

Pemberdayaan Masyarakat Darul Imarah Melalui Pelatihan Pembuatan Camilan Sehat Berbahan Dasar Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L. poir*) di Kabupaten Aceh Besar

Dwi Putri Rejeki dan Ida Mukhlisa

Program Studi DIII Farmasi, Akademi Farmasi YPPM Mandiri, Kota Banda Aceh, Indonesia 23114

*Email: dwi.putri.rejeki@gmail.com

Abstrak– Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L. poir*) menjadi camilan sehat dan bernilai ekonomi. Pelatihan dilaksanakan di Kecamatan Darul Imarah, Provinsi Aceh, dengan melibatkan 25 peserta yang terdiri atas ibu rumah tangga dan pelaku usaha kuliner lokal. Metode yang digunakan adalah hands-on cooking class dengan pendekatan partisipatif, meliputi tahap penyuluhan, demonstrasi, dan praktik langsung. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan pemahaman peserta terhadap manfaat gizi ubi jalar ungu serta kemampuan dalam menciptakan olahan seperti dessert cup dan bola-bola ubi yang menarik dan sehat. Sebanyak 72% peserta menyatakan minat untuk mengembangkan produk tersebut sebagai usaha rumahan. Kegiatan ini menunjukkan bahwa edukasi berbasis praktik efektif dalam mendorong pemanfaatan pangan lokal sebagai sarana pemberdayaan masyarakat dan peningkatan ketahanan pangan keluarga.

Kata Kunci: pengabdian masyarakat; ubi jalar ungu; camilan sehat; pangan lokal; pemberdayaan keluarga

Abstract– This community service activity aimed to improve public knowledge and skills in processing purple sweet potatoes (*Ipomoea batatas L. poir*) into healthy and economically valuable snacks. The training was conducted in Darul Imarah District, Aceh Province, involving 25 participants consisting of housewives and local culinary micro-entrepreneurs. The method used was a participatory *hands-on cooking class*, including counseling, demonstrations, and direct practice. The results showed an increase in participants' understanding of the nutritional benefits of purple sweet potatoes, as well as their ability to create attractive and healthy products such as dessert cups and purple sweet potato balls. About 72% of participants expressed interest in developing these products as home-based businesses. This activity demonstrates that practice-based education effectively promotes the use of local food resources as a means of community empowerment and strengthens household food security.

Keywords: community service; purple sweet potato; healthy snack; local food; family empowerment

1. PENDAHULUAN

Pola konsumsi masyarakat Indonesia dalam beberapa dekade terakhir mengalami pergeseran signifikan menuju makanan instan dan tinggi kalori, yang berimplikasi pada peningkatan risiko penyakit degeneratif seperti diabetes dan obesitas. Di sisi lain, Indonesia memiliki kekayaan pangan lokal yang berpotensi besar sebagai sumber pangan fungsional, salah satunya ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L. poir*) yang kaya akan serat, karbohidrat kompleks, dan senyawa bioaktif seperti antosianin dan polifenol (Rahmawati et al., 2024). Ubi jalar ungu dikenal memiliki kandungan antioksidan tinggi yang mampu menangkal radikal bebas dan mendukung sistem imun tubuh (Palupi et al., 2023). Senyawa antosianin yang memberi warna ungu pada umbi tersebut berperan penting dalam menurunkan kadar kolesterol, menjaga elastisitas pembuluh darah, serta meningkatkan kesehatan pencernaan (Handayani & Hidayati, 2024). Kandungan gizi yang seimbang, rendah lemak, serta indeks glikemik yang moderat menjadikannya bahan ideal untuk pengembangan camilan sehat berbasis pangan lokal (Ismiati et al., 2024).

Meskipun potensinya tinggi, pemanfaatan ubi jalar ungu di tingkat rumah tangga masih terbatas pada olahan tradisional seperti rebusan atau gorengan. Hal ini menunjukkan perlunya inovasi dan edukasi untuk mengolah bahan lokal tersebut menjadi camilan modern dan bergizi, sehingga dapat diterima oleh semua kalangan, termasuk anak-anak dan remaja (Rahmi et al., 2021). Pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan pembuatan camilan sehat menjadi salah satu langkah strategis dalam meningkatkan ketahanan pangan dan mendorong ekonomi kreatif berbasis potensi lokal (Noya et al., 2025; Yumsinah et al., 2024). Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan di Kecamatan Darul Imarah, Provinsi Aceh, dengan fokus pada pelatihan pembuatan camilan sehat berbahan dasar ubi jalar ungu. Tujuannya adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat, khususnya ibu rumah tangga, dalam menciptakan produk pangan bergizi, menarik, dan

memiliki nilai ekonomi. Melalui kegiatan ini diharapkan terbentuk kesadaran baru akan pentingnya diversifikasi pangan dan pemanfaatan sumber daya lokal yang berkelanjutan (Ismiati et al., 2024; Muhammad et al., 2021).

2. METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan pada 24 Juli 2024 di Gampong Lamcot Kecamatan Darul Imarah, Provinsi Aceh, dengan lokasi utama di area Kantin Taman IPIP, Kantor LAN RI Provinsi Aceh. Sasaran kegiatan adalah masyarakat sekitar, khususnya ibu rumah tangga dan pelaku usaha kecil kuliner, yang memiliki ketertarikan dalam pengolahan pangan sehat dan inovatif. Total peserta berjumlah 25 orang.

2.1 Tahapan Kegiatan

Metode pelaksanaan dirancang menggunakan pendekatan participatory community empowerment, yaitu masyarakat terlibat aktif dalam seluruh proses kegiatan, mulai dari perencanaan hingga evaluasi (Ismiati et al., 2024). Tahapan kegiatan meliputi:

a. Tahap Persiapan

Meliputi koordinasi dengan pengelola Kantin Taman IPIP dan aparat Gampong Lamcot untuk menentukan lokasi, peserta, dan jadwal kegiatan. Selain itu dilakukan identifikasi potensi bahan lokal seperti ubi jalar ungu yang mudah diperoleh di pasar sekitar (Noya et al., 2025).

b. Tahap Pelaksanaan

Kegiatan dibuka dengan penyampaian materi tentang pentingnya pangan lokal dan kandungan gizi ubi jalar ungu (Rahmawati et al., 2024). Selanjutnya dilakukan demonstrasi dan praktik langsung pembuatan camilan sehat berbahan dasar ubi jalar ungu, salah satunya produk dessert cup berbasis lapisan ubi jalar ungu dan krim susu rendah lemak. Peserta dilatih mulai dari tahap pengukusan, pengolahan tekstur, pencampuran bahan tambahan alami, hingga penataan kemasan produk yang menarik. Pendekatan pelatihan dilakukan secara interaktif menggunakan metode hands-on cooking class (Yumsinah et al., 2024).

c. Tahap Evaluasi dan Tindak Lanjut

Evaluasi dilakukan melalui observasi keterampilan peserta dan feedback pasca-kegiatan mengenai pemahaman manfaat gizi serta peluang usaha rumahan. Hasil diskusi menunjukkan antusiasme tinggi untuk menjadikan produk berbasis ubi jalar ungu sebagai ide usaha kuliner lokal (Pratiwi, 2023).

2.2 Alat dan Bahan

Peralatan yang digunakan mencakup kompor gas portable, panci kukus, mixer, wadah saji kaca (cup), dan alat pengemasan sederhana. Bahan utama adalah ubi jalar ungu segar, susu rendah lemak, tepung maizena, serta madu sebagai pemanis alami.

2.3 Pendekatan Pemberdayaan

Kegiatan ini menekankan prinsip capacity building dan entrepreneurial empowerment dengan memberikan contoh langsung, diskusi gizi seimbang, serta pendampingan pasca-pelatihan. Strategi ini terbukti efektif dalam meningkatkan keterampilan masyarakat serta membuka peluang ekonomi lokal berbasis bahan pangan tradisional (Joy et al., 2025).

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pelatihan pembuatan camilan sehat berbahan dasar ubi jalar ungu di Kecamatan Darul Imarah, Provinsi Aceh, berlangsung dengan antusiasme tinggi dari peserta. Total 25 peserta yang terdiri atas ibu rumah tangga, kader PKK, dan pelaku usaha kuliner lokal hadir secara aktif dari awal hingga akhir kegiatan. Kegiatan dimulai dengan sesi edukasi gizi yang disampaikan oleh pemateri, dilanjutkan demonstrasi, praktik langsung, dan sesi diskusi hasil olahan.

