

PEMBERDAYAAN KELOMPOK WANITA TANI UBI JALAR UNGU DI DESA BUKIAN, KECAMATAN PAYANGAN KABUPATEN GIANYAR MELALUI IPTEKS TEPAT GUNA

I W.R. Widarta¹, A.A.I.S. Wiadnyani², NN Puspawati³

ABSTRAK

Bukian merupakan salah satu desa yang berada dalam wilayah Kecamatan Payangan, Kabupaten Gianyar, sekitar 35 km dari Denpasar. produk pertanian yang dihasilkan di Desa Bukian adalah padi dan palawija seperti singkong, talas, ubi jalar ungu. masalah yang dihadapi adalah pada saat panen raya, dimana harga ubi jalar ungu menjadi rendah. oleh karena itu, diperlukan suatu teknik pengolahan ubi jalar ungu menjadi produk yang lebih variatif, tahan lama serta mempunyai nilai ekonomis yang lebih tinggi seperti: dodol, pie dan bakpia. Metode pemecahan masalah yang digunakan berupa pengenalan dan pelatihan pembuatan produk olahan ubi jalar ungu, pengemasan dan manajemen pemasaran melalui kegiatan ceramah, penyuluhan pelatihan pembuatan produk olahan ubi jalar ungu serta pendampingan selama proses produksi sampai pemasaran. Hasil yang didapatkan bahwa kegiatan penyuluhan, pelatihan serta pendampingan yang pembuatan produk olahan ubi ungu meliputi : pengolahan menjadi pia, dodol, dan pie ubi jalar ungu berjalan dengan baik. KWT "Merta sari" dan "Mekar Sari" sudah mampu memproduksi produk olahan tersebut dengan baik. Pengemasan dan pelabelan pada produk pun sudah dapat dikerjakan dengan baik serta dihasilkan produk dengan identitas dan penampilan yang menarik. Selain itu, jiwa kewirausahaan meningkat dikalangan ibu-ibu KWT yang nantinya diharapkan dapat meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat Desa Bukian.

Kata kunci : ubi jalar ungu, bukian, KWT, pia, pie, dodol

ABSTRACT

Bukian village is a village located in the District of Payangan, Gianyar regency, about 35 km from Denpasar. agricultural products produced in the village Bukian are crops such as rice and cassava, taro, sweet potato purple. Problems encountered are during the harvest, where the price of purple sweet potato is low. Therefore, required a purple sweet potato processing techniques become more varied products, durable and has a higher economic value such as: dodol, pie and bakpia. Troubleshooting methods used in the form of the introduction and training of manufacturing of processed product purple sweet potato, packaging and marketing management through lectures, training counseling manufacture of processed product purple sweet potato as well as assistance during the process of production to marketing. The results showed that the activities of counseling, training and mentoring the manufacture of processed products purple yam include: processing into pia, dodol, and purple sweet potato pie goes well. KWT "Merta Sari" and "Mekar Sari" are able to produce the refined products properly. Packaging and labeling of the products can already be done properly and also the resulting product with an identity and an attractive appearance as well. In addition, increasing of the entrepreneurial spirit among women KWT which might be expected to increase the income and welfare of villagers Bukian.

Keywords: purple sweet potato, Bukian, KWT, pia, pie, dodol.

¹ Staf Pengajar Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Udayana
Email: rai_widarta@yahoo.com

² Staf Pengajar Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Udayana

³ Staf Pengajar Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Udayana,

1. PENDAHULUAN

1.1. Analisis situasi

Desa Bukian merupakan salah satu desa yang berada dalam wilayah Kecamatan Payangan, Kabupaten Gianyar. Kabupaten Gianyar merupakan salah satu kabupaten di Provinsi Bali yang terletak disebelah selatan Pulau Bali, sekitar 27 km dari kota Denpasar. Sementara itu, jarak tempuh dari Denpasar ke Desa Bukian sekitar 35 km. Desa Bukian memiliki batas-batas wilayah yaitu disebelah utara berbatasan dengan Desa Puhu, sebelah timur berbatasan dengan Desa Taro/Desa Klusa, sebelah selatan berbatasan dengan Desa Melinggih dan sebelah Barat berbatasan dengan Desa Melinggih/Desa Puhu. Secara geografis Desa Bukian termasuk daerah dataran dengan ketinggian 600-700 m dari permukaan laut dan beriklim tropis, dengan temperatur 23°C dan maksimum 32°C (Anon., 2013).

Desa Bukian dengan wilayah 839 Ha memiliki sumber daya alam yang dapat dikembangkan sebagai potensi desa untuk masyarakat setempat yang terdiri dari pekarangan 90,50 Ha, persawahan 209 Ha, tegalan 154,55 Ha, dan lain-lain 8,94 Ha. Wilayah Desa Bukian lebih banyak terdiri dari lahan pertanian sehingga memberikan manfaat yang besar bagi masyarakat Desa Bukian. Oleh karena terdiri dari lahan pertanian maka di Desa Bukian terdiri beberapa subak, seperti Subak Bukian, Subak Lebah, Subak Tiyingan, Subak Ulan, Subak Tangkup, Subak Amo, Subak Kasur sari dan Subak Mandi (Anon., 2013).

