



PKM PASCA PANEN UBI JALAR UNGU DAN OLAHANNYA BAGI SISWA SISWI NEGERI 1 BAWEN SEMARANG

Aldila Sagitaning Putri*¹, Dewi Larasati², Elly Yuniarti Sani³

^{1,2,3}Universitas Semarang

Email: aldilasp ftp@usm.ac.id¹, dela latief@usm.ac.id², Ellyysani59@gmail.com³

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 % sangat tahu, 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.

Kata kunci: pasca panen, ubi jalar ungu, nasi ungu dan ice cream ubi jalar ungu

Abstract

Students of SMK Negeri 1 Bawen in gaining knowledge about postharvest handling and horticultural preparations are only given in general for horticultural crops and practicum given only certain fruits, so that postharvest handling and purple sweet potato preparations have not been given specifically. This community service activity aims to: Provide information to the community, especially at SMK Negeri 1 Bawen Semarang Regency, about the importance of handling purple sweet potato postharvest and how to process it and provide skills in processing purple sweet potatoes into purple rice and purple sweet potato ice cream. The target audience in community service is students of SMK Negeri 1 Bawen Semarang Regency who are in accordance with the Department of Agricultural Product Technology. The results of the implementation showed that the target was students of SMK Negeri 1 Bawen increased their knowledge and understanding of the importance of post-harvest handling and tomato processing with practice. This is based on questions and answers, interviews and questionnaires distributed before and after the activity. The evaluation was carried out using questionnaires before and after the implementation given to 70 participants who participated. The results of the evaluation show that: a. Before the implementation of the activity, 80% of participants had never received counseling on post-harvest handling, b. Before the implementation 75% did not know about the processing of purple sweet potatoes and 25% knew, after the implementation 85% knew and 20.67% knew very much about the processing of purple sweet potatoes, c. 100% of participants

did not know about processing purple sweet potatoes into purple rice and after counseling 3.33% did not know, 96.67% knew and 10% knew very well, d. 100% of extension participants did not know how to process purple sweet potatoes into ice cream and after counseling 86.67% knew and 13.33% knew how to process purple sweet potato becomes ice cream, e. Knowledge of the benefits of purple sweet potatoes of extension participants before the activity 66.7% did not know, 33.33% knew and 6.67% knew very well, and after the activity 73.33% knew and 26.66% knew very well, and f. Knowledge of processed purple sweet potatoes in addition to being purple rice and purple sweet potato ice cream states 100% tofu.

Keywords: *post-harvest, purple sweet potato, purple rice and purple sweet potato ice cream*

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.

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.

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.

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dapat disimpulkan bahwa 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. 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 Fakhrina,. 2016, Panen Dan Pasca Panen Ubi Ungu (*Lycopersicum 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 Phisiology & Handling of Fruit, Vegetables & Ornamentals, UNSW PRESS, Sydney, Australia