

## Pemberdayaan Anggota Kelompok Tani Sehati Nagari Koto Laweh Kabupaten Solok dalam Pembuatan Brownies Panggang Ubi Jalar Ungu

Tiara Nadhifa Boti<sup>1\*</sup>, Delsi Afrini<sup>2</sup>, Harissatria<sup>3</sup>, Edi Firnando<sup>4</sup>, Dara Surtina<sup>5</sup>

<sup>1,2,4</sup>)Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Mahaputra Muhammad Yamin, Indonesia

<sup>3,5</sup>)Program Studi Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Mahaputra Muhammad Yamin, Indonesia

\*Corresponding author: [tiaranadifa@gmail.com](mailto:tiaranadifa@gmail.com)

### Abstrak

Produk pertanian, umumnya dipasarkan dalam bentuk utama atau mentah, seringkali mengalami penanganan yang kurang optimal dan kualitas yang tidak konsisten, sehingga mengurangi daya saing di pasar. Kemajuan teknologi telah mendorong pergeseran fokus ke arah pengolahan dan pemasaran untuk meningkatkan nilai total produk pertanian. Pengabdian kepada masyarakat ini berfokus pada ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L.), yang dikenal karena kandungan karbohidrat dan antosianin tinggi, sebagai sumber potensial antioksidan alami dengan berbagai manfaat kesehatan. Pengabdian ini menyoroti keberagaman kandungan antosianin pada ubi jalar ungu, menekankan peran mereka sebagai antioksidan dengan berbagai manfaat kesehatan. Kelompok tani Sehati di Nagari Koto Laweh, Kabupaten Solok, membudidayakan dan mengolah ubi jalar ungu secara rumah tangga. Namun, kendala seperti pengetahuan terbatas dalam pembuatan brownies panggang ubi jalar ungu dan kurangnya peralatan menghambat inovasi dalam pengolahan. Metode dan solusi untuk mengatasi tantangan tersebut, memberikan kelompok tani Sehati pengetahuan baru dan teknik inovatif untuk mengolah ubi jalar ungu menjadi brownies panggang yang menarik, inovatif, lezat, dan bergizi. Keterlibatan langsung kelompok tani dalam pembuatan brownies di Nagari Koto Laweh, Kecamatan Lembang Jaya, Kabupaten Solok, menunjukkan kelayakan dan potensi manfaat dari pendekatan ini. Brownies panggang ubi jalar ungu memiliki masa simpan yang lebih lama dibandingkan dengan kue lainnya, berkontribusi pada pelestarian ubi jalar ungu. Upaya ini secara signifikan mendukung program diversifikasi pangan, meningkatkan citra dan nilai tambah produk ubi jalar ungu. Proses langkah-demi-langkah melibatkan persiapan bahan dan proses pembuatan brownies, memberikan panduan yang mudah diakses bagi kelompok tani. Kesimpulan dari pengabdian kepada masyarakat oleh kelompok tani Sehati mencakup penerimaan positif, menunjukkan minat dalam pengembangan brownies panggang ubi jalar ungu. Selain itu, pengolahan ubi jalar ungu menjadi brownies panggang menawarkan peluang pengembangan yang berkelanjutan, mengatasi kekhawatiran terhadap masa simpan dan peningkatan pendapatan.

**Kata Kunci:** ubi jalar ungu, antosianin, brownies panggang, diversifikasi pangan, nilai tambah, kelompok tani

### Abstract

Agricultural products, often marketed in their raw form, frequently face suboptimal handling and inconsistent quality, resulting in diminished market competitiveness. Technological progress has shifted the focus towards processing and marketing to enhance the overall value of agricultural products. This community service initiative centers around purple sweet potatoes (*Ipomoea batatas* L.), known for their high carbohydrate and anthocyanin content, serving as a potential source of natural antioxidants with various health benefits. This community service project highlights the diverse anthocyanin content in

**Tiara Nadhifa, et. al.**

Pemberdayaan Anggota Kelompok ...

*purple sweet potatoes, emphasizing their role as antioxidants with multifaceted health advantages. In West Sumatra, Indonesia, the Sehati farmer group in Nagari Koto Laweh, Kabupaten Solok, cultivates and processes purple sweet potatoes on a household scale. However, challenges such as limited knowledge in making baked purple sweet potato brownies and a lack of equipment hinder innovation in processing. Methods and solutions to address these challenges, providing the Sehati farmer group with new knowledge and innovative techniques for processing purple sweet potatoes into appealing, innovative, delicious, and nutritious baked brownies. The direct involvement of the farmer group in brownie production in Nagari Koto Laweh, Kecamatan Lembang Jaya, Kabupaten Solok, demonstrates the feasibility and potential benefits of this approach. Baked purple sweet potato brownies offer an extended shelf life compared to other cakes, contributing to the preservation of purple sweet potatoes. This effort significantly supports food diversification programs, enhancing the image and value addition of purple sweet potato products. The step-by-step process involves the preparation of ingredients and the baking of brownies, providing an accessible guide for the farmer group. Conclusions drawn from the community service initiative by the Sehati farmer group include positive reception, indicating interest in the development of baked purple sweet potato brownies. Furthermore, processing purple sweet potatoes into baked brownies presents a viable and sustainable business opportunity, addressing both extended shelf life concerns and income enhancement.*

