

PENGEMBANGAN BUDIDAYA UBI JALAR UNGU ORGANIK SEBAGAI BAHAN BAKU PENGOLAHAN MAKANAN KHAS DESA JUJUN DENGAN PENERAPAN BIOTEKNOLOGI PUPUK HIJAU BERBASIS VEGETASI SEKUNDER

Evita, Trias Novita, Jasminarni
Fakultas Pertanian Universitas Jambi
*evitae@ymail.com

Abstract

The activity aims to improve the knowledge and skills of women farmer groups through counseling, training, and demonstrations on the development of organic purple sweet potato cultivation as a raw material for food processing typical of Jujun Village by applying green manure plus secondary vegetation-based biotechnology. The problems and the priority scale for handling are 1). Lack of knowledge of farmer groups about the development of organic purple sweet potato cultivation 2). Farmer groups have not been able to take advantage of the secondary vegetation that grows along the roads in their area as raw material for making green manure. 3). Knowledge of processing purple sweet potatoes into various regional specialties is still minimal. 4). Establishment of a sustainable commercial snack business center. The methods of implementing the activities are: 1) Counseling on the use of secondary vegetation as raw material for making green manure, 2) Assistance in making demonstration plots for purple sweet potato cultivation so that this plant is not only a by-product. 3). Training and practice of processing food made from purple sweet potato into various snacks that have a high selling value. 4). Establishment of a Joint Business Group for purple sweet potato cultivation and processing. So, the expected output is in the form of products, namely green manure, organic sweet potato, and various processed foods of purple sweet potato as a typical food of Jujun Village.

Keywords: Purple sweet potato, green manure and processed food

Abstrak

Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan kelompok wanita tani melalui penyuluhan, pelatihan, dan demonstrasi tentang pengembangan budidaya ubi jalar ungu organik sebagai bahan baku pengolahan makanan khas Desa Jujun dengan penerapan bioteknologi pupuk hijau plus berbasis vegetasi sekunder. Permasalahan dan skala prioritas penanganannya adalah 1). Kurangnya pengetahuan kelompok tani tentang pengembangan budidaya ubi jalar ungu organik 2). Kelompok tani belum dapat memanfaatkan vegetasi sekunder yang banyak tumbuh disepanjang jalan di daerahnya sebagai bahan baku pembuatan pupuk hijau. 3). Pengetahuan pengolahan ubi jalar ungu menjadi berbagai makanan khas daerah ini masih minim. 4). Pembentukan sentra usaha makanan ringan komersil yang berkelanjutan. Metode pelaksanaan kegiatan adalah : 1) Penyuluhan tentang pemanfaatan vegetasi sekunder sebagai bahan baku pembuatan pupuk hijau, 2) Pendampingan pembuatan demplot budidaya tanaman ubi jalar ungu sehingga tanaman ini tidak hanya menjadi tanaman sampingan. 3). Pelatihan dan praktek pengolahan makanan berbahan baku ubijalar ungu menjadi aneka panganan yang mempunyai nilai jual tinggi. 4). Pembentukan Kelompok Usaha Bersama budidaya dan pengolahan ubi jalar ungu. Jadi disini luaran yang diharapkan adalah berupa produk yaitu pupuk hijau, ubi jalar organik, dan bermacam makanan olahan ubi jalar ungu sebagai makanan khas Desa Jujun.

Kata Kunci : Ubi jalar ungu, pupukhijau dan makanan olahannya

1. PENDAHULUAN (Introduction)

Desa Jujun merupakan salah satu desa di Kecamatan Keliling Danau Kabupaten Kerinci, yang mempunyai luas wilayah 1.395 Ha, jumlah rumah tangga 264 KK dengan jumlah penduduk 786 jiwa. Berdasarkan jenis kelamin penduduk laki-laki 361 jiwa dan perempuan 425 jiwa. Jarak Desa ini ke Ibu Kota Kecamatan adalah sekitar 1 Km dan jarak ke pusat Ibu Kota Kabupaten sekitar 21 km

Mayoritas penduduknya bermata pencaharian sebagai Petani, dimana tanaman utama yang diusahakan oleh petani di Desa Jujun adalah tanaman pangan yaitu padi sawah, disamping padi sawah ada tanaman pangan lainnya diusahakan di Desa ini, yaitu ubi jalar putih dan merah hanya sebagian kecil yang membudayakan ubi jalar ungu, pada hal ubi jalar ungu mempunyai banyak kelebihan dari pada ubi jalar lainnya.

