

Inovasi Produk Kuliner Lokal: Diversifikasi Ubi Ungu Menjadi Olahan Roti Modern yang Sehat dan Bergizi

Noor Fadilah Romadhani^{1*}, Nur Anny S. Taufieq², Dwi Wahyuni Aprianti³, Irma Aswani Ahmad⁴, Mithen Lullulangi⁵

¹⁻⁵ Universitas Negeri Makassar

* noor.fadilah@unm.ac.id

Abstrak

Ubi jalar ungu memiliki potensi signifikan sebagai pangan fungsional, tetapi pemanfaatannya masih terbatas pada pengolahan tradisional dengan nilai tambah yang rendah. Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan wirausaha pemula dalam mengolah ubi jalar ungu menjadi roti modern yang sehat dan bernutrisi, sekaligus memperkuat kapasitas usaha mitra. Pendekatan pelaksanaan mengadopsi metode partisipatif melalui tahapan penyuluhan, pelatihan praktik, pendampingan, serta evaluasi. Kegiatan tersebut melibatkan 10 peserta yang dibagi menjadi dua kelompok praktik produksi. Hasil kegiatan mengindikasikan peningkatan pemahaman mitra terhadap manfaat ubi ungu sebagai sumber antioksidan, disertai kemajuan keterampilan dalam memproduksi roti berbasis ubi ungu dengan varian isian keju. Produk yang dihasilkan memiliki tekstur lembut, rasa manis gurih, dan estetika visual yang menarik, sehingga berpotensi dikomersialisasikan. Mitra juga memperoleh peningkatan kompetensi dalam pengemasan, penetapan harga jual, branding, dan pemasaran digital. Kegiatan ini membuktikan bahwa keterlibatan aktif masyarakat dapat memacu inovasi pangan lokal yang bernilai ekonomi dan kesehatan.

Kata Kunci: *ubi ungu, diversifikasi pangan, kewirausahaan, roti modern*

Pendahuluan

Ubi jalar ungu merupakan komoditas hortikultura lokal yang melimpah di Indonesia dengan potensi besar untuk diversifikasi produk pangan (Lamusu, 2018). Produksinya terus meningkat, menjadikannya sumber karbohidrat utama keempat setelah padi, jagung, dan singkong. Ubi ini kaya karbohidrat, vitamin, mineral, serta antosianin sebagai antioksidan alami, sehingga berpotensi sebagai pangan fungsional (Putri, 2017). Namun, pemanfaatannya belum optimal karena sebagian besar diolah secara sederhana seperti direbus, digoreng, atau dikukus, yang kurang variatif dan menarik bagi Masyarakat (Setiyoko et al., 2023; Setiawan et al., 2020).

Ubi jalar ungu berpotensi dikembangkan menjadi olahan pangan bernilai tambah tinggi. Kandungan antosianin dan seratnya memungkinkan pengolahan menjadi produk modern yang sehat dan bergizi. Antosianin juga berfungsi sebagai pewarna alami sekaligus antikanker dan antibakteri, menjadikannya bahan fungsional untuk roti sehat (Kusumawati et al., 2021).

Ketersediaan informasi mengenai keragaman produk pangan olahan dari ubi jalar ungu yang memiliki tampilan dan cita rasa menarik berpotensi meningkatkan nilai tambah. Peningkatan citra ubi jalar sebagai pangan fungsional dan sehat turut meningkatkan daya saing produk ubi jalar di pasar, sehingga harga jualnya dapat setara atau bahkan lebih tinggi dibandingkan produk olahan berbasis terigu (Taufieq et al., 2023).

Di sisi lain, pola konsumsi masyarakat saat ini semakin mengarah pada produk pangan modern yang praktis, bernilai kesehatan, serta menarik secara visual, seperti roti. Hal ini membuka peluang inovasi melalui diversifikasi bahan pangan lokal, termasuk ubi ungu, menjadi olahan roti modern dengan nilai tambah ekonomi lebih tinggi dan daya saing unggul di pasar. Pengolahan ubi ungu menjadi roti modern merupakan inovasi menjanjikan, mengingat tingginya konsumsi roti di masyarakat dan kebutuhan pangan fungsional kaya antioksidan (Safari et al., 2019).

