

Diversifikasi Olahan Ubi Ungu untuk Meningkatkan Daya Saing Produk Pangan di Sleman

¹Agus Setiyoko*, ²Soraya Kusuma Putri, ³Eno Casmi

¹Universitas Mercu Buana Yogyakarta, Indonesia

²Universitas Tidar, Magelang, Indonesia

³Universitas Mercu Buana Yogyakarta, Indonesia

Email : agus_setiyoko@mercubuana-yogya.c.id

Article Info

Submitted: 20 Juni 2023

Revised: 1 Agustus 2023

Accepted: 19 Agustus 2023

Published: 31 Oktober 2023

Keywords: purple sweet potatoes, diversification, digital marketing, packaging.

Abstract

The PKK group from RT 004 Pasekan Lor, Balecat, Gamping, Sleman, location is approximately 4.8 km from Mercu Buana University, Yogyakarta. One of the food potentials that this group has begun to process is purple sweet potato. Purple sweet potatoes are commonly processed by steaming, boiling, or frying. On the opposite hand, with technology present, purple sweet potatoes can be processed into various food products with high nutritional and economic value. This community-based project desires to improve people's knowledge and expertise in purple sweet potato processing, labeling, and packaging technology to enhance food goods' competitiveness in the PPK RT 004 Pasekan Lor group. This voluntary activity is being done by (1) Counseling on diversification of processed purple sweet potato, (2) Practice and training on making various processed purple sweet potato, (3) Counseling on various types of labels, packaging, and packaging methods, (4) Counseling and practice of online product marketing, (5) Submission of sweet potatoes production tools. According to the evaluation of this community service project results: (1) Members' awareness of the variety of processed purple sweet potatoes grew from 60% to 95%, (2) Skills in product processing rose from 57% to 89%, (3) From 50% to 84% of the population are understanding how to create labels and package food that fits with standards, (4) Understanding and skills in marketing products online increased from 45% to 75%, (5) Partners have production equipment for various processed purple sweet potatoes. Regarding program benefits, 92% of partners considered it very useful, while 85% rated it very easy regarding ease of technology implementation.

Abstrak

Lokasi PKK RT 004 Pasekan Lor, Balecat, Gamping, Sleman terletak sekitar 4,8 km dari Universitas Mercu Buana Yogyakarta. Salah satu potensi pangan yang mulai fokus diolah oleh kelompok ini adalah ubi ungu. Pada umumnya ubi ungu hanya diolah dengan cara dikukus, direbus atau digoreng. Dilain pihak dengan adanya sentuhan teknologi, ubi ungu dapat diproses menjadi berbagai jenis produk olahan dengan nilai ekonomis dan yang lebih tinggi. Kegiatan pengabdian ini memiliki tujuan untuk menambah pemahaman dan kemampuan tentang penganekaragaman olahan ubi ungu, pemahaman tentang teknologi label dan kemasan dalam rangka meningkatkan nilai tambah produk olahan pangan di kelompok PPK RT 004 Pasekan Lor. Pengabdian masyarakat ini dilakukan dengan cara: (1) Penyuluhan tentang diversifikasi olahan ubi ungu, (2) Praktek dan pelatihan pembuatan aneka olahan ubi ungu, (3) Penyuluhan mengenai berbagai jenis label, kemasan, dan metode pengemasan, (4) Penyuluhan dan praktek memasarkan produk secara online, (5) Penyerahan bantuan peralatan produksi. Berdasarkan hasil evaluasi dari pengabdian ini: (1) Pemahaman anggota mengenai anekaragam olahan ubi ungu meningkat dari 60% menjadi 95%, (2) Keterampilan mengolah produk meningkat dari 57% menjadi 89%, (3) dari 50% menjadi 84% mitra memahami cara membuat label dan kemasan makanan yang

sesuai dengan standar, (4) Pemahaman dan keterampilan dalam memasarkan produk secara online meningkat dari 45% menjadi 75%, (5) mitra memiliki peralatan produksi aneka olahan ubi ungu. Mengenai manfaat program, 92% mitra menilai sangat bermanfaat, sedangkan 85% menilai sangat mudah terkait kemudahan implementasi teknologi.

1. PENDAHULUAN

Salah satu kelompok yang potensial sebagai penggerak di masyarakat adalah kelompok PKK tingkat Dusun. Organisasi PKK tingkat Dusun dapat diberdayakan untuk meningkatkan kemampuan, ide, dan daya kreasi anggotanya sebagai bagian dari pengembangan sumber daya manusia. Hamid (2018) memaparkan bahwa pemberdayaan masyarakat digunakan untuk menciptakan peluang baru bagi pertumbuhan ekonomi daerah yang dapat digunakan untuk memenuhi kebutuhan pokok masyarakat. Secara geografis, Dusun Pasekan Lor mempunyai lahan yang subur sehingga cocok digunakan untuk lahan pertanian. Anggota kelompok PKK RT 004 Dusun Pasekan Lor beranggotakan kurang lebih 20 orang yang diketuai oleh Ibu Ika Wulandari. Mayoritas anggota PKK di Dusun Pasekan Lor RT 004 bekerja sebagai ibu rumah tangga. Untuk membantu mencukupi kebutuhan keluarga, mereka berusaha memanfaatkan potensi pangan untuk diolah menjadi aneka makanan untuk selanjutnya di jual ke pasar terdekat. Minat konsumen terhadap produk yang menggunakan bahan makanan dengan kandungan gizi yang baik, tampilan dan rasa yang menarik semakin meningkat seiring dengan pemahaman masyarakat akan perlunya pola hidup sehat (Nursiah & Haris, 2019). Ubi ungu salah satu potensi pangan di Dusun Pasekan Lor yang mudah ditemukan, dan belum diolah dengan baik.