Ubi jalar ungu memiliki beberapa kelebihan dibandingkan ubi warna lainnya, terutama dalam hal kandungan antosianinnya yang lebih tinggi. Antosianin merupakan sumber warna ungu, sangat berguna bagi tubuh sebagai antikanker, antioksidan, antihipertensi dan juga kandungan vitamin A dan E. Ubi jalar ungu memiliki kandungan serat, karbohidrat kompleks, vitamin B6, asam folat, dan rendah kalori.

Desa Jujun mempunyai beberapa kelompok tani, salah satu kelompok tani adalah Kelompok Wanita Tani (KWT) Puti Pinang Masak. Berdasarkan laporan dari kelompok mitra (KWT Puti Pinang Masak) dan kepala Desa belum adanya pengembangan budidaya ubi jalar ungu organik, Pengetahuan masyarakat tentang pertanian organik masih minim, tanaman sudah ditanam dibiarkan saja tanpa pemupukan dan pemeliharaan yang tepat, kelompok tani belum dapat memanfaatkan vegetasi sekunder yang banyak tumbuh disepanjang jalan di daerahnya sebagai bahan baku pembuatan kompos dengan penerapan bioteknologi pupuk hijau plus, pengetahuan masyarakat tentang pengembangan pengolahan ubi jalar ungu menjadi berbagai panganan khas masih minim dan pembentukan sentra usaha makanan ringan komersil yang berkelanjutan.

Sebagian masyarakat tani menjelang musim tanam padi atau menjelang musim panen tiba, masyarakat menanam ubi jalar sebagai tanaman keduanya dan untuk dijual di pasar-pasar terdekat. Ubi jalar ini jika dibudidaya secara benar akan berpotensi untuk meningkatkan perekonomian masyarakat tani, tapi ubi jalar ini bila dijual langsung, nilai jualnya sangat rendah. Padahal jika ubi jalar ini diolah sendiri oleh masyarakat tani menjadi berbagai makanan akan memberikan harga jual yang lebih tinggi. Selain itu juga akan menciptakan pekerjaan baru bagi ibu-ibu menjelang musim panen dan menyerap tenaga kerja baru sehingga tingkat pengangguran di daerah ini bisa dikurangi.

Petani di wilayah ini dominan mengusahakan tanaman ubi jalar yang dibudidayakan secara tradisional pemupukannya masih menggunakan pupuk sintetis dan pengendalian hama penyakit masih menggunakan pestisida sintetis yang berbahan kimia. Pupuk sintetis sudah mulai langka dan harganya sudah cukup mahal. Penggunaan pestisida sintetis juga meningkat karena hama dan penyakit tanaman sudah resisten, sehingga menyebabkan produksi dan kualitas ubi jalar menurun dan biaya produksi tinggi, akibatnya pendapatan petani menurun.

Untuk mengatasi permasalahan di atas, dapat dilakukan dengan penerapan ipteks budidaya tanaman ubi jalar ungu organik. Budidaya secara organik ini akan memperkecil kemungkinan terjadinya kerusakan lingkungan dan gangguan kesehatan bagi manusia. Budidaya secara organik akan menerapkan penggunaan pupuk organik dengan memanfaatkan vegetasi sekunder yang banyak tersedia di daerah ini. Beberapa vegetasi sekunder yang banyak tumbuh sepanjang jalan di desa Jujun tersebut sering terabaikan kehadirannya tidak dikehendaki. Vegetasi sekunder yang diinokulasi dengan mikroorganisme efektif dapat dimanfaatkan sebagai produk bioteknologi berupa pupuk hijau plus yang dapat meningkatkan produksi ubi jalar ungu, sehingga dapat memperbaiki dan meningkatkan perekonomian

masyarakat serta ikut mendukung Pemerintah Daerah dalam mempromosikan makanan khas daerah ke wisatawan lokal maupun wisatawan manca negara.

Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan kelompok wanita tani melalui penyuluhan, pelatihan, dan demonstrasi tentang pengembangan budidaya ubi jalar ungu organik sebagai bahan baku pengolahan makanan khas Desa Jujun dengan penerapan bioteknologi pupuk hijau plus berbasis vegetasi sekunder.

2. TINJAUAN LITERATUR (*Literature Review*)

Ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* (L.) Lamb.) merupakan sumber karbohidrat yang dapat dipanen pada umur 3 – 8 bulan. Selain karbohidrat, ubi jalar ungu juga mengandung vitamin A, C dan mineral serta antosianin yang sangat bermanfaat bagi kesehatan. Disamping itu, ubi jalar ungu tidak hanya digunakan sebagai bahan pangan tetapi juga sebagai bahan baku industri dan pakan ternak.