Desa Bukian memiliki 11 banjar dengan 1.686 Kepala Keluarga (KK) dan jumlah penduduk berjumlah 6.623 orang. Sebanyak 1.085 KK masih menggantungkan hidupnya dari sektor pertanian (Anon., 2013). Desa Bukian masih belum terjangkau oleh kemakmuran sektor pariwisata walaupun dekat dengan Desa Ubud. Disini warga setempat cenderung mengembangkan industri rumah tangga sebagai bentuk penunjang pariwisata, namun desa ini masih jauh dari perkembangan pariwisata itu sendiri. Hasil pertanian yang banyak di Desa Bukian adalah padi dan palawija seperti singkong, talas, dan ubi jalar ungu.

Tanaman ubi jalar ungu pada umumnya dibudidayakan sebagai tanaman sumber karbohidrat di tegalan. Kebiasaan masyarakat adalah langsung menjual umbi ubi jalar ungu setelah panen dalam keadaan segar atau dikonsumsi secukupnya dalam bentuk ubi kukus. Kelemahan yang sering dikemukakan adalah rasa kurang nyaman di perut bagi yang mengkonsumsi ubi jalar yang belum terbiasa dan timbulnya gas dalam perut. Namun bagi yang telah terbiasa mengkonsumsi ubi jalar, rasa tersebut tidak ditemukan. Pandangan masyarakat bahwa ubi jalar identik dengan makanan masyarakat miskin juga mengakibatkan ubi jalar kurang populer pada masyarakat golongan menengah ke atas. Namun anggapan ini tidak benar, karena di Jepang, Eropa, dan Amerika Serikat, ubi jalar mempunyai status pangan yang tinggi, di atas bahan pangan kentang (Horton *et al.* 1989). Oleh karena sifat-sifat yang positif tersebut, ubi jalar dinilai sangat sesuai untuk mendukung program diversifikasi pangan menuju swasembada pangan di abad 21.

Masalah yang dihadapi petani di lapangan khususnya kelompok wanita tani di Desa Bukian adalah pada saat panen raya, harga ubi jalar ungu menjadi rendah. Padahal selain dikonsumsi dalam bentuk ubi kukus, ubi jalar ungu juga dapat diolah menjadi beberapa produk olahan antara lain menjadi Pie, dodol, dan bakpia (Damardjati dan Widowati 1994; Anon. 2009). Produk-produk olahan ubi jalar ungu ini dapat disimpan dalam waktu yang lebih lama dibandingkan dengan ubi dalam bentuk segar, sehingga dengan mengolah ubi jalar ungu dapat mengatasi permasalahan petani pada saat panen raya. Selain itu juga, pengolahan ubi jalar ungu ini dapat dijadikan sebagai unit usaha kelompok tani sehingga dapat meningkatkan produktifitas masyarakat. Oleh karena itu, diperlukan suatu teknik pengolahan ubi jalar ungu menjadi produk yang lebih variatif, tahan lama serta mempunyai nilai ekonomis yang lebih tinggi. Di Desa Bukian sudah terdapat kelompok wanita tani yang sudah melakukan

pengolahan ubi jalar ungu menjadi pangan yang lebih bervariasi. Namun masalah yang terkendala saat ini adalah olahan ubi ungu yang dibuat masih satu jenis dan bersifat semi basah sehingga tidak bertahan lama, padahal ubi jalar ungu dapat diolah menjadi beranekaragam produk yang memiliki nilai ekonomis tinggi serta memiliki umur simpan yang lebih lama seperti: dodol, pie dan bakpia. Selain itu, olahan ubi jalar ungu masih dilakukan dengan proses sederhana, jenis produk yang dibuat tanpa pengemasan sehingga memiliki masa simpan yang singkat dan kurang menarik untuk dijual.

Selain memiliki potensi hasil perkebunan ubi jalar ungu yang besar, lokasi Desa Bukian dikelilingi oleh objek wisata alam dan budaya yang sangat indah dan banyak dikunjungi wisatawan domestik maupun mancanegara seperti Ubud, Monkey Forest, istana presiden Tampak Siring, Kintamani, dan objek wisata lainnya yang tersebar di seluruh pelosok daerah khususnya di kabupaten Gianyar. Hal ini merupakan potensi pasar yang sangat baik untuk memasarkan produk-produk pangan khas Desa Bukian sebagai pangan oleh-oleh yang bisa tersebar ke seluruh dunia.

