

# PENGUATAN PROGRAM Pengerak PKK MELALUI DIVERSIFIKASI PENGOLAHAN PRODUK BERBAHAN DASAR UBI UNGU DI KELURAHAN SUMBERSARI

Titin Hera Widi Handayani<sup>1,\*</sup>, Endang Mulyatiningsih<sup>2</sup>, Kurni Marifa<sup>3</sup>, Thyara Mahanani<sup>4</sup>

<sup>1,2,3,4</sup> Universitas Negeri Yogyakarta

Email: titin\_hwh@uny.ac.id\*

## ABSTRAK

Kegiatan pengabdian pada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam hal pengolahan, pengemasan, dan pemasaran dari produk-produk berbahan dasar ubi ungu. Kegiatan pengabdian pada masyarakat ini dilaksanakan di Balai Desa Kelurahan Sumbersari. Waktu Pelaksanaannya pada tanggal 11 dan 18 Juni 2021. Adapun metode yang digunakan adalah ceramah, tanya jawab, demonstrasi dan latihan kelompok. Teknik analisis data menggunakan analisis deskriptif. Hasil kegiatan ini adalah: 1) peserta kegiatan mengetahui tentang manfaat ubi ungu, dan produk-produk makanan berbahan dasar ubi ungu yang lebih variatif serta terstandar dari segi rasa, bentuk, tekstur, dan pengemasannya, 2) peserta memperoleh peningkatan keterampilan dalam hal mengolah produk makanan berbahan dasar ubi ungu, dimana terdapat variasi resep baru yang memanfaatkan ubi ungu sebagai bahan dasarnya yaitu stick ubi ungu, sweet potato rose, dan latte ubi ungu, 3) peserta dapat menyajikan, memorsi dan mengemas produk makanan berbahan dasar ubi ungu sesuai dengan karakteristik produk yang dihasilkan. Seperti stick ubi ungu dikemas menggunakan *standing pouch*, sweet potato rose dikemas menggunakan plastik mika, dan latte ubi ungu dikemas dengan botol plastik, 4) peserta dapat menghitung harga jual produk makanan berbahan dasar ubi ungu yang telah diolah berdasarkan perhitungan harga jual dan *Break Even Point* (BEP), 5) peserta dapat mengetahui strategi pemasaran produk makanan berbahan dasar ubi ungu baik secara konvensional maupun secara online.

**Kata Kunci:** Diversifikasi Pangan, Pengolahan Produk, Ubi Ungu

## PENDAHULUAN

Pandemi covid-19 yang telah terjadi selama hampir satu tahun belakangan belum juga menunjukkan penurunan. Dari sektor Pendidikan, pariwisata, hingga sektor perekonomian menjadi tidak stabil semenjak pandemi melanda. Pandemi Covid-19 juga telah memberikan dampak di seluruh aspek kehidupan manusia.

Di tengah suasana dan keadaan yang belum menentu ini, dibutuhkan individu-individu yang memiliki kreativitas dan inovasi. Usaha-usaha untuk melakukan pengembangan sumber daya manusia serta menjaga roda perekonomian dapat terus berjalan. Pengembangan sumber daya manusia dapat mulai dilaksanakan dengan memanfaatkan sumber daya-sumber daya yang ada di sekitar. Salah satu kegiatan guna mengembangkan sumber daya manusia yang ada adalah dengan

melaksanakan pemberdayaan pada kelompok kegiatan yang ada di masyarakat desa.

Salah satu kelompok di tingkat desa/kelurahan adalah kelompok PKK Desa. Pengembangan sumber daya manusia dapat dilakukan dengan memberikan pemberdayaan pada kelompok PKK desa guna meningkatkan keterampilan, kreativitas dan inovasi dari para anggota. Menurut Munawar [1] pemberdayaan masyarakat tidak hanya digunakan semata-mata untuk kebutuhan dasar, melainkan sebagai salah satu upaya untuk menemukan alternatif baru bagi pertumbuhan ekonomi lokal.

Kementrian Pertanian Republik Indonesia [2] mencanangkan Gerakan diversifikasi pangan melalui upaya menggalakkan potensi pangan lokal yang dioptimalkan pemanfaatannya sekaligus tetap dapat memenuhi kebutuhan gizi masyarakat.