Analisis situasi mitra menunjukkan bahwa mitra pengabdian adalah wirausaha pemula kuliner yang masih tahap pengembangan usaha. Dari hasil observasi dan wawancara, ditemukan masalah utama, yaitu:

1. Keterbatasan inovasi produk, yakni mitra masih memproduksi makanan konvensional dengan variasi yang minim serta belum mengoptimalkan pemanfaatan bahan lokal.
2. Kurangnya pengetahuan teknis pengolahan pangan, khususnya bahan alternatif seperti ubi ungu menjadi produk *bakery* modern.
3. Keterbatasan pengelolaan usaha, meliputi penetapan harga, pengemasan produk, serta strategi pemasaran yang masih bersifat sederhana.
4. Kurangnya pemahaman tentang pangan sehat dan fungsional, sehingga produk belum memiliki nilai tambah kesehatan.

Berdasarkan permasalahan tersebut, diversifikasi ubi ungu menjadi olahan roti modern dapat menjadi solusi untuk meningkatkan nilai jual produk mitra, memperkenalkan pangan fungsional, serta memperluas jangkauan pasar. Diversifikasi ini tidak hanya akan meningkatkan daya saing produk mitra, tetapi juga memperkenalkan potensi ubi jalar ungu yang bermanfaat bagi kesehatan. Dengan dukungan pelatihan dan pendampingan yang tepat, mitra berpeluang meningkatkan kapasitas produksi sekaligus memperluas pasar.

Oleh karena itu, diperlukan suatu program pengabdian kepada masyarakat yang berfokus pada inovasi produk kuliner berbasis ubi ungu, khususnya dalam bentuk roti modern yang sehat dan bergizi. Program ini diharapkan mampu menjawab permasalahan mitra sekaligus meningkatkan daya saing usaha.

Tujuan kegiatan ini adalah:

1. Meningkatkan pengetahuan mitra tentang manfaat dan potensi ubi jalar ungu sebagai bahan pangan fungsional.
2. Melatih keterampilan mitra dalam produksi roti berbasis ubi jalar ungu yang sehat dan bergizi.
3. Mendorong inovasi produk dan peningkatan nilai ekonomi usaha kuliner mitra.

Melalui kegiatan ini diharapkan dapat menjadi bahan edukasi bagi mitra dan masyarakat pada umumnya terkait pemanfaatan pangan lokal seperti ubi jalar ungu sebagai alternatif bahan pangan sehat, serta mendorong pola konsumsi makanan bergizi

melalui produk roti berbasis bahan alami dan kaya antioksidan sehingga pada akhirnya dapat mendukung ketahanan pangan lokal.

Metode Pelaksanaan

Mitra pengabdian adalah wirausaha kuliner yang masih tahap pengembangan usaha. Mitra terdiri dari 10 orang yang merupakan wirausaha pemula dalam bidang kuliner. Pelaksanaan program dilaksanakan pada Rabu, 8 April 2026 dengan durasi waktu pelaksanaan sesi penyampaian materi dan praktek langsung selama 4 jam efektif dan dirangkaikan pendampingan selama dua minggu.

Metode pelaksanaan program ini dirancang untuk memaksimalkan transfer pengetahuan dan keterampilan melalui serangkaian kegiatan sistematis. Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian ini menggunakan pendekatan partisipatif dan aplikatif, dengan lima tahapan. Tahap pertama yaitu persiapan meliputi kegiatan identifikasi kebutuhan dan permasalahan mitra. Tahap kedua yaitu penyuluhan dan edukasi melalui sesi teoritis tentang kandungan gizi serta manfaat ubi ungu, konsep pangan fungsional, dan peluang usaha roti berbasis bahan lokal. Tahap Ketiga yaitu pelatihan dan praktik langsung pembuatan roti berbasis ubi ungu meliputi pemilihan bahan baku ubi ungu berkualitas, teknik pengolahan ubi menjadi puree, formulasi adonan roti berbasis ubi ungu, teknik fermentasi, pembentukan, dan pemanggangan dan standar kebersihan dan keamanan pangan. Tahap Keempat yaitu pendampingan terhadap kemampuan mitra dalam membuat olahan ubi ungu menjadi roti modern yang sehat dan bergizi. Pendampingan meliputi pengemasan produk yang menarik dan higienis, penentuan harga jual, strategi pemasaran (*offline* dan digital), dan branding produk. Tahap kelima yaitu monitoring dan evaluasi berkelanjutan meliputi analisis kelayakan usaha akan dilakukan untuk memastikan keberlanjutan inovasi produk. Evaluasi dilakukan melalui penilaian terhadap hasil produk, peningkatan keterampilan mitra, serta respons pasar terhadap produk tersebut.

