

THE TRANSFORMATION OF SWEET POTATOES INTO CREATIVE CULINARY PRODUCTS: TRAINING YOUNG ENTREPRENEURS IN AGRICULTURAL AREAS

TRANSFORMASI UBI JALAR MENJADI PRODUK KULINER KREATIF: PELATIHAN WIRAUSAHA MUDA DI WILAYAH PERTANIAN

Baktiawan Nusanto ^{1*}, Kahar Haerah ²

^{1,2} Department of Government Science, University of Muhammadiyah Jember, Indonesia
Email: baktiawannusanto@unmuhjember.ac.id^{*}, kaharhaerah@unmuhjember.ac.id²,

*Penulis koresponden

NO WhatsApp Aktiv Penulis (Wajib di isi): 081234567890

Recieve: 7 Maret 2023

Reviewed: 6 April 2023

Accepted: 29 April 2023

Abstract: This community service activity aimed to enhance the capacity of youth in Panti Village, Jember Regency, in processing sweet potatoes into value-added food products as part of developing a creative economy based on local potential. Held on May 13–14, 2025, the program involved 15 participants and was conducted through two main methods: socialization and hands-on training. The socialization session provided insights into the economic potential of sweet potatoes, business opportunities, marketing strategies, and the strategic role of youth in rural economic development. The technical training focused on practical skills for producing and packaging sweet potato-based products such as steamed sweet potatoes, fried sweet potatoes, chips, and traditional cakes. Participants also learned about product branding and digital marketing. Evaluation results indicated a high level of participant satisfaction with both the content and the delivery methods. This initiative successfully improved participants' knowledge, skills, and entrepreneurial motivation. It is expected to serve as a starting point for the growth of micro-businesses based on local food resources and contribute to sustainable economic development in the region.

Keyword: community empowerment, creative economy, food processing, sweet potato, youth entrepreneurship

Abstrak. Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan kapasitas pemuda Desa Panti, Kabupaten Jember, dalam mengolah ubi jalar menjadi produk makanan olahan bernilai ekonomis sebagai bagian dari pengembangan ekonomi kreatif berbasis potensi lokal. Dilaksanakan pada 13–14 Mei 2025, kegiatan ini melibatkan 15 peserta dan mengusung dua metode utama: sosialisasi dan pelatihan. Sosialisasi memberikan pemahaman tentang potensi ubi jalar, peluang usaha, strategi pemasaran, serta peran pemuda dalam pembangunan ekonomi desa. Sementara itu, pelatihan teknis difokuskan pada praktik pembuatan dan pengemasan produk olahan seperti ubi kukus, ubi goreng, keripik, dan kue tradisional. Peserta juga diperkenalkan pada konsep branding dan pemasaran digital. Evaluasi menunjukkan tingkat kepuasan yang tinggi terhadap materi dan metode pelaksanaan. Hasil kegiatan ini menunjukkan peningkatan pengetahuan, keterampilan, serta semangat kewirausahaan di kalangan pemuda desa. Kegiatan ini diharapkan menjadi titik awal terbentuknya usaha mikro berbasis pangan lokal dan mendukung pertumbuhan ekonomi berkelanjutan di wilayah tersebut.

Keyword: ekonomi kreatif, kewirausahaan pemuda, pemberdayaan masyarakat, pengolahan pangan, ubi jalar



PENDAHULUAN

Ubi jalar (*Ipomoea batatas*) merupakan salah satu komoditas umbi-umbian penting yang termasuk dalam famili *Convolvulaceae* atau biasa dikenal sebagai *morning glory* (Wood, Muñoz-Rodríguez, Williams, & Scotland, 2020). Tanaman ini berasal dari kawasan Amerika Latin dan hingga kini banyak dibudidayakan di wilayah beriklim sedang, tropis, maupun subtropis (Escobar-Puentes, et al., 2022). Kemampuannya untuk beradaptasi pada berbagai kondisi lingkungan menjadikan ubi jalar cocok ditanam di banyak daerah, dengan masa pertumbuhan antara 90 hingga 150 hari sampai siap dipanen (Santos, et al., 2022). Ubi jalar cenderung tumbuh optimal pada tanah lempung berpasir dengan suhu ideal berkisar 21°C hingga 29°C (Guo, et al., 2022). Secara global, ubi jalar menempati posisi ketujuh sebagai tanaman pangan terpenting setelah gandum, beras, jagung, kentang, jelai, dan singkong (Kiran, et al., 2022).