Berdasarkan permasalahan yang dihadapi KWT Desa Bukian dan potensi yang dimiliki oleh desa itu pula terutama tentang diversifikasi pengolahan bahan pangan agar dapat dijadikan sebagai alternatif dalam mengembangkan potensi swadaya masyarakat dalam berwiraswasta maka dipandang perlu untuk dilakukan suatu kegiatan membina dan mendampingi masyarakat KWT di Desa Bukian sehingga bisa menghasilkan produk pangan dari ubi jalar ungu yang mempunyai masa simpan yang lebih lama dan nilai ekonomis yang lebih tinggi. Produk-produk yang dihasilkan tersebut dapat digunakan sebagai pangan oleh-oleh khas Desa Bukian. Produk-produk olahan tersebut dapat dipasarkan didaerah objek wisata sebagai oleh-oleh bagi wisatawan, sehingga dapat menjadikan Desa Bukian sebagai sentral perkebunan dan industri pengolahan ubi jalar ungu yang berpengaruh di Bali. Selain itu pula dari kegiatan pendampingan dan pembinaan pada KWT di Desa Bukian diharapkan dapat meningkatkan jiwa kewirausahaan sehingga nantinya dapat meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat di Desa Bukian

1.2. Permasalahan mitra

Mitra yang akan dibina pada kegiatan ini adalah Kelompok Wanita Tani "Merta Sari" dengan ketuanya ibu Yek Agusta dan Kelompok Wanita Tani "Mekar Sari" dengan ketuanya Ni Nyoman Suardani. Jumlah anggota KWT "Merta Sari" dan KWT "Mekar Sari" masing-masing adalah 15 orang, yang terdiri dari ibu rumah tangga dan pemuda Desa Bukian. KWT "Merta Sari" dan KWT "Mekar Sari" sudah pernah melakukan pengolahan ubi jalar ungu menjadi panganan untuk dijual dipasar-pasar tradisional, namun kendalanya produk yang dihasilkan tidak mempunyai umur simpan yang lama dan bersifat semi basah.

Produk olahan ubi jalar ungu yang diproduksi hanya berupa kue tradisional. Kue yang diproduksi selama ini masing menggunakan cara sederhana, tanpa pengemasan dan memiliki umur simpan yang sangat singkat. Pengolahan ubi jalar ungu menjadi produk olahan belum terlalu banyak, hal ini disebabkan karena KWT ini belum pernah memperoleh bentuk-bentuk pelatihan pengolahan ubi jalar. Hal ini menyebabkan pada saat panen raya banyak ubi jalar ungu yang hanya dikonsumsi dalam bentuk ubi kukus dan selebihnya dijual dengan harga yang murah. Untuk mengatasi masalah tersebut petani yang tergabung Kelompok Wanita Tani "Merta Sari" dan KWT "Mekar Sari" sangat menginginkan adanya pelatihan pengolahan ubi jalar ungu menjadi produk-produk olahan yang memiliki nilai jual tinggi dan dapat dinikmati dalam jangka waktu yang lebih lama sehingga dapat menekan kerugian yang sering dialami petani. Selain masalah pengolahan dan produksi produk-produk olahan dari ubi jalar ungu, permasalahan yang sangat

penting adalah manajemen pemasaran produk yang dihasilkan masing sangat kurang dimana masih dilakukan secara konvensional sehingga sulit bersaing dengan produk yang lain.

Berdasarkan uraian permasalahan diatas dapat diketahui bahwa permasalahan yang dialami kedua kelompok wanita tani tersebut antara lain:

1. Kurangnya pengetahuan dan ketrampilan kelompok wanita tani mitra (KWT "Merta Sari" dan KWT "Mekar Sari") mengenai cara pengolahan ubi jalar ungu secara tepat dan benar menjadi produk olahan yang memiliki nilai ekonomis tinggi dan dapat bertahan lebih lama, sehingga dapat menekan angka kerugian apabila memasuki masa panen raya.
2. Kurangnya pengetahuan kelompok wanita tani mitra (KWT "Merta Sari" dan KWT "Mekar Sari") tentang teknik pengemasan produk olahan yang baik dan benar untuk menghasilkan produk yang lebih menarik dan tahan lama.
3. Kurangnya pengetahuan kelompok tani mitra tentang manajemen pemasaran produk olahan ubi jalar ungu sehingga mampu bersaing dengan produk-produk lainnya.

2. TARGET DAN LUARAN

Target luaran yang diharapkan dari hasil kegiatan berupa produk olahan dari ubi jalar ungu (dodol ubi jalar ungu, pie ubi jalar ungu, dan bakpia ubi jalar ungu), metode (teknik) pengemasan produk olahan ubi jalar ungu serta metode (teknik) manajemen pemasaran produk olahan ubi jalar ungu baik secara konvensional maupun modern melalui media elektronik (internet). Secara lebih rinci target luaran yang diharapkan antara lain:

1. Kelompok Wanita Tani mitra (KWT "Merta Sari" dan KWT "Mekar Sari") di desa Bukian dapat membuat produk olahan ubi jalar ungu seperti dodol ubi jalar ungu, pie ubi jalar ungu, dan bakpia ubi jalar ungu yang memiliki nilai ekonomis tinggi secara tepat dan benar.
2. Kelompok Wanita Tani mitra (KWT "Merta Sari" dan KWT "Mekar Sari") di desa Bukian memiliki ketrampilan tentang teknik pengemasan produk olahan ubi jalar ungu yang baik dan benar sehingga menghasilkan produk yang bernilai ekonomis, menarik dan dapat bersaing dipasaran.
3. Kelompok Wanita Tani mitra (KWT "Merta Sari" dan KWT "Mekar Sari") di desa Bukian memiliki ketrampilan tentang teknik manajemen pemasaran produk olahan ubi jalar ungu baik secara konvensional maupun modern melalui media elektronik (internet) sehingga memiliki jangkauan pemasaran yang lebih luas.
4. Dapat meningkatkan kesejahteraan petani ubi jalar ungu di desa Bukian, Kecamatan Payangan, Kabupaten Gianyar dengan menjadi wirausaha yang mandiri dengan produktifitas tinggi

3. METODE PELAKSANAAN

3.1. Metode pendekatan

Pada program IbM ini dilakukan beberapa metode pendekatan yang ditawarkan untuk menyelesaikan persoalan produksi dan manajemen mitra dalam mengolah atau memproduksi ubi jalar ungu menjadi produk-produk yang memiliki nilai ekonomis tinggi maupun dalam mengelola usahanya. Pendekatan yang akan dilakukan adalah :

1. Pengenalan dan pelatihan pengolahan ubi jalar ungu
2. Pengenalan dan pelatihan pengemasan produk dan penyimpanannya
3. Pelatihan manajemen produksi dan pemasaran produk

3.2. Prosedur kerja

Adapun prosedur kerja yang dilakukan untuk mendukung metode yang ditawarkan kepada mitra antara lain:

1. Memberikan pelatihan ketrampilan tentang cara pengolahan ubi jalar ungu menjadi produk-produk olahan dengan nilai ekonomis tinggi dan dapat bertahan lebih lama seperti dodol, pie, dan bakpia ubi jalar ungu.
2. Memberikan pelatihan tentang tata cara pengemasan produk olahan ubi jalar ungu secara baik dan benar sehingga menghasilkan produk yang dapat memberikan nilai tambah dan memiliki daya tarik bagi pembeli.
3. Memberikan penyuluhan berupa transformasi pola pikir Kelompok Wanita Tani untuk menjadi wirausaha yang mandiri sehingga dapat membantu perekonomian keluarga
4. Memberikan pelatihan tentang manajemen produksi dan pemasaran produk olahan ubi jalar ungu baik secara konvensional (pasar-pasar swalayan) maupun pemasaran melalui media elektronik (internet) sehingga memiliki jangkauan pemasaran yang lebih luas.
5. Melakukan pendampingan, monitoring dan evaluasi selama proses pengolahan (produksi) dan pemasaran produk olahan ubi jalar ungu untuk mengetahui kendala-kendala yang di hadapi Kelompok Wanita Tani sehingga nantinya bisa berproduksi secara mandiri.

4. KELAYAKAN PERGURUAN TINGGI

Pada program IbM ini, peran LPM adalah melakukan pendampingan, monitoring dan evaluasi pada ketua pelaksana dan anggotanya yang melaksanakan program PPM. Ketua pelaksana program menyampaikan rencana jadwal kegiatannya dan pihak LPM akan menunjuk pendamping program yang akan mendampingi, memonitoring dan mengevaluasi kegiatan PPM yang dilakukan oleh ketua pelaksana beserta anggotanya.

Dalam pemecahan masalah yang dihadapi Kelompok wanita tani ubi jalar ungu di Desa Bukian, Kecamatan Payangan, Kabupaten Gianyar khususnya dalam masalah pengolahan ubi jalar ungu, sanitasi keamanan pangan, teknik pengemasan, membangun kreativitas dan keinginan mitra untuk menjadi wirausaha yang mandiri serta manajemen pemasaran produk olahan yang dihasilkan maka dari pihak Perguruan Tinggi (Universitas Udayana) menggunakan tenaga yang ahli dibidangnya dimana semua jenis kepakaran tersebut merupakan ruang lingkup ilmu di Fakultas Teknologi pertanian antara lain:

1. Untuk pengolahan ubi jalar ungu menjadi produk olahan seperti dodol, bakpia dan pie serta sanitasi dan keamanan pangan dalam berproduksi menggunakan tenaga ahli/dosen yaitu I Wayan Rai Widarta, STP., M.Si dan Ni Nyoman Puspawati, S.TP., M.Si. Kedua staf dosen ini merupakan tenaga ahli dalam bidang ilmu dan teknologi pangan (Teknologi Pengolahan Pangan) yang sering memberikan pelatihan teknologi tepat guna, teknologi pengolahan umbi-umbian pada beberapa LSM serta sering menjadi juri pada lomba Cipta Menu tingkat propinsi Bali yang diikuti oleh PKK se-Bali, lomba Adikarya Pangan Nusantara (berbasis non-beras dan non-terigu) tingkat propinsi Bali yang diikuti oleh KWT se-Bali dan beberapa lomba olahan pangan lainnya.
2. Untuk membantu pemecahan masalah manajemen produksi serta pemasaran produk olahan menggunakan tenaga ahli/dosen yaitu A.A. Istri Sri Wiadnyani, S.TP., M.Sc. Beliau adalah seorang praktisi wirausaha yang ahli di bidang manajemen pemasaran, analisis usaha dan perencanaan unit produksi pengolahan pangan (perencanaan unit pengolahan) dan sering menjadi pembina kegiatan kemahasiswaan terkait dengan Program Mahasiswa Wirausaha (PMW).
3. Untuk masalah teknik pengemasan produk olahan ubi ungu, membangun kreativitas dan keinginan mitra untuk menjadi wirausaha yang mandiri, menggunakan tenaga ahli/dosen (A.A.Istri Sri Wiadnyani, S.TP., M.Sc) adalah ahli di bidang desain kemasan, analisis umur

simpan produk pangan. A.A.Istri Sri Wiadnyani, S.TP., M.Sc juga pengampu MK. Pengemasan dan Penyimpanan.

5. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilakukan dalam bentuk pelatihan dan diskusi pengolahan ubi jalar ungu menjadi pie, pia dan dodol yang bertempat di rumah produksi KWT Mekar Sari desa Bukian kecamatan Payangan Kabupaten Gianyar. Kegiatan ini dapat dikatakan berhasil dilaksanakan dengan baik sesuai dengan harapan baik dari segi rencana, jadwal kegiatan, respon masyarakat dan pencapaian tujuan, sasaran, target serta manfaat kegiatan.

5.1. Tercapainya tujuan, sasaran, target dan manfaat pengabdian kepada masyarakat

5.1.1. Tercapainya tujuan

Berdasarkan tujuan dari kegiatan pelatihan pengolahan ubi jalar ungu menjadi berbagai produk olahan yang bernilai gizi tinggi, kaya serat dan antioksidan serta daya simpan lebih lama, seperti diolah menjadi pie ubi jalar ungu, pia ubi jalar ungu dan dodol ubi jalar ungu. Selain itu, memperkenalkan dan memberikan pengetahuan tambahan kepada masyarakat tentang teknologi pengolahan ubi jalar ungu menjadi berbagai produk olahan sehingga masyarakat dapat mengembangkan industri rumah tangga selain karena ubi jalar ungu kaya akan serat, vitamin, mineral dan antioksidan sehingga akan dapat meningkatkan nilai ekonomis dari ubi ungu itu sendiri. Selanjutnya masyarakat dapat mengembangkan usaha/industri rumah tangga sehingga kesejahteraan masyarakat dapat ditingkatkan. Untuk mencapai tujuan tersebut dilakukan kegiatan dengan memberikan penyuluhan tentang manfaat ubi jalar ungu disertai dengan demonstrasi cara pembuatan berbagai produk olahannya. Teknologi pengemasan juga diberikan kepada anggota KWT desa Bukian guna memberikan identitas produk dan meningkatkan nilai estetika produk itu sendiri disamping akan memperpanjang umur simpan karena mencegah serta melindungi produk dari kontaminasi terhadap mikroba. Kegiatan ini dapat berjalan lancar dan mendapat sambutan yang sangat positif dari masyarakat. Hal ini dapat dilihat dari cukup tingginya antusias anggota KWT Merta Sari dan Mekar Sari dengan mengajukan berbagai pertanyaan, baik mengenai proses pengolahan ubi jalar ungu itu sendiri, serta cara mengemas yang baik.

5.1.2. Tercapainya Sasaran

Dalam kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini peserta yang hadir sesuai dengan khalayak sasaran yaitu ibu-ibu anggota KWT Merta Sari dan Mekar Sari yang masing-masing KWT berjumlah 10 orang. Hal ini menunjukkan bahwa kegiatan ini berhasil mencapai sasaran yang diharapkan.

5.1.3. Tercapainya Target

Terlaksananya kegiatan pengabdian pengolahan ubi jalar ungu menjadi pia, pie dan dodol di Desa Bukian, Kecamatan Payangan, Kabupaten Gianyar meliputi penyuluhan, pelatihan, ceramah kewirausahaan, sumbangan alat, teknik pengemasan dan pelabelan, penentuan umur simpan produk, monitoring dan evaluasi yang dilaksanakan dari akhir April sampai Oktober 2015 tanpa ada hambatan yang berarti, maka target dari kegiatan ini telah tercapai 100% sesuai dengan yang direncanakan.