Ubi ungu memiliki kandungan nutrisi yang penting, seperti karbohidrat, protein, lemak, vitamin C, vitamin E, riboflavin, tiamin, zat besi (Fe), kalium (K), β -karoten (Pattikawa et al., 2018), serat pangan, polifenol (Zhu & Sun, 2019), antosianin, dan kadar air yang tinggi (Sugri et al., 2019). Berkaitan dengan ketersediaan sumber bahan pangan lokal yang akan dimanfaatkan, di lingkungan Kecamatan Balecatur terdapat berbagai macam pasar dan persawahan tempat ubi ungu dapat diperoleh. Ubi ungu banyak diolah di Dusun Pasekan Lor menjadi makanan tradisional seperti timus dan gethuk. Kebutuhan pemerintah akan diversifikasi pangan memberikan peluang untuk mengubah sumber pangan daerah menjadi kuliner kekinian yang banyak diminati masyarakat. Makanan yang terbuat dari ubi ungu dapat dijual secara online ataupun secara offline di pasar, dengan harapan semakin menjangkau konsumen yang lebih luas. Digital marketing biasanya dipahami sebagai lokasi di mana pembeli dan penjual dapat terhubung dan melakukan transaksi melalui media online (Gumilang, 2019). Digital marketing telah menjadi salah satu media yang banyak digunakan oleh pelaku usaha dalam era digitalisasi. Seiring dengan perubahan perilaku konsumen, banyak perusahaan mulai meninggalkan model pemasaran konvensional dan beralih ke strategi pemasaran modern yang menggunakan digital marketing (Febriyantoro & Arisandi, 2018).

Beberapa anggota dari PKK RT 004 Pasekan lor telah memiliki usaha makanan kecil-kecilan, namun dikarenakan kurangnya pengetahuan dan keterampilan mengenai diversifikasi aneka jenis olahan ubi ungu, kurangnya informasi mengenai penyajian dan pengemasan produk, serta strategi pemasaran yang memanfaatkan teknologi digital seperti media sosial dan pemasaran digital, masih menjadi hal yang perlu diperhatikan. Hal tersebut menjadi penyebab warga belum mampu memaksimalkan potensi pangan ini menjadi inovasi-inovasi produk pangan baru yang khas. Selama ini masyarakat di Dusun Pasekan Lor RT 004 mengolah ubi ungu dengan cara di goreng, direbus atau dikukus saja. Ubi ungu memiliki potensi untuk diolah menjadi tepung yang dapat digunakan sebagai bahan baku untuk menciptakan berbagai kreasi makanan lainnya, seperti roti tawar, brownies, kue kering, dan mie (Handayani et al., 2021). Selain itu, ubi ungu juga dapat dijadikan bahan baku untuk menciptakan kreasi olahan lain yang lebih beragam dan sesuai dengan tren saat ini, seperti eggroll ubi ungu, mi basah ubi ungu, dan boba ubi ungu.

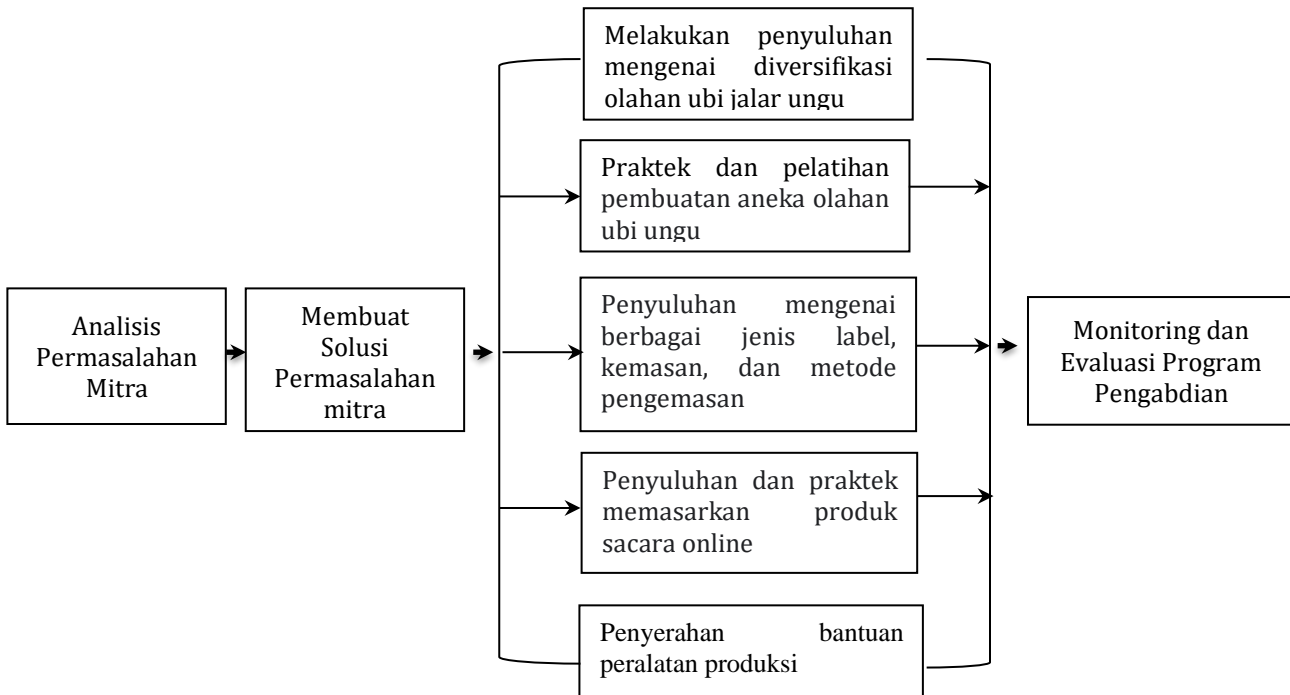
Beberapa produk makanan yang diproduksi oleh ibu-ibu PKK RT 004 Dusun Pasekan Lor saat ini masih menggunakan kemasan yang sederhana dan hanya dipasarkan di beberapa warung di sekitar wilayah tersebut. Kemasan tidak hanya menjadi kebutuhan dalam industri, tetapi juga berperan sebagai nilai tambah bagi suatu produk (Widiati, 2020). Penggunaan kemasan yang inovatif dan komunikatif dapat meningkatkan daya saing produk di pasaran. Fungsi kemasan saat ini tidak hanya terbatas sebagai pelindung produk, tetapi juga sebagai sarana komunikasi antara produsen dan konsumen. Kemasan dapat memberikan informasi mengenai rasa, berat, masa kadaluarsa, dan informasi lainnya kepada konsumen (Istianah, 2020).