Selain mudah dibudidayakan, ubi jalar memiliki kandungan gizi yang tinggi. Komoditas ini merupakan sumber karbohidrat yang baik, serta kaya vitamin A, B5, B6, C, dan E, mineral seperti seng, zat besi, kalium, magnesium, juga mengandung karotenoid, protein, dan serat pangan (Laurie, Bairu, & Laurie, 2022). Kandungan nutrisinya membuat ubi jalar sering dianggap sebagai pangan fungsional, termasuk sebagai makanan “anti-diabetes” yang berpotensi membantu pengendalian kadar gula darah pada penderita diabetes melitus (Naomi, et al., 2021). Meskipun demikian, kualitas nutrisi dan karakteristik fisik–kimia ubi jalar dapat berbeda antarvarietas (Zhang, et al., 2022).

Dalam beberapa tahun terakhir, meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap pentingnya pola makan sehat turut mendorong permintaan terhadap produk pangan berbasis buah dan sayuran, termasuk olahan ubi jalar (Mazzoni, Ariza Fernández, & Capocasa, 2021). Sejalan dengan itu, industri pangan terus berupaya menghasilkan produk unggulan yang tidak hanya bergizi, tetapi juga terjangkau, mudah dibuat, dan sesuai dengan preferensi konsumen (Rai, et al., 2023). Berdasarkan laporan Mintel NPD, peluncuran produk kue berbahan dasar ubi jalar di pasar global bahkan mengalami pertumbuhan signifikan sebesar 130 persen pada periode 2011–2013 (Guiné, Florença, Barroca, & Anjos, 2020). Jepang tercatat sebagai negara dengan kontribusi terbesar dalam inovasi tersebut (45%), disusul Argentina (17%) dan Amerika Serikat (7%). Pertumbuhan ini menjadi indikasi bahwa pemanfaatan ubi jalar dalam industri makanan dan minuman terus berkembang secara global, dengan tren peluncuran produk baru yang terus meningkat setiap tahunnya (Noreen, et al., 2024).

Di tingkat lokal, Desa Panti, Kecamatan Panti, Kabupaten Jember merupakan salah satu wilayah yang memanfaatkan lahan persawahan dan pekarangan untuk budidaya ubi jalar. Pada tahun 2020, produksi ubi jalar di kecamatan ini tercatat mencapai 1.385 ton, menjadikannya sebagai kawasan dengan produksi terbesar. Namun demikian, hasil panen tersebut masih belum dimanfaatkan secara optimal karena pada umumnya hanya dijual dalam bentuk mentah tanpa pengolahan lebih lanjut. Dalam konteks ini, peran pemuda desa menjadi sangat strategis sebagai penggerak ekonomi kreatif yang dapat meningkatkan nilai tambah produk lokal. Dengan inovasi dan kreativitas, pemuda desa memiliki peluang untuk mengembangkan beragam olahan ubi jalar, seperti keripik, donat, brownies, maupun kue tradisional yang dikemas secara menarik dan memiliki daya saing pasar. Penguatan industri rumahan berbasis pangan lokal ini berpotensi meningkatkan pendapatan masyarakat sekaligus mendukung pertumbuhan ekonomi daerah secara berkelanjutan (Gasparin & Quinn, 2021).