Diversifikasi pangan merupakan pilihan pangan alternatif untuk mengurangi ketergantungan pada satu jenis bahan pangan yang dominan [3]. Selama ini masyarakat Indonesia mengkonsumsi beras sebagai makanan pokoknya. Ketergantungan terhadap konsumsi beras ini sedikit menyisihkan hasil pertanian lain yang sebenarnya juga dapat dikonsumsi sehari-hari. Hal ini terbukti dari dominasi porsi menu konsumsi masyarakat terhadap nasi yang mencapai 60% berdasarkan data dari Badan Ketahanan Pangan Kementan [2].

Melalui diversifikasi pangan yang telah dicanangkan oleh pemerintah, hal ini dapat dijadikan peluang untuk mengembangkan bahan pangan lokal menjadi kuliner kekinian mengikuti perkembangan zaman yang dapat diminati oleh semua kalangan masyarakat. Produk-produk makanan berbahan dasar ubi ungu ini yang dihasilkan dapat dipasarkan melalui *marketplace* atau online yang tentunya akan menjangkau *customer* secara lebih luas lagi. Pengertian secara umum dari *marketplace* adalah suatu tempat yang dijadikan perantara bertemunya antara penjual dan pembeli dalam kegiatan transaksi melalui media internet [4].

Pemerintah mendorong untuk adanya pengembangan potensi sumber pangan lokal yang dapat dikonsumsi sebagai pilihan lain pengganti nasi yang nilai gizinya setara. Melalui hal ini juga diharapkan ada pengembangan potensi dengan meningkatkan produksi berbahan dasar pangan lokal. Selain itu, pemerintah juga mengeluarkan Peraturan Presiden (Perpres) No. 22 tahun 2009 tentang Kebijakan Percepatan Penganekaragaman Konsumsi Pangan Berbasis Sumber Daya Lokal dimana tujuan dari peraturan ini adalah mendorong konsumsi pangan yang lebih beragam, bergizi seimbang, dan aman [5].

Melalui penancangan diversifikasi pangan lokal, banyak sekali bahan pangan yang dapat diolah menjadi hidangan yang dapat diterima masyarakat. Salah satunya adalah bahan pangan lokal umbi-umbian. Umbi-umbian merupakan salah satu hasil alam yang banyak ditemui di wilayah Indonesia. Salah

satu jenis umbi-umbian yang banyak ditemui dan dikonsumsi oleh masyarakat adalah ubi atau sering juga disebut dengan ubi jalar. Ubi jalar memiliki potensi yang sangat besar apabila digunakan sebagai salah satu pilihan pangan alternatif yang memiliki manfaat besar bagi kesehatan maupun apabila akan dikembangkan menjadi salah satu potensi ekonomi [6].

Ubi sendiri memiliki banyak jenis diantaranya ubi putih, ubi kuning, dan juga ubi ungu. Cita rasanya yang manis memiliki banyak keunggulan dibandingkan dengan jenis umbi-umbian lainnya. Ubi memiliki kandungan karbohidrat dan energi yang tinggi sehingga mampu mengembalikan tenaga serta beberapa zat lain yang tidak kalah bermanfaat bagian tubuh diantaranya adalah vitamin, mineral, serat dan antosianin [7]. Antosianin pada ubi ungu bermanfaat sebagai antioksidan, antihipertensi, dan pencegah gangguan hati [8]. Ubi ungu memiliki warna daging yang cukup pekat, warna ini disebabkan oleh kandungan pigmen antosianin yang tersebar pada bagian kulit hingga daging umbinya [9]. Bila dibandingkan dengan ubi putih, ubi ungu memiliki rasa yang tidak terlalu manis, kandungan pigmen antosianinnya pun lebih tinggi dari sumber lainnya seperti kubis ungu, blueberry maupun jagung merah [7].