Untuk mengatasi masalah yang telah disebutkan, tim Pengabdian kepada Masyarakat dari Universitas Mercu Buana Yogyakarta bekerja sama dengan Dosen Fakultas Pertanian Universitas Tidar Magelang menyelenggarakan penyuluhan dan pelatihan keterampilan kepada kelompok PKK RT 004 Dusun Pasekan Lor, Balecatur, Gamping, Sleman. Kegiatan ini mengenai diversifikasi olahan ubi ungu menjadi berbagai produk makanan yang lebih beragam, pengemasan, dan juga pemasaran melalui program Diversifikasi Olahan Produk Berbahan Dasar Ubi Ungu untuk Meningkatkan Potensi dan Daya Saing Produk Pangan. Adapun tujuan dari kegiatan pengabdian ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan anggota kelompok PKK RT

004 Pasekan Lor mengenai diversifikasi olahan ubi ungu, teknologi label, pengemasan, serta pemasaran digital guna meningkatkan daya saing produk pangan yang dihasilkan.

2. METODE

Program pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan pada tanggal 10 Juni 2023 yang berlokasi di rumah ketua PKK RT 04 Pasekan Lor dengan menggunakan beberapa metode. Metode yang digunakan disajikan pada gambar 1.



Gambar 1. Tahapan pelaksanaan kegiatan pengabdian

1. Analisis permasalahan mitra

Analisis situasi diawali dengan mengumpulkan data, dokumentasi dan diskusi dengan mitra yaitu Ibu Ika Wulandari. Diskusi yang dilakukan bertujuan untuk mendapatkan informasi masalah mitra dan menentukan prioritas masalah yang perlu dicarikan penyelesaian dari mitra.

2. Setelah tim memperoleh data permasalahan mitra, kemudian tim pengabdian membuat solusi untuk penyelesaian masalah tersebut. Adapun solusi dari permasalahan tersebut antara lain :

a) Penyuluhan tentang diversifikasi olahan ubi ungu

Penyuluhan diberikan kepada anggota PKK RT 004 Pasekan Lor dengan tujuan untuk meningkatkan pengetahuan mereka tentang manfaat ubi ungu, kandungan gizi yang terkandung di dalamnya, dan cara mengolah ubi ungu menjadi makanan kekinian seperti eggroll ubi ungu, mi basah ubi ungu, dan boba ubi ungu. Melalui penyuluhan ini, diharapkan anggota PKK dapat memperluas pengetahuan mereka dalam memproduksi berbagai produk berbahan dasar ubi ungu yang memiliki nilai jual yang lebih tinggi.

b) Praktek dan pelatihan pembuatan aneka olahan ubi ungu

Dalam pelatihan ini, 4 orang mahasiswa dan teknisi laboratorium bertindak sebagai fasilitator. Mitra dibagi menjadi tiga kelompok, masing-masing kelompok terdiri dari 6-7 orang anggota. Kelompok pertama melakukan praktik pembuatan eggroll ubi ungu, kelompok kedua melakukan praktik pembuatan mi basah ubi ungu, dan kelompok ketiga melakukan praktik pembuatan boba ubi ungu. Pembagian kelompok ini bertujuan untuk mengoptimalkan waktu pelatihan agar tidak terlalu lama. Setelah itu, anggota kelompok dapat saling bertanya dan berlatih antar kelompok mengenai cara pengolahan produk masing-masing. Melalui metode ini, diharapkan setiap anggota kelompok dapat memiliki keterampilan dalam mengolah semua jenis produk yang dipraktikkan. Tim pengabdian, mahasiswa dan teknisi laboratorium memberikan pendampingan selama pelaksanaan kegiatan ini.

c) Penyuluhan mengenai berbagai jenis label, kemasan, dan metode pengemasan

Selain itu, dalam penyuluhan ini dijelaskan juga tentang pentingnya pengemasan dan label dalam memasarkan produk makanan. Pengemasan tidak hanya berfungsi untuk melindungi produk, tetapi juga dapat meningkatkan daya tarik konsumen untuk membeli produk tersebut (Kusumawati et al., 2020). Label, di sisi lain, berfungsi sebagai identitas produk sehingga konsumen dapat memilih produk yang tepat (Pratiwi, 2019).

