

## PELATIHAN PENGOLAHAN TEPUNG IPOMEA BATATAS DESA EMBACANG BARU ILIR KECAMATAN KARANG JAYA

Ivoni Susanti<sup>1</sup>, Fitria Lestari<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Program Studi Pendidikan Biologi, Universitas PGRI Silampari, Indonesia; [ivonijoe@gmail.com](mailto:ivonijoe@gmail.com)

<sup>2</sup>Program Studi Pendidikan Biologi, Universitas PGRI Silampari, Indonesia; [Fitriinq@gmail.com](mailto:Fitriinq@gmail.com)

---

### ARTICLE INFO

---

*Article history:*

Received 2025-01-14

Revised 2025-01-25

Accepted 2025-02-05

---

### ABSTRAK

---

Desa Embacang Baru Ilir memiliki potensi lahan ubi rambat atau dikenal ubi ungu atau nama latin Ipomea batatas yang dapat diolah menjadi produk bernilai jual tinggi, yaitu tepung. Tepung Ipomea batatas memiliki kandungan gizi serta manfaat, seperti berguna bagi penderita diabetes karena free gluten, osteoporosis, mencegah tekanan darah tinggi dan mudah dihasilkan. Selain itu, pengolahan tepung Ipomea batatas ini nantinya diharapkan dapat meningkatkan produktivitas masyarakat desa Embacang Baru Ilir, sehingga dapat meningkatkan perekonomiannya. Metode dalam kegiatan, yaitu: observasi, sosialisasi, pelatihan dan dilanjutkan praktik langsung pembuatan tepung Ipomea batatas, serta melakukan pendampingan dalam produksi dan manajemen usahanya. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa terdapat peningkatan keterampilan masyarakat melalui pengamatan observasi dalam hal pemilihan bahan, proses pembuatan, dan hasil produk yaitu dari 25% (nilai keterampilan awal) menjadi 95% (nilai keterampilan akhir). Disimpulkan bahwa kegiatan ini bermanfaat bagi masyarakat desa Embacang Baru dalam mengolah potensi lokal yang berlimpah di wilayahnya untuk menjadi produk yang bernilai jual dan bermanfaat kedepannya.

**Keywords:** Pelatihan, Pengolahan, Tepung Ipomea Batatas

---

### ABSTRACT

---

*Embacang Baru Ilir Village has potential land for yam, also known as purple yam or the Latin name Ipomea batatas, which can be processed into a high-value product, namely flour. Ipomea batatas flour has nutritional content and benefits, such as being useful for diabetes sufferers because it is free of gluten, osteoporosis, prevents high blood pressure and is easy to produce. Apart from that, it is hoped that the processing of Ipomea batatas flour can increase the productivity of the people of Embacang Baru Ilir village, thereby improving their economy. Methods in activities, namely: observation, socialization, training and continued direct practice in making Ipomea batatas flour, as well as providing assistance in production and business management. The results of the activity showed that there was an increase in community skills through observations in terms of material selection, manufacturing processes and product results, namely from 25% (initial skill value) to 95% (final skill value). It was*

---

*concluded that this activity was beneficial for the people of Embacang Baru village in processing the abundant local potential in their area into products that have marketable value and are useful in the future.*

**Keywords:** Training, Processing, Flour Ipomea Batatas

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



**Corresponding Author :**

Ivoni Susanti

Program Studi Pendidikan Biologi, Universitas PGRI Silampari, Indonesia; [ivonijoe@gmail.com](mailto:ivonijoe@gmail.com)

