

Cookies Berbahan Dasar Tepung Ubi Jalar Orange (*Ipomoea Batatas. L*) Untuk Meningkatkan Eksistensi Pangan Lokal dan Sebagai Makanan Pengganti Untuk Pasien Pada Rumah Sakit

Abdurrahman Sidiq^{1*}, Hafiz Ramdhan², Dyera Forestryana³, Vebruati⁴, Cast Torizellia⁵

^{1, 2, 3, 4, 5} Universitas Borneo Lestari, Indonesia
*abdurrahman.sidiq@gmail.com

Received 16-02-2023

Revised 21-03-2023

Accepted 22-08-2023

ABSTRAK

Kue Cookies adalah jajanan terbuat dari adonan yang lembut, renyah dan penampang potongannya berpola dalam satu warna (Humairah et al., 2018). Warna ubi orange disebabkan betakaroten bermanfaat sebagai provitamin digunakan untuk anti oksidan meningkatkan kesehatan (Ginting et al., 2006) Pengabdian ini dilaksanakan pada masyarakat di kelurahan sungai tiung jumlah peserta terdiri dari 20 orang 5 laki-laki dan 15 orang perempuan kegiatan pengabdian bertujuan mengolah pangan ubi lokal untuk menghasilkan produk yaitu ubi Orange (Yuliana et al., 2020). Sosialisasi pada kegiatan di mulai dengan pemaparan tentang manfaat dan bagai mana mengolah produk ubi orange kepada masyarakat kecamatan sungai tiung Kelurahan Sungai Tiung Banjarbaru Kalimantan Selatan melalui substitusi tepung ubi jalar orange sebagai bahan dasar makanan pada kelurahan sungai tiung program sosialisasi substitusi tepung ubi jalar pelatihan pengolahan ubi menjadi varian produk pangan. pelatihan kepada para petani tentang teknik budidaya ubi orange yang baik dan benar serta pemanfaatan hasil panen secara optimal.

Kata kunci: Gizi Masyarakat; Kesehatan; Ubi jalar orange.

ABSTRACT

ABSTRACT

Cookies are snacks made from soft, crispy dough and the cross-section of the pieces is patterned in one color (Humairah et al., 2018). The color of orange sweet potatoes is due to beta-carotene being useful as a provitamin used for anti-oxidants to improve health (Ginting et al., 2006) This service was carried out in the community in Sungai Tiung sub-district, the number of participants consisted of 20 people, 5 men and 15 women, the service activity aimed at processing local sweet potato food to produce products, namely Orange sweet potatoes (Yuliana et al., 2020). Socialization in the activity began with a presentation of the benefits and how to process orange sweet potato products to the people of Sungai Tiung District, Sungai Tiung Village, Banjarbaru, South Kalimantan through the substitution of orange sweet potato flour as a basic food ingredient in Sungai Tiung Village, Sweet Potato Flour Substitution Socialization Program, Training on Processing Sweet Potatoes into Food Product Variants. Training to farmers on good and correct orange yam cultivation techniques and optimal utilization of crops.

Keywords: Community Nutrition; Healt; Orange sweet potato ;

PENDAHULUAN

Masyarakat sudah terbiasa menikmati berbagai jajanan, kue dengan tekstur keras namun renyah dan kandungan air yang sangat rendah karena dibuat dengan

bantuan oven. terbuat dari adonan yang lembut, lemaknya banyak, relatif renyah pecah dan penampang potongan itu berpola dalam satu warna (Humairah et al., 2018).

Warna ubi orange disebabkan oleh kandungan senyawa yang terkandung dalam ubi orange yaitu beta karoten bermanfaat bagi tubuh untuk provitamin beta karoten dapat memberikan perlindungan terhadap kanker, penuaan dini, sistem kekebalan tubuh yang terganggu dan warna yang lain disebabkan oleh senyawa antosianin yang juga dapat berperan sebagai antioksidan peningkat kesehatan, mencegah penyakit hati, menurunkan gula darah, dan diduga memiliki efek anti kanker (Ginting et al., 2006).

Menggunakan makanan lokal adalah alternatif untuk mengembangkan formula enteral. Beberapa pangan lokal yang berpotensi sebagai bahan alternatif Masing-masing bahan tersebut dimanfaatkan ketersediaannya yang cukup besar, dan kandungan nutrisinya dapat mencakup energi, protein, karbohidrat, lemak, vitamin dan mineral yang dibutuhkan tubuh (putri et al., 2022).

