



Pemberdayaan Kelompok Tani Desa Badal Pandean melalui Inovasi Pengolahan Tepung Ubi Alata

Tri Ana Mulyati^{1*}, Dianti Ias Oktaviani¹, Reny Nugraheni¹, Fery Eko Pujiono¹

Published online: 15 October 2024

ABSTRAK

Ubi jalar merupakan salah satu komoditas yang dihasilkan dari pertanian di Desa Badal Pandean. Ubi hasil pertanian di Desa Badal Pandean umumnya dijual dalam bentuk mentah dengan nilai jual yang relatif rendah. Hal ini menunjukkan perlu dilakukan upaya untuk meningkatkan nilai tambah dan daya saing produk ubi alata yaitu tepung ubi. Tujuan dari kegiatan pengabdian ini untuk meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan petani ubi dalam menghasilkan produk tepung ubi sehingga meningkatkan nilai jualnya. Kegiatan ini dilaksanakan melalui 4 tahap yaitu persiapan, pembuatan tepung, pengemasan tepung dan monitoring dan evaluasi PKM. Hasil sosialisasi tentang diversifikasi menunjukkan Setelah kegiatan PKM ini, 100% mitra telah mengetahui cara pembuatan tepung ubi dan telah berhasil menggunakan mesin pencacah untuk mengiris ubi. Hasil evaluasi pelatihan dan pendampingan pembuatan tepung ubi menunjukkan secara keseluruhan kelompok petani Desa Badal Pandean telah berhasil membuat serta mengemas tepung ubi alata dengan sangat baik.

Kata kunci: Ubi; tepung ubi; mesin penepung; diversifikasi; Kediri

Abstract. The sweet potato is one of the commodities produced from agriculture in the village of Badal Pandean. Generally, the agricultural products of sweet potatoes in Badal Pandean are sold in raw form with relatively low selling value. This indicates the need to make efforts to increase the added value and competitiveness of sweet potato products, specifically sweet potato flour. The purpose of this community service activity is to enhance the knowledge and skills of sweet potato farmers in producing sweet potato flour, thereby increasing its market value. This activity is carried out in four stages: preparation, flour production, packaging, and monitoring and evaluation of the community service program. The results of the diversification awareness campaign show that after this community service activity, 100% of the partners now know how to make sweet potato flour and have successfully used the chopping machine to slice the sweet potatoes. The overall evaluation of the training and consultation on cassava flour production indicates that the farmer group in Badal Pandean Village has successfully produced and packaged cassava flour very well.

Keywords: sweet potato, sweet potato flour, milling machine; diversification; Kediri

PENDAHULUAN

Desa badal pandean merupakan salah satu desa di Kabupaten Kediri yang memiliki komoditas pertanian ubi jalar (*Ipomoea Batatas. L*). Ubi jalar merupakan sumber karbohidrat kompleks dan mengandung serat yang tinggi (Galvao, dkk., 2021) sehingga ubi jalar banyak dikembangkan sebagai strategi ketahanan pangan nasional. Ubi jalar juga mengandung vitamin A, antioksidan dan mineral penting seperti kalium, magnesium dan fosfor (Tadele, dkk., 2024; Galvao, dkk., 2021). Salah satu kelebihan ubi jalar adalah mudah ditanam dengan subur, baik di dataran rendah maupun dataran tinggi. Hasil ini membuat ubi jalar menjadi salah satu komoditas yang menjanjikan, tidak terkecuali di Desa Badal Pandean, Kediri. Salah satu kelompok tani yang sampai saat ini menanam ubi jalar adalah kelompok ubi jalar alata.

Kelompok tani ubi alata menanam ubi karena

¹ Institut Ilmu Kesehatan Bhakti Wiyata Kediri

*) *corresponding author*

Tri Ana Mulyati
Institut Ilmu Kesehatan Bhakti Wiyata Kediri, Jl. KH Wahid
Hasyim 65, Kediri, Jawa Timur, 64114, Indonesia.

Email: nanapujiono@gmail.com

mudah ditanam, ukuran yang sangat besar (lebih besar dari jenis umbi-umbian lainnya), rasanya manis serta teksturnya lembut. Disisi lain, produk ubi alata di Desa Badal Pandean umumnya dijual dalam bentuk mentah dengan nilai jual yang relatif rendah. Hal ini tidak terlepas dari keterbatasan sumber daya, pengetahuan serta keterampilan para petani ubi alata dalam mengolah hasil pertanian sehingga daya jual dan daya saing produk di pasar rendah. Hal ini menunjukkan perlu dilakukan upaya untuk meningkatkan nilai tambah dan daya saing produk ubi alata.