Untuk mengoptimalkan potensi tersebut, kegiatan pengabdian kepada masyarakat menjadi langkah penting dalam memperkuat kapasitas warga desa, khususnya ibu rumah tangga dan pemuda. Program pelatihan pengolahan makanan berbahan dasar ubi jalar dapat menjadi sarana bagi masyarakat untuk memperoleh keterampilan praktis dalam menciptakan produk yang bernilai ekonomi lebih tinggi. Pelatihan ini tidak hanya meningkatkan kemampuan teknis dalam pengolahan pangan, tetapi juga memberikan wawasan mengenai pengemasan, branding, serta strategi pemasaran. Dengan pendampingan yang berkelanjutan, kegiatan pengabdian masyarakat dapat menjadi jembatan yang menghubungkan potensi sumber daya alam desa dengan inovasi kewirausahaan, sehingga memberi manfaat nyata bagi kesejahteraan masyarakat serta pembangunan ekonomi Kabupaten Jember secara keseluruhan.

METODE



Gambar 1. Metode Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan dengan dua metode utama, yaitu sosialisasi dan pelatihan. Keduanya dirancang untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan pemuda Desa Panti dalam mengolah ubi jalar menjadi produk makanan olahan bernilai ekonomis, sebagai bagian dari pengembangan ekonomi kreatif berbasis potensi lokal. Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan di Desa Panti pada hari Rabu dan Kamis tanggal 13 -14 Mei 2025. Adapun jumlah peserta adalah 15 orang pemuda yang merupakan warga Desa Panti

1. Sosialisasi

Sosialisasi dilakukan sebagai tahap awal untuk memberikan pemahaman kepada peserta mengenai pentingnya pengembangan produk olahan dari ubi jalar serta peran pemuda dalam mendorong ekonomi kreatif desa. Materi sosialisasi mencakup:

- Potensi ubi jalar sebagai bahan pangan bernilai ekonomi
- Peluang usaha makanan olahan lokal
- Strategi pemasaran produk berbasis digital dan konvensional
- Peran pemuda dalam penguatan ekonomi desa

2. Pelatihan

Setelah sosialisasi, peserta akan mengikuti pelatihan teknis pembuatan produk makanan olahan dari ubi jalar. Pelatihan ini bersifat praktis dan interaktif, difokuskan pada keterampilan produksi dan pengemasan. Produk yang akan dibuat meliputi:

- Ubi jalar kukus
- Ubi jalar goreng
- Keripik ubi jalar
- Kue basah tradisional berbahan dasar ubi

Instruktur dalam pelatihan berasal dari tim pengabdian dan praktisi UMKM lokal yang berpengalaman dalam produksi makanan olahan. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan selama dua hari, yaitu pada Rabu, 13 Mei 2025, dan Kamis, 14 Mei 2025, dengan fokus pada penguatan ekonomi kreatif berbasis potensi lokal melalui pelatihan pengolahan ubi jalar. Pada hari pertama, rangkaian kegiatan dimulai pukul 08.00 dengan proses registrasi peserta dan pembukaan acara, yang diisi dengan sambutan panitia serta perangkat desa sebagai bentuk pengantar dan penegasan tujuan kegiatan. Kegiatan kemudian dilanjutkan dengan sosialisasi materi mengenai ekonomi kreatif berbasis lokal yang berlangsung pukul 08.30 hingga 10.00 dan disampaikan oleh tim pengabdian, memberikan landasan teoritis serta wawasan mengenai peluang pengembangan usaha berbasis potensi desa. Setelah sesi istirahat singkat pada pukul 10.00–10.15, kegiatan berlanjut dengan diskusi interaktif dan sesi tanya jawab hingga pukul 12.00, yang melibatkan peserta dan narasumber untuk memperdalam pemahaman terhadap materi yang telah dipresentasikan. Usai istirahat, salat, dan makan siang pada pukul 12.00–13.00, peserta mengikuti sesi pengenalan berbagai jenis olahan ubi jalar serta demonstrasi awal yang dipandu oleh fasilitator hingga pukul 15.00, yang bertujuan memberikan gambaran praktis mengenai potensi diversifikasi produk berbahan dasar ubi jalar.

