

PELATIHAN DIVERSIFIKASI PANGAN BERBASIS UBI JALAR SEBAGAI UPAYA PENINGKATAN EKONOMI MASYARAKAT DI DESA PADUSAN KECAMATAN PACET MOJOKERTO

Fadjar Kurnia Hartati ¹⁾

¹⁾Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian Universitas Dr. Soetomo

Email: fadjar.kurnia@unitomo.ac.id

Abstrak

Tujuan pelatihan ini adalah untuk memanfaatkan potensi lokal yang berlimpah dan murah menjadi produk-produk olahan yang mempunyai nilai ekonomi lebih tinggi dan bisa dijadikan produk unggulan desa setempat sebagai Desa Wisata, sehingga dapat dijadikan salah satu alternatif pemulihan sosial ekonomi pada masa pandemi Covid-19. Metode pelaksanaan kegiatan ini adalah dengan penyuluhan, pemberian materi, praktek langsung dan pendampingan tentang pengetahuan pasca panen ubi jalar; pengolahan ubi jalar menjadi produk-produk seperti permen dan selai ubi jalar; efisiensi usaha dan kualitas produk dengan menggunakan teknologi tepat guna; kecepatan dan kepastian produksi; dan ketrampilan dalam memilih dan menentukan jenis kemasan yang tepat.

Mitra Dasa Wisma setempat yang semula hanya menjual ubi dalam bentuk segar, dengan adanya kegiatan ini menjadi sadar dan sangat terinspirasi untuk mengolah menjadi berbagai produk olahan yang menarik, lebih awet, mempunyai nilai ekonomi lebih tinggi dan pada akhirnya dapat membuka peluang kerja serta dapat meningkatkan pendapatan masyarakat setempat dan daerah.

Kata kunci: Diversifikasi, Ubi Jalar, Pandemi, Peningkatan Ekonomi, Padusan

Abstract.

The purpose of this training is to take advantage of abundant and cheap local potential into processed products that have higher economic value and can be used as superior products for local villages as tourist villages, so that they can be used as an alternative for socio-economic recovery during the Covid-19 pandemic. The method of implementing this activity is by counseling, providing materials, direct practice and mentoring on post-harvest knowledge of sweet potatoes; processing sweet potatoes into products such as candy and sweet potato jam; business efficiency and product quality by using appropriate technology; production speed and certainty; and skills in selecting and determining the right type of packaging.

The local Mitra Dasa Wisma which initially only sold sweet potatoes in fresh form, with this activity became aware and very inspired to process into various processed products that are attractive, more durable, have higher economic value and in the end can open up job opportunities and can increase income. local and regional communities.

Keywords: Diversification, Sweet Potato, Pandemic, Economic Improvement, Padusan

PENDAHULUAN

Desa Padusan merupakan sebuah desa yang dikelilingi oleh pesawahan, ladang, penginapan, tempat wisata, mulai dari Barat, Utara, Selatan dan Timur (Sutrisno, 2011). Desa Padusan di dominasi penginapan sehingga banyak masyarakat di Desa Padusan yang menggantungkan kebutuhan sehari-hari dengan cara menyewakan penginapan tersebut, meski ada juga beberapa yang menggantungkan hidupnya dengan cara bertani dan berladang (Jayanti, 2019). Sifat saling membantu solidaritas yang tinggi dan keramahantamahan merupakan ciri khas kehidupan masyarakat pedesaan, begitupun dengan masyarakat di Desa Padusan, sifat-sifat tersebut masih begitu melekat dalam kehidupan

mereka sehari-hari, dalam hal tolong-menolong bukan hanya pertolongan tenaga saja akan tetapi juga pertolongan yang bersifat materi untuk saling melengkapi misalnya saja kegiatan kerja bakti mereka sangat antusias dalam melaksanakan kerja bakti terutama kerja bakti yang di ajarkan dalam sektor yang berhubungan dengan pertanian (Lestari, 2018). Adapun beberapa faktor yang dijadikan sebagai penentu perbedaan antara kondisi masyarakat satu dengan lainnya, yakni faktor geografis, faktor sosial keagamaan, faktor ekonomi, faktor pendidikan dan lain sebagainya (Khalimatus Sa'diya, 2016).