5.1.4. Tercapainya Manfaat

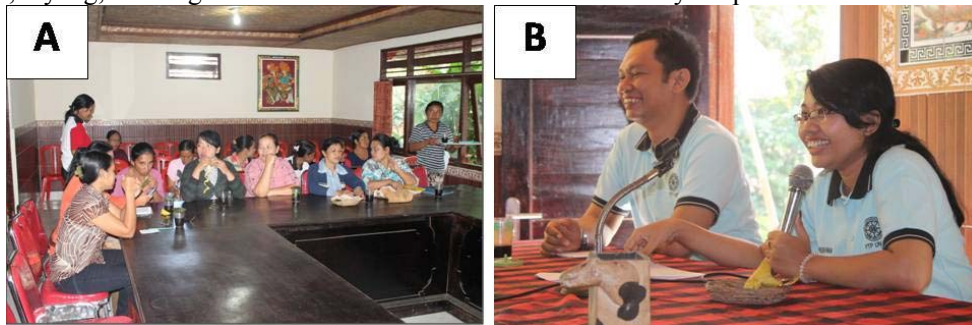
Suksesnya pelaksanaan seluruh kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini tentunya mempunyai manfaat yang cukup baik bagi masyarakat pada umumnya, pelaku industri rumah tangga khususnya dan juga ibu-ibu anggota KWT Mekar Sari dan Merta Sari. Adanya peningkatan pengetahuan KWT tentang pengolahan ubi jalar ungu, KWT dapat melakukan pengolahan sendiri serta dapat meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat.

5.2. Penyuluhan dan Pelatihan Pembuatan Produk Olahan Ubi Jalar Ungu

Pelaksanaan pengabdian melalui ceramah dan pelatihan pembuatan produk olahan ubi jalar dapat memperkenalkan dan memberikan pengetahuan tambahan kepada ibu-ibu KWT Mekar Sari dan KWT Merta Sari tentang teknologi tepat guna yang sederhana dalam pengolahan ubi jalar ungu menjadi tepung, dodol, pie dan pia sehingga ibu-ibu KWT dapat menerapkannya di rumah tangga ataupun kelompoknya sekaligus mempertahankan nilai ekonomis ubi jalar ungu disaat panen raya. Program ini mendapat sambutan yang baik dari ibu-ibu anggota KWT. Hal ini terlihat dari tingginya antusias peserta mengajukan pertanyaan pada saat ceramah dan pelatihan baik mengenai proses pengolahannya maupun teknologi sederhana cara pembuatannya sehingga terjadi diskusi dua arah yang aktif. Pengetahuan dan keterampilan peserta bertambah yang nantinya dapat dikembangkan menjadi unit usaha oleh ibu-ibu KWT. Peserta penyuluhan berjumlah 20 orang yang terdiri dari 10 orang yang berasal dari KWT Mekar Sari dikoordinir oleh Ibu Ni Nyoman Suardani dan 10 orang dari KWT Merta Sari yang dikoordinir oleh Ibu Yek Augusta.

5.2.1. Pelatihan pembuatan Pia Ubi Jalar Ungu

Pelatihan pembuatan Pia Ubi jalar Ungu dilakukan pada tanggal 29 Mei 2015. Kegiatan ini dimulai dari pengenalan manfaat dari ubi jalar ungu yang dapat dilihat pada Gambar 5.1, pengolahannya menjadi pia (Gambar 5.2) hingga prospek pemasaran produknya. Pada tanggal 23 Juni 2014 tim pengabdian kepada masyarakat menyumbangkan sumbangan alat-alat produksi berupa oven, wajan, loyang, timbangan dan lain-lain serta kemasan dan desainnya kepada ketua KWT.



Gambar 5.1. Peserta (A) dan Pemateri (B) pada penyuluhan tentang pembuatan pia ubi ungu



Gambar 5.2. Pelatihan pembuatan pia ubi ungu

5.2.2. Pelatihan pembuatan Pie Ubi Jalar Ungu

Pelatihan pembuatan Pie Ubi jalar Ungu dilakukan pada tanggal 23 Juni 2015. Kegiatan ini juga dihadiri oleh 20 peserta, masing-masing 10 orang dari setiap KWT. Pembuatan pie ubi jalar ungu diawali dengan pembuatan kulit pie-nya, pembuatan isiannya, pemanggangan hingga pengemasannya. Proses pembuatan pie ubi jalar ungu dapat dilihat pada Gambar 5.3.



Gambar 5.3. Pelatihan pembuatan pie ubi ungu

5.2.3. Pelatihan pembuatan Dodol Ubi Jalar Ungu

Pelatihan pembuatan dodol Ubi jalar Ungu juga dilakukan pada tanggal 23 Juni 2015. Pembuatan dodol ubi jalar ungu diawali dengan pembuatan tepung ubi jalar ungu. Tepung ubi jalar ungu diproses dengan tahapan pengupasan dan pamarutan ubi jalar ungu kemudian pengeringan. Setelah dikeringkan, ubi jalar ungu digiling dengan mesin penggiling hingga menjadi tepung. Produk tepung ubi jalar ungu dapat dilihat pada Gambar 5.4. Tepung ubi jalar ungu selanjutnya diolah menjadi dodol. Proses pembuatan pie ubi jalar ungu dapat dilihat pada Gambar 5.5.



