

PEMBERDAYAAN MASYARAKAT MELALUI INOVASI CAMILAN SEHAT BERBASIS UBI UNGU DI DESA RUMBIA

Hamsidar Hasan^{1*}, Madania², Reski Manno³

¹ Universitas Negeri Gorontalo; hamsidar.hasan@ung.ac.id

² Universitas Negeri Gorontalo; madania.tulsyahra@ung.ac.id

³ Universitas Negeri Gorontalo; mohreskimanno@ung.ac.id

ARTICLE INFO

Article history:

Received 2026-06-14

Revised 2026-06-30

Accepted 2026-07-14

ABSTRAK

Ubi ungu (*Ipomoea batatas* L.) merupakan pangan lokal yang kaya serat dan antosianin sehingga potensial dikembangkan menjadi camilan sehat bernilai ekonomi. Pemanfaatan ubi ungu di Desa Rumbia, Kecamatan Botumoito, Kabupaten Boalemo masih terbatas pada pengolahan rumah tangga sederhana. Kegiatan pengabdian ini bertujuan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah ubi ungu menjadi camilan sehat inovatif. Kegiatan dilaksanakan pada 26 Februari 2026 dengan 50 peserta. Metode kegiatan meliputi penyuluhan, demonstrasi, praktik langsung, pengemasan sederhana, pengenalan branding, dan evaluasi melalui pre-test serta post-test. Hasil menunjukkan peningkatan pengetahuan peserta. Peserta dengan nilai kurang dari 60 menurun dari 22 orang (44%) menjadi 0 orang (0%). Peserta dengan nilai lebih dari 80 meningkat dari 5 orang (10%) menjadi 26 orang (52%). Persentase peserta dengan kategori baik hingga sangat baik (nilai ≥ 71) meningkat dari 30% menjadi 86%. Pelatihan partisipatif efektif meningkatkan pemahaman masyarakat tentang manfaat ubi ungu, teknik pengolahan camilan sehat, dan peluang usaha pangan lokal.

Kata Kunci: Ubi Ungu; Camilan Sehat; Pemberdayaan Masyarakat; Pelatihan; Pangan Lokal

ABSTRACT

Purple sweet potato (*Ipomoea batatas* L.) is a local food rich in fiber and anthocyanins, making it a promising ingredient for healthy snacks with added economic value. Its use in Rumbia Village, Botumoito District, Boalemo Regency remains limited to simple household processing. This community service program aimed to improve community knowledge and skills in processing purple sweet potato into innovative healthy snacks. The activity was conducted on February 26, 2026, involving 50 participants. The methods included educational counseling, product demonstration, hands-on practice, simple packaging, branding introduction, and evaluation through pre-test and post-test assessments. The results showed improved participant knowledge. Participants scoring below 60 decreased from 22 people (44%) to 0 people (0%). Participants scoring above 80 increased from 5 people (10%) to 26 people (52%). The proportion of participants in the good to very good category (score ≥ 71) increased from 30% to 86%. Participatory training effectively improved community understanding of purple sweet potato benefits, healthy snack processing techniques, and local food-based business opportunities.

Keyword: Purple Sweet Potato; Healthy Snacks; Community Empowerment; Training; Local Food

This is an open access article under the [CC BY](#) license.



Corresponding Author:

Hamsidar Hasan

Universitas Negeri Gorontalo, Indonesia; hamsidar.hasan@ung.ac.id

1. PENDAHULUAN

Peningkatan kesadaran masyarakat terhadap pangan sehat mendorong kebutuhan pada produk lokal yang bergizi, aman, dan bernilai ekonomi. Pangan lokal tidak hanya berfungsi sebagai sumber konsumsi keluarga, tetapi juga dapat menjadi dasar pengembangan usaha rumah tangga. Kajian bibliometrik Faramitha et al. (2024) menunjukkan bahwa pemanfaatan ubi ungu dalam produk pangan terus berkembang karena bahan ini memiliki nilai gizi, warna alami, dan potensi aplikasi industri pangan. Dalam konteks desa, inovasi pangan lokal dapat memperkuat ketahanan pangan sekaligus membuka peluang ekonomi masyarakat.