Desa Padusan hanya mempunyai 1 Dusun, yang mempunyai 2 RW dan 3 RT, dengan luas

wilayah 332,312 Ha, dengan ketinggian rata-rata 700 meter di atas permukaan air laut dan sebagian besar merupakan lahan sawah. Desa Pacet terletak di antara gunung Welirang dan gunung Penanggungan, Bujur 112.536579 dan Lintang -7.667439 (Wulansari, 2019). Keadaan alam inilah yang menjadikan Desa Padusan sangat berpotensi sebagai Desa Wisata, antara lain sumber air panas, air terjun, arung jeram, gunung dll (Nirmala and Santoso, 2013).

Keadaan penduduk Desa Padusan menurut data yang di peroleh pada tahun 2020 adalah 6.608 jiwa, dengan dengan kepadatan penduduk : 2.645,50 per KM. Dari seluruh jumlah penduduk yang terdapat di Desa Padusan, Kecamatan Pacet, Kabupaten Mojokerto mayoritas penduduknya beragama Islam. Namun ada juga yang beragama Kristen, Budha, Konghucu, dan dengan 3 tempat ibadah yakni Masjid, Pura, Gereja. Karena di Desa Padusan mayoritas penduduknya beragama Islam maka berpengaruh terhadap kehidupan masyarakat, sehingga corak dan tradisi budaya yang di latar belakangi ajaran Islam juga di buktikan dalam kegiatan kemasyarakatan yang ada seperti yang bersifat harian seperti shalat berjamaah di musholla dan ada juga yang shalat berjamaah di masjid yang terdapat di desanya masing-masing, dan ada yang bersifat mingguan seperti yasinan, istiqosah yang di lakukan oleh bapak-bapak atau ibu-ibu yang ada di desa-desa sekitarnya dan jami'iyah yang di lakukan oleh para remaja-remaja yang terdapat di rumah warga yang di tentukan dan dilakukan bergilir tiap minggu (Badan Pusat Statistik Mojokerto, 2019).

Pendidikan adalah satu hal penting dalam memajukan SDM (sumber daya manusia) yang dapat berpengaruh dalam jangka panjang pada an perekonomian. Dengan pendidikan yang tinggi maka akan mendongkrak kecakapan masyarakat yang pada gilirannya akan mendorong tumbuhnya ketrampilan kewirausahaan dan lapangan kerja baru, sehingga akan membantu program pemerintah dalam mengatasi pengangguran dan kemiskinan. Penduduk di Desa Padusan sangat memperhatikan pendidikan untuk masa depan anak-anaknya. Hal ini terlihat dari banyaknya jumlah penduduk usia sekolah yang berhasil menyelesaikan pendidikan sampai taraf SMU dan kemudian melanjutkan ke perguruan tinggi yaitu D2 dan S1 (Anggraeni & Subari, 2020).

Keadaan ekonomi sebagian besar Desa Padusan sebagian besar di dominasi oleh hasil-hasil pariwisata, disamping itu keadaan ekonomi masyarakat Desa Padusan sangat bermacam-macam, ada yang bekerja sebagai petani, tukang, buruh tani, pegawai negeri dan buruh dan lain

sebagainya. Untuk menggambarkan keadaan sosial ekonomi masyarakat Desa Padusan secara jelas, dari tabel dibawah ini akan mendiskripsikan tentang mata pencaharian penduduk Desa (Nirmala & Santoso, 2013).

Berdasarkan uraian analisis situasi yang terdapat di Desa Padusan, Kecamatan Pacet, Kabupaten Mojokerto, maka untuk memanfaatkan ubi jalar yang berlimpah dan saat panen raya harganya sangat murah (kadang-kadang hanya Rp. 500/kg) perlu dilakukan upaya untuk meningkatkan nilai jual ubi jalar tersebut menjadi produk-produk yang tahan lama dan mempunyai nilai jual tinggi (Saleh, 2014). Jenis olahan ubi jalar yang sudah beredar di Pacet dan sekitarnya sangat terbatas, hanya diolah menjadi keripik dan opak ubi jalar (Anggraeni & Subari, 2020). Keadaan ini merupakan peluang untuk mengembangkan jumlah dan jenis olahan ubi jalar sehingga dapat menambah jumlah pilihan bagi wisatawan yang berburu oleh-oleh. Adapun prioritas permasalahan Mitra, solusi yang ditawarkan kepada Mitra, rencana kerja dan target luaran dalam pelatihan ini dapat dilihat di tabel 1 berikut