- d) Penyuluhan dan praktek memasarkan produk secara online
Penyuluhan mengenai pemasaran digital dengan memberikan contoh penggunaan aplikasi imooji kepada mitra. Setelah penyuluhan, peserta diajak untuk mempraktikkan pemasaran produk mereka secara online menggunakan platform imooji yang dapat diakses melalui situs imooji.com. Setelah penyuluhan selesai, dilakukan sesi tanya jawab antara mitra dan narasumber untuk memastikan adanya diskusi dua arah yang efektif.
- e) Penyerahan bantuan peralatan produksi
Dalam kegiatan pengabdian ini, tim pengabdian memberikan bantuan berupa peralatan yang dibutuhkan untuk mendukung proses produksi aneka olahan ubi ungu secara mandiri. Beberapa peralatan yang diserahkan kepada mitra meliputi *noodle maker* (alat pembuat mi), alat pencetak *egg roll*, dan seperangkat alat pengolahan boba ubi ungu.
3. Monitoring dan evaluasi
Langkah terakhir adalah monitoring dan evaluasi. Tahap ini dilakukan setelah proses penyuluhan, pelatihan, dan pendampingan produksi mandiri selesai dilaksanakan. Evaluasi dilakukan baik pada awal maupun akhir kegiatan. Pre-test dilakukan sebelum kegiatan dimulai, sedangkan post-test dilakukan setelah kegiatan selesai. Evaluasi ini bertujuan untuk melihat keberhasilan program pengabdian dalam meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan kesadaran anggota PKK RT 004 Pasekan Lor mengenai diversifikasi olahan ubi ungu, keterampilan pengolahan ubi ungu, pengetahuan tentang label, kemasan, dan pemasaran digital. Selain itu, monitoring juga berguna untuk memberikan konsultasi terkait produk, biaya, peralatan, dan lain sebagainya. Instrumen evaluasi meliputi pre-test dan post-test yang disajikan dalam Tabel 1.

Tabel 1. Instrument Pre-test dan post-test

No	Pertanyaan
Diversifikasi Olahan Ubi Ungu	
1	Saya pernah mendengar tentang <i>Egg roll</i> Ubi Ungu
2	Saya pernah mendengar Mi Basah Ubi Ungu
3	Saya pernah mendengar tentang Boba Ubi Ungu
4	Saya mengetahui resep dan proses pembuatan <i>Egg roll</i> Ubi Ungu
5	Saya mengetahui resep dan proses pembuatan Mi Basah Ubi Ungu
6	Saya mengetahui resep dan proses pembuatan Boba Ubi Ungu
7	Saya mampu dan terampil mengolah <i>Egg roll</i> Ubi Ungu
8	Saya mampu dan terampil mengolah Mi Basah Ubi Ungu
9	Saya mampu dan terampil mengolah Boba Ubi Ungu
Label dan Kemasan Pangan	
1	Saya mengetahui tentang fungsi label
2	Saya mengetahui tentang fungsi kemasan
3	Saya mengetahui cara pengemasan yang benar
4	Saya mengetahui cara pembuatan label yang memenuhi aturan
5	Saya mampu membuat label yang menarik
6	Saya mampu membuat kemasan yang menarik
7	Saya mengetahui cara dan persyaratan membuat label dan kemasan yang memenuhi standar
Digital Marketing	
1	Saya mengetahui tentang digital marketing
2	Saya mengetahui tentang fungsi digital marketing
3	Saya mampu membuat akun digital marketing
4	Saya memiliki akun digital marketing untuk memasarkan produk
5	Saya mampu dan terampil memasarkan produk saya melalui akun digital marketing
6	Saya mampu menyajikan foto produk yang baik di akun digital marketing

Keterangan :

SS = Sangat setuju, S = Setuju, TS = Tidak Setuju, STS = Sangat tidak setuju

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian ini melibatkan sejumlah personil yang memiliki peran penting dalam pelaksanaan program. Tim pengabdian terdiri dari tiga orang dosen dan empat orang mahasiswa dari program studi Teknologi Hasil Pertanian di Universitas Mercu Buana Yogyakarta. Selain itu, terdapat juga dua orang teknisi laboratorium yang bertindak sebagai fasilitator dalam kegiatan tersebut. Setiap anggota tim pengabdian memiliki keahlian dan bidang keahlian yang berbeda, sehingga mereka dapat berkontribusi secara aktif dalam setiap tahap kegiatan. Satu orang dosen dengan keahlian di bidang ekonomi yang membantu dalam aspek pemasaran dan strategi bisnis. Dua orang dosen lainnya memiliki latar belakang keahlian di bidang pengolahan hasil pertanian yang relevan untuk mendukung kegiatan diversifikasi olahan ubi ungu. Mitra pengabdian yang terdiri dari dua puluh orang ibu-ibu anggota PKK yang rata-rata berprofesi sebagai ibu rumah tangga dan beberapa anggota berprofesi sebagai pedagang kecil-kecilan di Pasar. Dengan adanya kerjasama antara dosen, mahasiswa, dan teknisi laboratorium, diharapkan program pengabdian ini dapat berjalan dengan efektif dan menghasilkan manfaat yang signifikan bagi kelompok PKK RT 004 Pasekan Lor.

1. Penyuluhan tentang diversifikasi olahan ubi ungu

Dalam program pengabdian kepada masyarakat, penyuluhan dilakukan dengan mengundang ibu-ibu PKK yang mayoritasnya adalah ibu rumah tangga. Terdapat tiga sesi penyuluhan yang disampaikan oleh tiga pemateri yang berbeda. Sesi pertama adalah penyuluhan tentang potensi dan cara pembuatan berbagai olahan dari ubi ungu, seperti egg roll, mi basah, dan boba ubi ungu. Pemateri dalam sesi ini adalah Bapak Agus Setiyoko, S.TP., M.Sc. Dalam paparannya, pemateri menjelaskan tentang definisi diversifikasi pangan yaitu suatu usaha untuk mengajak masyarakat melakukan variasi dalam memilih dan mengonsumsi pangan, sehingga tidak hanya terfokus pada satu jenis pangan pokok. Dengan adanya variasi pangan yang dikonsumsi, masyarakat memiliki akses yang lebih luas terhadap sumber nutrisi yang beragam dan lebih seimbang. Hal ini dapat membantu mencegah masalah gizi dan defisiensi nutrisi yang sering terjadi akibat pola konsumsi yang monoton (Rosita & Ikomatussuniah, 2022). Selama kegiatan penyuluhan, peserta menunjukkan antusiasme yang tinggi dengan secara rajin mencatat bahan baku, peralatan, dan tahapan proses pembuatan aneka olahan ubi ungu. Penyuluhan mengenai diversifikasi olahan ubi ungu disajikan pada gambar 2.



