

## PELATIHAN PEMBUATAN COOKIES UBI JALAR DI KELOMPOK TANI DI DESA JENGGIK UTARA

Riezka Zuhriatika  
Rasyd

Ahmad Alamsyah

Eko Basuki

Siska Cicilia

Setyaning Pawestri

\*Program Studi Ilmu dan  
Teknologi Pangan,  
Fakultas Teknologi Pangan  
dan Agroindustri, Mataram,  
NTB, Indonesia

\*email:  
siskacicilia@unram.ac.id

### Abstrak

Desa Jenggik Utara merupakan salah daerah penghasil ubi jalar terbesar di Lombok. Akan tetapi komoditas tersebut belum diolah secara maksimal sehingga nilai ekonominya masih tergolong rendah. Petani ubi jalar menjual hasil panen dalam bentuk segar dan diolah menjadi keripik. Berdasarkan penelitian sebelumnya, ubi jalar dapat diolah menjadi produk antara atau produk setengah jadi seperti tepung. Tepung ubi jalar memiliki aplikasi yang lebih luas, salah satunya dalam produk bakery. Tepung ini dapat diolah menjadi berbagai macam produk seperti *cookies*, cake, roti, dan makanan tradisional. Tahapan awal pelatihan ini adalah pelatihan pembuatan tepung ubi jalar. Selanjutnya dilakukan pelatihan pembuatan cookies berbasis tepung ubi jalar, pelatihan pengemasan, pemasaran, dan pelatihan manajemen usaha. Kegiatan pelatihan ini dapat dijadikan langkah awal untuk meningkatkan kemampuan ibu-ibu kelompok tani di Desa Jenggik Utara dalam mengolah dan meningkatkan nilai ekonomi ubi jalar, serta dapat meningkatkan perekonomian petani. Ibu-ibu kelompok tani mengikuti tahapan kegiatan dengan penuh semangat dan termotivasi untuk mengolah ubi jalar menjadi tepung dan *cookies*.

### Kata Kunci:

Cookies  
Jenggik Utara  
Ubi Jalar

### Keywords:

Cookies  
Jenggik Utara  
Sweet Potato

### Abstract

*Jenggik Utara is one of the largest sweet potato producing areas in Lombok. However, these commodities have not been processed optimally so their economic value is still relatively low. Sweet potato farmers sell their harvest in fresh form and process it into chips. Based on previous research, sweet potatoes can be processed into intermediate products such as flour. Sweet potato flour has wider applications, one of which is in bakery products. This flour can be processed into various products such as cookies, cakes, bread and traditional foods. The initial stage of this training is training in making sweet potato flour. Furthermore, training was carried out on making cookies based on sweet potato flour, packaging training, marketing and business management training. This training activity can be used as a first step to improve the ability of women from farmer groups in Jenggik Utara Village to process and increase the economic value of sweet potatoes, as well as improving the farmer's economy. Farmer group women participated in the activity stages enthusiastically and were motivated to process sweet potatoes into flour and cookies.*

### Article History:

Received :15-04-2024

Revised :24-04-2024

Accepted :30-04-2024

## PENDAHULUAN

Desa Jenggik dikenal luas sebagai sentra penghasil ubi jalar di Pulau Lombok. Desa yang berlokasi di Kecamatan Terara Kabupaten Lombok Timur ini merupakan salah satu daerah penghasil ubi jalar yang cukup produktif. Berdasarkan data Lombok Timur dalam Angka tahun 2018 rata-rata produksi dalam satu kali musim tanam adalah 150 kw/ha [1]. Adapun menurut survey dan wawancara dengan petani ubi jalar diperoleh data rata-rata produksi dalam satu tahun di Desa Jenggik adalah 10-17 ton/ha.