Seiring dengan makin meningkatnya kesadaran masyarakat akan hidup yang sehat, konsumen pun makin banyak yang meminati produk-produk dengan menggunakan bahan pangan yang memiliki komposisi gizi yang baik selain penampakan dan citarasanya yang menarik. Ubi ungu banyak digunakan sebagai bahan dasar pembuatan makanan atau kue-kue tradisional seperti timus, gethuk, talem, candil, kue bugis, kue mangkok dan masih banyak lagi. Namun seiring berkembangnya zaman, ubi ungu juga dimanfaatkan untuk dapat dibuat tepung dan diolah menjadi aneka kreasi lainnya seperti roti tawar, brownies, kue kering, hingga mie. Tidak terbatas pada produk-produk itu saja, ubi ungu juga dapat diolah menjadi kreasi olahan lainnya yang lebih bervariasi dan kekinian.

Program Studi Pendidikan Tata Boga UNY memiliki potensi dalam memberikan pengetahuan serta keterampilan dalam dalam bidang kuliner. Melalui diversifikasi pangan yang telah dicanangkan oleh pemerintah dapat menjadi suatu peluang untuk mengembangkan potensi pangan lokal khususnya ubi ungu menjadi beberapa produk makanan yang lebih beragam kepada tim Penggerak PKK Kelurahan Sumbersari. PKK Kelurahan Sumbersari sendiri memiliki beberapa rangkaian kegiatan rutin yang selalu dilaksanakan. Sejumlah anggota juga telah ada yang memiliki usaha kecil-kecilan namun terkendala dengan kurangnya inovasi produk, pengetahuan mengenai penyajian dan pengemasan produk serta bagaimana memasarkan produk dengan memanfaatkan teknologi yang semakin pesat belakangan ini. Dalam kaitannya dengan bahan dasar ubi ungu yang akan digunakan, di lingkungan Kelurahan Sumbersari ketersediaan ubi ungu banyak di temui di pasar-pasar serta area persawahan di daerah tersebut. Sementara itu, di Kelurahan Sumbersari ubi ungu banyak diolah menjadi jenis olahan tradisional seperti timus dan juga gethuk saja. Selain itu beberapa produk makanan yang dihasilkan oleh beberapa ibu-ibu PKK Kelurahan Sumbersari masih menggunakan kemasan yang sangat sederhana sekaligus dipasarkan hanya di beberapa warung di sekitar.

Hal ini menjadi sebuah kesempatan bagi tim PPM Program Studi Pendidikan Tata Boga untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan mengenai pengolahan salah satu bahan pangan lokal yaitu ubi ungu menjadi beberapa produk makanan yang lebih beragam sekaligus juga mengenai pengemasan dan juga pemasarannya melalui pelatihan penguatan program penggerak PKK melalui diversifikasi pengolahan produk berbahan dasar ubi ungu di Kelurahan Sumbersari, Moyudan.

## **METODE**

Kegiatan pengabdian pada masyarakat ditujukan untuk meningkatkan pengetahuan dan

keterampilan dari penggerak PKK Kelurahan Sumbersari yang mempunyai kreatifitas, motivasi serta waktu luang ini dilaksanakan dengan berbagai metode. Pemilihan metode yang akan diterapkan diharapkan dapat memberikan kemudahan bagi peserta pelatihan dalam menerima materi dari kegiatan. Adapun metode yang digunakan adalah ceramah, tanya jawab, demonstrasi dan praktik/ latihan berkelompok. Teknik analisis data menggunakan analisis deskriptif

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Kegiatan pengabdian diawali dengan tahapan persiapan melalui koordinasi antar anggota Tim Pengabdian untuk menentukan judul atau kegiatan awal apa saja yang harus disusun. Saat tahapan ini juga dilakukan pembagian tugas untuk masing-masing tim dan anggota disesuaikan dengan bidang keahlian masing-masing. Berdasarkan hasil diskusi, observasi awal, dan kesepakatan dengan kelompok sasaran, pelatihan akan dilaksanakan dengan bertempat di Balai Desa Kelurahan Sumbersari, Moyudan.

