

**PRAKTEK PEMBUATAN KUE KAKTUS SEBAGAI SALAH SATU
DIVERSIFIKASI KOMODITAS UBI JALAR KUNING PADA
IBU-IBU RUMAH TANGGA RT 01 KELURAHAN
WAWONGGOLE KABUPATEN KONAWE**

Sarty Syarbiah, Hasniati

Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Lakidende
Jalan Sultan Hasanuddin, No. 234, Wawotobi, Lalosabila, Unaaha, Kabupaten Konawe,
Sulawesi Tenggara 93461, Indonesia
sartysarbiyah@gmail.com

ABSTRAK

Tujuan diadakannya kegiatan PKM ini, untuk membuat diversifikasi ubi jalar kuning menjadi kue kaktus pada ibu-ibu rumah tangga di RT 01 Kelurahan Wawonggole Kecamatan Unaaha. Peserta yang dipilih berjumlah 12 orang, tahapan kegiatan adalah penyuluhan dan praktek. Kegiatan PKM yang dilaksanakan berjalan dengan baik, peserta sangat antusias dalam mengikuti kegiatan PKM. Hasil Monitoring, besarnya peningkatan pengetahuan peserta dari 25 % atau 3 orang dari 12 orang peserta menjawab tahu sebelum kegiatan penyuluhan dan pembuatan kue kaktus dan 75 % atau 9 orang menjawab tidak tahu sebelum kegiatan penyuluhan dan pembuatan kue kaktus meningkat menjadi 100 % atau 12 orang dari 12 orang peserta menjawab tahu setelah penyuluhan. Hal ini menunjukkan bahwa kegiatan penyuluhan dapat dikatakan berhasil karena adanya peningkatan pengetahuan peserta penyuluhan dan praktek.

Kata Kunci : Kue Kaktus, Diversifikasi, Ubi Jalar.

ABSTRACT

The purpose of holding this PKM activity is to diversify yellow sweet potatoes into cactus cakes for housewives in RT 01 Wawonggole Village, Unaaha District. The number of participants selected was 12 people, the stages of the activity were counseling and practice. The PKM activities carried out went well, the participants were very enthusiastic in participating in the PKM activities. Monitoring results, the magnitude of the increase in participants' knowledge of 25% or 3 of the 12 participants answered that they knew before the counseling and making cactus cake activities and 75% or 9 people answered that they did not know before the counseling and making cactus cake activities increased to 100% or 12 people from 12 participants answered that they knew after the counseling. This shows that extension activities can be said to be successful because of an increase in the participants' knowledge and practice.

Keywords: Cactus Cake, Diversification, Sweet Potatoes.

PENDAHULUAN

Pemanfaatan pangan lokal sangat penting dilakukan guna meningkatkan nilai ekonomi. Pemanfaatan bahan pangan lokal ini dapat dibuat dalam bentuk tepung dan diolah dalam bentuk bahan pangan lain seperti kue, beras analog, mie dan sebagainya (Saragih *et al.*, 2019). Diversifikasi pangan adalah salah satu upaya penting yang dilakukan untuk meningkatkan nilai gizi suatu produk pangan. Upaya diversifikasi pangan juga berperan dalam mengurangi ketergantungan pada terigu serta menggali potensi pangan lokal yang

memiliki kandungan gizi tinggi. Potensi pangan lokal yang dapat dijadikan sebagai bahan diversifikasi adalah sorgum dan ubi jalar kuning.

Keberadaan ubi jalar memiliki potensi yang besar sebagai pengganti terigu pada berbagai olahan pangan, seperti : cake, mie, roti, dan biskuit. Pengolahan pangan lokal ubi jalar menjadi produk olahan seperti es krim, kue mangkuk dan kue lumpur juga memiliki peluang besar yang akan meningkatkan nilai jual produk olahan tersebut. Kegiatan ini pada akhirnya diharapkan dapat meningkatkan pendapatan keluarga khususnya masyarakat melalui penganekaragaman produk olahan sehingga meningkatkan nilai jual dan nilai guna pangan lokal ubi jalar (Pratiwi et al, 2014).