Salat satu alternatif produk yang bisa dikembangkan untuk meningkatkan nilai jual dan nilai tambah ubi adalah mengolah ubi menjadi tepung. Disamping itu, tepung ubi dikenal memiliki mengandung nutrisi seperti karbohidrat, mineral, antioksidan, dan serat sehingga cocok sebagai pengganti atau substitusi tepung terigu (Ghaffar, dkk., 2024). Disamping itu, proses pembuatan tepung ubi relatif mudah dan sederhana sehingga bisa dilakukan dalam skala rumah tangga (Wnardi, dkk., 2020). Tepung ubi alata nantinya akan memiliki nilai ekonomi yang lebih tinggi dan dapat menjadi bahan baku untuk berbagai produk pangan lainnya seperti mie, kue kering, roti, dan makanan olahan lainnya. Hasil ini menjadi peluang bagi kelompok tani ubi alata dalam mengolah ubi menjadi tepung ubi. Tantangan dalam pengolahan ubi menjadi tepung ubi, yaitu dalam proses produksi tepung ubi dibutuhkan mesin mesin sawut dan mesin penepung sehingga dibutuhkan keterampilan dalam penggunaan alat serta pemahaman terkait teknik produksi yang efisien dan standar mutu yang baik.

Astuti, dkk., 2023 telah berhasil memberdayakan masyarakat di Desa Sambueja Kecamatan Simbang Kabupaten Maros dalam membuat tepung ubi dengan hasil tepung ubi layak dijadikan usaha serta telah memenuhi kriteria mutu tepung. Dhani (2020) juga berhasil melakukan diversifikasi pangan melalui pengolahan ubi ungu menjadi tepung ubi pada UKM Griya Ketelaqu di Kota Semarang dengan keuntungan mencapai Rp.605.000,- perbulan. Hasil ini menunjukkan bahwa usaha pengolahan ubi menjadi tepung ubi sangat berpotensi meningkatkan nilai jual dan daya saing pada Kelompok tani di Desa Badal Pandean.

Berdasarkan latar belakang diatas, maka dilakukan pengabdian kepada masyarakat melalui Program Kemitraan Masyarakat (PKM) tentang pemberdayaan kelompok tani Desa Badal Pandean melalui pelatihan pembuatan tepung ubi alata. Kegiatan PKM ini bertujuan untuk memberikan pelatihan kepada kelompok tani ubi alata di Desa Badal Pandean mengenai teknik pembuatan tepung ubi alata. Melalui kegiatan PKM ini, diharapkan kelompok tani Desa Badal Pandean mampu memproduksi, mengemas, serta memasarkan tepung ubi alata secara mandiri sehingga dapat meningkatkan nilai jual ubi dan ketahanan pangan lokal Kediri.

TINJAUAN LITERATUR

Pengolahan pangan berbasis hasil pertanian lokal saat ini telah peluang dalam peningkatan pendapatan masyarakat serta meningkatkan nilai tambah komoditas lokal. Salah satu komoditas unggulan Kediri adalah ubi. Ubi jalar, juga dikenal sebagai ubi rambat atau ketela rambat, merupakan tanaman umbi-umbian yang termasuk dalam keluarga *Convolvulaceae*. Ubi jalar adalah tanaman yang tumbuh menjalar di atas tanah dan menghasilkan umbi di bawah tanah (Nurhawa, dkk., 2023). Nama lainnya antara lain ubi rambat, ubi manis, ubi jawa, ubi jenderal, petatas, dan ketela. Tanaman ubi memiliki ciri-ciri warna kulit dan daging yang bervariasi, seperti oranye, ungu, dan putih (Rahmawati, dkk., 2024). Ubi dikenal mengandung karbohidrat tinggi serta mengandung antosianin yang berfungsi sebagai antioksidan alami (Srivichai, dkk., 2020). Hal ini menjadikan ubi tidak hanya digunakan sebagai sumber karbohidrat namun juga dapat berfungsi sebagai pangan fungsional yang diharapkan dapat meningkatkan kesehatan masyarakat (Yulia, 2022).