Gambar 2. Penyuluhan mengenai diversifikasi olahan ubi ungu

2. Praktek dan pelatihan pembuatan aneka olahan ubi ungu

Setelah proses penyuluhan selesai, dilanjutkan dengan pelatihan atau praktik langsung oleh mitra menggunakan bahan dan peralatan yang telah disiapkan oleh tim pengabdian. Pelatihan ini bertujuan agar mitra dapat menguasai teknik dan proses pembuatan aneka olahan ubi ungu. Beberapa olahan ubi ungu yang dipraktekkan dalam pelatihan ini meliputi *egg roll* ubi ungu, mi basah ubi ungu, dan boba ubi ungu. Dalam pelatihan ini, tim pengabdian memberikan panduan dan bimbingan kepada mitra dalam setiap tahap pengolahan produk. Tim pengabdian terdiri dari dosen dan mahasiswa dengan latar belakang keahlian di bidang Teknologi Hasil Pertanian. Mereka membantu mitra dalam memahami proses pengolahan, penggunaan peralatan, serta menjaga kualitas produk yang dihasilkan.

Tahapan pembuatan *egg roll* ubi ungu sebagai berikut: 15 g tepung ubi ungu dilarutkan dengan 30 ml air hangat, selanjutnya dicampur secara merata dengan campuran (mentega, gula pasir, santan kelapa, tepung terigu) sehingga diperoleh adonan kental. Menambahkan 1 sendok adonan kental kemudian diratakan diatas alat pencetak *egg roll* yang sudah dipanaskan, agar *egg roll* matang sempurna maka perlu dilakukan pembalikan alat dan *egg roll* dimasak selama kurang lebih 2 menit. Setelah matang segera dilakukan penggulungan dengan sumpit hingga *egg roll* tergulung sempurna. Tahapan pembuatan mi basah meliputi: ubi ungu segar dikukus, selanjutnya ditumbuk halus, dicampur dengan bahan lain (tepung terigu protein tinggi, tepung kanji, garam dan air), selanjutnya dilakukan pengadonan hingga kalis, setelah adonan kalis dilakukan proses penggilingan adonan dengan *noodle maker*, ketika adonan sudah terbentuk dan tidak lengket di alat, selanjutnya dilakukan proses pencetakan untaian mi, mi yang sudah tercetak sempurna

kemudian dilakukan perebusan dengan air mendidih yang telah dicampur minyak goreng selama kurang lebih satu menit. Sedangkan proses pembuatan boba meliputi tahapan: ubi ungu segar dilakukan pengukusan, selanjutnya dilakukan penumbukan hingga halus, setelah halus dilakukan penambahan tepung tapioka, kemudian dilakukan pencampuran tahap 1, selanjutnya dilakukan penambahan tepung tapioka dan gula pasir. Tahap berikutnya pembentukan bulatan boba, kemudian perebusan boba hingga bola-bola boba melayang, setelah boba melayang segera dilakukan pengangkatan dan secepatnya dimasukan ke dalam air es agar boba terbentuk secara sempurna. Proses pelatihan pengolahan produk ini dijelaskan secara rinci dalam gambar 3.



(a) (b) (c)
Gambar 3. (a) Pengolahan *Egg roll*, (b) Mi basah, (c) Boba ubi ungu

Gambar tersebut memberikan panduan langkah demi langkah dalam pembuatan egg roll ubi ungu, mi basah ubi ungu, dan boba ubi ungu. Mitra diberikan kesempatan untuk berlatih dan mempraktekkan sendiri setiap tahapan proses pengolahan dengan didampingi oleh tim pengabdian. Dengan pelatihan langsung ini, diharapkan mitra dapat mengembangkan keterampilan mereka dalam mengolah ubi ungu menjadi produk-produk yang memiliki nilai jual lebih tinggi. Pelatihan ini juga bertujuan untuk memastikan bahwa mitra memahami dengan baik setiap langkah pengolahan produk sehingga dapat melaksanakan produksi mandiri di kemudian hari.

3. Penyuluhan mengenai berbagai jenis label, kemasan, dan metode pengemasan
Sesi ketiga merupakan penyuluhan mengenai label dan kemasan pangan. Ibu Soraya Kusuma Putri, S.TP.,M.Sc. menjadi pemateri dalam sesi ini. Peserta diberikan pemahaman tentang pentingnya label dan kemasan dalam memasarkan produk makanan. Sistem pengemasan memiliki peran yang penting dalam mempertahankan kualitas produk pangan dan meningkatkan daya saing di pasar global. Dalam menjaga kualitas produk, pengemasan yang tepat sangat diperlukan untuk melindungi produk dari kerusakan dan mempertahankan kesegaran serta nilai gizinya. Selain itu, pengemasan yang baik juga dapat meningkatkan penerimaan konsumen terhadap produk tersebut. Kegiatan penyuluhan label, kemasan dan metode pengemasan disajikan pada gambar 4.