Dengan berkembangnya ilmu maka ubi jalar Orange diolah menjadi tepung. Manfaat Tepung Ubi Jalar Sukert et al. (2013) yang dapat diterapkan pada berbagai makanan antara lain mempunyai daya simpan yang lama dan dapat meningkatkan kualitas produk. Tepung manis mempunyai sifat dan kandungan gizi yang mirip dengan tepung lunak, terutama pati yang tinggi dengan kandungan gluten yang rendah, yang merupakan bahan pembuatan mie berkualitas tinggi, terutama mie kering. Mencampur tepung ubi jalar dengan gandum berkualitas tinggi menghasilkan protein yang dapat menyerap air dan membentuk gluten. Gluten kuat dan fleksibel serta dapat menahan udara dalam jumlah besar.

Dilaksanakan khusus untuk masyarakat oleh sekelompok pengabdian masyarakat Universitas Borneo Lestari di Kalimantan, proyek kerjasama ini bertujuan untuk meningkatkan nilai ekonomi ubi jalar dan membuka peluang komersial (industri rumahan) untuk produksi aneka kue kering dan rasa tepung ubi jalar.

METODE PELAKSANAAN

Pengabdian ini dilaksanakan pada masyarakat di kelurahan sungai tiung jumlah peserta terdiri dari 20 orang 5 laki-laki dan 15 orang perempuan kegiatan pengabdian bertujuan mengolah panganan lokal ubi untuk menghasilkan produk yang menarik, inovatif, lezat dan bergizi yaitu ubi Orange, tujuannya adalah untuk menghasilkan keuntungan yang dapat meningkatkan taraf hidup masyarakat, dan khususnya para pengusaha dapat menikmati manfaat kesehatan dan gizi dari ubi jalar dan produk ubi jalar. (Yuliana et al., 2020).

Metode kegiatan ini dilaksanakan dengan pendekatan partisipasi oleh masyarakat dengan melibatkan mitra pada kelompok masyarakat petani. Kegiatan di mulai dengan menganalisis situasi dan permasalahan melalui diskusi dengan masyarakat kecamatan sungai tiung Kelurahan Sungai Tiung Banjarbaru Kalimantan

Selatan. Kegiatan yang dilakukan pada masyarakat berupa sosialisasi, pengolahan ubi orange yang di jadikan produk salah satunya kue Cookies.

HASIL KEGIATAN

Sosialisasi yang telah dilakukan pada kegiatan yang di mulai dengan pemaparan tentang manfaat dan bagai mana mengolah produk dari ubi orange kepada masyarakat kecamatan sungai tiung

Pelaksanaan pengabdian masyarakat pada Kelurahan Sungai Tiung, Banjarbaru, Kalimantan Selatan melalui substitusi tepung ubi jalar orange sebagai bahan dasar makanan pada kelurahan sungai tiung tahapan terlaksananya kegiatan yang telah di kerjakan adalah :

a. Tepung ubi jalar oranye (*Ipomoea batatas* l.)

Kegiatan di laksanakan di hari pertama pengabdian kepada masyarakat melakukan sosialisasi pengganti tepung ubi jalar jeruk (*Ipomoea batatas* l.). Materi yang diberikan perawat berupa slide power point dan brosur.



Gambar 1. Proses Pembuatan tepung (Pematangan Ubi Orange)



Gambar 2. Proses pembuatan tepung ubi orange (Tepung Pati Ubi Orange)

b. Pelatihan cara mengolah ubi jalar jeruk menjadi variasi pangan fungsional

Kegiatan amal berjalan sesuai dengan rencana yang dibuat sebelumnya. Sungai Tiung Banjarbaru.



Gambar 3. Kegiatan Pengabdian Masyarakat



Gambar 4. Bahan Cookies Tepung Ubi Orange



Gambar 5. Pencetakan Cookies



Gambar 6. Cookies Tepung Ubi Orange

Kegiatan pelatihan ubi jalar ini sangat bermanfaat bagi warga kecamatan sungai tung. Pelatihan teknik pembuatan cookies ubi orange, mendapatkan pengetahuan dan ketrampilan didalam memasarkan ubi orange dan olahannya berhasil dan efektif jika bapak dan ibu juga bersedia untuk mengolah ubi orange menjadi makanan. . Program kegiatan pengabdian masyarakat ini juga diharapkan dapat menjadi sarana peningkatan perekonomian masyarakat. Pengolahan adalah proses aktif yang meningkatkan pengalaman. Pengolahan adalah suatu bentuk pengolahan yang dapat mengolah bahan baku yang tidak terpakai menjadi bernilai ekonomis lebih tinggi Prayuginingsih, (2016).