Potensi ubi sebagai bahan baku industri pangan olahan seperti tepung, masih kurang dimanfaatkan. Salah satu kelebihan tepung ubi memiliki masa simpan yang lebih lama dari ubi jalar

(Setyajid, dkk., 2022). Disamping itu, tepung ubi dikenal mengandung nutrisi seperti karbohidrat, mineral, antioksidan, dan serat (Ghaffar, dkk., 2024). Hasil penelitian Maharani dan Soeka (2023) menunjukkan bahwa tepung ubi memiliki kandungan karbohidrat (88,6%), lemak (2,75%), protein (6,42%), serat kasar (0,912%) serta serat kasar (1,32%). Hasil penelitian kuyu, dkk., 2018 menunjukkan bahwa tepung ubi jalar yang ditambah 3% asam sitrat memiliki kandungan aktivitas antioksidan sampai 85,4% serta total fenolik sebesar 107,98 mg GAE/gram.

Proses pembuatan tepung ubi relatif mudah dan dapat dilakukan skala rumah tangga. Adapun langkah-langkah pembuatan tepung ubi antara lain : (a) Persiapan Bahan Baku : Pada tahap ini dilakukan pemilihan ubi yang berkualitas yaitu masih segar serta bebas dari kerusakan fisik maupun kimia (Li, dkk., 2023), (b) Pencucian : Tahap ini bertujuan untuk menghilangkan kotoran, tanah dan sisa pestisida yang mungkin menempel pada permukaan ubi, (c) Pengupasan : Tahap ini bertujuan untuk menghilangkan kulit luar yang keras, (d) : Pemoongan : Tahap ini bertujuan untuk meningkatkan luas permukaan serta mengurangi kadar air sehingga mempercepat proses pengeringan, (e) Pengeringan : Tahap ini dapat dilakukan dengan oven atau manual memanfaatkan sinar matahari sampai ubi kering, (f) Penggilingan : Pada tahap ini, ubi kering digiling menggunakan mesin penepung sampai ukuran yang di inginkan (Dereje, dkk., 2020), (g) Pengayakan : Tahap ini bertujuan untuk mendapatkan ukuran partikel yang seragam dan untuk memisahkan serat atau partikel yang tidak diinginkan (Ogieriakhi, dkk., 2020), (h) Pengemasan : Pada tahap ini tepung ubi yang sudah siap kemudian dikemas dalam wadah kedap udara untuk melindungi tepung dari kelembaban, oksidasi, dan kontaminasi mikroorganisme (Samang, dkk., 2024). Pengemasan yang menarik juga dapat meningkatkan nilai jual tepung ubi, (i) Penyimpanan : Tepung ubi disimpan pada tempat yang sejuk dan kering. Tahap ini bertujuan menjaga kualitas tepung ubi, mencegah serangan serangga, serta meningkatkan masa simpan tepung ubi (Khoirunnissa, dkk., 2022).

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini merupakan hasil dari hibah Program Kemitraan Masyarakat (PKM). Mitra kami adalah kelompok tani di Desa Badal Pandean Kecamatan Ngadiluwih, Kabupaten Kediri yang menanam ubi jalar. Metode yang digunakan pada kegiatan PKM ini bersifat komprehensif yang meliputi sosialisasi, pelatihan dan pendampingan, penerapan teknologi serta monitoring dan evaluasi. Adapun tahapan pelaksanaan kegiatan PKM ini antara lain:

3.1 Tahap Persiapan PKM

Pada tahap ini dilakukan perizinan kepada kepala Desa Badal Pandean kemudian dilanjutkan dengan koordinasi dengan kelompok petani Desa Badal Pandean. Pada tahap ini juga dipersiapkan teknologi tepat guna yang akan diberikan pada mitra, serta media PKM yaitu leaflet cara pembuatan tepung ubi.