Ubi ungu dapat tumbuh dengan baik pada daerah kering maupun basah, memiliki suhu udara antara 21-27 derajat celcius dan mendapatkan sinar matahari sekitar 11-12 jam salam sehari. Tanah yang baik untuk menanam ubi ungu yaitu tanah yang memiliki derajat keasaman atau pH sekitar 5,5-7,5.

Diperoleh suatu teknologi untuk peningkatan populasi atau pengembangan tanaman ubi jalar ungu dengan memanfaatkan vegetasi sekunder yang banyak tumbuh disepanjang jalan di daerah kecamatan Keliling Danau sebagai bahan baku pembuatan pupuk hijau. sehingga mendapatkan hasil tanaman ubi jalar organik yang berproduksi optimal. Masyarakat di harapkan dapat mengolah makanan yang berbahan baku ubi jalar ungu sebagai oleh-oleh sehingga dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat desa.

3. METODE PELAKSANAAN (*Materials and Method*)

Pelaksanaan kegiatan Pengabdian pada Masyarakat ini dilaksanakan di Desa Jujun dengan Kelompok Wanita Tani (KWT) Puti Pinang Masak. Kegiatan ini dibagi menjadi 3 tahapan yaitu : Pengenalan program, Kegiatan penyuluhan dan demonstrasi serta pelatihan/praktek terhadap kelompok wanita tani.

1. Pengenalan Program

Pada tahap ini tim pengabdian masyarakat memperkenalkan rencana kegiatan pengabdian pada kelompok petani ubi jalar ungu, menjelaskan detail kegiatan yang akan dilakukan yang telah disepakati bersama. Pada tahap ini dibuat kesepakatan pengaturan waktu dan jadwal pelaksanaan, penyampaian materi (penyuluhan) dan demonstrasi pelaksanaan Pengembangan Budidaya Ubi Jalar Ungu Organik Sebagai Bahan Baku Pengolahan Makanan Khas Desa Jujun Dengan Penerapan Bioteknologi Pupuk Hijau Berbasis Vegetasi Sekunder. Hal ini dilakukan agar seluruh anggota KWT dapat berpartisipasi dalam seluruh program yang direncanakan.

2. Kegiatan Penyuluhan

Penyuluhan dalam bentuk ceramah, materi yang diberikan meliputi cara pembuatan media tempat tumbuhnya jamur (baglog), penanaman, pemeliharaan serta panen dan pasca panen jamur tiram. Penyuluhan tentang pengolahan diawali dari panen yang tepat, sortasi,

pembersihan dan pengolahan dengan menjelaskan berbagai resep olahan jamur tiram menjadi berbagai produk makanan.

3. Program Demonstrasi dan Pembinaan

Kegiatan ini adalah kegiatan inti dari kegiatan yang dilaksanakan oleh tim pengabdian karena pada kegiatan ini nantinya petani akan dapat mempraktekkan dan melihat langsung semua kegiatan yang akan diterapkan pada budidaya jamur tiram dan pembuatan makanan yang berbahan baku jamur tiram. Kegiatan demonstrasi dan pembinaan ini dibagi atas :

- a. Pelatihan dan praktek langsung pembuatan bioteknologi pupuk hijau yang berbahan baku vegetasi sekunder yang banyak terdapat disepanjang jalan di Desa Jujun
- b. Pelatihan, praktek langsung dan pembuatan demplot pengembangan dan teknik budidaya ubi jalar ungu organik dengan memanfaatkan pupuk hijau, sehingga tanaman ini tidak hanya menjadi tanaman sampingan
- c. Pelatihan, praktek dan pendampingan teknologi pengolahan makanan berbahan baku ubi jalar ungu menjadi aneka makanan yang mempunyai nilai jual tinggi, sehingga dapat meningkatkan kesejahteraan keluarga dan masyarakat tani
- d. Pembentukan Kelompok Usaha Bersama budidaya dan pengolahan ubi jalar ungu organik
- e. Perintisan usaha pemasaran makanan berbahan baku ubi jalar ungu