Pengkajian awal terdiri dari pengumpulan data utama melalui kuesioner yang mencakup karakteristik responden dan pengetahuan mereka serta pemanfaatan ubi jalar orange. Selanjutnya adalah penyiapan bahan sosialisasi serta alat dan bahan yang digunakan untuk pendampingan pengolahan produk pada minggu kedua. Kegiatan inti pada minggu kedua meliputi materi dari tim pengabdian masyarakat untuk mempromosikan bahan ubi jalar oranye, jenis makanan yang dapat diolah, dan kegiatan pendampingan untuk memperkenalkan olahan tepung ubi jalar orange.

Peserta diberikan kuesioner posttest dalam bentuk kuisisioner berisi pertanyaan yang sama dengan soal pretest. Jumlah responden yang melakukan pengisian kuisisioner pretest sebanyak 15 orang (100 %) peserta mengikuti acara dari awal sampai dengan akhir kegiatan. Hasil rekapitulasi daftar pertanyaan pretestdan posttest dapat dilihat di bawah ini:

Tabel 1. Hasil Rekapitulasi *Pretest*

Skor	Frekuensi	%
Baik ≥ 76 -100%	1	6,6
Cukup 56 -75%	7	46,7
Kurang $\leq 55\%$	7	46,7
Total	15	100

(sumber: Data Primer 2022)

Hasil pretest pada Tabel 5.1 menunjukkan mayoritas pengetahuan masyarakat 7(46,7%) berada pada kategori cukup dan kurang serta hanya 1(6,6%) masyarakat dalam kategori baik.

Tabel 2. Hasil Rekapitulasi *Posttest*

Skor	Frekuensi	%
Baik ≥ 76 -100%	10	6,6
Cukup 56 -75%	5	46,7
Kurang $\leq 55\%$	0	46,7
Total	15	100

(sumber: Data Primer 2022)

Hasil posttest pada Tabel 5.2 menunjukkan mayoritas pengetahuan masyarakat 10(66,7%) berada pada kategori baik dan 5(33,3%) pengetahuan masyarakat dalam kategori cukup. Berdasarkan hasil angket *posttest* terlihat bahwa peserta mampu memahami kandungan gizi ubi jalar orange dan pemanfaatannya dalam pembuatan tepung. Selain itu, peserta belajar tentang keamanan makanan sehat melalui penggunaan ubi jalar orange. Hasil prediksi menunjukkan peningkatan skor pengetahuan. Hal ini memiliki arti positif agar pendidikan dan pelatihan yang diberikan oleh tim pengabdian dapat dipahami dan dilaksanakan oleh masyarakat di wilayah kerja Sungai Tiung

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan pengabdian masyarakat yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa ubi orange merupakan tanaman yang memiliki potensi besar sebagai sumber pangan alternatif dan dapat dikembangkan secara berkelanjutan. Selain itu, ubi orange juga memiliki kandungan gizi yang baik bagi kesehatan tubuh, seperti vitamin C, serat, dan antioksidan. Dalam pengabdian masyarakat ini, telah dilakukan pelatihan kepada para petani tentang teknik budidaya ubi orange yang baik dan benar serta pemanfaatan hasil panen secara optimal. Diharapkan melalui pengabdian masyarakat ini, petani dapat mengoptimalkan potensi ubi orange dan meningkatkan kesejahteraan ekonomi melalui peningkatan produksi dan penjualan hasil panen. Selain itu, pengabdian masyarakat juga telah mengedukasi masyarakat sekitar tentang manfaat ubi orange bagi kesehatan dan cara mengolahnya menjadi berbagai produk makanan, sehingga dapat meningkatkan konsumsi masyarakat terhadap ubi orange. Dengan demikian, pengabdian masyarakat tentang ubi orange telah memberikan dampak positif pada peningkatan kesejahteraan ekonomi petani dan kesadaran masyarakat akan pentingnya mengonsumsi pangan yang sehat dan bergizi, serta memperkuat ketahanan pangan dan lingkungan yang berkelanjutan. Secara keseluruhan, pengabdian masyarakat tentang ubi orange dapat dijadikan sebagai contoh model dalam pengembangan pangan alternatif yang berkelanjutan dan dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat secara holistik.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim Dosen Universitas Borneo Lestari mengucapkan terimakasih banyak kepada kelompok Ibu-ibu di Kelurahan Sungai Tiung, Banjarbaru, Kalimantan Selatan yang telah bersedia mengikuti kegiatan pemberian edukasi substitusi tepung ubi jalar orange.