Hasil panen ubi jalar diperjualbelikan melalui pedagang pengepul yang menjajakan dagangannya di lapak-lapak yang berlokasi di pinggir jalan sepanjang Jalan Raya Jenggik. Saat ini terdapat sekitar 30 pedagang yang aktif berjualan. Sebagian besar ubi jalar dijual dalam keadaan segar atau tanpa diolah terlebih dahulu. Ubi jalar hanya dibersihkan dari sisa-sisa tanah yang menempel, kemudian dikelompok-kelompokkan sesuai jenisnya dengan cara diikat (Gambar 1). Harga jual ubi jalar berkisar Rp 3000-5000 per kg. Komoditas ubi jalar di Desa Jenggik didominasi oleh jenis ubi jalar ungu atau yang dikenal oleh masyarakat setempat dengan sebutan “ubi jalar benson” dan ubi jalar kuning yang dikenal oleh masyarakat setempat dengan sebutan “ubi jalar madu”.

Sebagai upaya masyarakat setempat untuk meningkatkan nilai ekonomis ubi jalar, sejak beberapa tahun terakhir dikembangkan suatu usaha pengolahan ubi jalar yaitu pembuatan keripik. Pembuatan keripik dilakukan secara mandiri oleh ibu-ibu rumah tangga. Hingga saat ini tercatat sekitar 16 orang ibu rumah tangga yang menekuni usaha pembuatan keripik ubi jalar.

Selain diolah menjadi keripik, ubi jalar juga dapat diolah menjadi *cookies*. Di Pulau Lombok belum ditemukan UMKM atau industri lain yang mengolah ubi jalar menjadi *cookies*, padahal produk ini memiliki potensi yang sangat baik jika dikelola dengan baik. *Cookies* adalah kue kering yang rasanya manis dan bentuknya kecil-kecil. *Cookies* merupakan salah satu jenis biskuit yang dibuat dari adonan lunak, berkadar lemak tinggi, relatif renyah bila dipatahkan dan penampang potongannya bertekstur padat [2]. Pengolahan ubi jalar menjadi tepung merupakan salah satu cara pengawetan dan penghematan ruang penyimpanan. Dalam bentuk tepung, ubi jalar lebih fleksibel untuk dimanfaatkan sebagai bahan baku industri pangan maupun non pangan. Tepung ubi jalar yang merupakan bahan baku industri setengah jadi dan mempunyai potensi untuk dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku pada industri pangan yang fungsinya dapat mensubstitusi tepung terigu [3]. Tepung ubi jalar kuning yang merupakan bahan setengah jadi untuk industri pangan dapat dimanfaatkan dalam pembuatan *cookies*. Hasil penelitian [4] menunjukkan bahwa pada pembuatan *cookies* berbasis tepung ubi jalar kuning dan 2% sari bunga telang memiliki karakteristik berupa kadar air 5,11%; aktivitas antioksidan 95,51%; daya patah 28,5 N; *lightness* 56,38; hue 64,37; serta sifat organoleptik yang masih dapat diterima panelis.

Pengolahan ubi jalar di Desa Jenggik Utara bersifat mandiri sehingga usaha dijalankan stagnan atau tidak berkembang. Oleh karena itu, ibu-ibu kelompok tani perlu diberikan transfer teknologi tentang pengolahan ubi jalar mulai dari penanganan bahan baku untuk meningkatkan mutu produk yang dihasilkan hingga proses pengolahan menjadi *cookies* ubi jalar.

## METODOLOGI

Kegiatan ini dilakukan melalui pelatihan dengan teknik ceramah, diskusi, dan praktik. Metode yang digunakan dalam pelaksanaan kegiatan ini adalah *Participatory Rural Appraisal* (PRA). Kegiatan ini diawali dengan survey lokasi dan dilanjutkan dengan pelatihan pembuatan tepung ubi jalar. Tahap berikutnya adalah pelatihan pembuatan *cookies* ubi jalar.

