

Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga Melalui Pelatihan Pembuatan Olahan Ubi Jalar Ungu Di Desa Alila Selatan Kabupaen Alor

Ratna Abdul Pakdin Balikh^{1*}, Fadhillah Abdul Halik Likur², Musrifa Peka³, Nurdin R⁴,
Ismawati Sibala⁵

^{1,2,3,4,5}STKIP Muhammadiyah Kalabahi

Email: ratna@stkipmuhammadiyahkalabahi.id^{1*}

Abstrak

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk memberikan pelatihan kepada ibu rumah tangga mengenai pengolahan ubi ungu menjadi cemilan yang lebih variatif dan bernilai ekonomis. Metode yang digunakan dalam pengabdian ini yaitu melalui sosialisasi, pelatihan, dan praktik pengolahan ubi ungu. Pada kegiatan ini dilakukan pemaparan materi tentang manfaat ubi ungu dan cara pengolahannya menjadi stik ubi ungu dan onde-onde oleh tim dan praktik pengolahan ubi ungu serta dilanjutkan dengan memperhitungkan harga pokok yang digunakan untuk menentukan harga jual. Dari pelaksanaan pengabdian ini masyarakat memperoleh pengetahuan mengenai pengolahan pangan, standar kebersihan, pengemasan, serta strategi pemasaran yang efektif untuk meningkatkan daya saing produk. Dengan adanya inovasi ini, pengolahan ubi jalar ungu menjadi stik dan onde-onde menjadi salah satu strategi pengembangan UMKM lokal yang berkelanjutan, sehingga dapat meningkatkan kemandirian dan kesejahteraan ekonomi masyarakat Desa Alila Selatan, Kabupaten Alor.

Keywords: Alila Selatan, Onde-onde, Stik, Ubi jalar ungu

PENDAHULUAN

Kabupaten Alor merupakan salah satu Kabupaten di Nusa Tenggara Timur memiliki 17 Kecamatan yang tersebar di beberapa Pulau dan jumlah Kelurahan/Desa sebanyak 158. Salah satu desa di wilayah Kecamatan Alor Barat Laut adalah Desa Alila Selatan. Berdasarkan data monografi yang didapatkan bahwa pada Desa Alila Selatan diketahui didominasi penduduknya yang mata pencahariannya berkebun. Selain itu, di sisi lain UMKM kurang berkembang. Masyarakat kurang atau belum kreatif dalam pengelolaan bidang ekonomi, padahal di Desa Alila Selatan terdapat banyak ibu rumah tangga yang memiliki banyak waktu luang.

Ibu rumah tangga adalah kelompok yang memungkinkan untuk diberdayakan dalam kegiatan UMKM. Apabila ibu rumah tangga ini diberdayakan dengan baik, maka diharapkan ibu rumah tangga ini mampu menghasilkan satu produk yang memiliki nilai ekonomis sehingga akan mampu meningkatkan ekonomi keluarganya. Untuk masyarakat terutama kelas menengah dan bawah, tugas seorang ibu selain menjadi ibu dan isteri, tetapi juga bertugas membantu ekonomi keluarga. Keberadaan para ibu ini merupakan satu potensi untuk bisa mengembangkan UMKM di Desa ini. Ibu rumah tangga ini bisa memanfaatkan waktu luangnya dengan berwirausaha. Melalui kegiatan wirausaha diharapkan akan bisa membantu masyarakat setempat untuk meningkatkan pendapatan keluarga.

Berdasarkan hal tersebut, maka tim pengabdian kali ini berupaya untuk mendorong ibu-ibu rumah tangga yang memiliki banyak waktu yang tidak produktif di Desa Alila Selatan

menjadi kreatif untuk membuat produk yang bernilai ekonomis. Sehingga diharapkan suatu saat nanti masyarakat bisa menjadi wirausahawan yang berhasil. Hal ini merupakan upaya untuk mewujudkan keberdayaan masyarakat dalam pembangunan dan mewujudkan peningkatan taraf hidup masyarakat. Menurunnya tingkat pengangguran berdampak pada naiknya pendapatan perkapita dan daya beli masyarakat, serta tumbuhnya perekonomian secara nasional. Selain itu berdampak pula terhadap menurunnya tingkat kriminalitas yang biasanya ditimbulkan oleh karena tingginya pengangguran.