3.2 Tahap Pelaksanaan Pembuatan Tepung Ubi Alata

Pada tahap ini dilakukan sosialisasi dan praktek diversifikasi ubi menjadi tepung ubi alata dengan memanfaatkan teknologi yang sudah disiapkan yaitu mesin pencacah dan mesin penepung. Berikut ini merupakan alat dan bahan serta prosedur pembuatan ubi alata

3.2.1 Alat

Alat yang dibutuhkan antara lain : mesin pencacah atau sawut ubi, mesin penepung ubi, pisau atau alat pengupas ubi, ayakan, wadah penyimpan kedap udara

3.2.2 Bahan

Bahan yang dibutuhkan antara lain : ubi jalar ungu dan kuning, air bersih

3.2.3 Prosedur

Prosedur pembuatan tepung ubi pada kegiatan PKM ini (Gambar 1), merupakan modifikasi dari penelitian Kustiari, dkk., (2023) dan Gionte, dkk., (2022). Langkah-langkah yang dilakukan dalam pembuatan tepung ubi antara lain : (a) memilih ubi dengan kualitas yang segar, tidak cacat, dan tidak busuk, (b) mencuci ubi dengan air bersih untuk menghilangkan kotoran dan sisa tanah, (c) mengupas kulit ubi dengan pisau atau alat pengupas, (d) memotong ubi menjadi kecil dan tipis dengan mesin pencacah atau sawut, (e) mengeringkan ubi dibawah sinar matahari sampai kering, (f) melakukan proses penepungan dengan mesin penepung, (g) hasilnya diayak dengan ukuran sesuai yang diharapkan (80 mesh).

3.3 Tahap Pengemasan Tepung Ubi Alata

Pada tahap ini dilakukan praktek langsung pengemasan ubi alata dengan 2 kemasan yang berbeda. Berikut ini merupakan alat, bahan serta prosedur pengemasan tepung ubi alata.

3.3.1 Alat

Alat yang dibutuhkan antara lain : timbangan, sealer (mesin press), sendok atau spatula

3.3.2 Bahan

Bahan yang dibutuhkan antara lain : tepung ubi jalar baik ungu maupun kuning, kemasan plastik, standing pouch, stiker label.

3.3.3 Prosedur

Prosedur pengemasan tepung ubi pada kegiatan PKM ini adalah (a) Menimbang tepung ubi sesuai kebutuhan (250 sampai 500 gram), (b) memasukkan tepung ubi kedalam kemasan yang sudah disiapkan baik plastik maupun standing pouch, (c) menempelkan stiker pada standing pouch, (d) menutup kemasan menggunakan mesin press atau sealer, (e) menyimpan tepung ubi pada tempat yang sejuk dan kering.

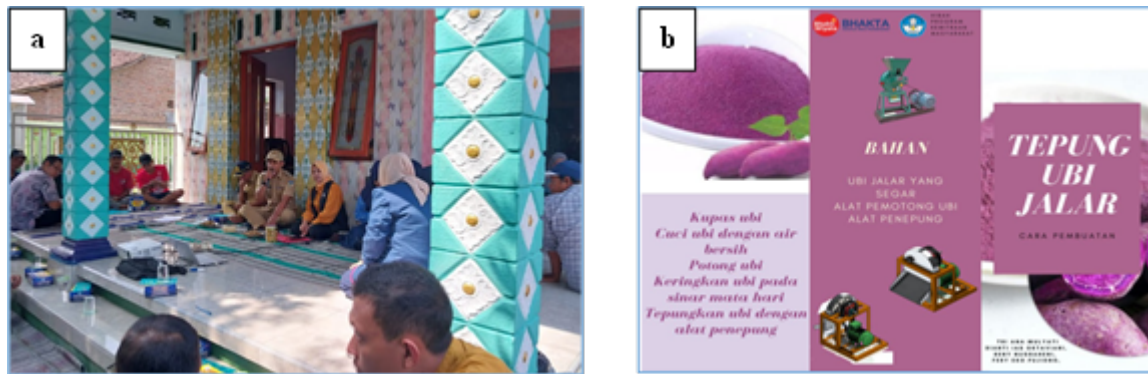
3.4 Tahap Monitoring dan Evaluasi PKM

Pada tahap ini dilakukan penilaian peningkatan pengetahuan keterampilan mitra dalam pembuatan tepung ubi alata, pengemasan tepung ubi alata serta kepuasan kelompok petani Desa Badal Pandean terhadap seluruh kegiatan PKM. Pada tahap ini juga dilakukan uji kesukaan pada setiap produk tepung ubi yang dihasilkan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tables and figures Sosialisasi diversifikasi ubi menjadi ubi alata

Sosialisasi diversifikasi ubi menjadi tepung ubi alata dilakukan dengan membagikan leaflet yang berisi cara pembuatan tepung ubi alata (Gambar 1b) lalu dilanjutkan dengan presentasi. Pada tahap dinilai pemahaman mitra Acara dilanjutkan dengan diskusi antara mitra, pihak desa dan tim PKM untuk membahas teknis pelaksanaan pelatihan dan pendampingan pembuatan tepung ubi (Gambar 1a).