Alat-alat yang digunakan dalam kegiatan ini berupa peralatan pembuatan tepung seperti slicer, baskom, dan para-para, sedangkan alat pembuatan *cookies* seperti oven, mixer, cetakan, baskom dan lain-lain. Bahan-bahan yang digunakan adalah ubi jalar, mentega, gula halus, telur ayam, dan susu bubuk.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Desa Jenggik Utara merupakan salah satu sentra penghasil ubi jalar di Lombok. Kegiatan pengabdian ini dilakukan dalam beberapa tahapan seperti survey dan pelatihan. Survey lapangan atau survey lokasi adalah tahapan awal yang sangat penting dalam merencanakan suatu kegiatan perencanaan kerja, dalam survey lokasi tersebut dapat mengetahui kondisi ibu-ibu kelompok tani, keadaan lingkungan, kapasitas panen ubi jalar, dan produk berbasis ubi jalar di Desa Jenggik Utara. Berdasarkan hasil survey diketahui kondisi sumber daya alam yang ada di Desa Jenggik yaitu masyarakat Jenggik Utara sebagian besar bermata pencarian sebagai buruh galian, petani, buruh tani, peternak sapi dan pengerajin. Sedangkan untuk sektor pertanian masyarakat Jenggik mengandalkan komoditi padi, jagung dan ubi jalar. Terdapat beberapa kelompok tani di desa tersebut akan tetapi sebagian tidak

aktif lagi. Pengolahan ubi jalar yang dihasilkan di Desa Jenggik Utara masih sangat terbatas. Kelompok tani hanya menjual dalam keadaan mentah dengan harga Rp15.000 - Rp20.000 per ikat atau Rp7.000 per kilo gramnya (Gambar 1). Hasil olahan ubi jalar yang diproduksi hanya berupa keripik yang dikemas dengan sangat sederhana. Mitra kegiatan pengabdian ini adalah Lapak Ubi Jalar yang berlokasi di Jalan Raya Jenggik.



Gambar 1. Hasil Panen dan Penjualan Ubi Jalar di Desa Jenggik Utara

Dalam tahapan ini dihasilkan produk tepung ubi jalar. Tahapan pembuatan tepung ubi jalar adalah pengupasan, pencucian, pengirisan, blanching, pengeringan, penghalusan, dan pengemasan. Bahan baku pembuatan tepung ubi jalar adalah ubi jalar segar yang bebas dari hama dan penyakit dan diperoleh dari desa Jenggik. Ubi jalar dikupas kemudian dirajang ataupun disawut. Penyawutan dilakukan dengan alat penyawut/perajang manual dengan ketebalan 0,1-0,3 cm. Tahapan selanjutnya adalah blanching yaitu perendaman sawutan ubi jalar pada air panas selama 15 detik. Hal ini dilakukan untuk mempertahankan warna ubi jalar. Pengeringan sawut ubi jalar menggunakan sinar matahari selama  $\pm 30$  jam, tergantung cuaca. Tanda sawut kering apabila dapat dipatahkan dengan jari. Sawut kering kemudian digiling menggunakan blender atau disc mill dan dilanjutkan dengan

pengayakan. Tepung ubi jalar yang telah digiling, dikemas dalam kemasan plastik.

Ubi jalar yang sudah jadi tepung akan lebih luas pemanfaatannya dan dapat dijadikan berbagai produk pangan lain yang lebih beragam. Tepung ubi jalar mempunyai tekstur yang mirip dengan tepung terigu, sehingga banyak makanan yang biasanya dibuat dari terigu, kini bisa diganti sebagian (disubstitusi) dengan tepung ubi jalar.