Tabel 1. Inventarisir permasalahan, rencana kerja, dan target luaran

No	Permasalahan	Solusi Yang Ditawarkan	Rencana Kerja	Target Luaran
1.	Kurangnya pengetahuan	<ul style="list-style-type: none"> Memberikan materi pentingnya mengolah ubi jalar Melaksanakan penyuluhan bagaimana pasca panen ubi jalar 	<ul style="list-style-type: none"> Penyuluhan Pelatihan Praktek langsung pendampingan 	<ul style="list-style-type: none"> Meningkatkan pengetahuan tentang pengolahan ubi jalar Meningkatkan pengetahuan pasca panen ubi jalar
2.	Kurangnya ketrampilan	<ul style="list-style-type: none"> Melakukan pelatihan mengolah ubi jalar menjadi produk-produk olahannya Melakukan praktek langsung membuat permen ubi dan selai ubi 	<ul style="list-style-type: none"> Penyuluhan Pelatihan Praktek langsung pendampingan 	<ul style="list-style-type: none"> Meningkatkan ketrampilan membuat berbagai olahan dengan bahan baku ubi jalar Meningkatkan ketrampilan

No	Permasalahan	Solusi Yang Ditawarkan	Rencana Kerja	Target Luaran
				pilan membuat permen dan selai dengan bahan baku ubi jalar
3.	Kurangnya efisiensi usaha dan kualitas produksi penerapan teknologi	<ul style="list-style-type: none"> Melaksanakan akan penyuluhan tentang usaha produk olahan ubi jalar yang efisien Melaksanakan akan penyuluhan dan pendampingan membuat produk olahan ubi yang berkualitas Melaksanakan akan penyuluhan dan praktek langsung membuat olahan ubi jalar dengan teknologi tepat guna 	<ul style="list-style-type: none"> Penyuluhan Pelatihan Praktek langsung pendampingan 	<ul style="list-style-type: none"> Meningkatkan kemampuan membuat usaha yang efisien Meningkatkan kemampuan membuat usaha yang berkualitas Meningkatkan kemampuan membuat olahan ubi jalar yang menarik dengan teknologi tepat guna
4.	Kurangnya kecepatan dan kepastian produksi	<ul style="list-style-type: none"> Melaksanakan akan penyuluhan dan praktek langsung cara-cara berproduksi yang cepat dengan mutu produk yang dapat berdaya saing Melaksanakan akan penyuluhan dan praktek langsung cara berproduksi yang cepat agar 	<ul style="list-style-type: none"> Penyuluhan Pelatihan Praktek langsung pendampingan 	<ul style="list-style-type: none"> kecepatan produksi olahan ubi jalar meningkat kapasitas produksi olahan ubi jalar meningkat

No	Permasalahan	Solusi Yang Ditawarkan	Rencana Kerja	Target Luaran
		tidak mengecewakan konsumen		
5.	Kurangnya kualitas, rasa dan bentuk produksi	<ul style="list-style-type: none"> Melaksanakan penyuluhan, praktek langsung dan pendampingan tentang membuat produk yang berkualitas dengan rasa dan bentuk yang inovatif sehingga dapat memikat pembeli dan dapat berdaya saing 	<ul style="list-style-type: none"> Penyuluhan Pelatihan Praktek langsung pendampingan 	<ul style="list-style-type: none"> mampu menciptakan produk olahan dari bahan baku ubi jalar dengan rasa dan bentuk yang menarik, dapat bersaing, dan berkualitas
6.	Kurangnya ketrampilan dalam pengemasan	<ul style="list-style-type: none"> Penyuluhan, praktek, dan pendampingan tentang cara mengemas yang baik, menarik dengan harga yang memadai dan berdaya saing Penyuluhan, praktek dan pendampingan tentang cara memilih dan menentukan kemasan yang tepat untuk masing-masing produk 	<ul style="list-style-type: none"> Penyuluhan Pelatihan Praktek langsung pendampingan 	<ul style="list-style-type: none"> meningkatkan kemampuan mulai memilih, menentukan dan merancang design kemasan yang paling sesuai dengan jenis produk, menarik dan berdaya saing