Gambar 5.4. Tepung ubi jalar ungu



Gambar 5.5. Proses pembuatan dodol ubi jalar ungu

5.3. Pengemasan dan Pelabelan

Pengemasan disebut juga pembungkusan, pewardahan atau pengepakan, dan merupakan salah satu cara pengawetan bahan hasil pertanian, karena pengemasan dapat memperpanjang umur simpan bahan. Pengemasan adalah wadah atau pembungkus yang dapat membantu mencegah atau mengurangi terjadinya kerusakan-kerusakan pada bahan yang dikemas / dibungkusnya (Julianti and Mimi, 2006).

Di samping fungsi-fungsi di atas, kemasan juga mempunyai peranan penting dalam industri pangan, yaitu : pengenalan jatidiri/identitas produk, penghias produk, piranti monitor, media promosi, media penyuluhan atau petunjuk cara penggunaan dan manfaat produk yang ada di dalamnya, bagi pemerintah kemasan dapat digunakan sebagai usaha perlindungan konsumen - bagi konsumen kemasan dapat digunakan sebagai sumber informasi tentang isi/produk, dan ini diperlukan dalam mengambil keputusan untuk membeli produk tersebut atau tidak.

Pemberian label juga sangat penting untuk menunjukkan identitas suatu produk sehingga nantinya menjadi identitas suatu produk yang memberikan informasi tentang produk itu sendiri disamping dapat juga meningkatkan nilai estetika suatu produk. Pada label terdiri dari bagian utama dan bagian informasi. Pada bagian utama terdiri dari nama produk, berat bersih serta nama dan alamat produsen, sedangkan bagian informasi terdiri dari : komposisi, informasi nilai gizi, kode/tanggal produksi, tanggal kadaluarsa, petunjuk penyimpanan dan petunjuk pemakaian (Julianti and Mimi, 2006).

Mengingat akan pentingnya fungsi dari pengemasan dan pelabelan, maka kami memberikan penyuluhan dan praktek langsung cara mengemas produk yang mereka telah hasilkan. Pemberian merek dagang tak kalah pentingnya yang memiliki 2 fungsi utama yaitu sebagai identitas bagi produk dan sebagai pembeda produk dalam bisnis yang dimiliki dengan para pesaing. Manfaat merek dalam suatu bisnis selain sebagai identitas dan membedakan dengan pesaing dapat juga untuk meningkatkan penjualan, dapat membangun loyalitas, komunikasi pasar menjadi utria (Wilopo, 2007).

Desain label dan kemasan pada produk yang dihasilkan ditiap KWT diserahkan pada tanggal 23 Juni 2015 kepada ketua KWT. Desain label dan kemasan disesuaikan dengan jenis produk yang dihasilkan dan nama KWT yang memproduksi. Adapun bentuk label dan kemasan masing-masing produk yang dihasilkan dapat dilihat pada Gambar 5.6.



Gambar 5.6. Produk KWT Mekar Sari (A) dan KWT Merta Sari (B)

Masing-masing KWT menghasilkan tiga jenis produk yaitu pie ubi ungu dengan merek dagang “Pie Sela Bukian”, dodol ubi jalar ungu dengan merek dagang “Dodol Sela Bukian” dan Pia ubi jalar ungu dengan merek dagang “Pia Sela Bukian”. Masing-masing produk memiliki desain label

dan kemasan yang berbeda dan bentuk kemasannya juga berbeda dimasing-masing KWT. *Sela* sendiri adalah bahasa bali dari ubi jalar. Khusus untuk produk pie dan dodol masing-masing menggunakan kemasan primer dan sekunder, dimana kemasan primernya adalah plastik polietilen sedangkan sekundernya adalah plastik mika untuk dodol yang dihasilkan oleh KWT Mekar Sari dan pie yang dihasilkan oleh KWT Merta Sari. Sementara itu kemasan sekunder yang berupa kertas karton digunakan pada produk dodol yang dihasilkan oleh KWT Merta Sari dan Pie yang dihasilkan oleh KWT Mekar Sari.

5.4. Penentuan Harga Produk Olahan

Penentuan Harga Jual yang harus diperhatikan dan dihitung adalah biaya produksi (terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel) dan laba. Biaya produksi yang terdiri dari biaya tetap yaitu pemeliharaan bangunan, pemeliharaan alat dan penyusutan alat sedangkan biaya variabel terdiri dari bahan-bahan habis pakai, upah, pengemas, dan label. Harga pokok produk ditentukan berdasarkan total biaya (biaya tetap dan biaya variabel) dibagi dengan kapasitas produksi. Sementara itu, harga jual ditentukan 30% dari harga pokok.