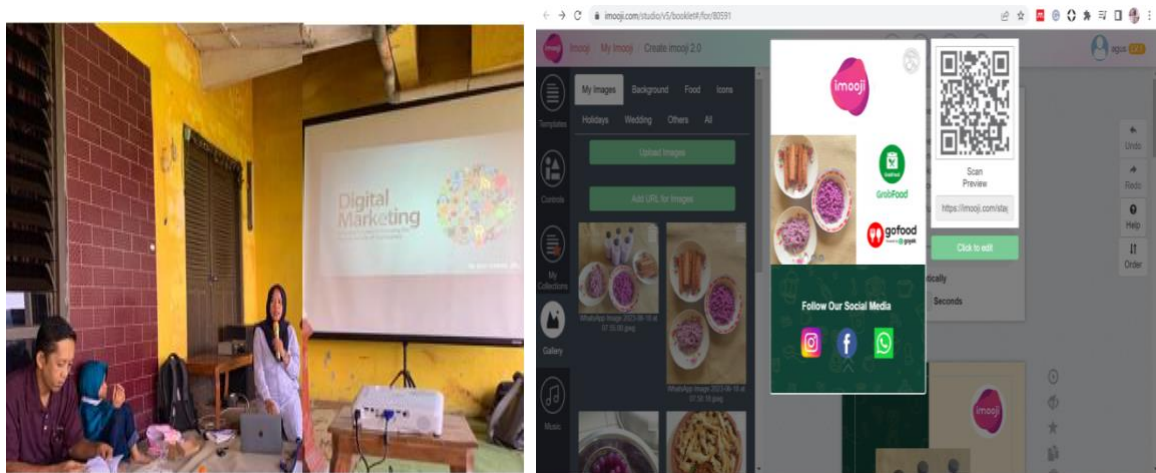


Gambar 4. Penyuluhan Label, kemasan dan metode pengemasan

4. Penyuluhan dan praktek memasarkan produk secara online

Melalui digital marketing, pelaku ekonomi dapat memanfaatkan berbagai kemudahan yang ditawarkan oleh teknologi digital. Mitra dapat membuat konten kreatif, mengadopsi tren terkini, dan mengakses pasar global dengan lebih mudah. Dengan demikian, promosi virtual telah menjadi salah satu strategi yang efektif dan penting dalam memasarkan produk dalam era ekonomi kreatif (Santosa, 2020). Peserta diberikan penjelasan mengenai pemanfaatan teknologi digital, terutama media sosial, dalam mempromosikan produk makanan. Peserta juga memperoleh pemahaman yang lebih baik tentang fungsi dan manfaat label dan kemasan pangan, serta bagaimana cara membuat label dan kemasan yang menarik dan memenuhi persyaratan. Mitra semakin menyadari pentingnya aspek label dan kemasan ini dalam memasarkan produk makanan.

Tujuan dari penyuluhan ini adalah memberikan pengetahuan dan keterampilan kepada peserta dalam mengembangkan diversifikasi olahan ubi ungu, memahami pentingnya label dan kemasan pangan, serta memanfaatkan teknologi digital dalam pemasaran produk makanan. Melalui penyuluhan mengenai digital marketing, peserta semakin memahami pentingnya memanfaatkan marketplace, media sosial, dan aplikasi digital marketing lainnya untuk mendukung pemasaran produk mereka. Setelah penyampaian materi penyuluhan, sesi tanya jawab dilakukan untuk memberikan kesempatan bagi peserta dalam memperoleh informasi tambahan dan memperjelas pemahaman mereka. Keseluruhan, peserta menyambut penyuluhan dengan antusiasme tinggi dan mereka berhasil memperoleh pengetahuan dan pemahaman yang lebih baik tentang berbagai aspek dalam mengembangkan olahan ubi ungu, label dan kemasan pangan, serta pemasaran digital. Kegiatan penyuluhan ini dapat dilihat dalam gambar 5a, sedangkan hasil dari penggunaan aplikasi Imooji untuk pemasaran online dapat dilihat pada gambar 5b.



Gambar 5. (a) Penyuluhan pemasaran secara online, (b) hasil dari penggunaan aplikasi Imooji

Mitra juga melakukan praktik dalam memasarkan produk-produknya dengan menggunakan aplikasi pemasaran online bernama Imooji. Aplikasi Imooji dapat diakses melalui situs imooji.com dan digunakan untuk membuat brosur, katalog digital interaktif, undangan event, serta order form. Dengan adanya imooji, pemula bisnis dapat menghasilkan materi pemasaran yang menarik dan profesional tanpa perlu memiliki keahlian khusus dalam desain grafis atau pemasaran (Hanum et al., 2021). Aplikasi imooji memiliki fitur yang menampilkan gambar produk disertai dengan barcode yang dapat disebarluaskan melalui media sosial. Amalia & Effendi (2020) juga mengungkapkan bahwa meningkatnya persaingan usaha di era teknologi digital membutuhkan kesadaran dan kesiapan dari para pelaku usaha dalam menghadapinya.

5. Penyerahan bantuan peralatan produksi

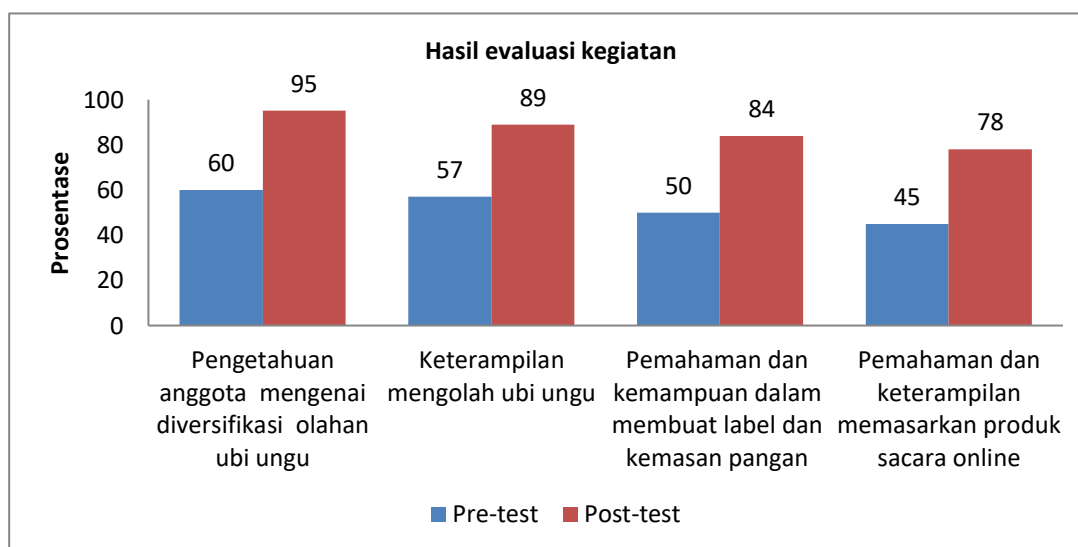
Dalam kegiatan pengabdian ini, tim pengabdian memberikan bantuan berupa peralatan yang dibutuhkan untuk mendukung proses produksi aneka olahan ubi ungu secara mandiri. Beberapa peralatan yang diserahkan kepada mitra meliputi *noodle maker* (alat pembuat mi), alat pencetak *egg roll*, dan seperangkat alat pengolahan boba ubi ungu. Penyerahan peralatan ini dilakukan oleh ketua tim pengabdian kepada ketua perwakilan PKK RT 004 Pasekan Lor. Setelah proses penyerahan alat dilakukan, dilakukan pendampingan penggunaan peralatan tersebut oleh tim pengabdian. Mitra diajari bagaimana menggunakan peralatan yang diberikan untuk melakukan produksi mandiri. Penyerahan bantuan peralatan produksi disajikan pada gambar 6.