Pelaksanaan hari kedua dimulai pada pukul 08.00 dengan kegiatan review materi hari pertama melalui diskusi ringan untuk memastikan konsistensi pemahaman peserta. Selanjutnya, mulai pukul 08.30 hingga 11.30, peserta mengikuti pelatihan praktik langsung pembuatan berbagai produk olahan ubi jalar, seperti donat, brownies, keripik, dan kue basah, sebagai langkah penguatan keterampilan teknis. Setelah istirahat, salat, dan makan siang pada pukul 11.30–12.30, kegiatan dilanjutkan dengan pelatihan pengemasan dan strategi pemasaran yang berlangsung hingga pukul 14.00, mencakup pengenalan berbagai jenis kemasan, dasar-dasar branding UMKM, serta strategi pemasaran yang relevan dengan kebutuhan pelaku usaha lokal. Seluruh

rangkaian kegiatan diakhiri dengan sesi evaluasi dan penutupan pada pukul 14.00–15.00, yang mencakup pemberian sertifikat kepada peserta serta dokumentasi kegiatan sebagai bentuk pertanggungjawaban akademik dan administratif.

HASIL DAN PEMBAHASAN

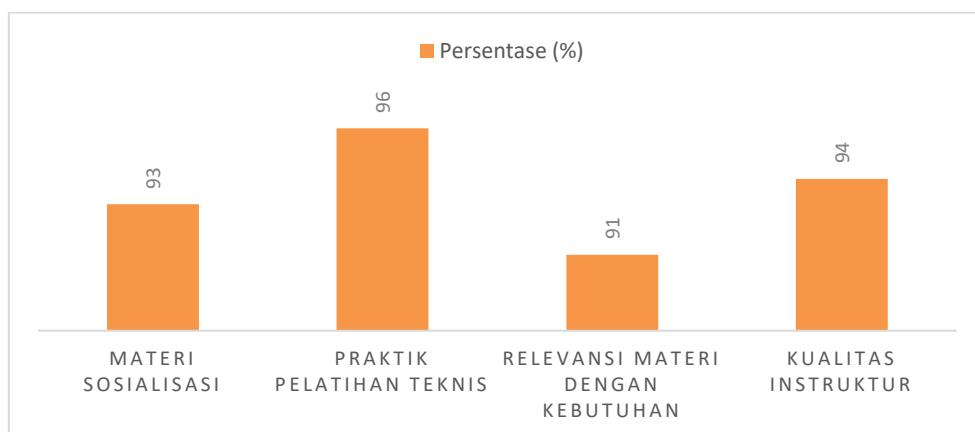
Kegiatan pengabdian masyarakat yang dilaksanakan pada tanggal 13–14 Mei 2025 di Desa Panti, Kecamatan Panti, Kabupaten Jember, telah berlangsung dengan lancar dan mendapat respons positif dari peserta. Sebanyak 15 pemuda desa yang menjadi peserta aktif menunjukkan antusiasme dan partisipasi tinggi sejak tahap sosialisasi hingga pelatihan. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mereka dalam mengolah ubi jalar menjadi produk makanan olahan yang memiliki nilai jual dan daya saing, sebagai langkah awal membangun ekonomi kreatif berbasis potensi lokal.

Pada hari pertama kegiatan, sesi sosialisasi berhasil memberikan pemahaman dasar kepada peserta mengenai pentingnya diversifikasi produk dari ubi jalar. Materi yang disampaikan mencakup potensi ubi jalar sebagai komoditas pangan bernilai ekonomis, peluang usaha makanan olahan lokal, strategi pemasaran digital maupun konvensional, serta peran strategis pemuda dalam pembangunan ekonomi desa. Diskusi interaktif yang berlangsung setelah pemaparan materi juga menunjukkan bahwa peserta mulai memahami pentingnya memanfaatkan sumber daya lokal secara kreatif dan inovatif.