Salah satu hasil alam Desa Alila Selatan adalah ubi jalar. Ubi jalar atau ketela rambat (*ipomoea batatas L*) adalah sejenis tanaman budidaya. Tanaman ini juga disebut ubi rambat, ubi manis, ubi jawa, ubi jenderal, ubi patatas, atau kentang manis (*sweet potato*) (Noer et al., 2022). Bagian yang dimanfaatkan adalah akarnya yang membentuk umbi dengan kadar gizi (karbohidrat) yang tinggi. Di Afrika, umbi dari ubi jalar menjadi salah satu sumber makanan pokok yang penting. Di Asia, selain dimanfaatkan umbinya, daun muda ubi jalar juga dapat dibuat sayuran. Terdapat pula ubi jalar yang dijadikan tanaman hias karena keindahan daunnya. Jenis ubi jalar dibedakan berdasarkan warna dagingnya, yaitu putih, kuning/oranye, dan ungu.

Tabel 1. Kandungan nutrisi dalam ubi jalar (Widowati, 2010)

| Zat Gizi | Ubi Jalar Putih | Ubi Jalar Kuning/Oranye | Ubi Jalar Ungu |
|----------------------|-----------------|-------------------------|----------------|
| Pati (%) | 28.79 | 24.47 | 22.64 |
| Lemak (%) | 0.77 | 0.68 | 0.94 |
| Protein (%) | 0.89 | 0.49 | 0.94 |
| Serat (%) | 2.79 | 2.79 | 3.00 |
| Vitamin C (mg/100g) | 28.68 | 25.00 | 21.43 |
| Antosianin (mg/100g) | - | - | 110.51 |

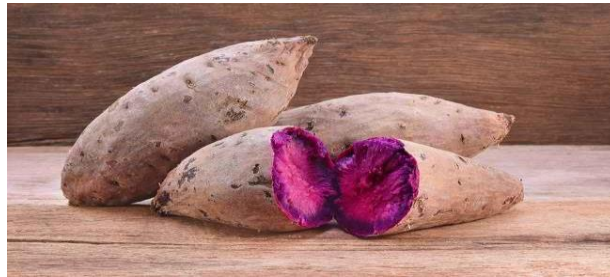
Dengan beragam kandungan nutrisi yang ada di dalamnya, ubi jalar ungu sangat bermanfaat bagi tubuh, yaitu (1) menjaga berat badan yang ideal (Widiyanti et al., 2025); (2) menjaga kesehatan mata (Briliantina et al., 2025); (3) mencegah peradangan pada lambung (Hamakonda et al., 2024) (4) menambah energi (Nurjannah et al., 2025); (5) Menjaga kadar gula darah tetap normal (Robial et al., 2025); (6) mencegah penyakit jantung (Pratiwi et al., 2021), dan (7) mencegah kanker (Anggraeni et al., 2020).

Ubi jalar yang memiliki warna ungu pekat mengandung antosianin sebesar 61,85 mg/100 g atau sekitar 17 kali lebih besar dibandingkan dengan kandungan antosianin ubi jalar yang berwarna ungu muda yaitu 3,51 mg/100 g. kandungan antosianin pada ubi ungu dapat berkurang Ketika mengalami proses pengolahan, akan tetapi produk olahan yang dihasilkan masih tetap memiliki kandungan antosianin sebagai sumber antioksidan (Pratiwi, 2020).

Meskipun ketersediaan ubi jalar ungu di Desa Alila Selatan cukup melimpah, pemanfaatannya di tingkat rumah tangga maupun industry kecil masih sangat terbatas pada olahan tradisional yaitu rebusan, gorengan, dan kolak. Keterbatasan inovasi dalam pengolahan menyebabkan nilai jual ubi jalar ungu tidak maksimal dan daya saingnya relatif rendah di pasar yang semakin kompetitif (Nurchayati et al., 2025). Hal ini Nampak dari Sebagian besar yang masih menjual umbi segar tanpa diolah untuk meningkatkan nilai

ekonomis. Beberapa literatur menunjukkan bahwa pengolahan ubi jalar ungu seperti tepung ubi jalar ungu (Sushanti et al., 2020), snack (Noer et al., 2022), bakery (Nurchayati et al., 2025), dan produk fungsional (Fitria dan Wikandari, 2024) mampu nilai tambah dan peluang pemasaran secara signifikan.

Pelatihan dalam pengabdian masyarakat kali ini adalah membuat produk makanan olahan yang bernilai ekonomis menjadi terobosan baru jajanan berbahan dasar ubi ungu, yaitu stik ubi jalar ungu, dan onde-onde ubi jalar ungu. Olahan ubi jalar ungu dipilih untuk diberikan dalam pelatihan kali ini karena ubi jalar ungu adalah salah satu hasil alam dari Desa Alila Selatan. Ubi jalar ungu juga bisa diolah menjadi berbagai produk olahan yang bernilai ekonomis dan lezat.