Tahapan selanjutnya sesuai dengan target luaran yang akan dicapai guna mengatasi permasalahan yang dihadapi oleh khalayak sasaran, maka dalam kegiatan ini tim pengabdian melakukan beberapa kegiatan diantaranya menyampaikan tentang pengetahuan tentang kajian manfaat ubi ungu, kue nusantara, sanitasi hygiene dalam pengolahan, serta kajian produk berbahan dasar ubi ungu. Tim PPM memberikan bahan ajar berupa *handout* yang berisi beberapa materi tersebut untuk lebih memudahkan peserta pelatihan menyimak dan mempelajari materi yang disampaikan. Peserta pelatihan yang berjumlah 20 peserta, antusias untuk mengikuti jalannya pemaparan materi dimana peserta memperoleh informasi dan pengetahuan mengenai ubi ungu yang tidak hanya dapat dikonsumsi dengan cara dikukus atau digoreng saja melainkan dapat dibuat berbagai produk makanan yang lebih modern dan dapat menarik minat konsumen.



Gambar 1. Pemaparan Materi

Setelah pemaparan materi, kegiatan dilanjutkan dengan demonstrasi pembuatan produk olahan ubi ungu yang lalu dilanjutkan dengan praktik dari peserta langsung. Peserta dibagi dalam 4 kelompok yang masing-masing membuat produk yang berbeda. Kelompok 1 membuat produk sweet potato rose, kemudian kelompok 2 membuat latte ubi ungu, dan kelompok 3 serta 4 membuat produk stick ubi ungu.

Berdasarkan hasil evaluasi pelaksanaan PPM, hasil dari pelatihan yang dapat dicapai adalah peserta dapat memiliki keterampilan mengolah ubi ungu menjadi beberapa produk makanan seperti stick ubi ungu, sweet potato rose, dan latte ubi ungu. Peserta bekerja/praktik di dalam kelompok dan masing-masing mengolah produk yang berbeda.

Indikator keberhasilan dari program ini adalah peserta dapat membuat produk stick ubi ungu, sweet potato rose dan latte ubi ungu sesuai dengan contoh yang telah diberikan oleh Tim Pengabdian. Produk yang dihasilkan harus memenuhi beberapa kriteria baik dari segi rasa, tekstur, aroma, warna, dan juga ukuran. Misalnya saja untuk produk stick ubi ungu, Indikator keberhasilan dalam produk stick ubi ungu adalah harus memiliki memiliki tekstur yang renyah dengan ukuran sticknya kurang lebih dipotong sepanjang 15 cm sehingga akan muat pada kemasan yang telah disediakan. Tekstur renyah akan dapat diperoleh apabila adonan digiling dengan ketebalan yang tepat, tidak terlalu tebal dan juga tidak terlalu tipis. Produk stick ubi ungu ini juga harus memiliki

bentuk yang lurus, tidak bengkok sehingga saat proses penggorengan harus benar-benar diperhatikan. Rasa dari stick ubi ungu adalah gurih dan warnanya masih ungu tidak sampai kecokelatan.



Gambar 2. Proses Pembuatan Stick Ubi Ungu

Sementara itu untuk produk sweet potato rose, warna dari produk merupakan warna ungu alami yang berasal dari penggunaan ubi ungu. Tekstur adonannya harus halus sehingga dadar yang dihasilkan akan mulus. Untuk ukurannya juga disesuaikan dengan standar yang telah ditetapkan dalam resep yakni menggunakan wajan dengan diameter 18 cm sehingga produk sweet potato rose yang dihasilkan akan seragam. Untuk rasa dari sweet potato rose adalah manis dan bentuknya harus menyerupai bunga mawar. Indikator keberhasilan dalam pembuatan produk ini adalah warna ungu yang cerah tidak gosong, tekstur yang lembut, rasa manis, dan bentuk mawar yang rapi. Dalam produk latte ubi ungu, indikator keberhasilannya adalah latte harus memiliki rasa manis dengan tekstur *liquid* dan tidak terlalu encer serta tidak bergerindil dan menyisakan ubi ungu yang masih belum halus.



Gambar 3. Proses Pembuatan Sweet Potato Rose



Gambar 4. Proses Pembuatan Latte Ubi Ungu



Gambar 7. Latte Ubi Ungu

Selama ini kita mengenal berbagai jenis kemasan untuk produk makanan. Kemasan suatu produk yang dirancang dengan baik akan meningkatkan nilai dari produk yang dijual. Fungsi dari kemasan sendiri utamanya adalah melindungi produk dari pengaruh lingkungan luar (sinar matahari, suhu, polusi, dan lain lain). Selain kemasan, pelabelan juga tidak kalah penting dalam suatu produk. Pelabelan akan berfungsi memberikan informasi dan menjelaskan produk yang ada mulai dari siapa pembuatnya, dimana dibuat, kapan diproduksi, apa saja komposisinya, bagaimana cara menggunakan, dan bagaimana cara penyimpanannya.