Hari kedua difokuskan pada kegiatan pelatihan teknis, di mana peserta dilibatkan secara langsung dalam proses pembuatan berbagai produk olahan dari ubi jalar. Produk yang dipraktikkan antara lain ubi jalar kukus, ubi goreng, keripik ubi, serta kue basah tradisional. Peserta tidak hanya belajar teknik dasar pengolahan, tetapi juga diperkenalkan pada aspek kebersihan, efisiensi produksi, dan pemanfaatan alat sederhana yang mudah diterapkan di lingkungan rumah tangga. Pelatihan ini memberikan bekal keterampilan yang aplikatif bagi peserta untuk mulai merintis usaha kecil berbasis pangan lokal.

Selain keterampilan produksi, pelatihan juga mencakup aspek pengemasan produk dan strategi pemasaran. Peserta diperkenalkan pada pentingnya tampilan kemasan, branding produk, serta cara memasarkan produk baik secara offline di pasar lokal maupun online melalui media sosial. Sesi ini membuka wawasan peserta terhadap peluang usaha di era digital dan diharapkan dapat memotivasi mereka untuk menjadi pelaku usaha mikro yang mandiri. Kegiatan ditutup dengan sesi evaluasi dan pembagian sertifikat sebagai bentuk apresiasi atas partisipasi aktif peserta. Secara keseluruhan, kegiatan ini memberikan dampak positif dalam membangun semangat kewirausahaan di kalangan pemuda Desa Panti dan diharapkan menjadi cikal bakal berkembangnya unit usaha ekonomi kreatif berbasis potensi lokal.

Untuk melihat sejauh mana efektivitas kegiatan pengabdian ini, tim pengabdian melakukan evaluasi singkat dengan menggunakan post tes di akhir sesi pelatihan. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa mayoritas peserta merasa puas terhadap materi dan metode pelaksanaan yang digunakan. Gambar 2 menunjukkan tingkat kepuasan peserta.



Gambar 2. Tingkat Kepuasan Peserta terhadap Kegiatan

4.2 Dokumentasi Visual Kegiatan

Berikut adalah beberapa dokumentasi yang menunjukkan suasana kegiatan selama dua hari pelaksanaan:

- * Gambar 1: Pembukaan acara oleh perangkat desa dan tim pengabdian masyarakat
- * Gambar 2: Sesi sosialisasi dan diskusi interaktif di hari pertama
- * Gambar 3: Peserta praktik membuat olahan ubi
- * Gambar 4: Kegiatan pelatihan pengemasan produk olahan
- * Gambar 5: Foto bersama peserta dan panitia setelah penutupan kegiatan

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat yang dilaksanakan pada tanggal 13–14 Mei 2025 di Desa Panti telah terlaksana dengan baik dan mencapai tujuan yang diharapkan. Melalui dua metode utama, yaitu sosialisasi dan pelatihan, kegiatan ini berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan 15 pemuda desa dalam mengolah ubi jalar menjadi berbagai produk makanan olahan yang bernilai ekonomis. Kegiatan ini juga memberikan pemahaman yang lebih luas tentang pentingnya pengembangan ekonomi kreatif berbasis potensi lokal.

Sosialisasi yang dilakukan pada hari pertama memberikan bekal konseptual kepada peserta mengenai peluang usaha dari ubi jalar, strategi pemasaran, dan pentingnya keterlibatan pemuda dalam pembangunan ekonomi desa. Diskusi yang interaktif menunjukkan bahwa peserta tidak hanya memahami materi yang disampaikan, tetapi juga mulai berpikir kritis dan kreatif terhadap potensi yang ada di lingkungan mereka.

Pelatihan teknis di hari kedua memperkuat keterampilan praktis peserta dalam mengolah ubi jalar menjadi produk siap jual, seperti keripik ubi, kue basah, dan produk olahan lainnya. Peserta juga diperkenalkan pada aspek penting dalam pengemasan produk dan strategi pemasaran di era digital. Hal ini memberikan bekal yang konkret bagi peserta untuk mulai merintis usaha kecil berbasis pangan lokal secara mandiri.