## 1. PENDAHULUAN

Desa Embacang Baru Ilir merupakan salah satu desa yang terletak di kecamatan Karang Jaya kabupaten Musi Rawas Utara dengan akses melalui jalur darat selama  $\pm$  1,5 jam atau dengan jarak 61,5 km. Akses yang mudah tentunya belum menjamin ekonomi masyarakat di desa Embacang Baru Ilir yang masih dibawah harapan dengan hanya mengandalkan pendapatan dari sawit dan karet (Rahman, Ariani, & Rakhman, 2023). Hal ini didasarkan pada RKPD (Astuti & Astuti, 2023) bahwa prioritas pemerintah daerah Kabupaten Musi Rawas Utara adalah pengurangan kemiskinan melalui pengembangan potensi lokal dan peningkatan sumber daya manusia (Utiarahman, Harmain, & Yusuf, 2013). Salah satu cara untuk pengembangan potensi lokal adalah dengan memberikan pelatihan untuk mendukung nilai tambah perekonomian masyarakat desa ini (Nur'aini, Azhari, Afriani, Purnamasari, & Putri, 2024). Hasil panen ubi ungu (Gambar 1) ini hanya dipasarkan dalam bentuk ubi utuh yang dijual melalui pengumpul dan dipasarkan di pinggir jalan atau di pasar lokal, namun yang menjadi permasalahan akhir-akhir ini adalah harga ubi ungu ini semakin menurun sehingga berpengaruh terhadap pendapatan masyarakat petani dengan harga Rp. 3.300 (Sushanti, dkk., 2020). Oleh karena itu, tim melakukan pengembangan potensi lokal desa ini mengolah ubi rambat atau istilah lainnya ubi ungu menjadi produk tepung yang free gluten yang baik untuk kesehatan serta dapat diolah menjadi produk lainnya dari tepung ubi rambat (Ipomea batatas) (Sidiq, Ramdhan, Forestryana, & Torizellia, 2023).



**Gambar 1.** Panen Ubi Ungu

Berdasarkan observasi dan wawancara dengan kepala desa (Gambar 2) yaitu Bapak Kartubi diketahui bahwa di desa Embacang Baru Ilir penduduk umumnya hanya tamatan SD dan bahkan ada yang tidak sekolah (Claudia, Estiasih, Ningtyas, & Widyastuti, 2015). Hal ini juga menjadi alasan kenapa ubi rambat hanya sebagai rebusan dan memang belum dimanfaatkan menjadi produk apapun dikarenakan masyarakat belum memiliki pengetahuan yang memadai tentang cara dan mau dijadikan apa (Anwar, Aprita, Kemalawaty, & Ambartiasari, 2021). Padahal, ubi rambat sangat bermanfaat bagi kehidupan manusia karena mengandung jauh lebih banyak antosianin daripada ubi jalar kuning dan putih. Antosianin dapat menjaga kesehatan dan menurunkan bahaya penyakit degeneratif, aktivitas antikanker, kapasitas antioksidan, dan gangguan kardiovaskular (Nurhafnita, Bulotio, & Umela, 2021).



**Gambar 2. Wawancara dengan Kepala Desa Embacang Baru Ilir**

Pengolahan ubi rambat menjadi tepung *Ipomea batatas* ini dikarenakan kandungan gizinya yang jika dalam bentuk dikeringkan dengan cara dijemur memiliki kandungan karbohidrat sebesar 77.89%; kandungan protein sebesar 8.99%; kandungan lemak sebesar 0.45%; kandungan kadar air sebesar 11.17%; dan kandungan kadar abu sebesar 1.49%. Tepung ubi ungu yang dikeringkan dengan cara dioven memiliki kandungan karbohidrat sebesar 79.38%; kandungan protein sebesar 9.03%; kandungan lemak sebesar 0.39%; kandungan kadar air sebesar 9.59%; dan kandungan kadar abu sebesar 1.60% (Rijal, 2019). Ubi jalar ungu merupakan salah satu sumber pangan yang kaya akan karbohidrat, protein, lemak, vitamin A, B1, B2, B3, dan C, serta berbagai mineral seperti Ca, P, Mg, Na, K, S, Fe, Cu, Zn, Mn, Al, B (Sofyan, Zulfah, Mandasari, & Zuhri, 2024a). Harga tepung ubi ungu yang dijual secara online rata-rata Rp. 25000 per kg (Sofyan, Zulfah, Mandasari, & Zuhri, 2024b). Pertimbangan lainnya yaitu karena kebermanfaatannya bagi kehidupan, seperti berguna bagi penderita diabetes karena free gluten, osteoporosis, mencegah tekanan darah tinggi dan mudah dihasilkan. Selain itu, pengolahan tepung *Ipomoea batatas* ini nantinya diharapkan dapat meningkatkan produktivitas masyarakat desa Embacang Baru Ilir, sehingga dapat meningkatkan perekonomiannya (Wati & Hisanan, 2024).