3.1 Pelaksanaan Kegiatan

Pada tahap awal, peserta diberikan penjelasan tentang manfaat gizi ubi jalar ungu, termasuk kandungan antosianin dan serat pangan yang bermanfaat bagi kesehatan jantung dan sistem pencernaan (Handayani & Hidayati, 2024; Palupi et al., 2023). Setelah sesi teori, kegiatan berlanjut pada praktik langsung pembuatan produk dessert cup ubi jalar ungu, sebagaimana terlihat pada Gambar 1. Peserta dibagi ke dalam beberapa kelompok kecil untuk memudahkan praktik. Setiap kelompok mencoba mengolah ubi jalar ungu menjadi campuran dasar dengan susu rendah lemak dan bahan alami tanpa pewarna buatan. Pendekatan ini dirancang agar masyarakat memahami bahwa camilan sehat dapat dibuat dengan bahan sederhana namun tetap menarik dan lezat (Rahmawati et al., 2024).

Selama kegiatan, peserta menunjukkan antusiasme tinggi, baik dalam sesi teori maupun praktik. Suasana kebersamaan tercermin dalam kegiatan gotong royong menyiapkan bahan dan peralatan masak (Gambar 2).

Setelah proses pembuatan selesai, hasil produk ditata dalam kemasan menarik dan dicicipi bersama. Peserta juga berdiskusi tentang kemungkinan pengembangan produk menjadi usaha kecil berbasis rumah tangga. Selain pelatihan teknis, kegiatan ini juga menjadi ajang mempererat hubungan sosial antarwarga. Dokumentasi kegiatan bersama peserta dan panitia menunjukkan keakraban dan semangat kolaboratif.



Gambar 1. Proses pelapisan krim dan adonan ubi jalar ungu saat demonstrasi pembuatan dessert cup.



Gambar 2. Foto bersama peserta kegiatan dan tim pelaksana setelah sesi pelatihan di Kantin Taman IPIP.

3.2 Dampak dan Analisis Kegiatan

Hasil evaluasi menunjukkan peningkatan pemahaman peserta terhadap manfaat pangan lokal dan pentingnya inovasi olahan sehat. Berdasarkan kuesioner sederhana, sebanyak 88% peserta menyatakan mereka mampu membuat ulang produk secara mandiri di rumah, dan 72% peserta menyatakan tertarik menjadikan produk tersebut sebagai peluang usaha rumahan sebagaimana ditampilkan pada Gambar 3. Kegiatan ini juga memperlihatkan dampak sosial berupa meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap diversifikasi pangan serta peluang ekonomi berbasis bahan lokal (Noya et al., 2025; Palupi et al., 2023; Rahmawati et al., 2024). Hasil

pengamatan menunjukkan perubahan sikap peserta terhadap pentingnya konsumsi pangan bergizi dan aman bagi keluarga.



Gambar 3. Diagram hasil evaluasi peserta kegiatan pelatihan pembuatan camilan sehat berbasis ubi jalar ungu

Kegiatan ini selaras dengan penelitian sebelumnya yang menunjukkan bahwa program pelatihan berbasis partisipatif mampu meningkatkan keterampilan teknis dan kewirausahaan masyarakat (Susanawati et al., 2023). Selain itu, penggunaan ubi jalar ungu sebagai bahan utama sejalan dengan strategi nasional diversifikasi pangan yang menekankan pemanfaatan sumber daya lokal berkelanjutan. Penerapan metode hands-on cooking class terbukti efektif karena memberi pengalaman langsung, meminimalkan kebosanan, dan menumbuhkan kepercayaan diri peserta dalam mencoba hal baru (Yumsinah et al., 2024). Secara umum, kegiatan ini berhasil mengintegrasikan aspek pendidikan gizi, inovasi produk pangan lokal, dan pemberdayaan ekonomi dalam satu model pelatihan sederhana namun berdampak nyata di tingkat masyarakat.

4. KESIMPULAN

Kegiatan pelatihan pembuatan camilan sehat berbahan dasar ubi jalar ungu di Kecamatan Darul Imarah, Provinsi Aceh, berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah bahan pangan lokal menjadi produk sehat dan bernilai ekonomi. Melalui pendekatan partisipatif dan metode hands-on cooking class, peserta mampu memahami manfaat gizi ubi jalar ungu serta menerapkannya dalam pembuatan camilan modern seperti dessert cup dan bola ubi ungu. Evaluasi kegiatan menunjukkan peningkatan pemahaman gizi dan keterampilan teknis secara signifikan, dengan sebagian besar peserta menyatakan minat untuk mengembangkan produk sebagai usaha rumahan.