Berdasarkan hasil evaluasi melalui kuisioner, tingkat kepuasan peserta terhadap kegiatan sangat tinggi, yang menunjukkan bahwa materi dan metode pelaksanaan telah sesuai dengan kebutuhan dan harapan mereka. Secara keseluruhan, kegiatan ini memberikan dampak positif dalam membangun semangat kewirausahaan dan mendorong lahirnya inisiatif ekonomi kreatif di kalangan pemuda Desa Panti. Harapannya, kegiatan ini dapat menjadi langkah awal yang berkelanjutan untuk mendorong pertumbuhan ekonomi desa yang mandiri dan berdaya saing.

DAFTAR PUSTAKA

- Escobar-Puentes, A. A., Palomo, I., Rodríguez, L., Fuentes, E., Villegas-Ochoa, M. A., González-Aguilar, G. A., . . . Wall-Medrano, A. (2022). Sweet Potato (*Ipomoea batatas* L.) Phenotypes: From Agroindustry to Health Effects. *Foods*, 11(7), 1058.
- Gasparin, M., & Quinn, M. (2021). Designing Regional Innovation Systems In Transitional Economies: A Creative Ecosystem Approach. *Growth and Change Volume 52 Issue 2*, 621–640.
- Guiné, R. P., Florença, S. G., Barroca, M. J., & Anjos, O. (2020). The Link between the Consumer and the Innovations in Food Product Development. *Foods*, 9(9), 1317.
- Guo, K., Lin, L., Li, E., Zhong, Y., Petersen, B. L., Blennow, A., . . . Wei, C. (2022). Effects of growth temperature on multi-scale structure of root tuber starch in sweet potato. *Carbohydrate Polymers Volume 298*.
- Kiran, A., Wakeel, A., Mahmood, K., Mubaraka, R., Hafsa, & Haefele, S. M. (2022). Biofortification of Staple Crops to Alleviate Human Malnutrition: Contributions and Potential in Developing Countries. *Agronomy*, 12(2), 452.
- Laurie, S. M., Bairu, M. W., & Laurie, R. N. (2022). Analysis of the Nutritional Composition and Drought Tolerance Traits of Sweet Potato: Selection Criteria for Breeding Lines. *Plants*, 11(14), 1804.
- Mazzoni, L., Ariza Fernández, M. T., & Capocasa, F. (2021). Potential Health Benefits of Fruits and Vegetables. *Applied Sciences*, 11(19), 8951.
- Naomi, R., Bahari, H., Yazid, M. D., Othman, F., Zakaria, Z. A., & Hussain, M. K. (2021). Potential Effects of Sweet Potato (*Ipomoea batatas*) in Hyperglycemia and Dyslipidemia—A Systematic Review in Diabetic Retinopathy Context. *International Journal of Molecular Sciences*, 22(19), 10816.
- Noreen, S., Niazi, M. K., Shehzadi, S., Ikram, A., Arshad, M. T., & Gnedeka, K. T. (2024). Extend the emphasis to encompass sweet potatoes health advantages, industrial applications, and nutritional qualities. *CyTA - Journal of Food*, 22(1).
- Rai, S., Wai, P. P., Koirala, P., Bromage, S., Nirmal, N. P., Pandiselvam, R., . . . Mehta, N. K. (2023). Food Product Quality, Environmental And Personal Characteristics Affecting Consumer Perception Toward Food. *Frontiers in Sustainable Food Systems Volume 7*.

- Santos, V. N., Fonseca, K. S., Sá, S. A., Souza, J. F., Barros Júnior, A. P., & Simões, A. D. (2022). Harvest Time As A Modulator Of Phytochemicals In Sweet Potato Cultivars For The Industry. *Revista Caatinga*, 35(4), 956–963.
- Wood, J., Muñoz-Rodríguez, P., Williams, B., & Scotland, R. (2020). A foundation monograph of Ipomoea (Convolvulaceae) in the New World. *PhytoKeys* 143.
- Zhang, L., Gao, Y., Deng, B., Ru, W., Tong, C., & Bao, J. (2022). Physicochemical, Nutritional, and Antioxidant Properties in Seven Sweet Potato Flours. *Frontiers in Nutrition Volume 9*.