## 2. METHOD

Metode pelaksanaan dilakukan melalui dua tahapan, yaitu:

### 1. Tahap Persiapan

Tahap persiapan dilakuakn dengan melakukan observasi lokasi dan koordinasi dengan perangkat dusun yang dalam hal ini adalah kepala desa Embacang Baru Ilir untuk membahas kegiatan sosialisasi dan pelatihan (Hernita, Lubis, & Roji, 2023). Sosialisasi dilakukan kepada masyarakat dengan materi tentang (Solihah, Shiyan, Rasyid, & Fertilita, 2023):

- a. Memberikan pengetahuan tentang keanekaragaman sumber daya alam di Indonesia dan Sumatera Selatan.

- b. Memberikan pengetahuan tentang ragam olahan *Ipomea batatas*.
- c. Memberikan pengetahuan tentang manfaat tepung *Ipomea batatas*
- d. Memberikan pengetahuan tentang jenis pembuatan tepung *Ipomea batatas*.
- e. Memberikan pengetahuan tentang prinsip pembuatan tepung *Ipomea batatas*.
- f. Memberikan pelatihan tentang cara membuat tepung *Ipomea batatas*.

## 2. Tahap Pelatihan dan Pelaksanaan

Tahap pelatihan dan pelaksanaan yang dilakukan oleh tim PKM adalah sebagai berikut:

- a. Tim PKM melakukan kegiatan pelatihan cara membuat tepung dari *Ipomea batatas*. Tujuannya yaitu masyarakat dapat memahami teknologi tepat guna untuk memanfaatkan *Ipomea batatas* sehingga bernilai jual.
- b. Tim PKM melakukan kegiatan pengadaan peralatan dan bahan penunjang yang akan digunakan untuk membuat tepung *Ipomea batatas*. Tujuan yang akan dicapai dari kegiatan ini yaitu masyarakat dapat mempraktekkan secara mandiri proses pembuatan tepung *Ipomea batatas*.
- c. Tim PKM melakukan kegiatan pendampingan pada saat proses pembuatan tepung *Ipomea batatas*. Tujuan yang akan dicapai adalah masyarakat dapat melakukan kegiatan pembuatan tepung *Ipomea batatas* di bawah bimbingan dan pengawasan tim sehingga mempermudah mitra untuk bertanya jika ada yang kurang dipahami (Mulyati, Oktaviani, Nugraheni, & Pujiono, 2024).
- d. Tim PKM bersama mitra melakukan kegiatan pengemasan produk dan pemasaran. Tujuan dari kegiatan ini yaitu masyarakat selaku mitra dapat mempersiapkan proses pemasaran produk.

## 3. Metode Pendekatan

Metode pendekatan yang ditawarkan untuk menyelesaikan permasalahan ini melalui:

- a. Sosialisasi untuk menumbuhkan rasa peduli lingkungan dan menumbuhkan jiwa wirausaha serta penerapan teknologi tepat guna dalam penanganan sumber daya alam yang terabaikan dan berpotensi menjadi peluang usaha pembuatan tepung *Ipomea batatas*.
- b. Pendekatan keterampilan melalui pemberian pelatihan kepada mitra dalam pembuatan tepung *Ipomea batatas* serta manajemen usaha dan pemasarannya.

## 4. Partisipasi Mitra

Dalam Pelaksanaan PKM ini, partisipasi mitra diantaranya sebagai berikut:

- a. Peserta sosialisasi dan pelatihan.
- b. Penyediaan tempat sosialisasi dan pelatihan
- c. Penyediaan lokasi pembuatan tepung *Ipomea batatas*.
- d. Penyediaan bahan baku tepung *Ipomea batatas*.

## 5. Evaluasi Pelaksanaan dan Keberlanjutan Program

- a. Langkah Evaluasi Pelaksanaan Program. Kegiatan evaluasi pelaksanaan program terdiri atas evaluasi terhadap pemantauan kerja tim, pemantauan alat dan bahan baku pembuatan tepung *Ipomea batatas*, pemantauan tempat sosialisasi dan lokasi pembuatan tepung *Ipomea batatas*, pemantauan proses pembuatan tepung *Ipomea batatas*, pengemasan dan pemasarannya (El Bash et al., 2023).
- b. Langkah Evaluasi Keberlanjutan Program di Lapangan setelah kegiatan PKM. Evaluasi keberlanjutan program dilakukan setiap sebulan sekali setelah kegiatan PKM selesai dilaksanakan sampai mitra dapat menjalankan kegiatan dengan baik tanpa pendampingan lagi.