Metode pelaksanaan pengabdian berorientasi kepada solusi dari prioritas permasalahan yang disepakati bersama paling tidak meliputi 6 hal yaitu :

1. Peningkatan pengetahuan pasca panen dan olahan ubi jalar
2. Peningkatan ketrampilan membuat produk permen dan selai dari bahan ubi jalar.
3. Peningkatan efisiensi usaha dan kualitas produksi dengan menerapkan teknologi tepat guna
4. Peningkatan kecepatan dan kepastian

Tabel 2. Konsep dan alur pelaksanaan program

No	Permasalahan	Rencana Kegiatan	Pertisipasi Mitra dalam Pelaksanaan Program
1	Kurangnya pengetahuan	<ul style="list-style-type: none"> • Memberikan materi penting mengenai pengolahan ubi jalar • Melaksanakan penyuluhan bagaimana pasca panen ubi jalar 	<p>Kesanggupan untuk mengikuti seluruh proses pembelajaran dan menyiapkan tempat & sedikit pendanaannya</p>
2	Kurangnya ketrampilan	<ul style="list-style-type: none"> • Melakukan pelatihan mengenai pengolahan ubi jalar menjadi produk-produk olahannya • Melakukan praktek langsung 	<ul style="list-style-type: none"> • Kesan ggupan untuk belajar dan menggunakan peralatan yang disediakan • Kesan ggupan

METODE PELAKSANAAN

produksi

5. Peningkatan kualitas, rasa dan bentuk produksi
6. Peningkatan ketrampilan dalam pengemasan

Solusi yang diberikan merupakan jawaban dari permasalahan Mitra, dimana permasalahan yang di prioritaskan dalam diskusi antara tim pengajuan pengabdian dengan Mitra. Selanjutnya solusi di jabarkan dalam bentuk rencana kerja operasional lapangan. Selengkapnya disampaikan dalam tabel 2 berikut :

No	Permasalahan	Rencana Kegiatan	Pertisipasi Mitra dalam Pelaksanaan Program
		membuat permen ubi dan selai ubi	<p>untuk menyiapkan tempat dan alat-alat produksi</p> <ul style="list-style-type: none"> • sedikit pendanaannya
3	Kurangnya efisiensi usaha dan kualitas produksi penerapan teknologi	<ul style="list-style-type: none"> • Melaksanakan penyuluhan tentang usaha produk olahan ubi jalar yang efisien • Melaksanakan penyuluhan dan pendampingan membuat produk olahan ubi yang 	<ul style="list-style-type: none"> • Kesan ggupan untuk belajar dan menggunakan peralatan yang disediakan • Kesan ggupan untuk menyiapkan tempat dan alat-alat

No	Permasalahan	Rencana Kegiatan	Pertisipasi Mitra dalam Pelaksanaan Program
		berkualitas • Melaksanakan penyuluhan dan praktek langsung membuat olahan ubi jalar dengan teknologi tepat guna	produksi • sedikit pendanaannya
4	Kurangnya kecepatan dan kepastian produksi	• Melaksanakan penyuluhan dan praktek langsung cara-cara berproduksi yang cepat dengan mutu produk yang dapat berdayasaing • Melaksanakan penyuluhan dan praktek langsung cara berproduksi yang cepat agar tidak mengecewakan	• Kesan ggupan untuk belajar dan menggunakan peralatan yang disediakan • Kesan ggupan untuk menyiapkan tempat dan alat-alat produksi • sedikit pendanaannya

No	Permasalahan	Rencana Kegiatan	Pertisipasi Mitra dalam Pelaksanaan Program
		konsumen	
5	Kurangnya kualitas, rasa dan bentuk produksi	• Melaksanakan penyuluhan, praktek langsung dan pendampingan tentang membuat produk yang berkualitas dengan rasa dan bentuk yang inovatif sehingga dapat memikat pembeli dan dapat berdayasaing	• Kesan ggupan untuk belajar dan menggunakan peralatan yang disediakan • Kesan ggupan untuk menyiapkan tempat dan alat-alat produksi • sedikit pendanaannya
6	Kurangnya ketrampilan dalam pengemasan	• Penyuluhan, praktek, dan pendampingan tentang cara mengemas yang baik, menarik dengan harga yang memadai	• Kesan ggupan untuk belajar dan menggunakan peralatan yang disediakan • Kesan ggupan