DAFTAR PUSTAKA

- Ginting, E. (Erliana), Antarlina, S. S. (Sri), Utomo, J. S. (Joko), & Ratnaningsih, R. (Ratnaningsih). (2006). Teknologi Pasca Panen Ubi Jalar Mendukung Diversifikasi Pangan dan Pengembangan Agroindustri. *Buletin Palawija*, 11, 15–28. <https://doi.org/10.21082/BUL>
- Humairah, U., Elida, E., & Gusnita, W. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Orange Terhadap Kualitas Cookies. *Journal of Home Economics and Tourism*, 14(1). <http://ejournal.unp.ac.id/index.php/jhet/article/view/7298>
- putri, widya ayu kurnia, Zaki, I., & Ramadhan, G. R. (2022). Kandungan Gizi Formula Enteral Berbasis Ubi Ungu, Ikan Lele, Tempe Kedelai, Labu Kuning. *Jurnal Gizi Dan Pangan Soedirman*, 6(2), 33–49. <https://doi.org/10.20884/1.JGIPAS.2022.6.2.6949>
- Yuliana, N., Sartika, D., Nurdin, S. U., Herdiana, N., Anungputri, S., Program, J., Teknologi, S., Pertanian, I., Pertanian, F., & Lampung, U. (2020). Introduksi Produk Olahan Ubi Jalar Pada Anggota Ika Tanjung Sakti, Bandar Lampung. *Dinamisia : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(2), 263–267. <https://doi.org/10.31849/DINAMISIA.V4I2.2718>
- Almatsier, S. 2011. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Chairil Anwar, C., Aprita, I. R, Kemalawat, M, Geta dan Ambartiasari. (2021). Sosialisasi Penggunaan Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea batatas*) Sebagai Bahan Tambahan Pada Pembuatan Bakso Ayam Di Desa Paya Ue Kecamatan Blang Bintang Kabupaten Aceh Besar. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bumi Rafflesia* Desember 2021, Vol 4 No.3. 676-681
- Damiati, N. W. S., Marsiti, C.I.R dan Adnyawati, N. (2013). Pengaruh Modifikasi Tiga Varietas Tepung Ubi Jalar Dan Terigu Terhadap Kualitas Dan Daya Terima Mi Kering. *Jurnal Sains Dan Teknologi*. Vol. 2, No. 2, Oktober 2013
- Erawati, C. M.(2006). Kendali Stabilitas Beta Karoten Selama Proses Produksi Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L.). Bogor: Program Studi Ilmu Pangan. Institut Pertanian Bogor; 2006.
- Husna, Nida El, Novita, Melly, & Rohaya, Syarifah. (2013). Kandungan antosianin dan aktivitas antioksidan ubi jalar ungu segar dan produk olahannya. *Anthocyanins content and antioxidant activity of fresh purple fleshed sweet potato and selected products*. *Agritech*, 33(3), 296–302.
- Purwanti, A, Putri, M. E. E dan Alviyati, N. (2019). Optimasi Ekstraksi β -Karoten Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea Batatas* .L) Sebagai Sumber Potensial Pigmen Alami.

Prosiding Nasional Rekayasa Teknologi Industri dan Informasi XIV Tahun 2019 (ReTII) November 2019, pp. 414~419

- Prayuginingsih, M. C. I. H. (2015). Pengembangan Model Peningkatan Daya Saing Jeruk Lokal Untuk Memperkokoh Ekonomi Masyarakat Pedesaan. *Agritrop: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian (Journal of Agricultural Science)*, 13(2).
- Setyawan, B. (2015). Budidaya umbi-umbian padat nutrisi. Universitas Padjadajaran, Bandung.
- Setyadi, A.A . J dan Ninsix, R. (2019). Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas* Var. *Ayamurasaki*) Terhadap Karakteristik Bolu Yang Dihasilkan. *Jurnal Teknologi Pertanian*.
- Suyuthi, M. M. (2019). Hubungan Tugas Kesehatan Keluarga Dengan Derajat Stunting Pada Anak Stunting Di Wilayah Puskesmas Kenjeran Surabaya (Doctoral dissertation, stikes hang tuah surabaya).
- Sabuluntika, N., & Ayustaningwarno, F. (2013). Kadar -karoten, antosianin, isoflavon, dan aktivitas antioksidan pada snack bar ubi jalar kedelai hitam sebagai alternatif makanan selingan penderita diabetes melitus tipe 2. *Journal of Nutrition College*, 2(4), 689–695.
- Srikartika, V., ... A. C.-J. M. dan, & 2016, undefined. (n.d.). Analisis faktor yang memengaruhi kepatuhan penggunaan obat pasien diabetes melitus tipe 2. *Scholar.Archive.Org*. Retrieved February 4, 2023
- World Health Organization & Departemen Of Nutrition For Health And Development. (2016). *Who Child Growth Standards*. World Health Organization (Who Press, 200).
- World Health Organization. Global Health Observatory (GHO) data 2019. Available at <https://www.who.int/gho/child-malnutrition/stunting/en/>.