Dalam label atau kemasan yang disampaikan informasi nama produk, logo produk, nama produsen, alamat produksi, nomor yang bisa dihubungi, komposisi, serta tanggal kadaluarsa. Namun demikian, kemasan yang digunakan untuk produk stick ubi ungu, sweet potato rose, dan latte ubi ungu menggunakan kemasan primer yaitu jenis kemasan yang langsung bersentuhan dengan makanannya. Jenis kemasan yang digunakan adalah standing pouch, plastik mika kotak, dan botol plastik.



Gambar 5. Stick Ubi Ungu



Gambar 6. Sweet Potato Rose

Sementara itu untuk penentuan harga jual dari produk makanan berbahan dasar ubi ungu, penentuan harga jual ini mengacu pada biaya produksi yang meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya overhead serta biaya penolong. Perhitungan harga jualnya menggunakan rumus total biaya produksi (biaya variable + biaya tetap) dibagi dengan jumlah produk yang dihasilkan untuk 1 resep pembuatan. Untung perhitungan nilai BEP menggunakan rumus:

$$A \times B = (A \times C) + D$$

Keterangan:

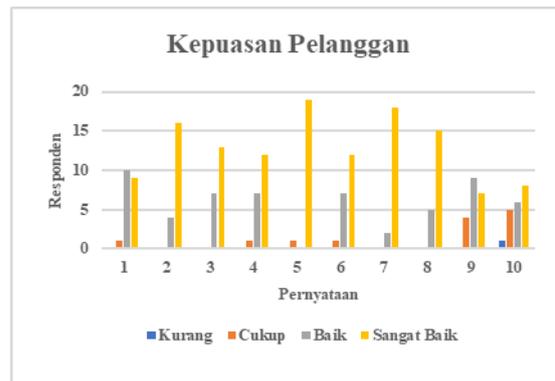
- A : Jumlah produksi per hari pada keadaan BEP
- B : Harga jual
- C : Biaya tidak tetap
- D : Biaya tetap per hari

Melalui pelatihan yang telah diberikan tentunya semakin bertambah pula jumlah keterampilan yang dimiliki oleh peserta, oleh karenanya peserta diharapkan dapat memiliki keterampilan mengolah bahan makanan berbahan dasar pangan lokal menjadi lebih bervariasi lagi. Peserta harus terus berusaha untuk mengembangkan keterampilan yang telah dimiliki sehingga tidak akan ada keterbatasan penguasaan keterampilan. Hal ini juga akan berimbas pada produk-produk makanan yang dihasilkan akan lebih bervariasi mengikuti perkembangan tuntutan pasar dan konsumen dengan terus mengembangkan potensi dan latihan berwirausaha meski dalam skala mikro maupun masih dalam tingkat rumah tangga.

Dapat kita ketahui bersama, peningkatan nilai jual dari suatu bahan pangan lokal dapat didongkrak dengan adanya variasi pengolahan produk. Bahan pangan lokal dalam hal ini ubi ungu yang biasanya diolah menjadi kudapan tradisional dapat divariasikan menjadi makanan ringan, kudapan kekinian, maupun olahan minuman yang lebih modern mengikuti selera pasar atau konsumen dari berbagai tingkatan usia. Di masa mendatang, semakin banyak jumlah orang yang mengkonsumsi bahan pangan lokal akan meningkatkan pula jumlah konsumsi pangan lokal dan meningkatkan nilai jual dari bahan lokal tersebut.

Hal ini senada dengan pencaanangan program pemerintah mengenai diversifikasi pangan dimana pemerintah ingin mempopulerkan bahan pangan lokal yang banyak ditemui di wilayah Indonesia untuk dapat dikonsumsi secara masif oleh masyarakat. Inilah kesempatan yang harus ditangkap sehingga dapat menjadi peluang bisnis yang menguntungkan. Ketersediaan bahan yang melimpah tinggal dikreasikan dan divariasikan menjadi produk makanan modern yang dapat menjangkau konsumen dari segala tingkatan usia.