**Keywords:** *purple sweet potato, anthocyanins, baked brownies, food diversification, value addition, farmer group.*

## **PENDAHULUAN**

Produk hasil pertanian pada umumnya masih banyak dipasarkan dalam bentuk primer (belum diolah). Jenis produk tersebut masih belum ditangani secara maksimal dan mutunya masih beragam sehingga daya saing di pasar relatif rendah. Seiring berkembangnya teknologi, maka hasil pertanian lebih difokuskan kepada pengolahan dan pemasaran hasil olahan produk pertanian. Hal ini diharapkan dapat meningkatkan nilai produk hasil pertanian (Gan, 2012)

Ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L.) merupakan varietas tanaman ubi jalar yang memiliki kandungan nutrisi karbohidrat dan sumber kalori yang cukup tinggi. Pada umumnya ubi ungu dijual dalam keadaan segar sehingga mudah mengalami kerusakan atau busuk saat penyimpanan.

Ubi jalar ungu memiliki warna yang cukup pekat pada bagian daging ubinya. Warna ungu pada ubi jalar ungu disebabkan oleh adanya pigmen ungu antosianin yang menyebar dari keseluruhan bagian ubi jalar ungu. Antosianin yang terkandung di dalam ubi jalar ungu berfungsi sebagai antioksidan, antikanker, antibakteria, serta perlindungan terhadap kerusakan hati, jantung dan stroke. Ubi jalar ungu dapat sebagai antikanker karena mengandung zat aktif yang disebut dengan selenium dan iodine yang aktivitasnya dua puluh kali lebih tinggi dari jenis ubi yang lain (Hardoko et al, 2010).

**Tiara Nadhifa, et. al.**

Pemberdayaan Anggota Kelompok ...

Kandungan antosianin pada ubi jalar ungu cukup bervariasi. Kadar antosianin pada ubi jalar ungu pekat adalah 61,85 mg/100g (138,15 mg/100 g basis kering) dan 3,51 mg/100 g (9,89 mg/100 g basis kering) pada ubi jalar ungu muda. Pada 100 g ubi jalar ungu segar, kandungan antosianin ubi jalar ungu pekat 17 kali lebih tinggi dibandingkan dengan kadar antosianin ubi jalar ungu muda, semakin ungu warna umbinya, maka kandungan antosianinnya semakin tinggi (Winarno, 2004 dalam Husna et al, 2013).

Keberadaan senyawa antosianin sebagai sumber antioksidan alami di dalam ubi jalar ungu cukup menarik untuk dikembangkan mengingat banyaknya manfaat dari kandungan antosianin. Salah satu kelompok tani yang membudidayakan dan mengembangkan olahan ubi jalar ungu skala rumah tangga yaitu kelompok tani sehati yang berada di nagari Koto Laweh Kabupaten Solok, Sumatera Barat. Dalam melakukan pengolahan ubi jalar ungu, kelompok tani mengalami permasalahan seperti rendahnya pengetahuan kelompok tani dalam pembuatan brownies panggang ubi jalar ungu. Selanjutnya kelompok tani belum pernah mendapatkan inovasi baru dalam pengolahan ubi jalar ungu karena kurangnya peralatan dan teknologi penunjang dalam pengolahan brownies panggang ubi jalar ungu (Afrini et al, 2023).

## **METODE PELAKSANAAN**

Metode Metode dan solusi yang dilakukan kepada kelompok tani sehati adalah dengan memberikan pengetahuan dan inovasi baru pengolahan ubi jalar ungu untuk dijadikan produk brownies panggang ubi jalar ungu yang menarik, inovatif, enak dan bergizi. Hal ini diharapkan dapat menambah wawasan serta keuntungan usaha kelompok tani sehati. Kegiatan ini dilakukan secara langsung dan anggota kelompok tani sehati ikut serta dalam pembuatan brownies ubi jalar ungu bersama di Nagari Koto Laweh, Kecamatan Lembang Jaya, kabupaten Solok. yang digunakan dalam kegiatan pengabdian ini adalah penyuluhan, motivasi dan diskusi tentang produksi, pengolahan dan ikut serta dalam pembuatan tepung ubi ungu bersama anggota kelompok tani sehati di Nagari Koto Laweh, Kecamatan Lembang Jaya, Kabupaten Solok. Setelah melakukan penyuluhan tentang manajemen keuangan, manajemen produksi, dan manajemen pemasaran, maka kelompok tani sehati dibina dalam membuat produksi tepung ubi jalar ungu menggunakan mesin yang telah disediakan.

*Tiara Nadhifa, et. al.*

Pemberdayaan Anggota Kelompok ...

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Brownies Panggang ubi jalar ungu merupakan produk makanan yang masa simpannya lebih lama, dari pada kue lainnya. Brownies merupakan salah satu jenis cake yang berwarna coklat kehitaman dengan tekstur sedikit lebih keras dari pada cake karena brownies tidak membutuhkan pengembang atau gluten. Brownies panggang memiliki kadar air yang lebih rendah, sehingga memiliki daya simpan yang tinggi (Astawan, 2009 dalam Sani et al, 2018).