Ubi ungu (*Ipomoea batatas* L.) termasuk bahan pangan yang mudah ditemukan di berbagai daerah Indonesia. Ubi ungu mengandung karbohidrat, serat, mineral, dan antosianin yang berperan sebagai pigmen alami serta senyawa antioksidan. Yun et al. (2024) menjelaskan bahwa antosianin ubi ungu memiliki fungsi penting sebagai komponen bioaktif yang dapat dikembangkan dalam berbagai aplikasi pangan. Ramdan dan Lestari (2023) juga melaporkan bahwa ekstrak ubi ungu memiliki kandungan antosianin yang dapat dimanfaatkan sebagai sumber warna alami dan antioksidan.

Pengolahan ubi ungu perlu memperhatikan teknik produksi karena proses pemanasan dapat memengaruhi stabilitas senyawa bioaktif. Mesiano et al. (2023) menemukan bahwa metode pengolahan berpengaruh terhadap kandungan antosianin pada ubi ungu. Temuan ini penting bagi kegiatan pelatihan masyarakat karena peserta tidak hanya perlu mengetahui resep produk, tetapi juga perlu memahami cara pengolahan yang menjaga mutu, warna, rasa, dan daya terima produk.

Desa Rumbia, Kecamatan Botumoito, Kabupaten Boalemo memiliki potensi sumber daya pangan lokal yang dapat dikembangkan. Namun, pemanfaatan ubi ungu oleh masyarakat masih banyak dilakukan dalam bentuk konsumsi sederhana. Kondisi ini membuat nilai tambah komoditas belum optimal. Masyarakat, terutama ibu rumah tangga, kader, pemuda, dan pelaku usaha mikro, membutuhkan pendampingan agar mampu mengolah ubi ungu menjadi produk camilan sehat yang lebih menarik dan berpeluang pasar.

Pengembangan produk camilan sehat berbasis ubi ungu dapat dilakukan melalui pelatihan yang menekankan praktik langsung. Pratiwi (2020) menunjukkan bahwa ubi jalar dapat diolah menjadi beragam makanan, sedangkan Anugrah dan Suryani (2020) membuktikan bahwa penambahan ubi ungu dapat menghasilkan produk jajanan berbasis pangan lokal. Oleh karena itu, produk seperti stik ubi ungu, cookies ubi ungu, brownies ubi ungu, dan olahan sejenis dapat menjadi alternatif camilan sehat dengan nilai jual lebih baik.

Pelatihan partisipatif menjadi strategi yang relevan dalam pemberdayaan masyarakat. Indriyani et al. (2023) menunjukkan bahwa pelatihan pembuatan makanan sehat kreatif dapat meningkatkan pemahaman peserta dan membuka peluang usaha. Basrowi et al. (2026) juga menegaskan bahwa pelatihan pengolahan keripik berbasis pangan lokal dapat meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan motivasi berwirausaha. Sejalan dengan itu, Anggraini et al. (2025) menunjukkan bahwa kombinasi pelatihan, inovasi produk, dan pendampingan dapat meningkatkan kapasitas kesehatan dan ekonomi masyarakat.

Berdasarkan kondisi tersebut, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat Desa Rumbia dalam mengolah ubi ungu menjadi camilan sehat yang inovatif dan bernilai ekonomi. Kegiatan ini juga diarahkan untuk menumbuhkan kesadaran tentang manfaat ubi ungu, memperkenalkan teknik pengolahan yang praktis, serta membuka peluang pengembangan usaha berbasis potensi lokal.

2. METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan pada 26 Februari 2026 di Desa Rumbia, Kecamatan Botumoito, Kabupaten Boalemo. Peserta kegiatan berjumlah 50 orang yang terdiri atas masyarakat desa, anggota PKK, kader, pelaku usaha mikro, dan pemuda desa. Kegiatan menggunakan pendekatan pelatihan partisipatif yang menggabungkan penyuluhan, demonstrasi, praktik langsung, dan evaluasi hasil belajar.

Tahap persiapan meliputi koordinasi dengan pemerintah Desa Rumbia, observasi ketersediaan bahan pangan lokal, identifikasi kelompok sasaran, dan penyusunan materi pelatihan. Tim juga menyiapkan bahan ubi ungu, bahan tambahan produk, peralatan produksi sederhana, contoh kemasan, lembar pre-test, dan lembar post-test. Kegiatan ini dilaksanakan setelah memperoleh izin dari pemerintah desa dan persetujuan peserta untuk mengikuti seluruh rangkaian pelatihan.

