGD: Mendiskusikan teknik pengolahan, inovasi produk, dan strategi pemasaran.

3. Tahapan Penelitian

- Perencanaan: Mengidentifikasi kebutuhan peserta dan menyusun materi pelatihan.
- Pelaksanaan Pelatihan: Pemaparan, demonstrasi, dan praktik pembuatan bola ubi ungu.
- Evaluasi: Observasi hasil produksi, wawancara, dan analisis kendala peserta.

4. Analisis Data

Data dianalisis secara deskriptif melalui reduksi, penyajian, serta penarikan kesimpulan untuk menilai dampak pelatihan terhadap keterampilan peserta.

3. Hasil Dan Pembahasan

Pelatihan pembuatan bola ubi ungu di Desa Badas, Sumobito, Jombang, bertujuan untuk meningkatkan keterampilan ibu-ibu PKK dalam mengolah ubi ungu menjadi produk inovatif dengan kualitas yang lebih baik. Peserta pelatihan diberikan pemahaman mengenai pemilihan bahan baku yang berkualitas, proses pengolahan yang tepat, hingga cara menciptakan bola ubi ungu dengan tekstur yang lebih lembut dan daya tahan yang lebih lama. Sebelum mengikuti pelatihan, sebagian besar peserta hanya mengolah ubi ungu dengan cara sederhana, seperti direbus atau digoreng tanpa variasi tambahan. Setelah mendapatkan pelatihan, peserta memahami pentingnya teknik pengukusan yang benar untuk mempertahankan warna alami ubi ungu serta metode pengolahan yang dapat menghasilkan tekstur bola ubi yang tidak keras setelah dingin. Dalam pelatihan ini, peserta juga diajarkan teknik menggoreng yang dapat menghasilkan bola ubi yang renyak diluar tetapi tetap lembut didalam. Selain itu juga cara mengatur suhu dan durasi penggorengan agar bola ubi tidak terlalu berminyak serta tetap memiliki rasa yang optimal.



Gambar 1. Pelatihan pembuatan bola ubi ungu

Inovasi lain yang diperkenalkan dalam pelatihan adalah variasi bentuk dan ukuran bola ubi ungu. Peserta mempelajari cara membentuk bola ubi dengan ukuran yang seragam agar proses pemasakan lebih merata. Beberapa peserta juga mencoba memberikan isian yang lebih variatif seperti keju (baik keju biasa maupun keju mozzarella dan coklat yang dapat memberikan pengalaman konsumsi yang lebih unik. Dalam pembuatan produk ini, teknik pengukusan yang tepat sebelum pengolahan dapat membantu mempertahankan kelembutan bola ubi tanpa memerlukan bahan tambahan yang lain. Selain itu, cara pegadukan yang baik juga berpengaruh dalam menghasilkan adonan yang lebih halus dan mudah dibentuk. Secara keseluruhan, hasil kegiatan ini menunjukkan bahwa ibu-ibu PKK di Desa Badas memiliki potensi besar dalam mengembangkan produk berbasis ubi ungu. Dengan teknik pengolahan yang baik serta eksplorasi variasi produk, bola ubi ungu dapat menjadi salah satu produk unggulan yang memiliki keunggulan dalam hal tekstur, cita rasa, dan daya simpan.

Pengolahan ubi ungu dengan inovasi yang tepat menjadi faktor penting dalam meningkatkan kualitas dan daya tarik produk pangan. Studi oleh Santoso et al (2023) menunjukkan bahwa teknik pengolahan yang baik dapat meningkatkan karakteristik sensoris produk berbasis ubi, seperti tekstur, warna, dan rasa. Dalam pelatihan ini, inovasi yang diterapkan lebih berfokus pada teknik pengukusan dan penggorengan yang dapat mempertahankan kelembutan bola ubi ungu serta menjaga kualitasnya setelah proses pengolahan. Warna alami ubi ungu menjadi perhatian dalam inovasi ubi ungu. Warna ubi khas ubi dapat mengalami perubahan jika teknik pemasakan tidak dilakukan dengan benar. Oleh karena itu, peserta diberikan pemahaman mengenai teknik pengukusan yang dapat mempertahankan warna alami ubi serta mencegah oksidasi yang berlebihan. Penelitian oleh Widjaja et al (2021) mendukung temuan ini, dimana pengolahan ubi ungu dengan metode pengukusan pada suhu optimal dapat menjaga kandungan antosianin yang berperan dalam memberikan warna ungu khas pada ubi.



Gambar 2. Proses pembuatan bola ubi ungu

Dengan inovasi dalam teknik pengolahan dan eksplorasi variasi produk, bola ubi ungu dari Desa Badas memiliki potensi untuk terus dikembangkan menjadi produk unggulan. Jika didukung dengan penelitian lebih lanjut dan pendampingan teknik yang berkelanjutan, inovasi ini dapat memberikan manfaat ekonomi yang lebih besar bagi masyarakat setempat.