Bahan dan proses pembuatan *cookies* ubi jalar hampir sama dengan *cookies* berbahan dasar terigu. Bahan pembuatan *cookies* adalah gula pasir, mentega, butter, telur, baking soda, baking powder, dan susu bubuk. Tahapan pembuatan *cookies* adalah bahan berupa butter, mentega, dan gula pasir dikocok hingga sedikit mengembang. Kemudian tambahkan telur dan dimixer hingga tercampur merata. Setelah itu, dimasukkan secara bertahap tepung ubi jalar, baking soda, dan baking powder dengan mixer kecepatan rendah. Adonan tersebut kemudian dicetak sesuai dengan keinginan dan dipanggang (Gambar 2).



Gambar 2. Pelatihan Pembuatan *Cookies* Ubi Jalar

Pada saat pelatihan pembuatan *cookies*, terlihat para peserta sangat antusias karena hal ini merupakan inovasi yang memiliki potensi untuk dikembangkan oleh kelompok. Bentuk tercapainya sasaran juga terlihat dari keberhasilan peserta pada saat mempraktekan sendiri proses pembuatan *cookies* ubi jalar pada saat kegiatan pengabdian berlangsung, hal ini menandakan bahwa kegiatan ini sudah berhasil mencapai sasaran yang diharapkan, yaitu memberikan pengetahuan bagi ibu-ibu kelompok tani Desa Jenggik Utara untuk dapat mengolah ubi jalar menjadi *cookies*.

### SIMPULAN

1. Kegiatan pelatihan pembuatan *cookies* dari ubi jalar melibatkan mitra di Desa Jenggik Utara
2. Tahapan kegiatan ini berupa survey lokasi, pelatihan pembuatan tepung ubi jalar, dan pelatihan pembuatan *cookies* ubi jalar.
3. Kegiatan pelatihan berjalan dengan lancar dan didukung oleh motivasi yang tinggi dari mitra.
4. Ubi jalar memiliki potensi yang sangat tinggi untuk dikembangkan menjadi aneka produk bakery dan jika dikelola dengan baik dapat meningkatkan ekonomi mitra di Desa Jenggik Utara.

### SARAN

Agar memaksimalkan potensi ubi jalar yang terdapat di di Desa Jenggik Utara perlu dilakukan reformulasi dalam pembuatan *cookies* supaya *cookies* yang dihasilkan memiliki rasa yang disukai oleh masyarakat. dan diperlukan tahapan untuk mempromosikan *cookies* ubi jalar kepada masyarakat luas. Selain itu,

### UCAPAN TERIMA KASIH

---

Riezka Z R, Ahmad A, Eko B, Siska C, Setyaning P. 2024. Training On Making Sweet Potato Cookies In Farmer Groups In North Jenggik Village

Kegiatan ini dapat terlaksana dengan lancar berkat dukungan berbagai pihak. Oleh karena itu, kami mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Rektor Universitas Mataram
2. Ketua LPPM Universitas Mataram yang memfasilitasi dan mengkoordinasikan kegiatan ini
3. Dekan Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri
4. Ketua Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan
5. Ketua Kelompok Riset Rekayasa Pengolahan Pangan
6. Mitra kelompok tani di Desa Jenggik Utara
7. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu

## REFERENSI

- [1] Badan Pusat Statistik. Lombok Timur dalam Angka. Mataram: Badan Pusat Statistik. 2018..
- [2] Badan Standardisasi Nasional. Mutudan Cara Uji Biskuit (SNI 01- 2973-1992). BSN. Jakarta. 1992.
- [3] Irfansyah. “Karakterisasi Fisiko-Kimia dan Fungsional Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L.) serta Pemanfaatannya untuk Pembuatan Kerupuk. Tesis”. Program Pascasarjana. IPB, Bogor. 2001
- [4] Cicilia, S., Basuki, E., Alamsyah, A., Saloko, S., Yasa, IWS. “Utilization of Yellow Sweet Potato (*Ipomoea batatas*) and Butterfly Pea Flower (*Clitoria ternatea*) Juice to Increase Antioxidants of Cookies”, 7th International Conference on Food, Agriculture, and Natural Resources (IC-FANRES 2022). Atlantis Press, 2023.