Tahap edukasi dilakukan melalui penyuluhan mengenai kandungan gizi ubi ungu, manfaat antosianin, peluang pengembangan pangan fungsional, dan potensi usaha rumah tangga. Materi disampaikan secara interaktif agar peserta dapat bertanya tentang bahan, teknik pengolahan, keamanan pangan sederhana, dan peluang pemasaran produk. Tahap pelaksanaan dilanjutkan dengan demonstrasi dan praktik langsung pembuatan camilan sehat berbasis ubi ungu, seperti stik ubi ungu, cookies ubi ungu, dan brownies ubi ungu.

Tahap pengemasan dan branding memperkenalkan teknik pengemasan sederhana, penentuan nama produk, desain label, dan cara menjaga tampilan produk agar lebih menarik.

Tahap pendampingan usaha meliputi pengenalan perhitungan biaya produksi, penentuan harga jual, strategi pemasaran offline, dan pengenalan pemasaran online sederhana. Rangkaian kegiatan ini disusun agar peserta tidak hanya memahami proses produksi, tetapi juga mengenal langkah awal pengembangan usaha.

Evaluasi dilakukan menggunakan *pre-test* sebelum penyuluhan dan *post-test* setelah kegiatan selesai. Instrumen evaluasi berisi pertanyaan tentang manfaat ubi ungu, teknik pengolahan, keamanan pangan sederhana, pengemasan, dan peluang usaha. Data dianalisis secara deskriptif dengan menghitung jumlah peserta dan persentase pada empat kategori nilai, yaitu <60, 60-70, 71-80, dan >80. Hasil *pre-test* dan *post-test* dibandingkan untuk melihat perubahan pengetahuan peserta.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

Kegiatan pelatihan diikuti oleh 50 peserta dari Desa Rumbia. Peserta mengikuti seluruh rangkaian kegiatan, mulai dari *pre-test*, penyuluhan, demonstrasi, praktik langsung, pengemasan, diskusi peluang usaha, hingga *post-test*. Antusiasme peserta terlihat dari keterlibatan aktif saat praktik dan diskusi tentang pengembangan produk.

Hasil *pre-test* menunjukkan bahwa pengetahuan awal peserta mengenai pemanfaatan ubi ungu sebagai bahan camilan sehat masih rendah. Sebanyak 22 peserta (44%) memperoleh nilai kurang dari 60, sebanyak 13 peserta (26%) memperoleh nilai 60-70, sebanyak 10 peserta (20%) memperoleh nilai 71-80, dan hanya 5 peserta (10%) memperoleh nilai lebih dari 80. Data ini menunjukkan bahwa sebagian besar peserta belum memahami manfaat ubi ungu, teknik pengolahan, dan peluang usaha berbasis pangan lokal secara memadai.

Setelah mengikuti pelatihan, hasil *post-test* menunjukkan peningkatan pengetahuan. Tidak ada peserta yang memperoleh nilai kurang dari 60. Peserta dengan nilai 60-70 berjumlah 7 orang (14%), peserta dengan nilai 71-80 berjumlah 17 orang (34%), dan peserta dengan nilai lebih dari 80 meningkat menjadi 26 orang (52%). Perbandingan hasil evaluasi ditampilkan pada Tabel 1.

Tabel 1. Hasil Evaluasi Pengetahuan Peserta Sebelum dan Sesudah Pelatihan

Kategori Nilai	Pre-test (n)	Pre-test (%)	Post-test (n)	Post-test (%)
<60	22	44	0	0
60-70	13	26	7	14
71-80	10	20	17	34
>80	5	10	26	52
Jumlah	50	100	50	100

Tabel 1 menunjukkan pergeseran distribusi nilai ke kategori yang lebih tinggi. Peserta dengan nilai kurang dari 60 menurun dari 44% menjadi 0%. Peserta dengan nilai lebih dari 80 meningkat dari 10% menjadi 52%. Jika kategori baik hingga sangat baik dihitung dari nilai

≥ 71 , persentasenya meningkat dari 30% pada *pre-test* menjadi 86% pada *post-test*. Hasil ini menunjukkan bahwa metode penyuluhan, demonstrasi, dan praktik langsung mampu meningkatkan pengetahuan peserta secara nyata.

