

Pengembangan Usaha Petani Ubi Ungu Di Rokan Hilir

Syafriani¹, Elvira Harmia²

¹Program Studi S1 Ilmu Kesehatan Masyarakat, ²Program Studi Profesi Bidan

Universitas Pahlawan_ Jl. Tuanku Tambusai No. 23 Bangkinang Kota-Riau

E-mail: syafrianifani@gmail.com No. HP 081276299789

elvirairwandi@gmail.com No. HP 08117502655

Abstrak

Produksi ubi ungu di Provinsi Riau mengalami peningkatan dari tahun ke tahun yang diiringi dengan peningkatan jumlah penanaman. Pada tahun 2010 merupakan triwulan IV dengan luas panen 187,00 ha dengan produktivitas 1.602.400,00 kg, sedangkan pada tahun 2011 berada pada triwulan IV dengan luas panen 218,00 ha dengan produktivitas 2,30.000,00 kg. Dengan produsen ubi ungu dalam Provinsi Riau meliputi 10 kabupaten / kota, yaitu Indragiri Hulu, Indragiri Hilir, Pelalawan, Siak, Rokan Hilir, Rokan Hulu, RokanHilir, Bengkalis, Pekanbaru dan Dumai. (BPS Provinsi Roau, 2011). Daerah penghasil ubi ungu di Kota Pekanbaru meliputi empat kecamatan, yaitu Kecamatan Tampan, Kabupaten Tenayan Raya, Kabupaten Rumbai dan Kabupaten Rumbai Pesisir. Daerah ini merupakan daerah dataran rendah dimana banyak petani yang membudidayakan tanaman ubi ungu untuk memenuhi kebutuhan buah di Kota Pekanbaru. Untuk mengatasi masalah limbah buah hortikultura seperti ubi ungu dapat dilakukan dengan cara membuat jajanan sehat seperti kripik ubi ungu. Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk menggali ide-ide inovatif, meningkatkan kreativitas, menanamkan jiwa wirausaha, melatih mental dan mengajar untuk bekerja keras dan bertanggung jawab. Ada beberapa kendala yang dihadapi yaitu (1) keterbatasan modal. (2) Rendahnya motivasi wirausaha dengan bahan utama ubi jalar. (3) Tidak ada keragaman produk olahan ubi jalar. (4) Tidak adanya pengemasan dan pemasaran ubi ungu. Kegiatan yang akan dilakukan dalam program PKM ini antara lain upaya pengembangan

Kata kunci: Mie, tepung dan keripik ubi ungu

Abstract

Purple sweet potato production in Riau Province has increased from year to year, accompanied by an increase in the number of plantings. In 2010 it was the fourth quarter with a harvested area of 187.00 ha with a productivity of 1,602,400.00 kg, while in 2011 it was in the fourth quarter with a harvested area of 218.00 ha with a productivity of 2,30,000.00 kg. With purple sweet potato producers in Riau Province covering 10 regencies/cities, namely Indragiri Hulu, Indragiri Hilir, Pelalawan, Siak, Rokan Hilir, Rokan Hulu, RokanHilir, Bengkalis, Pekanbaru and Dumai. (BPS Province of Roau, 2011). The purple sweet potato producing areas in Pekanbaru City cover four sub-districts, namely Tampan District, Tenayan Raya Regency, Rumbai Regency and Rumbai Pesisir Regency. This area is a lowland area where many farmers cultivate purple sweet potato to meet fruit needs in Pekanbaru City. To overcome the problem of horticultural fruit waste such as purple sweet potato can be done by making healthy snacks such as purple sweet potato chips. The purpose of this activity is to explore innovative ideas, increase creativity, instill an entrepreneurial spirit, mentally train and teach to work hard and be responsible. There are several obstacles faced, namely (1) limited capital. (2) Low entrepreneurial motivation with sweet potato main ingredient. (3) There is no variety of processed sweet potato products. (4) There is no packaging and marketing of purple sweet potato. Activities that will be carried out in this PKM program include development efforts

Keywords: Noodles, flour and purple sweet potato chips

PENDAHULUAN

Ubi jalar ungu jenis *Ipomoea batatas* L. Poir memiliki warna ungu yang cukup pekat pada daging ubinya, sehingga banyak menarik perhatian. Menurut Pakorny et al., (2001) dan Timberlake dan Bridle (1982) warna ungu pada ubi jalar disebabkan oleh adanya pigmen ungu antosianin yang menyebar dari bagian kulit sampai dengan daging ubinya (Hardoko et al., 2010). Ubi ungu merupakan ketela rambat atau "sweet potato" diduga berasal dari Benua Amerika yang mudah

dibudidayakan. Tanaman ini dapat tumbuh pada iklim tropis, ubi ungu merupakan tanaman yang mudah dijumpai di kehidupan sehari-hari dalam pemenuhan zat gizi harian masyarakat Indonesia.