No	Permasalahan	Rencana Kegiatan	Pertisipasi Mitra dalam Pelaksanaan Program
		ai dan berdaya saing • Penyuluhan, praktek dan pendampingan tentang cara memilih dan	n untuk menyiapkan tempat dan alat-alat produksi • sedikit pendanaann

No	Permasalahan	Rencana Kegiatan	Pertisipasi Mitra dalam Pelaksanaan Program
		menentukan kemasan yang tepat untuk masing-masing produk	ya

HASIL DAN PEMBAHASAN

Mitra dalam kegiatan pengabdian ini diikuti oleh anggota Dasawisma Desa Padusan. Kegiatan dilaksanakan sesuai permasalahan yang dihadapi oleh Mitra dan

sesuai dengan program yang telah disepakati Bersama. Secara rinci kegiatan yang dilaksanakan dapat dilihat pada tabel 3 berikut

Tabel 3. Kegiatan pengabdian pada masyarakat dengan Mitra Dasawisma di Desa Padusan, Kec. Pacet, Kab. Mojokerto

No	Permasalahan	Kegiatan	Keterangan
1.	Kurangnya pengetahuan	<ul style="list-style-type: none"> Memberikan materi pentingnya mengolah ubi jalar Melaksanakan penyuluhan bagaimana pasca panen ubi jalar 	<ul style="list-style-type: none"> Kegiatan dilaksanakan di Balai Desa Padusan, Kec. Pacet, Kab. Mojokerto Materi disampaikan dengan komunikasi langsung Materi juga disampaikan dengan bantuan LCD dan layarnya Peserta mendapatkan hard copy materi
2.	Kurangnya ketrampilan	<ul style="list-style-type: none"> Melakukan pelatihan mengolah ubi jalar menjadi produk olahannya Melakukan praktek langsung 	<ul style="list-style-type: none"> Kegiatan dilaksanakan di Balai Desa Padusan, Kec. Pacet, Kab. Mojokerto Materi disampaikan dengan komunikasi langsung

		membuat permen ubi dan selai ubi	<ul style="list-style-type: none"> Materi juga disampaikan dengan bantuan LCD dan layarnya Praktek langsung membuat produk olahan dengan bahan baku ubi jalar
3.	Kurangnya efisiensi usaha dan kualitas produksi penerapan teknologi tepat guna	<ul style="list-style-type: none"> Melaksanakan penyuluhan tentang usaha produk olahan ubi jalar yang efisien Melaksanakan penyuluhan dan pendampingan membuat produk olahan ubi yang berkualitas Melaksanakan penyuluhan dan praktek langsung membuat olahan ubi jalar dengan teknologi tepat guna 	<ul style="list-style-type: none"> Kegiatan dilaksanakan di Balai Desa Padusan, Kec. Pacet, Kab. Mojokerto Materi disampaikan dengan komunikasi langsung Materi juga disampaikan dengan bantuan LCD dan layarnya Praktek langsung baku ubi jalar