Gambar 1. Ubi jalar ungu

Adanya pengabdian yang diberikan kepada masyarakat ini bertujuan untuk : (1) memberikan motivasi untuk berwirausaha melalui pembuatan makanan olahan pisang dan mampu mengembangkan usaha tersebut bagi masyarakat Desa Alila Selatan pada umumnya dan ibu rumah tangga pada khususnya ; (2) memberikan pengetahuan mengenai cara mengembangkan berbagai macam variasi olahan makanan berbahan dasar ubi ungu dan masyarakat yang mengikuti pelatihan ini dapat membuat produk olahan sendiri untuk menjadi produk andalan ; (3) peserta pelatihan dapat pula memperhitungkan harga pokok yang digunakan sebagai dasar untuk menetapkan harga jual produk olahan tersebut.

METODE KEGIATAN

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan di Desa Alila Selatan, Kecamatan Alor Barat Laut, Kabupaten Alor dengan melibatkan masyarakat setempat yang berprofesi sebagai ibu rumah tangga. Metode kegiatan pengabdian masyarakat ini meliputi Langkah-langkah sebagai berikut:

Tahap 1: Persiapan kegiatan

Tahap persiapan merupakan tahap awal sebelum pelaksanaan kegiatan. Tahapan ini meliputi (1) Survey lokasi pengabdian untuk mengidentifikasi permasalahan dan kebutuhan mitra dan berkoordinasi dengan pemerintah Desa Alila Selatan, Kecamatan Alor Barat Laut, Kabupaten Alor, Nusa Tenggara Timur; (2) pembuatan proposal yang menawarkan solusi untuk permasalahan mitra; (3) persiapan alat dan bahan yang akan digunakan untuk pelatihan seperti ubi jalar ungu, tepung, gula, minyak, penggoreng, *pasta maker*, dll.

Tahap 2: Pelaksanaan Kegiatan

Pada tahapan ini dibagi menjadi tiga tahap yaitu sosialisasi, pelatihan, dan praktik. Pada kegiatan sosialisasi, tim pengabdian menjelaskan tentang rangkaian kegiatan yang akan dilaksanakan. Kemudian dilanjutkan dengan memberikan pelatihan sekaligus praktik mengenai pengolahan ubi jalar ungu menjadi stik dan onde-onde.

Tahap 3: Evaluasi

Evaluasi kegiatan pengabdian ini dilakukan pada saat kegiatan berlangsung berupa tanya jawab terkait pemahaman mitra mengenai praktik pengolahan ubi jalar ungu dan setelah kegiatan berlangsung berupa pemberian kuisioner.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan ini diikuti oleh 30 orang peserta yang berprofesi sebagai ibu rumah tangga. Kegiatan ini dimulai dengan sosialisasi kegiatan pengabdian, kemudian dilanjutkan dengan pelatihan dan praktik pengolahan ubi jalar ungu. Tim pengabdian memperkenalkan alat dan bahan yang digunakan kemudian pelatihan dan praktik sekaligus menghitung estimasi harga jual. Dalam mengolah olahan makanan, hal yang paling penting adalah memilih bahan baku yang berkualitas. Kebersihan dapur produksi dan proses produksi harus dijaga agar hasil produksi menjadi lebih higienis. Packaging dibutuhkan agar hasil produksi lebih bernilai ekonomis. Packaging yang digunakan adalah standing pouch untuk stik dan mika plastic untuk onde-onde. Selain pelatihan pengolahan ubi jalar ungu menjadi stik dan onde-onde, peserta juga diberi penjelasan mengenai perhitungan harga jual dari modal yang digunakan.



Gambar 2. Pelatihan dan praktik pengolahan ubi jalar ungu

Kegiatan pelatihan diawali dengan pengenalan alat dan bahan yang akan digunakan dalam pembuatan stik dan onde-onde ubi jalar ungu. Alat yang digunakan adalah timbangan digital (takaran bisa juga menggunakan sendok dan gelas), kompor, kukusan, gelas ukur, baskom, wajan, sutel, pasta maker, dan pisau. Sedangkan bahan yang digunakan adalah sebagai berikut.