Indikator keberhasilan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini ditetapkan secara terukur untuk menilai capaian program pada mitra wirausaha pemula, meliputi: 1) peningkatan pengetahuan mitra terkait manfaat ubi jalar ungu sebagai pangan fungsional; 2) peningkatan keterampilan mitra dalam mengolah ubi jalar ungu menjadi produk roti modern yang inovatif dan bernilai jual tinggi; 3) terdapat inovasi produk olahan ubi ungu; 4) peningkatan kapasitas usaha; dan 5) peningkatan nilai ekonomi awal.

Metode yang digunakan untuk mengevaluasi peningkatan indikator keberhasilan mitra melalui *pre-test* dan *post-test* yang disajikan dalam tabel evaluasi, observasi langsung, uji produk, dan dokumentasi serta monitoring usaha.

Hasil dan Pembahasan

Program pengabdian kepada masyarakat ini menghasilkan beberapa capaian signifikan yang akan diuraikan lebih lanjut, meliputi peningkatan pengetahuan dan keterampilan mitra, inovasi produk, serta potensi peningkatan nilai ekonomi usaha.

Peningkatan Pengetahuan dan Pemahaman Mitra Mengenai Manfaat Ubi Jalar Ungu Sebagai Pangan Fungsional

Hasil evaluasi *pre-test* dan *post-test* menunjukkan peningkatan signifikan pemahaman mitra tentang pemanfaatan ubi jalar ungu sebagai pangan fungsional. Sebelum kegiatan, sebagai besar mitra belum mengenal kandungan antosianin dan manfaat kesehatannya. Setelah pelatihan, lebih dari 80% mitra dapat menjelaskan manfaat ubi jalar ungu sebagai sumber antioksidan dan potensinya dalam produk pangan modern. Peningkatan ini menunjukkan bahwa kegiatan penyuluhan efektif dalam memberikan literasi pangan sehat sekaligus membuka wawasan mitra terhadap peluang inovasi berbasis bahan lokal.

Peningkatan Keterampilan Mitra dalam Mengolah Ubi Ungu Menjadi Produk Roti Modern yang Inovatif dan Bernilai Jual Tinggi

Pada tahap pelatihan, mitra dilibatkan secara langsung dalam proses pembuatan roti, mulai dari pengolahan ubi menjadi puree, pembuatan adonan roti, hingga proses pemanggangan. Hasil observasi menunjukkan bahwa mitra mampu mengikuti setiap tahapan dengan baik. Beberapa capaian keterampilan yang diperoleh meliputi: 1) keterampilan memproduksi puree ubi ungu dengan tekstur yang optimal; 2) keterampilan mengolah adonan roti dengan komposisi bahan yang proporsional; 3) pemahaman mendalam terhadap teknik fermentasi yang memengaruhi proses pengembangan adonan roti; 4) keterampilan menghasilkan roti dengan tekstur lembut dengan isian puree ubi jalar ungu.

Pada awal pelatihan, ditemukan kendala seperti adonan terlalu padat, puree ubi ungu yang terlalu encer dan hasil pangangan yang kurang matang. Namun, melalui pendampingan langsung, mitra mampu memperbaiki teknik sehingga kualitas produk menjadi lebih konsisten.

Berikut gambar olahan produk mulai dari membuat puree ubi ungu dengan cara dikukus, mencampur puree ubi ungu dengan susu, membuat adonan roti, membentuk adonan lalu diisi dengan puree ubi ungu dan keju, kemudian dipanggang dan disajikan.



Gambar 1. Praktek pembuatan roti isi ubi jalar ungu

Hasil Inovasi Produk

Produk yang dihasilkan dalam kegiatan ini berupa roti ubi ungu dengan varian isian keju lumer. Karakteristik produk meliputi: tekstur roti yang lembut dengan warna roti pada umumnya dibagian luar dengan isian puree ubi jalar yang berwarna ungu alami dari ubi, serta perpaduan rasa manis ubi dan gurih keju lumer. Nilai tambah produk ini terletak pada penggunaan ubi jalar ungu dengan kandungan antioksidan tinggi, dan lebih sehat daripada roti biasa serta penyajian sebagai alternatif camilan sehat dan bergizi yang disukai banyak kalangan.

Inovasi ini membuktikan potensi ubi ungu sebagai isian roti lembut yang mendukung diversifikasi pangan lokal. Warna menarik dan rasa gurih-manis dari perpaduan keju lumer menjadi daya tarik utama bagi konsumen, khususnya anak muda.