4.	Kurang nya kecepatan dan kepastian produksi	<ul style="list-style-type: none"> Melaksanakan penyuluhan dan praktek langsung cara-cara berproduksi yang cepat dengan mutu produk yang dapat berdaya saing Melaksanakan penyuluhan dan praktek langsung cara berproduksi yang cepat agar tidak mengecewakan konsumen 	<ul style="list-style-type: none"> Kegiatan dilaksanakan di Balai Desa Padusan, Kec. Pacet, Kab. Mojokerto Materi disampaikan dengan komunikasi langsung Materi juga disampaikan dengan bantuan LCD dan layarnya Praktek langsung
5.	Kurang nya kualitas, rasa dan bentuk produksi	<ul style="list-style-type: none"> Melaksanakan penyuluhan, praktek langsung dan pendampingan tentang membuat produk yang berkualitas dengan rasa dan bentuk yang inovatif sehingga dapat memikat pembeli dan dapat berdaya saing 	<ul style="list-style-type: none"> Kegiatan dilaksanakan di Balai Desa Padusan, Kec. Pacet, Kab. Mojokerto Materi disampaikan dengan komunikasi langsung Materi juga disampaikan dengan bantuan LCD dan layarnya Praktek langsung
6.	Kurang nya ketrampilan dalam pengeemasan	<ul style="list-style-type: none"> Penyuluhan , praktek, dan pendampingan tentang cara mengemas yang baik, menarik dengan harga yang memadai dan berdaya saing Penyuluhan , praktek dan pendampingan tentang cara memilih dan menentukan kemasan 	<ul style="list-style-type: none"> Kegiatan dilaksanakan di Balai Desa Padusan, Kec. Pacet, Kab. Mojokerto Materi disampaikan dengan komunikasi langsung Materi juga disampaikan dengan bantuan LCD dan layarnya Praktek langsung

		yang tepat untuk masing-masing produk	
--	--	---------------------------------------	--



Gambar 1. Kegiatan penyuluhan dan praktek langsung pembuatan produk permen dan selai dari bahan baku ubi

Resep-resep yang diberikan pada saat pelaksanaan kegiatan PKM ini adalah sebagai berikut:

1. PERMEN UBI JALAR

a. Bahan :

- 4 cangkir ubi rebus
- 3 cangkir gula
- 1 susu evaporasi

b. Cara membuat:

- Campur bahan bersama-sama dan masak dalam panci (tacho) di atas api sedang
- Aduk terus untuk menghindari pembakaran;
- Ketika ubi mengental dan tidak menempel pada panci, keluarkan dari api dan tuangkan di loyang bergula;
- Gulung pastilla dengan tebal satu setengah sentimeter dan kemudian potong-potong sesuai keinginan;

- Atur potongan-potongan pada lembaran yang dimasak dan tempatkan dalam oven pada suhu 200°F selama 20 menit.

2. SELAI UBI UNGU /UBE HALAYA

a. Alat:

- Gelas ukur dan sendok
- Panci besar / Wajan
- Blender pencelupan, liquidizer, food processor, atau hand masher
- Stoples untuk penyimpanan

b. Bahan:

- Ubi ungu
- Susu evaporasi
- Santan
- Susu kental
- Gula
- Mentega
- Jus lemon
- Vanilli
- Garam

c. Cara membuat:

- Persiapan ube dengan mencucinya. Kukus utuh sampai empuk di tengah. Ini akan memakan waktu sekitar 30-40 menit tergantung pada ukurannya.

- Setelah matang, dinginkan dan kemudian kelupas kulitnya. Potong kasar menjadi kubus dan sisihkan. (Setelah ube matang, dapat menyimpannya di freezer dalam wadah kedap udara selama berbulan-bulan, sampai siap untuk membuat selai).
- Masukkan ube yang dimasak, susu evaporasi, santan, susu kental, dan gula ke dalam panci besar, kemudian blender sampai sehalus mungkin. (dpt menggunakan liquidizer, food processor, atau hand masher).
- Setelah ube halus, pindahkan panci ke kompor. Panaskan dengan api sedang / rendah sampai mendidih.
- Didihkan campuran ube selama sekitar 40-45 menit. Aduk terus campuran untuk mencegah selai menempel di bagian bawah pot dan terbakar.
- Setelah selai mengental, kocok mentega, jus lemon, vanili, dan garam. Ube halaya akan menebal secara signifikan saat mendingin.
- Sendok campuran ke dalam stoples saat masih panas dan kemudian tutup. Biarkan selai mendingin hingga suhu kamar.



Gambar 3. Gambar produk selai ubi jalar



Gambar 4. Produk permen ubi jalar

Luaran yang dicapai dalam kegiatan PKM ini antara lain yaitu

1. Meningkatnya pengetahuan tentang mengolah ubi jalar.
2. Meningkatnya pengetahuan tentang pasca panen ubi jalar.
3. Meningkatnya ketrampilan membuat berbagai olahan dengan bahan baku ubi jalar.
4. Meningkatnya ketrampilan membuat permen dan selai dengan bahan baku ubi jalar.
5. Meningkatnya kemampuan membuat usaha yang efisien.

