



Pasca Panen Ubi Jalar Ungu dan Olahannya bagi Siswa siswi Negeri 1 Bawen, Kabupaten Semarang

Aldila Sagitaning Putri *¹, Dewi Larasati ², Elly Yuniarti Sani ³

Universitas Semarang ^{1,2,3}

aldilasp_ftp@usm.ac.id ¹, dela_latief@usm.ac.id², ellyysani59@gmail.com ³

Informasi Artikel

Diterima : 19-06-2023

Direview : 25-06-2023

Disetujui : 30-06-2023

Kata Kunci

pasca panen, ubi jalar ungu, nasi ungu dan ice cream ubi jalar ungu

Abstrak

Siswa SMK Negeri 1 Bawen dalam mendapatkan pengetahuan tentang penanganan pascapanen dan olahan hortikultura hanya diberikan secara umum untuk tanaman hortikultura dan praktikum yang diberikan hanya buah tertentu saja, sehingga penanganan pascapanen dan olahan ubi jalar ungu belum diberikan secara khusus. Kegiatan pengabdian pada masyarakat ini bertujuan untuk : Memberikan informasi kepada masyarakat khususnya di SMK Negeri 1 Bawen Kabupaten Semarang, tentang pentingnya penanganan pascapanen ubi jalar ungu serta cara pengolahannya dan memberikan keterampilan pengolahan ubi jalar ungu menjadi nasi ungu dan ice cream ubi jalar ungu. Khalayak sasaran dalam pengabdian kepada masyarakat adalah siswa siswi SMK Negeri 1 Bawen Kabupaten Semarang yang sesuai dengan jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Hasil pelaksanaan menunjukkan bahwa sasaran yaitu siswa dan siswi SMK Negeri 1 Bawen bertambah ilmu pengetahuannya dan faham tentang pentingnya penanganan pascapanen dan pengolahan tomat dengan prakteknya. Hal ini berdasarkan tanya jawab, wawancara dan kuisioner yang dibagikan sebelum dan setelah kegiatan. Evaluasi dilakukan dengan menggunakan kuisioner pada waktu sebelum dan sesudah pelaksanaan yang diberikan kepada 70 peserta yang mengikuti. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa : a. Sebelum pelaksanaan kegiatan 80 % peserta belum pernah mendapatkan penyuluhan tentang penanganan pascapanen, b. Sebelum pelaksanaan 75 % tidak tahu tentang pengolahan ubi jalar ungu dan 25 % tahu, setelah pelaksanaan 85% tahu dan 20,67 % sangat tahu tentang pengolahan ubi jalar ungu, c. 100 % peserta tidak tahu mengolah ubi jalar ungu menjadi nasi ungu dan setelah penyuluhan 3,33 % tidak tahu, 96,67 % tahu dan 10 % sangattahu, d. 100 % peserta penyuluhan tidak tahu cara mengolah ubi jalar ungu menjadi ice cream dan setelah penyuluhan 86,67 % tahu dan 13,33 % sangat tahu cara mengolah ubi jalar ungu menjadi ice cream, e. Pengetahuan tentang manfaat ubi jalar ungu peserta penyuluhan sebelum kegiatan 66,7 % tidak tahu, 33,33 % tahu dan 6,67 % sangat tahu, dan setelah kegiatan 73,33 % tahu dan 26,66 % sangat tahu, dan f. Pengetahuan olahan ubi jalar ungu selain menjadi nasi ungu dan ice cream ubi jalar ungu menyatakan 100 % tahu.

1. PENDAHULUAN

Daerah Bawen merupakan daerah yang mempunyai potensi ubi jalar ungu. Berbagai jenis umbi umbian dibudidayakan di lahan petani dan setiap bulan bisa dipastikan petani dapat memetik hasil dari umbi-umbian yang mereka tanam.

Hasil umbi-umbian ini masih dianggap sebagai pendapatan sampingan bagi masyarakat di daerah Bawen, padahal apabila ditangani dengan baik dapat merupakan pendapatan utama. Disamping itu dalam penanganan pasca panennya belum maksimal sehingga kehilangan pasca panen masih tinggi. Dengan tingginya susut panen maka pendapatan berkurang, hal ini mungkin dikarenakan masyarakat belum tahu cara penanganan panen dan pasca panen, belum menggunakan teknik yang benar untuk ubi ungu, sehingga dalam penanganannya hanya berdasarkan kebiasaan saja.

Teknik penanganan pasca panen ubi jalar ungu yang benar dapat mengurangi susut panen dan pasca panen, sehingga dapat meningkatkan pendapatan masyarakat dan jika memungkinkan mereka dapat mengeksport ubi ungu terutama untuk ubi ungu segar. Ubi ungu bisa dibuat berbagai macam olahan antara lain dibuat keripik, selai maupun dengan adanya diversifikasi dapat diolah menjadi nasi ungu dan ice cream ubi jalar ungu.

2. METODE

Metode Kegiatan meliputi lokasi, waktu, macam kegiatan dan rancangan evaluasi.