Gambar 1. (a) Sosialisasi Pembuatan Tepung Ubi Alata; (b) Leaflet Cara Pembuatan Tepung Ubi Alata

Pada kegiatan ini juga dilakukan pengukuran tingkat pemahaman kelompok tani Desa Badal Pandean terhadap cara pembuatan tepung ubi sebelum (Pre Test) dan sesudah kegiatan (Post Test) (ditunjukkan pada Tabel 1). Berdasarkan Tabel 1, dapat ditunjukkan bahwa sebelum adanya kegiatan PKM ini, 80% kelompok petani di Desa Badal pandean telah membuat produk olahan ubi, seperti yaitu kripik ubi, namun 100% mitra belum pernah membuat tepung ubi. Disamping itu, 10% mitra pernah menggunakan mesin penepung dan pencacah namun untuk keperluan yang berbeda. Setelah kegiatan PKM ini, 100% mitra telah mengetahui cara pembuatan tepung ubi dan telah berhasil menggunakan mesin pencacah untuk mengiris ubi, namun masih 80% mitra dapat menggunakan mesin penepung dengan baik. Hal ini mungkin disebabkan diperlukan tenaga untuk menghidupkan mesin penepung.

Tabel 1. Hasil Pengukuran Pemahaman Kelompok Petani Desa Badal Pandean terhadap Cara Pembuatan Tepung Ubi

Pertanyaan	Hasil Pengukuran Tingkat Pemahaman Mitra (%)	
	Sebelum PKM	Sesudah PKM
Apakah anda pernah membuat produk olahan ubi?	80	100
Apakah anda pernah membuat tepung ubi?	0	100
Apakah anda mengetahui alat yang bisa digunakan untuk mempercepat proses pembuatan tepung ubi?	10	100
Apakah anda mengetahui cara pembuatan tepung ubi?	0	100
Apakah anda bisa menggunakan mesin pencacah?	10	100
Apakah anda bisa menggunakan mesin penepung?	10	80

Pelatihan dan Pendampingan Pembuatan Ubi Alata

Pelatihan dan pendampingan pembuatan ubi alata dilakukan secara langsung dengan melibatkan kelompok petani Desa Badal Pandean secara aktif. Kegiatan PKM dimulai dengan memberikan alat berupa mesin penepung dan pencacah yang nantinya akan digunakan oleh mitra. Adapun ubi yang digunakan pada kegiatan ini adalah ubi yang dipanen langsung dari sawah mitra. Pembuatan ubi alata dimulai dari persiapan alat dan bahan, pencucian dan pengupasan ubi, pencacahan ubi dengan mesin pencacah dan pengeringan ubi selama 2 hari dibawah sinar matahari. Hasil ubi yang sudah kering selanjutnya dihaluskan dengan mesin penepung serta diayak. Seluruh kegiatan pelatihan dan pendampingan pembuatan ubi alata ditunjukkan pada Gambar 2.



Gambar 2. Pendampingan Pembuatan Tepung Ubi Alata pada Kelompok Petani Desa Badal Pandean

Hasil penilaian keterampilan kelompok petani Desa Badal Pandean dalam pembuatan tepung ubi alata oleh tim pengusul PKM ditunjukkan pada Tabel 2. Pada kegiatan ini juga dilakukan uji kesukaan beberapa masyarakat Desa Badal Pandean (20 responden) terhadap beberapa parameter uji seperti warna, aroma tekstur, dan rasa tepung ubi ungu alata dan tepung ubi kuning alata (Tabel 3).