Selain itu, di era digital yang berkembang semakin pesat ini tentunya strategi pemasaran sangatlah dibutuhkan. Dewasa ini, pelaku usaha harus mampu mengikuti perkembangan teknologi dan informasi yang sangat pesat. Di era digital seperti sekarang ini, sebagian besar masyarakat telah akrab dengan *gadget* atau *smartphone*, apalagi ditambah dengan situasi pandemi covid-19 yang tidak kunjung mereda sehingga seluruh kegiatan yang tadinya dapat dilaksanakan luring berubah menjadi daring/ online. Hal ini membuat interaksi masyarakat di dunia online menjadi lebih tinggi sehingga membuka peluang yang cukup luas untuk bisa melakukan pemasaran secara online.



Gambar 8. Diagram Kepuasan Pelanggan

Dalam angket kepuasan pelanggan/ khalayak sasaran atau peserta kegiatan PPM, terdapat 10 buah pernyataan yang terdiri dari:

1. Kesesuaian kegiatan dengan kebutuhan masyarakat
2. Kegiatan/ materi memberikan manfaat bagi masyarakat
3. Kegiatan/ materi memberikan motivasi untuk mengembangkan diri
4. Kegiatan/ materi meningkatkan Kerjasama dengan kelompok
5. Kegiatan/ materi menumbuhkan kemandirian dalam berwirausaha makanan
6. Kegiatan/ materi menyumbang daya saing di pasaran
7. Penyampaian kegiatan PPM jelas, menarik dan mudah dipahami
8. Program PPM mendorong untuk meningkatkan wawasan ke depan terkait dengan produk yang akan di buat
9. Lama/ durasi waktu pelaksanaan
10. Jadwal pelaksanaan

Berdasarkan hasil rekapitulasi angket yang diberikan kepada responden dapat terlihat pada diagram bahwa kesesuaian antara program dengan kebutuhan masyarakat dinyatakan baik atau sesuai oleh peserta pelatihan. Sementara itu untuk tingkat kebermanfaatan dari kegiatan/materi untuk masyarakat menunjukkan tingkatan sangat baik. Namun dari kesepuluh butir pernyataan pada instrumen kepuasan pelanggan, butir kesepuluh mengenai jadwal pelaksanaan satu peserta menyatakan kurang, lima peserta menyatakan cukup baik, enam peserta

menyatakan baik, dan sisanya menyatakan sangat baik. Hal ini terkait waktu pelaksanaan yang mana terdapat beberapa peserta memiliki jadwal yang bertabrakan dengan agenda lain sehingga terkesan sedikit mengganggu konsentrasi peserta dalam mengikuti pelatihan meskipun peserta tetap mengikuti kegiatan hingga selesai. Dilihat dari tingkat kehadiran, menyatakan bahwa sejumlah 20 peserta hadir semuanya atau 100% kehadiran sesuai jadwal yang telah disepakati sebelumnya. Peserta pun antusias dan berperan aktif selama proses penyampaian materi dan juga praktik.

Dalam pelaksanaan kegiatan pelatihan ini terdapat faktor pendukung terlaksananya kegiatan diantaranya Kerjasama dan koordinasi antara tim pelaksana dengan coordinator penggerak PKK yang terjalin dengan baik, peserta yang berpartisipasi aktif dalam kegiatan, lokasi yang dekat dengan domisili peserta sehingga tidak memakan banyak waktu untuk dapat hadir di lokasi, tersedianya bahan baku yang melimpah di lokasi pelatihan sehingga dapat dimanfaatkan semaksimal mungkin, serta adanya dukungan penuh dari Kepala Desa Summersari terhadap keberlangsungan kegiatan.

Namun, dari beberapa factor pendukung tersebut terdapat beberapa factor penghambat diantaranya adalah kegiatan yang dilaksanakan pada masa pandemi covid-19 ini membutuhkan penyusunan kegiatan yang ekstra hati-hati dimana kegiatan dapat bisa terlaksana namun dengan tetap mematuhi protokol kesehatan yang ada. Selain itu, keterbatasan waktu yang ada dimana peserta yakni penggerak PKK Kelurahan Summersari memiliki agenda kegiatan yang lumayan padat sehingga jadwal kegiatan PPM harus diubah beberapa kali menyesuaikan waktu luang dari tim pelaksana, peserta, serta ketersediaan tempat pelaksanaan.