Ubi jalar memiliki potensi sebagai bahan pangan berbasis sumber daya lokal. Pemerintah telah mengeluarkan Kebijakan Percepatan Penganekaragaman Konsumsi Pangan Berbasis Sumber Daya Lokal yang tertera dalam Peraturan Presiden No. 22 tahun 2009. Pemanfaatan ubi jalar kurang diminati oleh masyarakat karena dinilai identik dengan makanan masyarakat miskin sehingga mengakibatkan ubi jalar kurang populer pada masyarakat golongan menengah ke atas. Kalangan anak muda juga terkesan sangat jarang mengkonsumsi ubi jalar dalam kesehariannya. (Yosia et al., 2016)

Ubi jalar (*Ipomoea batatas L.*) termasuk salah satu bahan alternatif pangan karbohidrat non beras, yang memiliki banyak sekali manfaat dan juga gizi yang seimbang bagi kesehatan tubuh. Ubi jalar memiliki tiga keunggulan hasil integrasi kualitas sereal kualitas sereal (pati tinggi), buah-buahan (kandungan vitamin dan pektin tinggi), dan sayuran (kandungan vitamin tinggi). dan kandungan mineral). Kandungan makronutrien berbagai mikronutrien termasuk mangan, tembaga, kalium, zat besi, vitamin B kompleks, vitamin C, vitamin E, dan provitamin A (seperti karotenoid, sebagian besar di varietas berdaging kuning dan oranye) juga dimiliki oleh ubi jalar. Ubi jalar ini juga dikenal oleh masyarakat biasanya dalam bentuk makanan ringan atau olahan makanan yang banyak disukai oleh masyarakat (Amagloh et al, 2021).

Kandungan gizi ubi jalar kuning varietas *papua solossa* yaitu sebanyak 533,8 ug betakaroten, 4,93% serat, 0,73% abu, 4,87% gula total, 2,12% protein, Betakaroten (prekursor vitamin A) dalam ubi jalar kuning dapat berperan sebagai antioksidan yang melindungi sel dari kerusakan yang disebabkan oleh radikal bebas. Betakaroten merupakan bahan pembentuk vitamin A di dalam tubuh. Selain betakaroten, warna jingga pada ubi jalar juga kaya akan senyawa lutein dan zeaxanthin, pasangan antioksidan karotenoid. Keduanya merupakan pigmen warna sejenis klorofil, yang merupakan bahan pembentuk vitamin A. Selain itu, lutein dan zeaxanthin sendiri merupakan senyawa aktif yang memiliki peran penting menghalangi proses perusakan sel. Selain kandungan vitamin A-nya, ubi jalar juga mempunyai keunggulan pada kandungan vitamin C-nya yaitu sebesar 23 mg/100 g. Selain, itu, ubi jalar kaya akan mineral Ca (30 mg/100g) (Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, 2016).

Ubi jalar dapat dibuat menjadi berbagai bentuk untuk meningkatkan sektor ekonomi yang lezat dengan menggabungkan unsur-unsur makanan lain untuk menciptakan berbagai jenis makanan. Namun dengan sedikit tambahan berupa gaya, bentuk maupun warna yang menarik, Hal ini akan meningkatkan minat masyarakat untuk mencicipi hidangan makanan tersebut, terlebih jika rasanya yang begitu enak. Selain itu, dapat dikembangkan dengan berbagai kreasi yang memacu pada makanan khas luar Indonesia, yang tampilannya diubah menjadi baru dan cita rasanya pula diubah disesuaikan dengan selera nusantara (Marta, 2018).

Ubi jalar merupakan salah satu komoditi pangan yang digolongkan ke dalam kelompok jenis umbi-umbian. Umbi-umbian merupakan hasil perkebunan rakyat yang banyak dijumpai hampir di seluruh wilayah Indonesia. Disamping itu, ubi jalar juga jenis umbi-umbian yang memiliki beberapa kelebihan, seperti karbohidrat yang tinggi, sumber energi, vitamin, dan

mineral Ubi jalar juga mengandung jenis pigmen yang berwarna kuning/jingga dan ungu. Pigmen berwarna kuning/jingga dan ungu serta senyawa fenol yang terkandung didalamnya memiliki manfaat bagi kesehatan, yaitu berperan sebagai antioksidan (Setyawan, 2015).

Pada pengabdian kepada masyarakat ini jenis ubi jalar yang dipakai adalah varietas ubi jalar kuning. Pemanfaatan ubi jalar kuning di Kelurahan Wawonggole Kabupaten Konawe masih sebatas dibuat ubi goreng, kolak, dan tarajju, sehingga produksi ubi jalar dan labu kuning yang melimpah tidak didukung oleh pemanfaatan yang maksimal dan berakibat pada penurunan kualitas akibat penyimpanan yang lama dan harga jualnya pun menurun dengan lamanya waktu penyimpanan. Berdasarkan pada uraian latar belakang diatas maka tujuan diadakannya kegiatan pengabdian masyarakat ini, untuk membuat inovasi diversifikasi komoditas ubi jalar kuning menjadi kue kaktus dikalangan ibu-ibu rumah tangga di RT 01 Kelurahan Wawonggole Kecamatan Unaaha Kabupaten Konawe agar dapat memanfaatkan potensi ubi jalar kuning menjadi inovasi berupa kue kaktus yang bernilai tambah ekonomi

METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

Lokasi dan Sasaran Program

Lokasi pengabdian kepada masyarakat adalah di Kelurahan Wawonggole, Kecamatan Unaaha, Kabupaten Konawe, dengan kelompok sasaran program adalah ibu-ibu rumah tangga RT 01 RW 01 yang mempunyai usaha kue.