Tabel 2. Hasil Penilaian Keterampilan Kelompok Petani Desa Badal Pandean terhadap Cara Pembuatan Tepung Ubi

Komponen Penilain	Hasil Penilaian Tingkat Keterampilan Mitra (%)	
	Skor	Keterangan
Persiapan alat dan bahan	4,75	Sangat Baik
Pengeringan ubi	5	Sangat Baik
Penggunaan mesin pencacah	4,5	Sangat Baik
Penggunaan mesin penepung	4	Baik
Pengayakan tepung ubi alata	4,75	Sangat Baik
Pelabelan tepung ubi alata	5	Sangat Baik

*Penilaian Skoring: 1 = sangat buruk; 2 = buruk; 3 = cukup; 4 = baik; 5 = sangat baik

Tabel 3. Hasil Uji Kesukaan Tepung Ubi Alata Ungu dan Kuning

Parameter	Hasil Penilaian Tepung Ubi Ungu Alata		Hasil Penilaian Tepung Ubi Kuning Alata	
	Skor	Keterangan	Skor	Keterangan
Warna	4,5	Sangat suka	4,2	Sangat Suka
Aroma	4,3	Sangat suka	4,2	Sangat suka
Tekstrur	4,6	Sangat suka	4	Suka

*Penilaian Skoring: 1 = sangat tidak suka; 2 = tidak suka; 3 = netral; 4 = suka; 5 = sangat suka

Berdasarkan tabel 2, secara keseluruhan kelompok petani Desa Badal Pandean telah berhasil membuat tepung ubi alata dengan sangat baik, namun keterampilan penggunaan mesin penepung masih baik. Adapun tabel 3 menunjukkan bahwa tingkat penerimaan kedua produk tepung ubi alata, baik ungu maupun kuning sangat baik. Bila dibandingkan, antara tepung ubi ungu alata memiliki skor kesukaan yang lebih tinggi terutama dalam hal warna dan tektur. Hal ini disebabkan tepung ubi ungu memiliki warna yang lebih mencolok serta terkstur yang lebih halus sehingga lebih menarik. Hasil ini sesuai dengan penelitian Fitri, dkk., (2022) yang melaporkan bahwa 34 orang responden di pecan baru lebih menyukai warna tepung ubi ungu yang mencolok (skor 4,44) serta tekstrur yang

halus (skor 3,99) dibanding tepung ubi kuning, putih dan orange. Tepung ubi ungu memiliki warna yang menarik karena mengandung antosianin yang stabil dalam umbinya (Sari, dkk., 2024).

Pelatihan Pengemasan Tepung Ubi Alata

Pelatihan pengemasan bertujuan untuk meningkatkan pemahaman Kelompok petani Desa Badal Pandean terhadap cara mengemas produk tepung yang telah dihasilkan sehingga meningkatkan masa simpan dan nilai jual tepung ubi alata. Pada kegiatan ini dilakukan presentasi dan praktek cara pengemasan tepung ubi dengan dua teknik pengemasan yaitu plastik dan standing pouch (Gambar 3). Pemilihan kemasan plastik digunakan sebagai pilihan yang ekonomis dan pendistribusian skala kecil dan menengah sedangkan standing pouch akan memberikan tampilan yang lebih premium serta meningkatkan penyimpanan produk yang lebih baik (Afifah, dkk., 2021).



Gambar 3. Pendampingan Pengemasan Tepung Ubi Alata pada Kelompok Petani Desa Badal Pandean

Pada kegiatan ini juga diukur pengetahuan mitra terhadap teknik pengemasan, pentingnya cara pengemasan terhadap masa simpan tepung ubi, perhitungan nilai jual tepung ubi, serta kepuasan mitra selama kegiatan PKM sebagaimana ditunjukkan pada Tabel 4. Berdasarkan Tabel 4 Hasil pelatihan menunjukkan seluruh petani ubi Desa Badal Pandean, berhasil menguasai keterampilan dasar dalam menggunakan kedua teknik pengemasan serta mengetahui manfaat pengemasan. Berdasarkan evaluasi, sebanyak 100% peserta puas dengan kegiatan PKM dan 90% ingin diadakan kegiatan lain dalam usaha diversifikasi produk olahan ubi jalar baik ungu maupun kuning.

Tabel 1. Hasil Pengukuran Pemahaman Kelompok Petani Desa Badal Pandean terhadap Cara Pembuatan Tepung Ubi

Pertanyaan	Hasil Pengukuran Tingkat Pemahaman Mitra (%)	
	Sebelum PKM	Sesudah PKM
Apakah anda tau cara pengemasan tepung ubi?	70	100
Apakah anda mengetahui teknik pengemasan tepung ubi?	10	100
Apakah anda mengetahui alat yang dibutuhkan untuk mengemas tepung ubi?	50	100
Apakah anda mengetahui manfaat pengemasan tepung ubi?	20	100
Apakah anda puas dengan kegiatan PKM ini?		100
Apakah anda menginginkan kegiatan lain selain pealtihan pembuatan tepung ubi?		90