Tabel 2. Daftar bahan yang digunakan

| Jenis Olahan | Bahan | Volume | Harga |
|--------------|--|----------|--------------|
| Stik | Ubi jalar ungu kukus | 200 gram | Rp. 15.000,- |
| | Tepung terigu | 200 gram | Rp. 4.000,- |
| | Tepung sagu (tapioca) | 50 gram | Rp. 3.000,- |
| | Gula halus | 35 gram | Rp. 2.000,- |
| | Garam | ¼ sdt | Rp. 200,- |
| | Pasta vanilla | ¼ sdt | Rp. 800,- |
| | Margarin cair | 30 gram | Rp. 4.000,- |
| | Santan encer (bisa diganti dengan air) | 40 ml | Rp. 0,- |
| | Minyak untuk menggoreng | 500 ml | Rp. 10.000,- |

| | | | |
|--------------|-------------------------|----------|---------------------|
| Total | | | Rp. 41.000,- |
| Onde-Onde | Ubi jalar ungu kukus | 650 gram | Rp. 30.000,- |
| | Gula pasir | 9 sdm | Rp. 2.000,- |
| | Tepung ketan | 250 gram | Rp. 10.000,- |
| | Tepung beras | 10 gram | Rp. 2.000,- |
| | Garam | ¼ sdt | Rp. 200,- |
| | Air hangat | 200 ml | Rp. 0,- |
| | Biji Wijen | 125 gram | Rp. 5.000,- |
| | Minyak untuk menggoreng | 500 ml | Rp. 10.000,- |
| Total | | | Rp. 39.700,- |

Total harga yang digunakan merupakan biaya modal yang dikeluarkan untuk membuat stik dan onde-onde. Dari modal Rp. 41.000,- ini menghasilkan 500 gram stik ubi jalar ungu. Dan dari modal Rp. 39.700,- ini menghasilkan 18 pcs onde-onde ubi jalar ungu.



Gambar 3. Hasil olahan ubi jalar ungu

Berikut perhitungan total biaya yang dibutuhkan untuk membuat stik dan onde-onde ubi jalar ungu.

Tabel 3. Perhitungan total biaya

| Keterangan | Stik | Onde-Onde |
|----------------------|---------------------|---------------------|
| Modal yang digunakan | Rp. 41.000,- | Rp. 39.700,- |
| Minyak tanah | Rp. 5.000,- | Rp. 5.000,- |
| Tenaga | Rp. 10.000,- | Rp. 10.000,- |
| Packaging | Rp. 10.000,- | Rp. 10.000,- |
| Total | Rp. 76.000,- | Rp. 64.700,- |

Berdasarkan Tabel 3 di atas, maka dapat diketahui bahwa untuk membuat 500 gram stik ubi jalar ungu membutuhkan total biaya sebanyak Rp. 76.000,-. Sehingga untuk menentukan harga jual stik ubi jalar ungu dapat diketahui melalui perhitungan berikut.

$$\frac{Rp76.000,-}{500} = Rp152,-$$

Sehingga stik ubi jalar ungu bisa dijual dengan harga Rp. 200,- per gramnya. Jika dikemas per 50 gram maka dijual dengan harga Rp. 10.000,-

Untuk perhitungan harga jual onde-onde ubi ungu juga menggunakan perhitungan yang sama. Dengan total biaya sebanyak Rp. 64.700,- menghasilkan 18 pcs onde-onde ubi jalar ungu. Sehingga kita dapat menghitung harga jual sebagai berikut.

$$\frac{Rp64.700,-}{18} = Rp3.594,44$$

Sehingga onde-onde ubi jalar ungu bisa dijual dengan harga Rp. 4.000,- per pcs nya.

KESIMPULAN DAN SARAN

Sumber daya alam yang tersedia di Desa Alila Selatan sangat beragam, seperti ubi jalar, pisang, kemiri, cengkeh, kopi, vanili, pinang, dan lain sebagainya. Oleh karena itu pemberdayaan ibu rumah tangga untuk mengolah hasil alam menjadi barang ekonomis sangat diperlukan. Antusias masyarakat Alila Selatan ketika kegiatan pengabdian menunjukkan bahwa pentingnya kegiatan ini. Hasil dari pengabdian ini diharapkan dapat menjadi salah satu ide kreatif dalam mengolah dan memasarkan hasil alam berupa ubi jalar ungu dalam bentuk stik ubi jalar ungu dan onde-onde ubi jalar ungu. Kegiatan pemberdayaan kaum perempuan sangatlah penting untuk menambah kreativitas dan kemandirian para ibu rumah tangga. Oleh karena diharapkan kegiatan seperti ini harus diprogramkan secara rutin dan berkelanjutan.

KESIMPULAN

Ucapan terima kasih kepada STKIP Muhammadiyah Kalabahi yang telah mendanai pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat ini, serta kepada pemerintah dan masyarakat Desa Alila Selatan serta seluruh tim pelaksana yang telah berpartisipasi dan mendukung keberhasilan kegiatan ini. Semoga kegiatan ini bermanfaat bagi penguatan ekonomi masyarakat.