Berdasarkan konsep perhitungan tersebut maka dapat ditentukan harga jual dari masing-masing produk yaitu:

1. Harga jual pie ubi jalar ungu satu kotak isi 5 biji adalah Rp. 13.000,-
2. Harga jual dodol ubi jalar ungu satu kotak isi 10 biji adalah Rp. 15.000,-
3. Harga jual pia ubi jalar ungu satu kotak isi 5 biji adalah Rp. 10.000,-

5.5. Monitoring dan Evaluasi

Pendampingan, monitoring dan evaluasi selama proses pengolahan (produksi), pengemasan dan pemasaran produk olahan ubi jalar ungu untuk mengetahui kendala-kendala yang dihadapi Kelompok Wanita Tani sehingga nantinya bisa memproduksi secara mandiri. Selama proses produksi tidak ditemukan adanya kendala yang berarti. Masing-masing KWT sudah mampu menerapkan teknik pengolahan pie, pia dan dodol ubi jalar ungu. Kendala yang dihadapi adalah di pemasaran. Masing-masing KWT melakukan pemasaran belum sampai keluar Desa. Produk-produk yang dihasilkan dijual di warung-warung, toko, dan pasar tradisional. Solusi yang ditawarkan untuk meningkatkan pemasaran produk adalah dengan menjalin kerjasama dengan instansi pemerintah daerah agar produk-produk yang dihasilkan oleh KWT dimanfaatkan dalam rangka rapat-rapat kerja atau kegiatan lain sebagai sarana promosi. Permasalahannya adalah ibu-ibu KWT belum terbiasa mengemas dan memberikan label pada kemasan produk olahan. Solusi yang kami berikan adalah memberikan penyuluhan tentang pentingnya produk diberi kemasan dan label.

6. SIMPULAN DAN SARAN

6.1 Simpulan

Adapun kesimpulan yang dapat diperoleh adalah:

1. Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan dalam bentuk penyuluhan dan pelatihan pengolahan ubi jalar ungu menjadi dodol dengan merek dagang “Dodol Sela Bukian”, pie dengan merek “Pie sela Bukian”, dan pia dengan merek dagang “Pia Sela Bukian” pada KWT Mekar Sari dan Merta Sari Desa Bukian, Kecamatan Payangan Kabupaten Gianyar.
2. Penyuluhan dan pelatihan teknik pengemasan dan pelabelan juga diberikan pada KWT Mekar Sari dan Merta Sari

3. Kegiatan pelatihan dapat dikatakan berhasil, karena dapat terlaksana dengan baik dan respon masyarakat yang sangat positif yang terlihat dari keaktifan peserta selama diskusi dan pelatihan berlangsung.

6.2 Saran

Melihat respon masyarakat yang tinggi terhadap pelatihan pengolahan ubi jalar ungu menjadi dodol, pie dan pia di Desa Bukian, Kecamatan Payangan, Kabupaten Gianyar, maka diperlukan kegiatan serupa di daerah-daerah lain. Dukungan dari pemerintah daerah dan lembaga masyarakat lainnya sangat dibutuhkan demi kemajuan usaha kecil yang dimiliki oleh KWT.

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Direktorat Penelitian dan Pengabdian kepada masyarakat Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan melalui Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Udayana atas dana yang diberikan dalam bentuk Hibah Ipteks bagi Masyarakat dengan Surat Perjanjian Penugasan Pelaksanaan Pengabdian Kepada Masyarakat Nomor : 312.25/UN14.2/PKM.08.00/2015, tanggal 30 Maret 2015.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonimus (2013). Profil Desa Bukian Kecamatan Payangan Kabupaten Gianyar
- Anonimus (2009). Aneka Olahan Ubi Jalar, Mie Basah, Enyek-enyek, Abon, Dendeng. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor.
- Antarlina, S.S (1998). Utilization of sweet potato flour for making cookies and cakes. *In* Hendroatmodjo, K.H., Y. Widodo, Sumarno, and B. Guritno (Eds.). Research Accomplishment of Root Crops for Agricultural Development in Indonesia. Research Institute for Legume and Tuber Crops, Malang, Indonesia. p. 127-132.
- Damardjati, D.S. dan S. Widowati (1994). Pemanfaatan ubi jalar dalam program diversifikasi guna mensukseskan swasembada pangan. *Dalam* Winarto, A., Y. Widodo, S.S. Antarlina, H. Pudjosantosa, dan Sumarno (Eds.). Risalah Seminar Penerapan Teknologi Produksi dan Pascapanen Ubi Jalar Mendukung Agroindustri. Balittan Malang. hlm. 1-25.
- Daryanti I (2013). <http://makandunk.blogspot.com/2013/09/resep-pie-ubi-jalar.html>
- Horton, D., G. Prain, and P. Gregory (1989). High level investment returns for global sweet potato research and development. Circular 17(3):1-11.
- Julianti, E., Mimi, N (2006). Teknologi Pengemasan. Bahan Ajar Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara
- Wilopo, T.H (2007). Jurus Jitu Membangun Merk untuk UKM. Medpress anggota IKAPI, Yogyakarta.