KESIMPULAN

Pengabdian masyarakat tentang pembuatan tepung ubi alata pada kelompok tani Badal Pandean telah dilaksanakan melalui 4 tahap yaitu tahap persiapan, pelaksanaan, pengemasan serta monitoring dan evaluasi. Hasil sosialisasi tentang diversifikasi menunjukkan Setelah kegiatan PKM ini, 100% mitra telah mengetahui cara pembuatan tepung ubi dan telah berhasil menggunakan mesih pencacah untuk mengiris ubi, namun masih 80% mitra dapat menggunakan mesih penepung dengan baik. Disisi lain, Hasil pelatihan dan pendampingan pembuatan tepung ubi menunjukkan secara keseluruhan kelompok petani Desa Badal Pandean telah berhasil membuat tepung ubi alata dengan sangat baik. Hasil kegiatan ini juga menunjukkan bahwa tingkat penerimaan kedua produk tepung ubi alata, baik ungu maupun kuning sangat baik. Bila dibandingkan, antara tepung ubi ungu alata memiliki skor kesukaan yang lebih tinggi terutama dalam hal warna dan tektur. Adapun hasil pelatihan pengemasan tepung menunjukkan sebanyak 100% peserta mampu menerapkan teknik pengemasan dengan baik setelah mengikuti pelatihan serta 100% petani Desa Badal Pandean merasa puas dengan kegiatan PKM dan 90% ingin diadakan kegiatan lanjutan. Hasil ini menunjukkan bahwa kegiatan pengabdian masyarakat yang dilaksanakan sudah meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan dari mitra.

Ucapan Terima Kasih

Penulis mengucapkan terima kasih kepada DRPM (Direktorat Riset dan Pengabdian Masyarakat) DIKTI yang telah memberikan dana hibah PKM (Program Kemitraan Masyarakat), serta terima kasih kepada Desa Badal Pandean Kediri, Yayasan Bhakti Wiyata dan Institut Ilmu Kesehatan Bhakti Wiyata Kediri yang telah mendukung seluruh kegiatan PKM. Penulis juga mengucapkan terima kasih kepada mahasiswa IIK Bhakta yang membantu selama kegiatan PKM ini berlangsung

REFERENCES

- Afifah, N., & Sholichah, E. (2021). Pengaruh Kemasan terhadap Masa Simpan Keripik Tortila Modifikasi Tempe dan Tepung Mocaf dengan Metode Akselerasi Berdasarkan Pendekatan Arrhenius. *Jurnal Pangan*, 30(2), 129-136.
- Astuti, S. D., & Astuti, J. (2023). Pelatihan Pembuatan Tepung Ubi Jalar dan Tepung Komposit di Desa Sambueja Kecamatan Simbang Kabupaten Maros. *Jurnal Pengabdian Mandiri*, 2(6), 1347-1352.
- Dereje, B., Girma, A., Mamo, D., & Chalchisa, T. (2020). Functional properties of sweet potato flour and its role in product development: a review. *International Journal of Food Properties*, 23(1), 1639-1662.
- 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. *Sumber*, 83(3).
- Fitri, I., Harianti, R., & Hotmauli, H. (2022). Karakteristik Organoleptik Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas*) Varietas Berbeda Sebagai Bahan Baku Mp-Asi Kue Bangkit. *Al-Tamimi Kesmas: Jurnal Ilmu Kesehatan Masyarakat (Journal of Public Health Sciences)*, 11(2), 104-109.