Hampir disemua kabupaten/kota di Provinsi Riau memiliki lahan ubi ungu dengan jumlah pohon dan produksi di setiap daerahnya hampir merata, Rokan Hilir menjadi urutan kedua terbesar dengan jumlah produksi 2.717 ton dan jumlah pohon 162.550 pohon dimana jumlah produksi tertinggi ada pada Kabupaten Indragiri Hilir yaitu 4.043 ton dengan jumlah pohon mencapai 185.645 pohon. Data terbaru BPS dalam Riau in Figures 2014 menyebutkan jumlah total pohon ubi ungu pada tahun 2013 yaitu 753.543, mengalami peningkatan dari tahun 2012 yaitu sebanyak 50.136 pohon. Dengan begitu kabupaten Rokan Hilir terutama daerah pujud sangat banyak menghasilkan ubi ungu sehingga hal ini dapat menjadi alternatif dalam membuat olahan produk yang bervariasi dan dapat membantu perekonomian petani ubi ungu.

Keripik singkong merupakan salah satu jenis makanan ringan yang terbuat dari singkong yang diiris dan digoreng. Biasanya memiliki berbagai macam jenis rasa. Keripik singkong banyak digemari dari berbagai kalangan masyarakat (Husman et al., 2021).

Peluang pemasaran singkong makin luas hingga ke pasar swalayan dengan masuknya sayuran kangkung kepasar-pasar swalayan akan menaikkan harga jual jenis tanaman ini Manfaat kesehatan ubi ungu, dinyatakan oleh [1] disebabkan karena kandungan antosianinnya yang cukup tinggi mulai dari 33.90 mg/100 g sampai 560 mg/100 g yang bersifat antioksidan. Antosianin memiliki kecenderungan terpolimerisasi pada kondisi oksidatif seperti adanya paparan oksigen, cahaya, dan panas yang menyebabkan perubahan warna menjadi coklat, atau biasa disebut browning. Perubahan warna juga dapat disebabkan oleh keberadaan enzim dalam bahan pangan itu sendiri (Ticoalu et al., 2016)

Di lihat dari manfaatnya, ubi ungu merupakan jenis makanan sehat dan enak yang mengandung serat, antioksidan dan juga banyak mengandung Komposisi zat gizi diantaranya, serat, kalori, protein besi kalsium, vitamin A, vitamin B1, vitamin B2, Niasin, vitamin C, pati dan karoten.. Oleh karena itu ubi ungu memegang peran penting bagi para petani itu sendiri maupun orang lain yang mengkonsumsinya dan dalam ketahanan pangan untuk masyarakat itu sendiri (Andrianto dan Indarto,2014). Usaha pengolahan ubijalar cukup prospektif ditinjau dari ketersediaan varietas unggul ubijalar untuk penyediaan bahan baku, teknologi pengolahan yang relatif sederhana dan dukungan kebijakan yang mendorong optimalisasi pemanfaatan bahan pangan lokal, sosialisasi/pelatihan, bantuan bibit, modal, dan peralatan serta fasilitas pemasaran (Dhani, 2020)

Salah satu upaya untuk meningkatkan produksi ubi ungu dapat dilakukan dengan cara penggunaan bibit unggul, pengolahan tanah yang baik dan penyediaan unsur hara dalam tanah. Tanaman ubi ungu di Indonesia sangat penting, baik sebagai makanan pokok alternatif di musim paceklik maupun makanan tambahan dalam rangka diversifikasi makanan. Terutama di kabupaten rokan hilir banyak terdapat petani ungu. Olahan ubi ungu yang bervariasi dapat merubah selera masyarakat maka dari itu perlunya varian dalam pengolahan ubi ungu agar penjualan masyarakat lebih tinggi. Dengan demikian Kegiatan pelatihan dan pendampingan usaha aneka olahan ubi ungu merupakan sebuah upaya dalam rangka meningkatkan nilai jual produk lokal yang akan berdampak secara langsung kepada pendapatan masyarakat.