Lokasi : Kegiatan pengabdian pada masyarakat di selenggarakan di SMK Negeri 1 Bawen Kabupaten Semarang. Waktu : Pelaksanaan pengabdian pada masyarakat dilakukan pada tanggal 15 Mei 2023 yang diikuti sebanyak 70 siswa. Macam Kegiatan : Memberikan materi tentang bagaimana penanganan pasca panen ubi jalar ungu yang tepat, Memberikan materi Pembuatan nasi ungu dan ice cream ubi jalar ungu dan praktek cara pembuatannya. Rancangan Evaluasi kegiatan pengabdian pada masyarakat dilakukan dengan cara wawancara langsung sebelum dan setelah kegiatan pemberian materi dengan memberikan pre test dan post test

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

a. Sebelum pelaksanaan kegiatan: Sebelum kegiatan dilaksanakan ternyata para peserta sudah mengerti tentang penanganan pasca panen secara umum yang diberikan pada mata pelajaran penanganan pasca panen hortikultura, sedang pengolahan ubi jalar ungu belum ada yang tahu dalam mengolah ubi jalar ungu menjadi nasi ungu dan ice cream ubi jalar ungu, sehingga dengan adanya penyuluhan ini diharapkan dapat meningkatkan ilmu pengetahuan dan nilai tambah tentang ubi jalar ungu.

b. Setelah pelaksanaan kegiatan: Setelah pelaksanaan menunjukkan bahwa sasaran yaitu siswa siswi SMK Negeri 1 Bawen bertambah ilmu pengetahuannya dan paham tentang pentingnya penanganan pascapanen dan pengolahan ubi jalar ungu dengan prakteknya.

Hal ini berdasarkan tanya jawab, wawancara dan kuisioner yang dibagikan sebelum dan setelah kegiatan.

c. Evaluasi hasil sebelum dan setelah pelaksanaan: Evaluasi dilakukan dengan menggunakan kuisioner pada waktu sebelum dan sesudah pelaksanaan yang diberikan kepada 30 peserta atau 50% dari peserta yang mengikuti sebanyak 70. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa :

a. Sebelum pelaksanaan kegiatan 70 % peserta belum pernah mendapatkan penyuluhan tentang penanganan pasca panen ubi jalar ungu.

b. Sebelum pelaksanaan 65 % tidak tahu tentang pengolahan tomat dan 35 % tahu, setelah pelaksanaan 80% tahu dan 16,70 % sangat tahu tentang pengolahan ubi jalar ungu.

c. 100 % peserta tidak tahu mengolah ubi jalar ungu menjadi selai nasi ungu dan setelah penyuluhan 4,25 % tidak tahu, 87,75 % tahu dan 8 % sangat tahu

d. 100 % peserta penyuluhan tidak tahu cara mengolah ubi jalar ungu menjadi ice cream ubi jalar ungu dan setelah penyuluhan 87,75 % tahu dan 12,25 % sangat tahu cara mengolah ubi jalar ungu menjadi ice cream ubi jalar ungu

e. Pengetahuan tentang manfaat ubi jalar ungu peserta penyuluhan sebelum kegiatan 60,7 % tidak tahu, 31,15 % tahu dan 8,15 % sangat tahu, dan setelah kegiatan 80,08 % tahu dan 19,92 % sangat tahu.

f. Pengetahuan olahan ubi jalar ungu selain menjadi nasi ungu dan ice cream ubi jalar ungu menyatakan 100 % tahu.

4. KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dapat disimpulkan bahwa :

1. Kegiatan penyuluhan penanganan pasca panen ubi jalar ungu dan olahannya bagi siswa siswi SMK N 1 Bawen dapat meningkatkan pengetahuan dan pemahaman para siswa siswi.

2. Respon yang diberikan oleh peserta penyuluhan menunjukkan minat yang sangat memuaskan dancada keinginan untuk menerapkan pengetahuan yang baru diperolehnya untuk disosialisasikan dilingkungan sekitar..

DAFTAR PUSTAKA

Hendro Soenarjono. 1998. Teknik Memanen Ubi Ungu agar Berkualitas Baik. Trubus no. 341. Yanti, N.K.A., I Made Astika dan Fakhрина. 2016, Panen Dan Pasca Panen Ubi Ungu (*Licopersicum esculentum*) dalam Mendukung Model Kawasan Rumah Pangan Lestari Di Kabupaten Semarang,

Prosiding Seminar Nasional Inovasi Teknologi Pertanian Banjarbaru, 20 Juli 2016.

Rismunandar. 1990. Bertanam Umbi-umbian. C.V. Sinar Baru. Bandung.

Saiduna dan Oktap Ramlan Madkar. 2013. Pengaruh Suhu dan Tingkat Kematangan terhadap Mutu dan Lama Simpan Selai Ubi Ungu (*Ipomea batatas*) Jurnal AGROSWAGATI 1 (1), Maret 2013.

Wills, McGlasson, B., Graham, D. dan Jaycl, D. 1998. Post Harvest, An. Introduction to The Physiology & Handling of Fruit, Vegetables & Ornamentals, UNSW PRESS, Sydney, Australia