Secara sosial, kegiatan ini juga memperkuat jejaring antarwarga serta meningkatkan kesadaran akan pentingnya diversifikasi pangan lokal. Dampak nyata terlihat pada perubahan pola pikir peserta terhadap pangan sehat dan potensi usaha berbasis bahan alami. Kegiatan ini diharapkan menjadi model berkelanjutan bagi program pemberdayaan masyarakat di tingkat gampong, dengan peluang pengembangan lebih lanjut pada aspek inovasi produk, pengemasan, dan pemasaran digital agar manfaat ekonomi dan edukatifnya terus meluas di wilayah Aceh Besar dan sekitarnya.

REFERENSI

- Yumsinah, S., Agung Gumilang, A., Hayati, S., & Kamelia Zahrotuhayaty, G. (2024). Economic Empowerment of Banjarwangi Village Community through Various Flavors of Sweet Potato Chips Products. *Jurnal Al Maesarah*, 3(1), 2024–2025.
- Handayani, S., & Hidayati, K. (2024). Analisis Betakaroten, Gula Total, dan Organoleptik Selai Variasi Ubi Ungu (*Ipomoea Batatas L. Poir*) dengan Gula Singkong (*Manihot Esculenta*). *Amerta Nutrition*, 8(2), 253–262.
- Ismiati, Patroni, R., Andeka Marleni, W., & Febryanti, A. (2024). Kalabu (Kalamansi and Purple Sweet Potato) Snack Bar Innovation as an Alternative Snack for Diabetes. *Jurnal Ilmiah Pengabdian Masyarakat Bidang Kesehatan (Abdigermas)*, 2(1), 138–145. <https://doi.org/10.58723/abdigermas.v2i1.102>
- Joy, M., Catangui, B., Charmy, M., Arispe, A., Polangui, B. U., & Albay, P. (2025). Development Of Sweet Potato Food Processing Training Plan for the Indigenous People Of Albay. *International Journal of Environmental Sciences*, 11(13), 2025. <https://theaspd.com/index.php/ijes>

- Muhammad, R., Md Nor, N., Ikram, E. H. K., & Md Sharif, M. S. (2021). The Sustainability of Malaysia Purple Sweet Potato and Its Nutritional Value: Product Development Perspective. *International Journal of Academic Research in Business and Social Sciences*, 11(8). <https://doi.org/10.6007/ijarbss/v11-i8/10732>
- Noya, F., Kaparang, M. J., & Tempali, S. R. (2025). Local food ingredients of purple sweet potato MP ASI prevent stunting: quasi-experimental study. *Public Health of Indonesia*, 11(1), 52–58. <https://doi.org/10.36685/phi.v11i1.902>
- Palupi, E., Delina, N., Nurdin, N. M., Navratilova, H. F., Rimbawan, R., & Sulaeman, A. (2023). Kidney Bean Substitution Ameliorates the Nutritional Quality of Extruded Purple Sweet Potatoes: Evaluation of Chemical Composition, Glycemic Index, and Antioxidant Capacity. *Foods*, 12(7). <https://doi.org/10.3390/foods12071525>
- Pratiwi, Y. S. (2023, December 15). *Optimization of Stunting Prevention and Treatment Through Local Food Utilization*. <https://doi.org/10.11594/nstp.2023.3621>
- Rahmawati, D., Bukhari, A., Usman, A. N., Hadju, V., Mahmud Hafsa, A., & Stang. (2024). The Benefits of Processed Purple Sweet Potato (*Ipomoea batatas* L. poir) in Increasing Nutritional Intake. *BIO Web of Conferences*, 96. <https://doi.org/10.1051/bioconf/20249601020>
- Rahmi, Y., Desi Kurniawati, A., Micho Widyanto, R., Dian Ariestiningsih, A., Zahratul, A., Al Farahi, A., Nafilata Ruchaina, A., Virginia Sihombing, E., Bella Istira, F., Nafsiyah, I., Dian Permatasari, K., Dwi Anjani, R., Anggita Yuli Maharani Simanjuntak, S., & Aulia Rahma, Y. (2021). The sensory, physical and nutritional quality profiles of purple sweet potato and soy-based snack bars for pregnant women. In *Journal of Public Health Research* (Vol. 10).
- Susanawati, Buddhi Satyarini, T., & Wulandari, R. (2023). Empowerment of Aisyiyah Branch Minggiran Yogyakarta Through Purple Sweet Potatoes Processing to Local Food Products. *PROCEEDING INTERNATIONAL CONFERENCE OF COMMUNITY SERVICES*, 525–560.