Pembuatan brownies panggang ubi jalar ungu merupakan upaya yang sangat berkontribusi dalam mendukung program diversifikasi pangan karena dapat meningkatkan citra dan nilai tambah produk ubi jalar ungu.

Tahapan pembuatan brownies panggang ubi ungu adalah sebagai berikut:

### 1. Siapkan bahan

- 3 butir telur
- Tepung gula 170 gr
- Tepung ubi ungu 70 gr
- Tepung terigu 150 gr
- White chocolate 170 gr
- Minyak goreng 60ml
- Mentega 70 gr
- Keju (opsional)
- Almond (opsional)



### 2. Langkah pembuatan

- Lelehkan White chocolate, Mentega dan minyak dengan cara di tim,

*Tiara Nadhifa, et. al.*

Pemberdayaan Anggota Kelompok ...

Copyright © 2023, *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Mahaputra Muhammad Yamin (JUPEMY)*, Volume 02, Nomor 02, November 2023



- Kocok telur dan tepung gula hingga merata (harus larut),



- Masukkan tepung terigu dan tepung ubi yang sudah diayak kedalam adonan telur dan tepung gula tadi, hingga rata



- Tambahkan adonan white chocolate tadi, lalu aduk hingga rata,



*Tiara Nadhifa, et. al.*

Pemberdayaan Anggota Kelompok ...

Copyright © 2023, *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Mahaputra Muhammad Yamin (JUPEMY)*, Volume 02, Nomor 02, November 2023

- Tuang adonan ke loyang ukuran 22x22 yang telah dialasi kertas roti (boleh juga diolesi margarin)



- Beri topping sesuai selera (keju, almond)



- Masukkan kedalam oven dan panggang selama 25 s/d 30 menit



- Setelah matang, dinginkan baru dikeluarkan dari loyang,
- Brownies Panggang Ubi ungu siap disajikan

*Tiara Nadhifa, et. al.*

Pemberdayaan Anggota Kelompok ...

Copyright © 2023, Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Mahaputra Muhammad Yamin (JUPEMY), Volume 02, Nomor 02, November 2023



Keberhasilan pelaksanaan kegiatan terlihat dari beberapa aspek, diantaranya antusiasme anggota kelompok tani Sehati dalam mengikuti semua rangkaian pelatihan dari awal hingga akhir. Peserta menjadi lebih optimis untuk mendapatkan informasi lebih dalam mengenai peluang bisnis dan pemasaran Brownies Panggang ubi ungu. Keinginan dan ketertarikan anggota kelompok tani Sehati untuk memproduksi dan memasarkan Brownies Panggang ubi ungu, dikarenakan Brownies Panggang ubi ungu cukup mudah untuk dibuat dan dapat memperpanjang masa simpan.

## KESIMPULAN

Melalui pengolahan brownies panggang ubi jalar ungu yang diadakan di kelompok tani Sehati di Nagari Koto Laweh, Kecamatan Lembang Jaya, Kabupaten Solok dapat diambil beberapa kesimpulan, yakni :

1. Pembuatan brownies panggang ubi jalar ungu disambut baik oleh kelompok tani Sehati dan kelompok tani Sehati menunjukkan minat untuk menggeluti pengembangan produk brownies panggang ubi jalar ungu
2. Pengolahan ubi jalar ungu menjadi brownies panggang ubi jalar ungu memungkinkan untuk dilakukan dan memiliki potensi layak untuk dijadikan usaha bisnis

Brownies panggang ubi jalar ungu sebagai solusi untuk memperpanjang masa simpan ubi ungu dan peluang untuk meningkatkan pendapatan.

*Tiara Nadhifa, et. al.*

Pemberdayaan Anggota Kelompok ...

**DAFTAR PUSTAKA**

- Afrini, D., Harissatria, Firnando, E., Surtina, D., & Nelvi, Y. (2023). Peningkatan Produksi dan Diversifikasi Pengolahan Ubi Jalar Ungu di Kelompok Tani Sehati Nagari Koto Laweh Kabupaten Solok. Vol 4 No1.
- Gan, G. O. (2012). Strategi Pemasaran Perusahaan Permen Lunak Jahe Untuk Meningkatkan Volume Penjualan.
- 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. Teknol. dan Industri Pangan*, Vol. XXI No.1.
- Husna, N. E., Novita, M., & Rohaya, S. (2013, Agustus). Kandungan Antosianin dan Aktivitas Antioksidan Ubi Jalar Ungu Segar dan Produk Olahannya. *AGRITECH*, Vol. 33, No.3.
- Sani, I., Marsiti, C. I., & Masdarini, L. (2018, Maret). Studi Eksperimen Pengolahan Brownies Kukus Berbahan Baku Tepung Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Bosaparis : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, Volume 9, Nomor 1.

*Tiara Nadhifa, et. al.*

Pemberdayaan Anggota Kelompok ...