Berdasarkan hasil observasi lapangan diperoleh bahwa petani ubi ungu di wilayah ini melakukan produksi ubi ungu mandiri. Kendala yang dihadapi petani ubi ungu adalah 1. jual beli ubi ungu tidak sebanding dengan keuntungan yang diperoleh karena pengepul maupun pedagang memberikan harga yang murah kepada petani. 2. rendahnya motivasi petani dalam olahan ubi ungu. 3. Tidak ada penggunaan iptek dalam produksi hasil panen ubi ungu. Hasil panen yang melimpah memungkinkan untuk diolah menjadi produk pangan alternative yang sangat digemari masyarakat seperti mie, tepung dan keripik ubi ungu yang saat ini keberadaanya di pasaran masih sedikit sehingga usaha makanan berbasis ubi ungu memiliki potensi yang sangat luar biasa. Jika usaha ini dikembangkan dengan baik, diharapkan nantinya bisa meningkatkan perekonomian petani ubi ungu.

1.1 Permasalahan Mitra

Adapun permasalahan yang dihadapi petani ubi ungu adalah :

- a. Rendahnya motivasi petani untuk berwirausaha dengan bahan pokok ubi ungu hasil kebun dan terbatasnya pengetahuan dan ipteks dalam pengolahan produk ubi ungu. Ubi ungu yang sangat melimpah sayang jika tidak bisa dimanfaatkan dengan baik.
- b. Pemasaran
 Rokan Hilir merupakan penghasil ubi ungu kedua terbesar setelah Indragiri hilir di Propinsi Riau. Produksi ubi ungu Rokan Hilir sangat banyak terutama bangkinang kota sehingga dalam pemasaran akan menjadi sulit. Jika di jual ke pengepul dan pedagang untungnya yang didapat hanyalah sedikit.

Berdasarkan permasalahan tersebut maka melalui Program Kemitraan Masyarakat akan dilakukan empat upaya utama sebagai berikut:

- a. Peningkatan menggunakan IPTEKS dalam segi pekerjaan dan segi produksi ubi ungu. Upaya ini dilakukan untuk meningkatkan produksi ubi ungu, dan dalam pengolahan varian ubi ungu.
- b. Memberikan motivasi berwirausaha dan variasi produksi olahan ubi ungu
 Usaha ini dilakukan supaya petani tidak hanya menjual ubi ungu saja namun bisa menciptakan produk baru sehingga dapat membantu perekonomian ubi ungu.
- c. Packing/pengemasan
 Produk yang dihasilkan akan di kemas dengan pengemasan yang sangat menarik dan disertai dengan labelnya sehingga dapat menarik konsumen untuk membelinya.
- d. Perubahan strategi pemasaran
 Ubi ungu biasanya di jual ke pengepul atau pedagang dan kedepannya akan menjual ubi ungu ke pasar tradisional dan juga hasil olahan ubi ungu dibuat label dan akan di jual di warung, buka lapak dan sebagainya sehingga dapat meningkatkan produktivitas serta perekonomian petani.

METODE

Pelaksanaan kegiatan PKM kelompok Wirid pengajian RT 05 RW 12 Desa Pujud dilakukan melalui beberapa pendekatan, antara lain :

- 1. Model *Community development* yaitu melibatkan masyarakat secara langsung sebagai subjek dan objek pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat.
- 2. Model *Partisipatory Rural Appraisal (PRA)* yang menekankan keterlibatan masyarakat secara keseluruhan mulai dari perencanaan, dan evaluasi kegiatan (Supariatna, 2014)
- 3. Model yaitu pendekatan sosialisasi, penyuluhan dan pelatihan sebagai sarana transfer ilmu pengetahuan kepada masyarakat.
- 4. Model pendampingan kelompok Dasawisma dilakukan dengan menerapkan jenis penelitian dan pengembangan atau *Research and Development (R&D)*, yaitu suatu proses atau langkah-langkah untuk mengembangkan suatu produk baru atau menyempurnakan produk yang telah ada yang dapat dipertanggungjawabkan. Model penelitian desa ini melalui pendidikan, penyuluhan, pendampingan, pelatihan dan menghasilkan produk berbasis potensi lokal.