## **SIMPULAN**

Dari kegiatan PPM yang telah dilaksanakan, dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Peserta kegiatan mengetahui tentang manfaat ubi ungu, dan produk-produk makanan berbahan dasar ubi ungu yang lebih variatif serta terstandar dari segi rasa, bentuk, tekstur, dan pengemasannya.
  2. Peserta memperoleh peningkatan keterampilan dalam hal mengolah produk makanan berbahan dasar ubi ungu, dimana terdapat variasi resep baru yang memanfaatkan ubi ungu sebagai bahan dasarnya yaitu stick ubi ungu, sweet potato rose, dan latte ubi ungu.
  3. Peserta dapat menyajikan, memorsi dan mengemas produk makanan berbahan dasar ubi ungu sesuai dengan karakteristik produk yang dihasilkan. Seperti stick ubi ungu dikemas menggunakan *standing pouch*, sweet potato rose dikemas menggunakan plastik mika, dan latte ubi ungu dikemas dengan botol plastik.
  4. Peserta dapat menghitung harga jual produk makanan berbahan dasar ubi ungu yang telah diolah berdasarkan perhitungan BEP.
  5. Peserta dapat mengetahui strategi pemasaran produk makanan berbahan dasar ubi ungu baik secara konvensional maupun secara online.
- Berdasarkan simpulan yang ada dari kegiatan ini, saran yang dapat diberikan antara lain:
1. Kegiatan PPM dosen ini sangat bermanfaat untuk pengembangan pangan lokal daerah atau lokasi sasaran, sehingga variasi dari produk olahan ubi dapat ditambah lagi jenisnya dan dari bahan pangan lokal yang lain.
  2. Respon dan antusiasme peserta serta jajaran pejabat kelurahan terhadap kegiatan PPM ini sangat bagus, maka dapat dilanjutkan untuk kegiatan lain yang dapat mendukung program lain dari pemerintah.
  3. Pengetahuan dan keterampilan yang dipelajari pada kegiatan PPM ini dapat diterima dan dilaksanakan dengan baik oleh peserta. Hal ini dibuktikan dengan produk yang dibuat oleh peserta sudah sesuai harapan dan layak jual, sehingga dapat diproduksi dan dipasarkan peserta PPM

## REFERENSI

- [1] M. Noor, "Pemberdayaan Masyarakat," *Ilm. Civ.*, vol. 1, no. Juli 2011, 2011.
- [2] BKP, "Kementrian Pertanian Gaungkan Diversifikasi Pangan Ke Seluruh Indonesia," 2020.  
<http://bkp.pertanian.go.id/blog/post/kementrian-pertanian-gaungkan-diversifikasi-pangan-ke-seluruh-indonesia> (accessed Feb. 23, 2021).
- [3] Gatoet Hardono, "Strategi Pengembangan Diversifikasi Pangan Lokal," *J. Anal. Kebijak. Pertan.*, vol. 12, 2014.
- [4] A. Wijaya, "Pengertian Marketplace, Manfaat, Jenis, Contoh," 2020. .
- [5] *Peraturan Presiden (Perpres) No. 22 tahun 2009 tentang Kebijakan Percepatan Penganekaragaman Konsumsi Pangan Berbasis Sumber Daya Lokal*. 2009.
- [6] L. Suprpti, "Kajian Ubi Jalar dengan Pendekatan Rantai Nilai dan Iklim Usaha di Kabupaten Jayawijaya," *Int. Labour Organ. – PCdP2 UNDP*, p. 19, 2015.
- [7] Rosidah, "Potensi Ubi Jalar Sebagai Bahan Baku Industri Pangan," *TEKNOBUGA*, vol. 1, no. 1 Juni 2014, 2014.
- [8] Apriyanto, *Pengaruh Pengolahan terhadap Nilai Gizi dan Keamanan pangan*. Jakarta: Karumo Women dan Education, 2002.
- [9] Sarwono, *Ubi Jalar, Cara Budi Daya yang Tepat, Efisien dan Ekonomis*. Depok: Penebar Swadaya, 2003.