## 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

### HASIL

Kegiatan ini diawali dengan tim melakukan observasi untuk mengetahui kebutuhan desa, permasalahan, dan solusi yang bisa ditawarkan. Setelah dilakukan observasi dan wawancara, langkah selanjutnya tim melakukan sosialisasi dengan masyarakat desa Embacang Baru (Gambar 3). Setelah melakukan sosialisasi, tim memberikan soal pretes untuk mengetahui tingkat keterampilan masyarakat (Husna & Saputri, 2022). Pada pertemuan selanjutnya, tim memberikan pengetahuan awal serta mendemonstrasikan keterampilan yang akan diterapkan dalam kegiatan ini.



**Gambar 3. Sosialisasi “Pengolahan Tepung *Ipomea batatas*”**

Setelah dilakukan sosialisasi, terkait program yang akan kami laksanakan, selanjutnya, tim bersama dengan masyarakat mulai untuk membuat tepung dari *Ipomea batatas* (Gambar 4) dengan cara mencuci bersih ubi ungu, lalu dilanjutkan dengan pamarutan, setelah itu, ubi yang sudah diparut dikeringkan dibawah matahari dan juga bisa diletakkan didalam oven agar cepat kering. Setelah itu, ubi yang sudah kering diblender hingga halus (Andini et al., 2021). Agar lebih maksimal, ubi yang halus diayak kembali (Gambar 5).

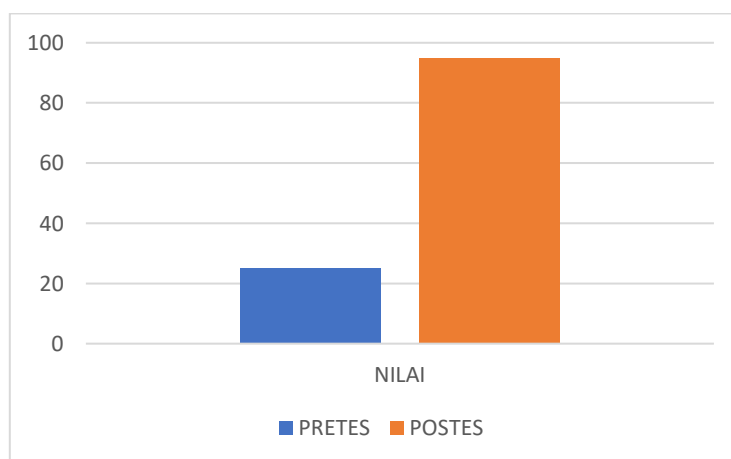


**Gambar 4. Pembuatan Tepung *Ipomea batatas***



**Gambar 5. Tepung *Ipomea batatas***

Pada saat kegiatan pembuatan tepung *Ipomea batatas*, selain antusias, keterampilan masyarakat juga mengalami peningkatan (Gambar 6).



**Gambar 6. Nilai Keterampilan Masyarakat**

Pada saat pembuatan tepung *Ipomea batatas* terdapat peningkatan keterampilan masyarakat melalui pengamatan observasi dalam hal pemilihan bahan, proses pembuatan, dan hasil produk yaitu dari 25% (nilai keterampilan awal) menjadi 95% (nilai keterampilan akhir). Masyarakat sebagai peserta pelatihan dapat membuat tepung *Ipomea batatas*. Produk tepung *Ipomea batatas* yang dihasilkan dari pelatihan sangat dapat dikembangkan untuk kedepannya mengingat dapat dilanjutkan pada kegiatan mengolahnya menjadi berbagai macam olahan yang dapat menjadi pendapatan tambahan bagi masyarakat.

### **Pembahasan**

Kegiatan dengan judul “pelatihan pengolahan tepung *ipomea batatas* desa embacang baru ilir kecamatan karang jaya” merupakan kegiatan yang dilaksanakan oleh tim untuk lebih memanfaatkan potensi lokal yang berlimpah didesa Embacang Baru sebagai sumber pendapatan baru nantinya bagi masyarakat desa ini (Mardewi, Sanjaya, Ariawan, & Astagina, 2023). Ubi jalar merupakan salah satu produk pangan yang memiliki kandungan gizi yang cukup lengkap dan memberikan banyak manfaat bagi tubuh (Isma, dkk., 2023). Ubi jalar merupakan tanaman pangan jenis umbi-umbian yang memiliki nilai ekonomi (Yulianto, Nurwidodo, Widianingrum, & Khasanah, 2022). Tanaman ini memiliki