Berdasarkan permasalahan yang dihadapi mitra dan upaya yang direncanakan untuk mengatasi permasalahan mitra maka luaran dari rencana tersebut adalah sebagai berikut:

No	Kegiatan	Luaran
1	Penggunaan IPTEKS dalam segi produksi ubi ungu dengan menggunakan Blender	1. Petani ubi ungu bisa membuat pakan sendiri, sehingga tidak tergantung lagi dengan bibit dari perkebunan orang lain. Hal ini bisa menurunkan/menekan biaya produksi 2. Peningkatan pendapatan mitra
2	Pemberian motivasi dan pelatihan	1. Mitra dapat mengaplikasikan ilmu

	/praktik pembuatan variasi produksi hasil olahan ubi ungu	<p>pengetahuan dan teknologi dalam memberikan motivasi untuk berwirausaha kepada petani ubi ungu dengan bahan pokok ubi ungu.</p> <ol style="list-style-type: none"> Mitra mengetahui metode pembuatan produk olahan ubi ungu yaitu mie, tepung dan keripik ubi ungu Meningkatkan kreatifitas pengusaha ubi ungu untuk mencoba varian produk lain.
3	Packing /pengemasan produk	<ol style="list-style-type: none"> Peningkatan kualitas tampilan produk dengan kemasan yang menarik Sebagai nilai tambah, produk akan disertai dengan label nilai gizi, tanggal produksi serta tanggal kadaluarsa/expired.
4	Perubahan strategi pemasaran	<ol style="list-style-type: none"> Semakin luasnya daerah pemasaran Berkembangnya metode pemasaran produk dengan memanfaatkan media promosi Industri mitra dapat bertahan dengan adanya peningkatan keuntungan sehingga modal usaha dapat bertambah dengan sendirinya

Hasil yang diperoleh nantinya diharapkan dapat meningkatkan pendapatan petani ubi ungu di Rokan Hilir terutama di Desa Pujud sehingga menopang perekonomian keluarga petani ubi ungu.

HASIL DAN PEMBAHASAN

HASIL

- Mengurangi biaya produksi untuk ubi ungu
- Meningkatnya pengetahuan mitra tentang pembuatan varian olahan ubi ungu lainnya
- Mitra yang telah belajar melalui pelatihan serta pembimbingan ini dapat berusaha mandiri baik dalam memproduksi maupun dalam memasarkan produk

PEMBAHASAN

Peningkatan Kapasitas Ipteks dalam Sistem Produksi Ubi ungu Pemberian Blender dan variasi olahan Ubi ungu

Tujuan dari pelaksanaan kegiatan ini adalah untuk mengurangi biaya produksi terutama pada ubi ungu yang harganya semakin mahal serta memanfaatkan ubi ungu menjadi yang memiliki nilai ekonomis tinggi dan berdaya saing, untuk meningkatkan pendapatan keluarga sebagai usaha mata pencaharian masyarakat, dan mengembangkan produk menjadi produk unggulan yang berbasis ubi ungu.

Untuk pencapaian hal tersebut, maka aktivitas yang disajikan dalam penyuluhan dan pelatihan ini antara lain:

- Mengurangi biaya produksi terutama ubi ungu
- Transfer teknologi tepat guna bidang pengolahan hasil pertanian kepada petani ubi ungu sebagai pelaku usaha pengolahan ubi ungu
- Melatih keterampilan peserta dalam mengolah atau memanfaatkan ubi ungu dalam produk makanan jajanan



Gambar 2. Olahan ubi ungu tepung, mie dan keripik ubi ungu

SIMPULAN

Kegiatan pengabdian ini telah dapat mencapai tujuannya yaitu untuk meningkatkan pengetahuan dan pemahaman para petani ubi ungu. Biaya keuntungan penjualan produk olahan ubi jalar yaitu mie ubi jalar dijual dengan harga Rp 12.000 per bungkus setelah dihitung pembuatan tepung ubi jalar Rp 7.000, dan yang terakhir opak ubi jalar dijual dengan harga Rp 10.000 per bungkus setelah dihitung pembuatan peyek jagung Rp 15.000. Strategi pemasaran dilakukan dengan pengemasan olahan ubi jalar dengan semenarik mungkin karena belum ada yang menjual dan memproduksi barang ini seandainya ada tapi masih sedikit, makanya dibuat semenarik mungkin dan dikembangkan melalui berbagai macam media seperti online, swalayan, dan toko-toko kecil.