Dokumentasi kegiatan menunjukkan partisipasi masyarakat dalam pelatihan dan praktik pengolahan produk. Foto bersama tim dan masyarakat Desa Rumbia ditampilkan pada Gambar 1, sedangkan proses praktik dan pengemasan produk ditampilkan pada Gambar 2.



Gambar 1. Foto bersama staf dan masyarakat Desa Rumbia



Gambar 2. Praktik langsung dan pengemasan produk bersama masyarakat

Pembahasan

Peningkatan pengetahuan peserta menunjukkan bahwa pelatihan partisipatif sesuai untuk kegiatan pengabdian berbasis pangan lokal. Peserta tidak hanya menerima informasi, tetapi juga mempraktikkan proses produksi secara langsung. Model ini sejalan dengan Indriyani et al. (2023), yang menemukan bahwa pelatihan makanan sehat kreatif dapat meningkatkan pemahaman peserta dan menumbuhkan minat pada peluang usaha.

Penggunaan ubi ungu sebagai bahan utama juga relevan dengan kebutuhan pengembangan pangan fungsional. Antosianin pada ubi ungu memberi nilai tambah karena berperan sebagai pigmen alami dan antioksidan. Yun et al. (2024) menempatkan antosianin ubi ungu sebagai senyawa bioaktif penting dalam inovasi pangan. Mappiratu et al. (2022) juga menunjukkan bahwa formulasi pangan berbasis ubi ungu dapat dikembangkan sebagai produk fungsional dengan kandungan antosianin dan aktivitas antioksidan.

Hasil pelatihan juga memperlihatkan pentingnya edukasi tentang teknik pengolahan. Produk berbasis ubi ungu perlu diolah dengan cara yang menjaga mutu warna, tekstur, dan kandungan bioaktif. Mesiano et al. (2023) menegaskan bahwa proses pengolahan berpengaruh terhadap stabilitas antosianin. Oleh karena itu, materi pelatihan perlu memasukkan aspek teknis seperti pemilihan bahan, suhu pengolahan, kebersihan alat, dan penyimpanan produk.

Dari sisi pemberdayaan ekonomi, kegiatan ini memberi bekal awal bagi masyarakat untuk mengembangkan usaha rumah tangga. Peserta memperoleh pengalaman membuat produk, mengenal pengemasan, dan memahami perhitungan biaya sederhana. Basrowi et al. (2026) menunjukkan bahwa pelatihan pengolahan keripik berbasis pangan lokal dapat memperkuat kemandirian ekonomi masyarakat. Temuan tersebut mendukung hasil kegiatan ini karena peserta mulai melihat ubi ungu sebagai bahan usaha, bukan hanya bahan konsumsi keluarga.

Pengenalan branding dan kemasan sederhana menjadi bagian penting dalam peningkatan nilai tambah produk. Produk pangan lokal memerlukan tampilan yang menarik, informasi produk yang jelas, dan harga yang sesuai agar dapat diterima pasar. Anggraini et al. (2025) menunjukkan bahwa inovasi produk yang disertai pendampingan dapat memperkuat kapasitas ekonomi masyarakat. Dalam kegiatan ini, peserta mulai memahami bahwa kemasan, label, dan konsistensi mutu berperan dalam daya saing produk.

Meskipun hasil evaluasi menunjukkan peningkatan pengetahuan, kegiatan ini masih memiliki keterbatasan. Evaluasi hanya dilakukan segera setelah pelatihan sehingga belum mengukur keberlanjutan praktik produksi dan dampak ekonomi jangka panjang. Karena itu, kegiatan lanjutan perlu diarahkan pada pendampingan produksi, perbaikan resep, uji daya terima, pengurusan legalitas sederhana, dan pemasaran digital agar produk camilan sehat berbasis ubi ungu dapat berkembang menjadi produk unggulan desa.

4. KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat berupa pelatihan pembuatan camilan sehat berbasis ubi ungu di Desa Rumbia berjalan dengan baik dan mendapat respons positif dari peserta. Kegiatan ini berhasil meningkatkan pengetahuan masyarakat tentang manfaat ubi ungu, teknik pengolahan produk, pengemasan sederhana, dan peluang usaha berbasis pangan lokal. Hasil evaluasi menunjukkan peningkatan pengetahuan peserta setelah pelatihan. Peserta dengan nilai kurang dari 60 menurun dari 22 orang (44%) menjadi 0 orang (0%). Peserta dengan nilai lebih dari 80 meningkat dari 5 orang (10%) menjadi 26 orang (52%). Persentase peserta dengan kategori baik hingga sangat baik (nilai ≥ 71) meningkat dari 30% menjadi 86%. Data ini menunjukkan bahwa penyuluhan, demonstrasi, dan praktik langsung efektif meningkatkan pemahaman peserta.