Gambar 2. Inovasi roti isi ubi jalar ungu keju

Uji Kualitas Produk Sederhana

Uji kualitas meliputi warna, tes rasa, aroma, dan tekstur. Hasil uji menunjukkan bahwa roti ubi jalar ungu ini memiliki daya tarik visual yang tinggi dengan warna keemasan di luar dan di dalamnya berwarna ungu alami dari ubi, aroma khas ubi yang lembut, rasa manis gurih dari perpaduan keju lumer serta tekstur yang kenyal dan empuk. Hal ini menunjukkan bahwa produk memiliki potensi untuk dikembangkan secara komersial.

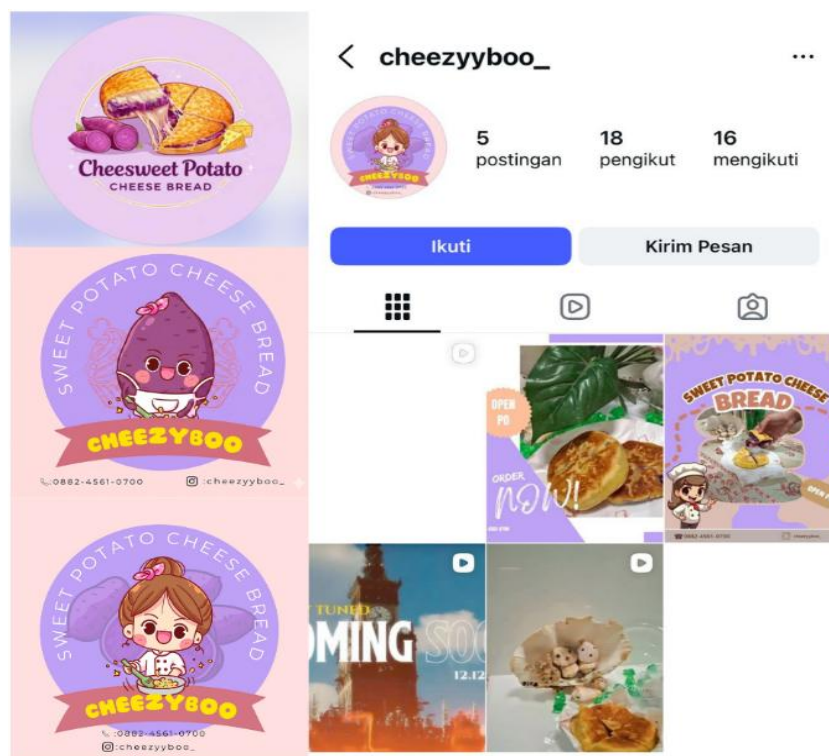
Peningkatan Kapasitas Usaha Mitra

Selain pada aspek produksi, mitra juga menunjukkan peningkatan kapasitas dalam pengelolaan usaha, di antaranya: 1) pengemasan produk: mitra telah menerapkan kemasan plastik *food grade* lalu dibungkus dalam kertas dengan label sederhana yang memuat informasi esensial produk, seperti nama produk, komposisi, tanggal produksi, serta tanggal kedaluwarsa; 2) penentuan nama brand produk: nama brand roti ubi jalar ungu ini adalah *CheezyBoo*; 3) penentuan harga jual: mitra mampu menghitung biaya produksi dan menetapkan harga jual yang kompetitif serta menguntungkan; 4) strategi

pemasaran: mitra mulai memanfaatkan platform media sosial, seperti *WhatsApp* dan *Instagram* untuk promosi produk. Perubahan ini menunjukkan adanya peningkatan kapasitas kewirausahaan, yang merupakan tujuan utama kegiatan pengabdian.



Gambar 3. Pengemasan roti ubi jalar ungu keju



Gambar 4. Peningkatan kapasitas mitra melalui pendampingan pembuatan nama brand, logo dan media sosial

Dampak Ekonomi Awal

Mitra mulai memproduksi dan menjual roti ubi ungu dalam skala kecil. Sebagai contoh pada kegiatan bazaar kewirausahaan, mitra memproduksi produk sebanyak 30 pcs dan habis terjual dalam waktu singkat. Produk ini memiliki nilai jual lebih tinggi dibanding produk sejenis karena menawarkan keunikan dan manfaat kesehatan. Hasil monitoring

mitra menunjukkan bahwa adanya peningkatan minat konsumen, produk lebih mudah dipasarkan karena tampilan menarik dan berpotensi penambahan pendapatan. Meskipun masih dalam tahap awal, hal ini menunjukkan adanya dampak ekonomi positif dari kegiatan pengabdian.