6. Meningkatnya kemampuan membuat usaha yang berkualitas.
7. Meningkatnya kemampuan membuat olahan ubi jalar yang menarik dengan teknologi tepat guna .
8. Kecepatan produksi olahan ubi jalar meningkat
9. Kapasitas produksi olahan ubi jalar meningkat.
10. Mampu menciptakan produk-produk olahan dari bahan baku ubi jalar dengan rasa dan bentuk yang menarik, dapat bersaing, dan berkualitas.

Meningkatnya kemampuan mulai memilih, menentukan dan merancang design kemasan yang paling sesuai dengan jenis produk, menarik dan berdaya saing

SIMPULAN

Pelaksanaan kegiatan ini dapat meningkatkan kemampuan dan ketrampilan Mitra untuk melakukan pasca panen dengan baik dan benar serta dapat memanfaatkan ubi jalar menjadi berbagai produk olahan yang menarik sehingga bisa dijadikan produk unggulan di Destinasi Wisata Padusan, Pacet, Mojokerto. Mitra juga mampu melaksanakan proses produksi yang efektif dan efisien dengan menerapkan teknologi tepat guna sehingga mampu menghasilkan produk diversifikasi olahan ubi yang berkualitas, baik dari segi rasa, jenis dan bentuknya

DAFTAR PUSTAKA

- Anggraeni, N., & Subari, S. (2020). *Pendapatan Dan Nilai Tambah Pengolahan Ubi Jalar Ungu Di UD*. Ganesha Kecamatan Pacet Kabupaten Mojokerto. *Agriscience*, 1(2), 429–447.
- Jayanti, E. V. (2019). *Faktor-faktor Penyebab Beralihnya Pekerjaan Pada Masyarakat di Sekitar Obyek Wisata Air Panas Padusan Mojokerto*. Surabaya.
- Khalimatus Sa'diya, L. (2016). Hubungan Pola Makan Dengan Status Gizi Anak Pra Sekolah Di Paud Tunas Mulia Claket Kecamatan Pacet Mojokerto. *Midwiferia*, 1(2), 69.
<https://doi.org/10.21070/mid.v1i2.350>
- Lestari, N. R. (2018). *Kolaborasi Pengelolaan Wana Wisata Padusan, Pacet, Mojokerto*. Jember.
- Mojokerto, B. P. S. K. *Statistik Tanaman Pangan Kabupaten Mojokerto*. , (2019).
- Nirmala, R. R. W., & Santoso, E. B. (2013). Keterkaitan Komoditas Unggulan antar Desa Kota dalam Pengembangan Kawasan Agropolitan Pacet-Mojokerto. *Jurnal Teknik Pomits*, 2(2), 149–152.
- Saleh, S. W. I. dan N. (2014). Hama Boleng Pada Tanaman Ubijalar Dan Pengendaliannya. *Buletin Palawija*, 0(19), 27–37.
<https://doi.org/10.21082/bulpalawija.v0n19.2010.p27-37>
- Lestari, N. R. 2018. Kolaborasi pengelolaan wana wisata Pdsuan Desa Padusan Kecamatan Pacet Kabupaten Mojokerto. Skripsi. Program Studi Ilmu Administrasi Negara. FISIP Universitas Jember.
- Jayanti, E.F. 2019. Faktor-faktor penyebab beralihnya pekerjaan pada masyarakat di sekitar obyek wisata air panas di Desa Padusan, Kecamatan Pacet, Kabupaten Mojokerto. Fakultas Ilmu Sosial dan Hukum, Universitas Negeri Surabaya.
- Nirmala, R.R.W. dan Santoso, E.B. 2013. Keterkaitan komoditas unggulan antar Desa Kota dalam pengembangan Kawasan Agropolitan Pacet-Mojokerto. *Jurnal Teknik Pomits* 2(2): 149-152.
- Wulansari, E. 2017. Pengembangan kawasan wisata alam Desa Padusan kecamatan Pacer Kabupaten Mojokero. Perencanaan Wilayah dan Kota FTSP ITS.