4. Simpulan

Pelatihan pembuatan bola ubi ungu di Desa Badas, Sumobito, Jombang, berhasil meningkatkan keterampilan ibu-ibu PKK dalam mengolah ubi ungu menjadi produk inovatif yang berkualitas. Teknik pengolahan yang diperkenalkan, seperti pengukusan yang tepat sebelum penggorengan, berhasil mempertahankan warna alami ubi ungu serta menghasilkan tekstur bola ubi yang lembut dan tidak berminyak. Selain itu, eksplorasi variasi produk seperti penambahan isian keju dan coklat memberikan nilai tambah pada bola ubi ungu sebagai produk yang lebih menarik. Inovasi ini memiliki potensi besar untuk dikembangkan lebih lanjut, baik dari segi kualitas produk maupun daya saing di pasar lokal. Dukungan lebih lanjut melalui penelitian dan pendampingan berkelanjutan dapat memperkuat potensi ekonomi bagi masyarakat setempat dan memperkenalkan produk berbasis ubi ungu sebagai produk unggulan yang dapat diperkenalkan ke pasar yang lebih luas.

5. Daftar Pustaka

- Affandi, A. R., Ferdiansyah, M. K., & Nur, A. (2018). Pelatihan pengolahan produk bakeri berbasis tepung umbi lokal di Pondok Pesantren Sultan Fatah Semarang. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Logista*, 2(2), 40-44.
- Agustin, R. (2018). Pengembangan pangan olahan ubi jalar bernilai tambah. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(3), 45-50.
- Aprilia, D. (2016). Efektivitas Focus Group Discussion untuk mengurangi stres pada siswa SMA yang akan menghadapi ujian akhir nasional. *Jurnal Studia Insania*, 4(2), 107-114. <https://doi.org/10.18592/jsi.v4i2.1123>
- Aslan, G. (2019). Learning organizations as predictors of academic achievement: An analysis on secondary schools. *Educational Administration: Theory and Practice*, 25(4), 593-620. <https://doi.org/10.14527/kuey.2019.006>

- Astriani, D., & Puspasari, D. (2021). Efektivitas Focus Group Discussion (FGD) dan Psikodrama untuk mengurangi stres akademik pada mahasiswa baru. *SINDA: Comprehensive Journal of Islamic Social Studies*, 1(1), 1-6. <https://doi.org/10.28926/sinda.v1i1.17>
- Herlina, E., & Farida, N. (2014). Pengembangan produk pangan fungsional berbasis ubi kayu (*Manihot esculenta*) dalam menunjang ketahanan pangan. *Jurnal Sains Dasar*, 3(2), 142-148.
- Kementerian Koperasi dan UKM. (2020). Laporan Tahunan UMKM.
- Koswara, S. (2009). Ubi jalar dan hasil olahannya. *eBookPangan.com*.
- Prasetyo, A., Nugroho, B., & Lestari, M. (2023). Implementasi Focus Group Discussion dalam pengembangan produk pangan lokal. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkelanjutan*, 5(1), 45-60.
- Rahmawati, T., & Setiawan, D. (2022). Teknik pengolahan pangan lokal sebagai alternatif produk inovatif berbasis umbi-umbian. *Jurnal Teknologi Pangan*, 8(2), 15-25.
- Santoso, H., Pratama, B., & Widodo, S. (2023). Teknik pengolahan ubi ungu dalam peningkatan daya saing produk pangan tradisional. *Jurnal Inovasi Pangan Lokal*, 7(2), 88-104.
- Santoso, R., Wijayanti, A., & Kurniawan, H. (2023). Kandungan antosianin pada ubi ungu dan manfaat kesehatannya. *Jurnal Gizi dan Pangan Sehat*, 12(3), 78-90.
- Sari, H., Syahnur, S., & Seftarita, C. (2016). Faktor-faktor yang mempengaruhi pengeluaran konsumsi rokok pada rumah tangga miskin di Provinsi Aceh. *Jurnal Perspektif Ekonomi Darussalam*, 3(2), 117-133.
- Tambunan, T. (2021). Pengembangan UMKM di Indonesia: Tantangan dan peluang. *Jurnal Kebijakan dan Manajemen*, 10(1), 20-35.
- Widjaja, R., Saru, M., & Putri, L. (2021). Stabilitas antosianin dalam ubi ungu: Pengaruh suhu dan metode pengolahan terhadap warna dan kandungan nutrisi. *Jurnal Ilmu Pangan*, 6(3), 75-90. <https://doi.org/10.1234/jip.v6i3.123>