Gambar 5. Foto bersama setelah kegiatan

Kesimpulan

Kegiatan pengabdian masyarakat ini berhasil menciptakan inovasi produk berupa pengolahan ubi jalar ungu menjadi roti sehat modern dengan varian isian puree ubi ungu dan keju, yang unggul dalam kandungan gizi, rasa lezat, serta penampilan visual menarik. Program tersebut tidak hanya meningkatkan kemampuan teknis mitra dalam memproses bahan pangan lokal, tetapi juga memperkuat kemampuan berwirausaha lewat pelatihan kemasan, pembuatan merek, penetapan harga, dan strategi pemasaran daring. Mitra merasakan manfaat nyata berupa peningkatan wawasan mengenai pangan fungsional, lahirnya produk inovatif bernilai ekonomi, serta prospek kenaikan pendapatan usaha. Secara teori, kegiatan ini berkontribusi pada pengembangan kerangka pemberdayaan masyarakat melalui diversifikasi pangan lokal dan penguatan ekonomi kreatif dengan pendekatan melibatkan partisipasi aktif.

Partisipasi penuh mitra di setiap tahap kegiatan menjadi kunci sukses program ini, sekaligus membuktikan bahwa bahan pangan lokal mampu diubah menjadi produk kontemporer yang kompetitif. Untuk pengabdian selanjutnya, direkomendasikan pendampingan berkelanjutan mengenai legalitas produk, sertifikasi halal, pengembangan varian baru, dan ekspansi pemasaran digital guna memastikan usaha mitra tumbuh secara berkelanjutan dengan daya saing lebih tinggi. Lebih lanjut, diperlukan kolaborasi dengan pemerintah daerah dan pelaku industri untuk menjamin kelestarian inovasi pangan lokal di kalangan masyarakat.

Ucapan Terimakasih

Penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Negeri Makassar atas dukungan dan fasilitas yang diberikan sehingga kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dapat terlaksana dengan baik. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada para mitra wirausaha pemula yang telah berpartisipasi aktif dalam seluruh rangkaian kegiatan, mulai dari penyuluhan, pelatihan, hingga pendampingan, sehingga program ini dapat berjalan secara optimal dan memberikan manfaat bagi pengembangan usaha kuliner berbasis pangan lokal.

Referensi

- Kusumawati, I. G. A. W., Nursini, N. W., Gunawan, P. W., & Yogeswara, I. B. A. (2021). Diversifikasi Olahan Ubi Ungu Di Desa Samsam, Kecamatan Kerambitan, Kabupaten Tabanan. *Bhakti Persada Jurnal Aplikasi IPTEKS*, 7(2), 66–70. <https://doi.org/10.31940/BP.V7I2.66-70>
- Lamusu, D. (2018). Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9–15. <https://doi.org/10.31970/PANGAN.V3I1.7>
- Putri, S. (2017). Kajian Aktivitas Indeks Glikemik Brownies Kukus Substitusi Tepung Ubi Jalar Termodifikasi. *Jurnal Kesehatan*, 8(1), 18–29. <https://doi.org/10.26630/JK.V8I1.245>
- Safari, A., Ginting, S. D. R. B., Fadhlillah, M., Rachman, S. D., Anggraeni, N. I., & Ishmayana, S. (2020). Ekstraksi dan Penentuan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.). *al-Kimiya*, 6(2), 46–51. <https://doi.org/10.15575/ak.v6i2.6039>
- Setiawan, E., Hidayatulloh, A., & Widiastuti, T. (2020). Produksi Nasi Instan Berbasis Diversifikasi Pangan Lokal Ubi Ungu Sebagai Pangan Darurat Fungsional. *Journal of Food and Culinary*, 3(2), 62–71. <https://doi.org/10.12928/JFC.V3I2.3922>
- Setiyoko, A., Putri, S. K., & Casmi, E. (2023). Diversifikasi Olahan Ubi Ungu untuk Meningkatkan Daya Saing Produk Pangan di Sleman. *Warta LPM*, 26(4), 412–421. <https://doi.org/10.23917/WARTA.V26I4.1993>
- Taufieq, N. A. S., T., R., Pertiwi, N., Ahmad, I. A., & Romadhani, N. F. (2023). PKM Penganekaragaman Pangan Melalui Pengembangan Olahan Ubi Jalar Ungu pada Ibu-Ibu Rumah Tangga. *IPTEK: Jurnal Hasil Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(3), 2023. <https://doi.org/10.26858/IPTEK.V2I3.45622>