kandungan karbohidrat yang cukup potensial untuk dikembangkan sebagai bahan olahan makanan (Fitriani, dkk., 2020; Santoso & Estiasih, 2014), selain itu ubi jalar dalam bidang kesehatan dimanfaatkan sebagai obat anti kanker (Husna et al., 2013). Umumnya, masyarakat hanya memanfaatkan *Ipomea batatas* ini hanya sebagai gorengan, padahal jika ditelusuri ubi memiliki khasiat yang banyak serta dapat diolah menjadi tepung (Fahiruddin, Hanafi, Inayati, & Hasbi, 2023). Beberapa faktor yang menjadi penghambat yang ditemukan pada kegiatan pengabdian ini adalah : 1) Adanya persepsi masyarakat bahwa pangan lokal ubi jalar kurang bernilai ekonomi sehingga kurang diminati untuk dibudidayakan, 2) Adanya anggapan bahwa pangan lokal ubi tidak memiliki citarasa yang tinggi sehingga masyarakat kurang tertarik mengolahnya, 3) Tingkat pendidikan masyarakat yang rendah membutuhkan pendampingan dan penjelasan yang lebih pelan, terinci dan sistematis (Gaina, 2019). Beberapa faktor pendorong dari kegiatan ini adalah 1) Adanya keberpihakan dan respon sosial yang baik dari peserta yang mengikuti kegiatan pengabdian ini, 2) Keingintahuan masyarakat yang cukup tinggi menyebabkan pengetahuan yang disampaikan bisa diserap lebih baik, 3) Dukungan yang tinggi dari instansi desa menyebabkan kegiatan dapat berjalan dengan baik (Nugraheni, Persada, & Artika, 2018).

Pangan lokal ubi jalar memiliki nilai gizi yang tinggi dan harga yang relatif murah. Beragam jenis pangan lokal ubi jalar yang ada belum dimanfaatkan secara maksimal. Sejauh ini pengolahan pangan lokal ubi jalar hanya secara sederhana yaitu direbus ataupun digoreng sehingga kurang memberi citarasa dan kurang diminati oleh masyarakat (Susanti, Airlangga, Fauzi, Hidayatullah, & Naimah, 2022). Akibatnya nilai jual pangan lokal ubi jalar sangat rendah (Gaina, 2019). Kelurahan pejeruk merupakan salah satu kelurahan yang ada di kecamatan Ampenan, lokasinya yang berdekatan dengan pusat kota sehingga sangat potensial untuk dijadikan daerah percontohan untuk pengembangan industri rumah tangga berbasis pangan lokal ubi jalar yang diharapkan akan dapat menunjang perekonomian keluarga dan sektor pariwisata khususnya wisata kuliner melalui penyediaan oleh-oleh khas pangan lokal ubi jalar (Azis, Hakim, & Kurniawan, 2020).

Hasil penelitian (Rijal dkk, 2019) menunjukkan bahwa tepung ubi ungu yang dikeringkan dengan cara dijemur memiliki kandungan karbohidrat sebesar 77.89%; kandungan protein sebesar 8.99%; kandungan lemak sebesar 0.45%; kandungan kadar air sebesar 11.17%; dan kandungan kadar abu sebesar 1.49%. Tepung ubi ungu yang dikeringkan dengan cara dioven memiliki kandungan karbohidrat sebesar 79.38%; kandungan protein sebesar 9.03%; kandungan lemak sebesar 0.39%; kandungan kadar air sebesar 9.59%; dan kandungan kadar abu sebesar 1.60%. Pemilihan ubi jalar didasarkan pada harga jual ubi segar sangat murah apalagi pada saat panen raya sehingga ubi jalar tidak dapat menjadi komoditas yang diandalkan. Jumlah petani yang membudidayakan ubi jalar menjadi semakin sedikit (Etikawati et al., 2019). Jenis makanan yang sehat dan masyarakat mendapatkan pengetahuan tentang cara pembuatan jajanan sehat dari bahan alami seperti olahan dari ubi jalar (Kholida, dkk., 2022)