Waktu Pelaksanaan

Kegiatan pengabdian dalam bentuk penyuluhan dan pelatihan telah dilakukan pada tanggal 26 Mei 2023. Kegiatan dilakukan di rumah Ibu RT 01 yaitu Ibu Rawia, Kabupaten Konawe dengan mengundang ibu-ibu rumah tangga yang ada di RT 01 dan memiliki usaha jual kue. Kegiatan dilaksanakan dalam dua sesi, yaitu sesi pertama penyampaian materi mengenai potensi pemanfaatan ubi jalar, dan tatacara pengolahan ubi jalar menjadi kue dan bagaimana mempertahankan tekstur kue yang dihasilkan agar garing tidak mudah lembab. Sesi kedua kegiatan adalah praktik membuat kue kaktus. Setelah kegiatan selesai, kemudian dilakukan monitoring hasil kegiatan untuk mengecek dampak dari pelaksanaan kegiatan kepada peserta.

Bahan dan Alat

Bahan-bahan yang digunakan dalam pelaksanaan kegiatan adalah ubi jalar kuning (*Ipomoea batatas L.*) yang dibeli di pasar Asinua Kabupaten Konawe, tepung beras, telur, gula pasir, mentega, santan, minyak goreng dan bahan-bahan pendukung pembuatan adonan kue. Alat-alat yang digunakan adalah penggiling adonan, dan alat-alat masak.

Metode Kegiatan

Kegiatan pengabdian ini dilakukan dalam tiga tahap, yaitu sebagai berikut:

1. Tahap persiapan

Pada tahap ini dilakukan koordinasi antara mitra program, yaitu tim pengabdian kepada masyarakat Universitas Lakindende dalam mempersiapkan pelatihan yang meliputi persiapan peserta pelatihan, waktu dan tempat pelatihan yang akan diadakan di Rumah Ketua RT 01 Kelurahan Wawonggole, dan peralatan yang akan digunakan dalam pelatihan.

2. Tahap pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan ini diawali dengan pembuatan modul pelatihan untuk dibagikan kepada peserta pelatihan. Kegiatan pelatihan meliputi: 1) Penyampaian materi dan diskusi, peserta diberikan modul sebagai panduan dalam membuat kue kaktus dari ubi jalar kuning; 2) Praktik mengolah ubi jalar kuning menjadi kue kaktus dan 3) Praktik mengemas untuk mempertahankan kue agar tidak cepat lembab.

3. Tahap pengumpulan data

Metode pengumpulan data pada kegiatan ini dilakukan melalui metode survey menggunakan kuesioner dan wawancara langsung dengan peserta. Peserta diminta mengisi kuesioner sebelum dan setelah kegiatan dilaksanakan. Kuesioner berisi beberapa pertanyaan untuk mengecek dampak kegiatan terhadap ibu-ibu rumah tangga yang dilibatkan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan Program

Kegiatan pengabdian dalam bentuk penyuluhan dan pelatihan telah dilakukan di Kelurahan Wawonggole, Kecamatan Unaaha, Kabupaten Konawe pada tanggal 26 Mei 2023. Kegiatan dilaksanakan dengan mengundang ibu-ibu rumah tangga bertempat tinggal di RT 01 yang memiliki usaha jualan kue, sebanyak 12 orang. Sebelum kegiatan dimulai, peserta dibagikan kuesioner yang berisi beberapa pertanyaan yang berkaitan dengan kegiatan pengabdian. Kegiatan dilaksanakan dalam dua sesi, yaitu kegiatan penyuluhan dan kegiatan pelatihan.