- Galvao, A. C., Nicoletto, C., Zanin, G., Vargas, P. F., & Sambo, P. (2021). Nutraceutical content and daily value contribution of sweet potato accessions for the European market. *Horticulturae*, 7(2), 23.
- Ghaffar, M., & Nurhamzah, L. Y. (2024). Karakteristik Organoleptik Brownis Berbahan Tepung Komposit Terigu dan Ubi Jalar Kuning. *Jurnal Teknologi dan Mutu Pangan*, 3(1), 42-48.
- Gionte, F., Limonu, M., & Liputo, S. A. (2022). Karakteristik Dan Daya Terima Flakes Berbahan Dasar Tepung Ubi Jalar Ungu Yang Di Formulasi Dengan Tepung Bekatul. *Jambura Journal of Food Technology*, 4(1), 34-44.
- Khoirunnissa, R., Ningrum, A., Fitriani, A., & Supriyadi, S. (2022). Isoterm Adsorpsi serta Pendugaan Umur Simpan Tepung Polong-Polongan Indigenous Indonesia. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 23(2), 129-138.
- Kustiari, T., Kurniawati, D., Alfiyani, N. A., Widarti, U., & Muhdor, M. H. (2023). Pengolahan Ubi Ungu Dengan Alat Kabinet Dryer Lokal Pada Kelompok Wanita Tani Rengganis Desa Pakis Kecamatan Panti Kabupaten Jember. *J-ABDI: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 2(8), 6037-6050.
- Kuyu, C. G., Tola, Y. B., Mohammed, A., & Ramaswamy, H. S. (2018). Determination of citric acid pretreatment effect on nutrient content, bioactive components, and total antioxidant capacity of dried sweet potato flour. *Food science & nutrition*, 6(6), 1724-1733.
- Li, Y., Ji, S., Xu, T., Zhong, Y., Xu, M., Liu, Y., ... & Lu, B. (2023). Chinese yam (*Dioscorea*): Nutritional value, beneficial effects, and food and pharmaceutical applications. *Trends in Food Science & Technology*, 134, 29-40.
- Maharani, I. P., & Soeka, Y. S. (2023). Komposisi Nutrisi, Kandungan Senyawa Bioaktif dan Uji Hedonik Kue Tepung Ubi Ungu (*Ipomoea batatas* cultivar Ayamurasaki) Fermentasi [Nutrient Composition, Content of Bioactive Compounds and Hedonic Test of Purple Sweet Potato Flour Cake (*Ipomoea batatas* cultivar Ayamurasaki) Fermentation]. *Jurnal Biologi Indonesia*, 19(1), 43-56.
- Nurhawa, S., Suliasih, N., Nurminabari, I. S., & Rahmah, S. (2023). Pengaruh Konsentrasi Tepung Dedak Beras Merah tentang Ciri-Ciri Bubur Instan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L. Poir). *Jurnal Sains dan Teknologi*, 5(2), 494-501.
- Ogieriakhi, M. O., Udezi, I. Y., & Osayi, C. P. (2020). Economic Analysis Of Yam Processing Into Yam Flour In Saki Agro Ecological Zone Of Oyo State, Nigeria. *Journal of Humanities, Social Science and Creative Arts*, 15(1).
- Rahmawati, I., Sulistiono, S., Utami, B., & Nurmilawati, M. (2024, February). Potensi Tanaman Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* (L.) Lamb.) Hasil Persilangan Alami Aksesori Antin 1 dengan Beta 2. In *Prosiding Seminar Nasional Kesehatan, Sains dan Pembelajaran* (Vol. 3, No. 1, pp. 1-5).
- Samang, A. M. B., Al Islamiyah, S., & Basma, V. C. (2024). Pendampingan Perancangan Kemasan Tepung Maizena di Desa Pamboborang, Kecamatan Banggae, Kabupaten Majene, Provinsi Sulawesi Barat. *MALAQBIQ*, 3(1), 17-27.

- Sari, M., Sari, M. M., & Irhasyuarna, Y. (2024). Pengaruh Penambahan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L) Terhadap Organoleptik Dan Kadar Antosianin Klepon. *Jurnal Ekonomi Pertanian dan Agribisnis*, 1(2), 61-65.
- Setyadjid, O. P., & Setiyaningrum, Z. (2022). Uji organoleptik dan uji kadar air formulasi brownies kukus tepung ubi jalar ungu dan tepung Mocaf. *Jurnal Ilmiah Gizi Kesehatan (JIGK)*, 3(02), 45-52.
- Srivichai, S., & Hongsprabhas, P. (2020). Profiling anthocyanins in Thai purple yams (*Dioscorea alata* L.). *International Journal of Food Science*, 2020(1), 1594291.
- Tadele, M. A., Roy, V. C., Ho, T. C., & Chun, B. S. (2024). Extraction of Anthocyanin from Purple Sweet Potato Using Ultrasound-Assisted Natural Deep Eutectic Solvents and Its Application for Smart Packaging Film. *Food and Bioprocess Technology*, 1-16
- Winardi, R. R., & Prasetyo, H. A. (2020). Perubahan komposisi kimia dan aktivitas antioksidan pada pembuatan tepung dan cake ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L.). *Agrica Ekstensia*, 14(1).