#### 4. KESIMPULAN

Hasil kegiatan Menyimpulkan bahwa terdapat peningkatan keterampilan masyarakat melalui pengamatan observasi dalam hal pemilihan bahan, proses pembuatan, dan hasil produk yaitu dari 25% (nilai keterampilan awal) menjadi 95% (nilai keterampilan akhir). Disimpulkan bahwa kegiatan ini bermanfaat bagi masyarakat desa Embacang Baru dalam mengolah potensi lokal yang berlimpah di wilayahnya untuk menjadi produk yang bernilai jual dan bermanfaat kedepannya.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Andini, R. F., Agustin, D., Keb, I. P., Iseli, S. N., Dewi, A. C., & Sari, Y. A. (2021). Penyuluhan Online Mengenai Premenstrual Syndrome (Pms) Pada Remaja Di Smpn 1 Cikarang Utara. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Cahaya Negeriku*, 1(01), 34–39.
- Anwar, C., Aprita, I. R., Kemalawaty, M., & Ambartiasari, G. (2021). Sosialisasi Penggunaan Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea Batatas*) Sebagai Bahan Tambahan Pada Pembuatan Bakso Ayam Di Desa Paya

- Ue Kecamatan Blang Bintang, Kabupaten Aceh Besar. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bumi Raflesia*, 4(3), 676–681.
- 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. <https://doi.org/https://www.bajangjournal.com/index.php/jpm/article/view/5918>
- Azis, R., Hakim, M. H., & Kurniawan, D. (2020). Aplikasi Teknologi Pengolahan Pakan Fermentasi Untuk Itik Hibrida Super Di Kelompok Ternak Kabupaten Blitar. *Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Nusantara (Jppnu)*, 2(2), 117–123.
- Claudia, R., Estiasih, T., Ningtyas, D. W., & Widyastuti, E. (2015). Pengembangan Biskuit Dari Tepung Ubi Jalar Oranye (*Ipomoea Batatas* L.) Dan Tepung Jagung (*Zea Mays*) Fermentasi: Kajian Pustaka [In Press September 2015]. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(4).
- El Bash, A. M. R., Aji, S. R., Naufaldi, M. R. A., Damayanti, L., Bagita, E., & Indreswari, R. (2023). Inovasi Beras Analog Ubi Ungu (*Ipomea Batatas*) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan Rendah Glikemik Untuk Pemberdayaan Pkk Desa Puntukrejo. *Prosiding Seminar Nasional Unimus*, 6.
- Fihiruddin, F., Hanafi, F., Inayati, N., & Hasbi, M. (2023). Pemanfaatan Sampah Organik Rumah Tangga Sebagai Pakan Fermentasi Hewan Ternak. *Selaparang: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 7(1), 130–136. <https://doi.org/https://doi.org/10.31764/jpmb.v7i1.13042>
- Gaina, C. D. (2019). Pemanfaatan Teknologi Pengolahan Pakan Untuk Mengatasi Masalah Pakan Ternak Sapi Di Desa Camplong Ii. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Peternakan*, 4(1). <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.35726/jpmp.v4i1.274>
- Hernita, F., Lubis, S. A., & Roji, F. (2023). Pembuatan Krokot Berbahan Dasar Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas*) Dengan Isian Sayur Dan Daging Ayam. *Abdi Cendekia: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(3), 184–191.
- Husna, H., & Saputri, N. (2022). Penyuluhan Mengenai Tentang Tanda Bahaya Anemia Pada Remaja Putri. *Jurnal Altifani Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 7–12. <https://doi.org/10.25008/altifani.v2i1.197>
- Mardewi, N. K., Sanjaya, I. G. A. M. P., Ariawan, I. W. E. P., & Astagina, I. M. M. (2023). Penerapan Teknologi Fermentasi Pada Kulit Kopi Sebagai Pakan Ternak Kambing Di Kelompok Ternak Sami Mupu Desa Wanagiri Kabupaten Buleleng. *Widya Laksana*, 12(2), 288–295. <https://doi.org/https://doi.org/10.23887/jwl.v12i2.54516>
- Mulyati, T. A., Oktaviani, D. I., Nugraheni, R., & Pujiono, F. E. (2024). Pemberdayaan Kelompok Tani Desa Badal Pandean Melalui Inovasi Pengolahan Tepung Ubi Alata. *Indonesia Berdaya*, 5(4), 1407–1416.
- Nugraheni, I. K., Persada, A. A. B., & Artika, K. D. (2018). Pengolahan Tongkol Jagung Sebagai Pakan Ternak Menggunakan Teknologi Tepat Guna Di Kecamatan Panyipatan–Kabupaten Tanah Laut. *Seminar Nasional Riset Terapan*, 3, E40–E45.
- Nur'aini, H., Azhari, D., Afriani, R., Purnamasari, R., & Putri, W. C. (2024). Pengembangan Produk Mie Kering Berbasis Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas* L.) Sebagai Pangan Fungsional Di Desa Tabalagan Kabupaten Bengkulu Tengah. *Jurnal Pengabdian Indonesia*, 2(2), 12–19. [Opgehaal Van https://jurnalpengabdianindonesia.com/index.php/1/article/view/9](https://jurnalpengabdianindonesia.com/index.php/1/article/view/9)
- Nurhafnita, N., Bulotio, N. F., & Umela, S. (2021). Pembuatan Brownies Dari Ubi Jalar Unggu Di Kelurahan Tanjung Kramat Kota Gorontalo. *Jurnal Abdimas Gorontalo (Jag)*, 4(1), 4–8.
- Rahman, N., Ariani, A., & Rakhman, A. (2023). Pelatihan Pembuatan Bolu Kukus Berbasis Kombinasi Tepung Ubi Jalar Ungu Dan Oranye (*Ipomoea Batatas* L.) Sebagai Makanan Selingan Alternatif