Gambar 6. Penyerahan bantuan peralatan produksi

6. Monitoring dan evaluasi

Monitoring dan evaluasi dilakukan sebagai bagian terakhir dari kegiatan pengabdian ini. Evaluasi dilakukan pada awal dan akhir kegiatan menggunakan pre-test dan post-test. Tujuan evaluasi ini adalah untuk menilai keberhasilan kegiatan pengabdian dalam meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan kesadaran masyarakat, khususnya anggota PKK RT 004 Pasekan Lor, terkait pemahaman tentang diversifikasi olahan ubi ungu, keterampilan pengolahan ubi ungu, pengetahuan mengenai label, kemasan, dan pemasaran digital. Hasil evaluasi kegiatan pengabdian tersebut disajikan pada gambar 7 dan gambar 8.



Gambar 7. Hasil pre-test dan post-test peserta pengabdian

Berdasarkan hasil evaluasi menggunakan pre-test dan post-test pada kegiatan pengabdian masyarakat ini, diperoleh beberapa hasil sebagai berikut: Pengetahuan anggota mengenai diversifikasi olahan ubi ungu meningkat dari 60% menjadi 95%. Hal ini menunjukkan adanya peningkatan yang signifikan dalam pemahaman mereka terkait variasi produk olahan yang dapat dibuat dari ubi ungu. Keterampilan mengolah ubi ungu juga mengalami peningkatan dari 57% menjadi 89%. Peserta berhasil meningkatkan kemampuan mereka dalam mengolah bahan baku ubi ungu menjadi berbagai produk olahan yang lebih bervariasi. Pemahaman dan kemampuan dalam membuat label dan kemasan pangan yang memenuhi standar juga mengalami peningkatan dari 50% menjadi 84%. Peserta berhasil memahami pentingnya label dan kemasan yang menarik serta memenuhi persyaratan untuk meningkatkan nilai jual produk. Pemahaman dan keterampilan dalam memasarkan produk secara online juga meningkat dari 45% menjadi 78%. Peserta menjadi lebih mampu memanfaatkan media online, seperti marketplace dan media sosial, untuk memasarkan produk olahan mereka secara efektif. Hasil evaluasi ini menunjukkan bahwa kegiatan pengabdian telah berhasil meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan pemahaman peserta terkait diversifikasi olahan ubi ungu, pengolahan, label dan kemasan pangan, serta pemasaran digital. Peningkatan

ini memberikan indikasi bahwa program pengabdian telah berhasil memberikan manfaat dan memberdayakan masyarakat dalam pengembangan usaha produk olahan ubi ungu.

Gambar 8. Evaluasi tingkat kemudahan teknologi pengolahan dan kemanfaatan program pengabdian

Berdasarkan hasil evaluasi, tingkat kemudahan penerapan teknologi pengolahan mendapatkan penilaian sebesar 85% dari mitra, yang menunjukkan bahwa mitra merasa sangat mudah dalam menerapkan teknologi tersebut. Hal ini mengindikasikan bahwa teknologi yang diberikan dalam program pengabdian memang dapat diimplementasikan dengan mudah oleh mitra. Selain itu, dari segi kebermanfaatan program, mitra memberikan penilaian sebesar 92% yang menunjukkan tingkat kebermanfaatan yang sangat tinggi. Mitra merasa bahwa program ini sangat bermanfaat bagi mereka. Hal ini mengonfirmasikan bahwa program pengabdian memberikan manfaat yang signifikan dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mitra terkait diversifikasi olahan ubi ungu, pengolahan produk, pembuatan label dan kemasan pangan yang memenuhi standar, serta pemahaman dan keterampilan dalam memasarkan produk secara online. Hasil kuisioner tersebut menjadi bukti bahwa program pengabdian ini berhasil dalam meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan pemahaman mitra dalam berbagai aspek terkait pengolahan dan pemasaran produk olahan ubi ungu. Program ini memberikan dampak positif yang nyata bagi mitra dalam pengembangan usaha dan peningkatan nilai tambah produk mereka.

7. SIMPULAN

Program pengabdian kepada masyarakat yang telah dilakukan memberikan dampak positif yang signifikan dalam peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah potensi pangan di sekitar mereka, khususnya ubi ungu. Melalui serangkaian kegiatan penyuluhan, pelatihan, dan produksi mandiri, mitra masyarakat telah mengembangkan pemahaman dan keterampilan dalam pengolahan aneka produk ubi ungu, pemahaman tentang label dan kemasan pangan, serta pentingnya pemanfaatan digital marketing dalam pemasaran produk. Dengan adanya program ini, masyarakat menjadi lebih produktif dan mampu menciptakan produk dengan nilai ekonomi yang lebih tinggi, sehingga dapat meningkatkan kesejahteraan anggota PKK RT 004 Pasekan Lor. Pendampingan yang intensif dari pemerintah desa setempat sangat penting dalam memberikan bimbingan dan dukungan teknik pemasaran yang tepat, sehingga hasil produksi masyarakat dapat memberikan dampak langsung terhadap perekonomian mitra.