UCAPAN TERIMAKASIH

Penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada seluruh pihak yang telah berkontribusi dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian ini. Ucapan terima kasih disampaikan kepada pemerintah desa dan aparat setempat atas dukungan dan fasilitasi kegiatan, serta kepada para ibu rumah tangga peserta pelatihan atas partisipasi dan antusiasme yang tinggi. Apresiasi juga disampaikan kepada tim pelaksana dan pihak-pihak lain yang telah memberikan dukungan moril maupun teknis sehingga kegiatan ini dapat terlaksana dengan baik dan memberikan manfaat bagi peningkatan keterampilan serta kemandirian ekonomi masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Brilliantina, A., Prasetyo, F. H. H., & Prajna, D. (2025). Pelatihan Pembuatan Kukis Ubi Jalar Ungu bagi Ibu-Ibu PKK di Kecamatan Binakal Kabupaten Bondowoso. *Al-Khidmah Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(3), 981-988.
- Nurjannah, N., Arisah, N., Subur, H., Hasyim, S. H., & Mustari, M. (2025). PKM Pengolahan Ubi Jalar Menjadi Es Cendol. *Jurnal Akademik Pengabdian Masyarakat*, 3(5), 364-373.
- Widiyanti, N. M. N. Z., Husni, S., Sari, N. M. W., Mandalika, E. N. D., Setiawan, R. N. S., & Hidayanti, A. A. (2025). Upaya Peningkatan Nilai Tambah dan Daya Simpan Ubi Ungu melalui Pelatihan Pengolahan dan Perhitungan Harga Pokok Produk. *Jurnal SIAR ILMUWAN TANI*, 6(1), 71-76.
- Robial, T., Kandoli, L. N., & Tangkere, T. F. (2025). Pengembangan Ubi Jalar (Ipomoea Batatas) Sebagai Bahan Baku Olahan Pasta Gnocchi. *Jurnal Praba: Jurnal Rumpun Kesehatan Umum*, 3(3), 350-358.

- Pratiwi, R. A. (2020). Pengolahan ubi jalar menjadi aneka olahan makanan. *Jurnal Triton*, 11(2), 42-50.
- Anggraeni, N., & Subari, S. (2020). Pendapatan Dan Nilai Tambah Pengolahan Ubi Jalar Ungu Di Ud Ganesha Kecamatan Pacet Kabupaten Mojokerto. *Agriscience*, 1(2), 429-447.
- Fitria, M. N., & Wikandari, P. R. (2024). Study on Antioxidant Activity of Purple Sweet Potato (*Ipomoea Batatas*) Juice Fermented with *Lactobacillus plantarum* B1765. *Jurnal Pijar Mipa*, 19(5), 846–853.
- Noer, R. M., Juliana, T., Maulani, R. G., Nababan, A. N., Nurlince, N., & Tuwanakotta, M. (2022). Pemanfaatan Ubi Jalar Ungu Dengan Inovasi Cookies Sebagai Alternatif Snack Diabetes Melitus. *GERVASI: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(1), 250–257.
- Nurchayati Muchayatin, Parju, Suyati, S., Setyobudi, Sulistyani, Aminah, S., Riyanto, J., & Musprihadi, R. (2025). Inovasi Ubi Ungu Menjadi Donut Sebagai Kreativitas Produk Lokal di Kelurahan Mangunsari, Kecamatan Gunungpati, Kota Semarang. *Indonesian Journal of Community Empowerment*, 2(6), 917–926.
- Sushanti, G., Makkulawu, A. R., & Ilyas, I. (2020). Desiminasi Produk Teknologi Ke Masyarakat; Penerapan Teknologi Tepat Guna Untuk Produksi Tepung Ubi Ungu Pada UKM. *Jurnal Pengabdian KITA*, 3(1).
- Prastiwi, W. D., Dalmyiatun, T., & Muhammad, A. F. H. (2021). Pengolahan Pangan Berbahan Baku Ubi Jalar sebagai Upaya Peningkatan Ekonomi Keluarga. *INOTEKS: Jurnal Inovasi Ilmu Pengetahuan, Teknologi, dan Seni*, 21(1).
- Hamakonda, U. A., Taus, I., & Toyo, M. (2024). Pengembangan ubi jalar ungu sebagai bahan utama diversifikasi pangan untuk mengatasi stunting di Kecamatan Golewa Barat Kabupaten Ngada. *Jurnal Agriovet*, 7(1), 41-58.