Kegiatan ini dapat menjadi langkah awal pengembangan produk unggulan desa berbasis ubi ungu. Tindak lanjut perlu dilakukan melalui pendampingan produksi, standarisasi

resep, desain kemasan, perhitungan harga jual, legalitas produk, dan pemasaran agar keterampilan peserta dapat berkembang menjadi kegiatan ekonomi yang berkelanjutan.

REFERENSI

- Anggraini, A., Aliya, S. M., Zafirah, M. A., Pinkan, C. R., Rahayu, W., Sudrajat, C., & Triastinurmiatiningsih. (2025). Community empowerment through family medicinal plant (TOGA) cultivation and product innovation to improve health and local economy. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Inovatif*, 3(2), 103–112. <https://doi.org/10.33751/jpmi.v3i2.202>
- Anugrah, R. M., & Suryani, E. (2020). Kandungan gizi donat dengan penambahan ubi ungu (*Ipomoea batatas* L.) sebagai makanan jajanan berbasis pangan lokal bagi anak sekolah. *Jurnal Gizi*, 9(1), 150–158. <https://doi.org/10.26714/jg.9.1.2020.150-158>
- Basrowi, Irsyadi, A. R., Sari, G. I., Nuryanto, U. W., Hidayatulloh, Rohaeni, N., Ali, M. F., Novitasari, D., & Riadudin, A. (2026). Enhancing community economic self-reliance through training on the processing of local food-based chips. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 7(1), 321–330. <https://doi.org/10.32815/jpm.v7i1.3007>
- Faramitha, F., Mahendradatta, M., Asfar, M., Iqbal, M., & Adam, A. (2024). Study utilisation of purple sweet potato in food products: Research trends bibliometric. *Acta Scientiarum Polonorum Technologia Alimentaria*, 23(2), 187–201. <https://doi.org/10.17306/J.AFS.001217>
- Indriyani, D., Asmuji, Cahyanto, T. A., Maharani, A., & Wahyuni, A. S. (2023). Community empowerment through training on making healthy food creatively presented as a business opportunity effort for the Tutul Village community. *Proceedings of the 2nd International Conference of Health Innovation and Technology (ICHIT 2022)*, 116–122. https://doi.org/10.2991/978-94-6463-202-6_14
- Mappiratu, K., Laga, A., & Sirajuddin, S. (2022). Utilization of functional instant porridge formulated from taro and purple sweet potato as anti-diabetic. *Open Access Macedonian Journal of Medical Sciences*, 10, 357–360. <https://doi.org/10.3889/oamjms.2022.7057>
- Mesiano, T., Rasyid, A., Gayatri, A., Kusumaningsih, W., Witjaksono, F., Herqutanto, H., Amalia, L., Karuniawan, A., Andarwulan, N., & Harris, S. (2023). Stability of anthocyanin content in various processed purple sweet potatoes. *Acta Universitatis Agriculturae et Silviculturae Mendelianae Brunensis*, 71(6), 309–316. <https://doi.org/10.11118/actaun.2023.021>
- Pratiwi, R. A. (2020). Pengolahan ubi jalar menjadi aneka olahan makanan: Review. *Jurnal Triton*, 11(2), 42–50. <https://doi.org/10.47687/jt.v11i2.112>
- Ramdan, S. R. K., & Lestari, R. (2023). Determination of anthocyanin content of purple sweet potato extract. *Jurnal Kesehatan STIKes Muhammadiyah Ciamis*, 10(2), 65–70. <https://doi.org/10.52221/jurkes.v10i2.371>
- Yun, D., Wu, Y., Yong, H., Tang, C., Chen, D., Kan, J., & Liu, J. (2024). Recent advances in purple sweet potato anthocyanins: Extraction, isolation, functional properties and applications in biopolymer-based smart packaging. *Foods*, 13(21), 3485. <https://doi.org/10.3390/foods13213485>