8. PERSANTUNAN

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Pusat Penelitian, Pengabdian Kepada Masyarakat dan Kerja sama (P3MK) Universitas Mercu Buana Yogyakarta, yang telah mendanai kegiatan ini melalui Hibah Program Pengabdian Kepada Masyarakat skema kerjasama dalam negeri tahun anggaran 2023. Kami juga mengucapkan terimakasih kepada Fakultas Pertanian Universitas Tidar Magelang, seluruh tim pengabdian dan kelompok PKK RT 004 Pasekan Lor atas kerjasamanya dalam melaksanakan program pengabdian ini dengan penuh tanggung jawab.

REFERENSI

- Amalia, M., & Effendi, I. (2020). Pelatihan Komunikasi Daring yang Efektif bagi Anggota Asosiasi Pengusaha Patin UKM Indonesia. *Agrokreatif: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(3), 260–268. <https://doi.org/10.29244/agrokreatif.6.3.260-268>
- Febriyantoro, M. T., & Arisandi, D. (2018). Pemanfaatan Digital Marketing Bagi Usaha Mikro, Kecil Dan Menengah Pada Era Masyarakat Ekonomi Asean. *JMD: Jurnal Riset Manajemen & Bisnis Dewantara*, 1(2), 61–76.

<https://doi.org/10.26533/jmd.v1i2.175>

- Gumilang, R. (2019). Implementasi Digital Marketing Terhadap Peningkatan Penjualan Hasil Home Industri. *Coopetition : Jurnal Ilmiah Manajemen*, 10(1), 9–14. <https://doi.org/10.32670/coopetition.v10i1.25>
- Hamid, H. (2018). Manajemen Pemberdayaan Masyarakat. In *De La Macca* (Vol. 1, Issue 1).
- Handayani, T. H. W., Mulyatiningsih, E., Marifa, K., & Mahanani, T. (2021). Penguatan Program Pengerak Pkk Melalui Diversifikasi Pengolahan Produk Berbahan Dasar Ubi Ungu Di Kelurahan Summersari. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana FT UNY*, 16(1), 1–8.
- Hanum, L., Indah, R., Sari, K., Hendriani, R., Program, S. F., Agribisnis, S., Pertanian, P., Payakumbuh, N., Raya, J., Km, N., & Pati, T. (2021). Pelatihan Aplikasi Sarana Pemasaran Online Imooji Untuk Mitra Produk Gusereen di Masa Pandemi Covid-19 (Training on Online Marketing Tool Application of Imooji for Gusereen Product During the Covid-19 Pandemic). *Agrokreatif*, 7(3), 201–208.
- Istianah, R. (2020). Re-Design Label Kemasan Makanan Sistik Ubi Ungu 3A Saudara Baper. *Jurnal Seni Dan Desain Serta Pembelajarannya*, 2(1), 28–31.
- Kusumawati, I. G. A. W., Gunawan, P. W., Nursini, N. W., & Yogeswara, I. B. A. (2020). Pkm Olahan Gondo Di Desa Timpag, Kecamatan Kerambitan, Kabupaten Tabanan, Bali. *J-Dinamika : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(2), 83–88. <https://doi.org/10.25047/j-dinamika.v5i2.2313>
- Nursiah, A., & Haris, R. (2019). Perilaku Konsumsi Pangan. *UNM Environmental Journals*, 1(3), 72. <https://doi.org/10.26858/uej.v1i3.8071>
- Pattikawa, A. B., Suparno, A., & Prabawardani, S. (2018). Analisis Nutrisi Umbi Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* (L.) Lam.) untuk Konsumsi Bayo dan Anak-anak Suku Dani di Distrik Kurulu Kabupaten Jayawijaya. *Agrotek*, 3(2). <https://doi.org/10.30862/agt.v3i2.563>
- Pratiwi, R. (2019). Pencantuman Komposisi Bahan Pada Label Makanan Kemasan Sebagai Hak Hukum Di Kota Pekanbaru. *Jurnal Gagasan Hukum*, 1(01), 63–87. <https://doi.org/10.31849/jgh.v1i01.2903>
- Rosita, I., & Ikomatussuniah. (2022). Upaya Penerapan Diversifikasi Pangan Terhadap Mewujudkan Indonesia Tanpa Impor Beras. *Leuit Journal of Food Security*, 3(2), 232–243.
- Santosa, A. (2020). Pengembangan Ekonomi Kreatif Industri Kecil Menengah Kota Serang Di Masa Pandemi Covid-19. *Syntax Literate; Jurnal Ilmiah Indonesia*, 5(11), 1257. <https://doi.org/10.36418/syntax-literate.v5i11.1770>
- Sugri, I., Maalekuu, B. K., Gaveh, E., & Kusi, F. (2019). Compositional and shelf-life indices of sweet potato are significantly improved by pre-harvest dehaulming. *Annals of Agricultural Sciences*, 64(1), 113–120. <https://doi.org/10.1016/j.aos.2019.03.002>
- Widiati, A. (2020). Peranan Kemasan (Packaging) Dalam Meningkatkan Pemasaran Produk Usaha Mikro Kecil Menengah (Umk) Di “Mas Pack” Terminal Kemasan Pontianak. *JAAKFE UNTAN (Jurnal Audit Dan Akuntansi Fakultas Ekonomi Universitas Tanjungpura)*, 8(2), 67–76. <https://doi.org/10.26418/jaakfe.v8i2.40670>
- Zhu, F., & Sun, J. (2019). Physicochemical and sensory properties of steamed bread fortified with purple sweet potato flour. *Food Bioscience*, 30(April), 100411. <https://doi.org/10.1016/j.fbio.2019.04.012>