Sebelum kegiatan penyuluhan dilaksanakan dilakukan pembagian modul panduan. Modul panduan berisi informasi tentang potensi dan manfaat ubi jalar kuning, cara mengolahnya menjadi kue kaktus agar bernilai ekonomi lebih tinggi, dan cara mempertahankan tekstur kue agar tidak cepat lembab dan berjamur. Kegiatan penyuluhan dilakukan dengan cara penyampaian materi oleh tim pengabdian dan diskusi dengan peserta penyuluhan. Kegiatan pelatihan dilakukan dalam dua tahap. Tahap pertama praktik mengolah ubi jalar kuning menjadi kue kaktus (praktik membuat adonan, pembentukan, dan penggorengan) yang dilakukan di rumah Ketua RT 01 Kelurahan Wawonggole. Peserta pelatihan diminta membuat adonan kue dari ubi jalar kuning. Adonan dibuat menjadi kue kaktus yang belum ada di daerah setempat sehingga ini merupakan olahan inovasi baru dari komoditas ubi jalar kuning. Masyarakat atau peserta pelatihan sangat antusias mengikuti kegiatan ini.



Gambar 1. Bahan kue kaktus ubi jalar kuning.



Gambar 2. Praktek membuat kue kaktus ubi jalar kuning.

Tahap kedua praktik mengemas kue dengan kemasan yang telah disiapkan agar tekstur kue tidak cepat lembab dan jamur. Selain itu penggunaan kemasan dapat menjaga kebersihan kue yang dibuat. Pengemasan dapat mempertahankan mutu pangan dalam jangka waktu yang diinginkan. Keuntungan penggunaan kemasan plastik pada bahan pangan yang dikemas adalah dapat melindungi produk terhadap cahaya, udara atau oksigen, dan kontaminasi.

Kegiatan Pelatihan

Kegiatan pelatihan dilakukan dalam bentuk praktek. Peserta pelatihan didampingi oleh tim membuat kue kaktus. Selain itu peserta juga mempraktekkan bagaimana membuat produk yang dihasilkan juga dengan cara mengemasnya. Peningkatan keterampilan masyarakat dari tidak mampu menjadi mampu membuat kue dari substitusi tepung terigu dengan ubi jalar kuning. Begitupun dalam mengemas kue dengan kemasan. Peserta sangat antusias karena selama ini mereka belum pernah melakukan pengolahan ubi jalar. Ubi jalar yang mereka kenal selama ini hanya diolah dengan cara sederhana yaitu direbus, dibakar dan digoreng. Adanya pelatihan diversifikasi pangan ini membuat peserta semakin paham cara pemanfaatan dan pengolahan pangan lokal ubi jalar yang selama ini banyak tumbuh di pekarangan mereka serta mudah di temukan dipasar tradisional. Diversifikasi pangan ini juga meningkatkan nilai gizi dan nilai manfaat dari tanaman tersebut Kegiatan ini juga menambah pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam pengolahan pangan lokal ubi jalar, karena peserta terlibat langsung selama proses pelatihan

Besarnya peningkatan keterampilan peserta, yaitu dari 6 orang peserta pelatihan menjawab belum mampu sebelum dilakukan praktek meningkat menjadi 100 % atau 12 orang dari 12 orang peserta yang mampu mempraktekkan cara membuat kue kaktus dari bahan baku ubi jalar kuning dan mampu mengemas kue yang dihasilkan. Hal ini menunjukkan bahwa kegiatan pelatihan dalam bentuk praktek dapat dikatakan berhasil karena terjadi peningkatan kemampuan peserta dalam mempraktekkan materi yang diberikan.

Tahap Monitoring Hasil Kegiatan

Kegiatan monitoring dilakukan oleh tim berdasarkan hasil kuesioner yang telah diisi oleh peserta sebelum dan sesudah kegiatan dilaksanakan. Keberhasilan kegiatan penyuluhan dapat dilihat dari peningkatan pengetahuan dari tidak tahu menjadi tahu dan dari tahu menjadi lebih tahu, peningkatan keterampilan dari tidak mampu menjadi mampu. Hasil monitoring menunjukkan terjadi peningkatan pengetahuan masyarakat mengenai potensi lokal (ubi jalar kuning) yang berada di daerah mereka untuk dapat dimanfaatkan dalam dalam membuat kue kaktus, sehingga dapat dijadikan jualan baru yang sangat potensial dalam meningkatkan nilai tambah pada ubi jalar kuning. Selain itu, peserta juga sudah mengetahui bahwa penggunaan ubi jalar kuning dapat meningkatkan nilai gizi dan nilai sensori dari produk yang dihasilkan. Besarnya peningkatan pengetahuan peserta dari 25 % atau 3 orang dari 12 orang peserta menjawab tahu sebelum kegiatan penyuluhan dan pembuatan kue kaktus dan 75 % atau 9 orang menjawab tidak tahu sebelum kegiatan penyuluhan dan pembuatan kue kaktus meningkat menjadi 100 % atau 12 orang dari 12 orang peserta menjawab tahu setelah penyuluhan. Hal ini menunjukkan bahwa kegiatan penyuluhan dapat dikatakan berhasil karena adanya peningkatan pengetahuan peserta penyuluhan.