Manfaat kesehatan ubi ungu, dinyatakan oleh [1] disebabkan karena kandungan antosianinnya yang cukup tinggi mulai dari 33.90 mg/100 g sampai 560 mg/100 g yang bersifat antioksidan. Antosianin memiliki kecenderungan terpolimerisasi pada kondisi oksidatif seperti adanya paparan oksigen, cahaya, dan panas yang menyebabkan perubahan warna menjadi coklat, atau biasa disebut browning. Perubahan warna juga dapat disebabkan oleh keberadaan enzim dalam bahan pangan itu sendiri (Ticoalu et al., 2016). Di lihat dari manfaatnya, ubi ungu merupakan jenis makanan sehat dan enak yang mengandung serat, antioksidan dan juga banya mengandung Komposisi zat gizi diantaranya, serat, kalori, protein besi kalsium, vitamin A, vitamin B1, vitamin B2, Niasin, vitamin C, pati dan karaton.. Oleh karena itu ubi ungu memegang peran penting bagi para petani itu sendiri maupun orang lain yang mengkonsumsinya dan dalam ketahanan pangan untuk masyarakat itu sendiri (Andrianto dan Indarto, 2014). Usaha pengolahan ubijalar cukup prospektif ditinjau dari ketersediaan varietas unggul ubijalar untuk penyediaan bahan baku, teknologi pengolahan yang relatif sederhana dan dukungan kebijakan yang mendorong optimalisasi pemanfaatan bahan pangan lokal, sosialisasi/pelatihan, bantuan bibit, modal, dan peralatan serta fasilitas pemasaran (Dhani, 2020)

Salah satu upaya untuk meningkatkan produksi ubi ungu dapat dilakukan dengan cara penggunaan bibit unggul, pengolahan tanah yang baik dan penyediaan unsur hara dalam tanah. Tanaman ubi ungu di Indonesia sangat penting, baik sebagai makanan pokok alternatif di musim paceklik maupun makanan tambahan dalam rangka diversifikasi makanan. Terutama di kabupaten rokan hilir banyak terdapat petani ungu. Olahan ubi ungu yang bervariasi dapat merubah selera masyarakat maka dari itu perlunya varian dalam pengolahan ubi ungu agar penjualan masyarakat lebih tinggi. Dengan demikian Kegiatan pelatihan dan pendampingan usaha aneka olahan ubi ungu merupakan sebuah upaya dalam rangka meningkatkan nilai jual produk lokal yang akan berdampak secara langsung kepada pendapatan masyarakat.

Berdasarkan hasil observasi lapangan diperoleh bahwa petani ubi ungu di wilayah ini melakukan produksi ubi ungu mandiri. Kendala yang dihadapi petani ubi ungu adalah 1. jual beli ubi ungu tidak sebanding dengan keuntungan yang diperoleh karena pengepul maupun pedagang memberikan harga yang murah kepada petani. 2. rendahnya motivasi petani dalam olahan ubi ungu. 3. Tidak ada penggunaan iptek dalam produksi hasil panen ubi ungu. Hasil panen yang melimpah memungkinkan untuk diolah menjadi produk pangan alternative yang sangat digemari masyarakat seperti mie, tepung dan keripik ubi ungu yang saat ini keberadaanya di pasaran masih sedikit sehingga usaha makanan berbasis ubi ungu memiliki potensi yang sangat luar biasa. Jika usaha ini dikembangkan dengan baik, diharapkan nantinya bisa meningkatkan perekonomian petani ubi ungu.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kegiatan ini dapat terlaksana dengan lancar atas partisipasi dari berbagai pihak. Untuk itu tim pengabdian mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak berikut:

1. Terutama kepada orang tua yang selalu membimbing kami dan mensupport kegiatan kami hingga terlaksananya sampai saat ini.
2. Semua pihak yang turut membantu kelancaran kegiatan pengabdian masyarakat ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Dhani, A. U. (2020). Pembuatan Tepung Ubi Ungu Dalam Upaya Diversifikasi Pangan Pada Industri Rumah Tangga Ukm Griya Ketelaqu Di Kelurahan Plalangan Kecamatan Gunungpati Kota Semarang. *Agricore: Jurnal Agribisnis Dan Sosial Ekonomi Pertanian Unpad*, 5(1), 70–78. <https://doi.org/10.24198/agricore.v5i1.27701>
- Hardoko, Hendarto, L., & Siregar, T. M. (2010). Pemanfaatan ubi jalar ungu (*ipomoea batatas* L. Poir) sebagai pengganti sebagian tepung terigu dan sumber antioksidan pada roti tawar. *J.Tekno. Dan Industri Pangan*, XXI. <https://doi.org/10.1136/bmj.2.4731.605-b>
- Ticoalu, G. D., Yuniarta, & Maligan, J. M. (2016). Pemanfaatan Ubi Ungu (*Ipomoea Batatas*) Sebagai Minuman Berantosianin Dengan Proses Hidrolisis Enzimatis The Utilization of Purple Sweet Potato (*Ipomoea batatas*) as an Anthocyanin Contained Beverage Using Enzymatic Hydrolisis Process. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 4(1), 46–55.