- Kaya Antioksidan Pasca Bencana. *Jurnal Dedikatif Kesehatan Masyarakat*, 4(1), 6–13. <https://doi.org/10.22487/dedikatifkesmas.v4i1.927>
- Sidiq, A., Ramdhan, H., Forestryana, D., & Torizellia, C. (2023). Cookies Berbahan Dasar Tepung Ubi Jalar Orange (*Ipomoea batatas* L) Untuk Meningkatkan Eksistensi Pangan Lokal Dan Sebagai Makanan Pengganti Untuk Pasien Pada Rumah Sakit. *I-Com: Indonesian Community Journal*, 3(3), 1232–1239.
- Sofyan, A., Zulfah, D. N., Mandasari, A., & Zuhri, T. S. (2024a). Pemberdayaan Masyarakat Desa Jatisari Kabupaten Boyolali Melalui Pengolahan Nata Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas*). *Jurnal Abdimas Madani Dan Lestari (Jamali)*, 36–45. <https://doi.org/10.20885/jamali.vol6.iss1.art5>
- Sofyan, A., Zulfah, D. N., Mandasari, A., & Zuhri, T. S. (2024b). Pemberdayaan Masyarakat Desa Jatisari Kabupaten Boyolali Melalui Pengolahan Nata Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas*). *Jurnal Abdimas Madani Dan Lestari (Jamali)*, 3(1), 36–45. <https://doi.org/10.20885/jamali.vol6.iss1.art5>
- Solihah, I., Shiyah, S., Rasyid, R. P., & Fertilita, S. (2023). Edukasi Kondisi Sindrom Metabolik Dan Upaya Pencegahannya Dengan Tepung Ubi Jalar Ungu Di Desa Ulak Kerbau Baru. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 8(3), 729–738. <https://doi.org/10.30653/jppm.v8i3.460>
- Susanti, A., Airlangga, P., Fauzi, M. I., Hidayatullah, F., & Naimah, S. (2022). Pemanfaatan Limbah Jagung Dan Kedelai Untuk Pakan Ternak Ruminansia Di Desa Jatiwates Kecamatan Tembelang Jombang. *Jumat Pertanian: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 39–44. <https://doi.org/10.32764/abdimasper.v3i1.2459>
- Utiahman, G., Harmain, R. M., & Yusuf, N. (2013). Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Nugget Ikan Layang (*Decapterus* Sp.) Yang Disubstitusi Dengan Tepung Ubi Jalar Putih (*Ipomoea batatas* L). *The Nike Journal*, 1(3). <https://doi.org/10.37905/v1i3.1232>
- Wati, F. W., & Hisanan, H. (2024). Pelatihan Pembuatan Bubur Candu Di Kelurahan Mangasa Kota Makassar. *Jurnal Akademik Pengabdian Masyarakat*, 2(3), 90–101. <https://doi.org/10.61722/japm.v2i3.1552>
- Yulianto, R., Nurwidodo, N., Widianingrum, D. C., & Khasanah, H. (2022). Budidaya Rumput Odot Dan Teknologi Pengawetan Hijauan Pakan Ternak Sapi Didesa Kalibendo, Kecamatan Pasirian, Lumajang. *Jpkmi (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Indonesia)*, 3(1), 27–37. <https://doi.org/10.36596/jpkmi.v3i1.127>