Gambar 3. Kue kaktus dari ubi jalar kuning **Gambar 4.** Kemasan kue kaktus ubi jalar.

Kegiatan penyuluhan dan pelatihan yang diadakan di Kelurahan Wawonggole pada ibu-ibu rumah tangga RT 01, Kabupaten Konawe, menghasilkan beberapa luaran, yaitu 1) Diversifikasi produk dari ubi jalar kuning menjadi kue kaktus 2) Peningkatan kualitas produk seperti meningkatnya nilai gizi dan nilai sensori dari produk yang dihasilkan. dan 3) Berdasarkan hasil monitoring kegiatan pelatihan dengan metode pengisian kuesioner bahwa pengetahuan dan keterampilan peserta kegiatan bertambah setelah mengikuti pelatihan ini. Pengetahuan dan keterampilan peserta tentang potensi dan manfaat ubi jalar kuning dalam pembuatan kue kaktus meningkat setelah selesainya kegiatannya.

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan pada ibu-ibu RT 01 Kelurahan Wawonggole berjalan dengan baik, peserta sangat antusias dalam mengikuti kegiatan PKM. Hasil Monitoring, besarnya peningkatan pengetahuan peserta dari 25 % atau 3 orang dari 12 orang peserta menjawab tahu sebelum kegiatan penyuluhan dan pembuatan kue kaktus dan 75 % atau 9 orang menjawab tidak tahu sebelum kegiatan penyuluhan dan pembuatan kue kaktus meningkat menjadi 100 % atau 12 orang dari 12 orang peserta menjawab tahu setelah penyuluhan. Hal ini menunjukkan bahwa kegiatan penyuluhan dapat dikatakan berhasil karena adanya peningkatan pengetahuan peserta penyuluhan dan praktek.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terimakasih disampaikan kepada Ketua RW/RT 01 Kelurahan Wawonggole Kecamatan Unaaha yang telah mendukung sehingga kegiatan Pengabdian Masyarakat ini dapat terlaksana dengan baik, kepada ibu Rawia Selaku ibu RT 01 yang telah berkontribusi dalam kegiatan PKM ini, dan kepada para peserta ibu-ibu rumah tangga RT 01 yang telah bersedia turut serta meluangkan waktunya sebagai partisipan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Amagloh, F. C., Yada, B., Tumuhimbise, G. A., Amagloh, F. K., dan Kaaya, A. N., (2021). *The Potential of Sweetpotato as a Functional Food in Sub-Saharan Africa and Its Implications for Health: A Review. Molecules (Basel, Switzerland)*. Switzerland Journal Molecules, Vol.26, No.10.
- Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. (2016). *Varietas Unggul Aneka Kacang dan Ubi*.
- Marta D. C. V.(2018). *Kontribusi Pemanfaatan Ubi Jalar Sebagai Produk Lokal Desa Sayang, Kabupaten Sumedang Terhadap Peningkatan Ekonomi Kreatif Masyarakat Setempat*. Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, Vol. 2, Nomor 12.
- Pratiwi, IDPK., Suter, IK., Putra NK., Yusa, NM., Ni Wayan Wisaniyasa, NW., dan Hapsari NMI. (2014). *Pelatihan Pengolahan Ubi Jalar Menjadi Biskuit Di Desa Bukian Kecamatan Payangan Kabupaten Gianyar*. Laporan Program Pengabdian Kepada Masyarakat. Fakultas Teknologi Pertanian universitas Udayana
- Saragih, B., Sari, D.N. Rahmadi, A. (2019). *The effect of steaming duration on nutrition composition, glycemic index and load of analog rice from natural products East Kalimantan*. International Journal of Recent Scientific Research vol.10 (02F),
- Setyawan, B. (2015). *Budidaya umbi-umbian padat nutrisi*. Universitas Padjadajaran, Bandung.
- Yosia Adi, Susetyo. (2016). *Optimasi Kandungan Gizi Tepung Ubi jalar (Ipomoea batatas L.) Terfermentasi Ditinjau dari Dosis Penambahan Inokulum Angkak Serta Aplikasinya dalam Pembuatan Mie Basah, Indonesian Food Technologists*. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan, volume 5(3), 56-63.