4. HASIL DAN PEMBAHASAN (*Results and Discussion*)

. Setelah adanya penyuluhan, pendampingan dan demonstrasi tentang pemanfaatan vegetasi sekunder yang banyak tumbuh disepanjang jalan di daerahnya sebagai bahan baku pembuatan pupuk hijau yang digunakan dalam budidaya tanaman ubi jalar ungu organik, kelompok wanita tani ini mulai punya perhatian apalagi mereka juga menerima semacam informasi bahwa ubi jalar ungu juga bisa diolah menjadi bermacam-macam makanan olahan seperti keripik ubi ungu, stik ubi ungu, puding dan kue talam ubi ungu. Demikian juga nilai jual yang cukup menjanjikan ini membuat masyarakat atau kelompok wanita tani mulai menaruh perhatian untuk membudidayakan ubi jalar ungu dengan memanfaatkan vegetasi sekunder yang banyak terdapat dipinggir-pinggir jalan sebagai bahan baku pembuatan pupuk hijau. Hasil dari kegiatan pengabdian ini dapat dilihat dari hasil kerja kelompok mitra, peningkatan animo anggota kelompok (Kelompok Wanita Tani Puti Pinang Masak) bersama-sama untuk mengembangkan budidaya ubi jalar ungu organik sebagai bahan baku untuk membuat beraneka ragam menghasilkan produk ubi jalar ungu organik dengan memanfaatkan pupuk hijau yang mereka hasilkan sendiri pada kegiatan ini.



Gambar 1. Pertemuan dengan Kades Desa Jujun dan Kelompok Wanita Tani Wanita Putri Pinang Masak



Gambar 2. Pelatihan dan demonstrasi pembuatan pupuk hijau berbahan baku vegetasi sekunder



Gambar 2. Kompos berbahan baku dari vegetasi sekunder



Gambar 3. Pelatihan dan demonstrasi pembuatan makanan berbahan baku ubi jalar ungu



Gambar 4. Olahan makanan berbahan baku ubi jalar ungu



Gambar 5. Demplot budidaya ubi jalar ungu

5. KESIMPULAN DAN SARAN (*Conclusions and Recommendations*)

Kesimpulan

1. Pengembangan budidaya ubi jalar ungu organik sebagai bahan baku pengolahan makanan khas desa jujun dengan penerapan bioteknologi pupuk hijau berbasis vegetasi sekunder
2. dapat dan berhasil dilakukan oleh kelompok wanita tani dan akan diperkenalkan pada masyarakat sekitarnya.
3. Meningkatnya pengetahuan dan pemahaman serta skill kelompok wanita tani dalam pemanfaatan vegetasi sekunder sebagai bahan baku pembuatan pupuk hijau.
4. Meningkatnya pengetahuan dan pemahaman serta skill kelompok wanita tani dalam budidaya ubi jalar ungu organik.
5. Teknik pengolahan makanan berbahan baku ubi jalar ungu dapat dijadikan sebagai salah satu oleh-oleh khas dari Desa Jujun Kabupaten Kerinci.

Saran

Kelompok wanita tani ini di harapkan dapat menyebarkan tentang pengembangan budidaya ubi jalar ungu organik sebagai bahan baku pengolahan makanan khas desa jujun dengan penerapan bioteknologi pupuk hijau berbasis vegetasi sekunder ini pada masyarakat umumnya atau kelompok tani khususnya untuk menciptakan wirausaha baru sehingga program ini keberlanjutannya tetap terjaga.

6. DAFTAR PUSTAKA (*References*)

- Badan Pusat Statistik Kabupaten Kerinci, 2018. Kecamatan Keliling Danau dalam Angka
- Dahlianah, I. 2014. Pupuk Hijau Salah Satu Pupuk Organik Berbasis Ekologi Dan Berkelanjutan. Jurnal Klorofil IX - 2 : 54 – 56, Desember 2014
- Ginting, E., J.S. Utomo, R. Yulifianti, dan M. Yusuf. 2011. Potensi ubijalar ungu sebagai pangan fungsional. IPTEK Tanaman Pangan 6(1):116-138.
- Husna, El Nida., dkk. 2013. Kandungan Antosianin dan Aktivitas Antioksidan Ubi alar Ungu Segar dan Produk Olahannya. AGRITECH, Vol. 33 No.3, Agustus 2013.
- Iriyanti, Y. 2012. Substitusi Tepung Ubi Ungu Dalam Pembuatan Roti Manis, Donat dan Cake Bread. Proyek akhir. Yogyakarta: Fakultas Teknik, Univeritas Negri Yogyakarta.
- Koswara, S. 2013. Teknologi Pengolahan Umbi-Umbian. Tropical Plant Curriculum Project. Bogor Agricultural University. Bogor.
- Lingga, P. dan Marsono. 2013. Petunjuk Penggunaan Pupuk. Edisi Revisi. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Mulyani, H. 2014. Optimalisasi Perancangan Model Pengomposan. CV. Trans Info Media. Jakarta
- Murni Y, Iskarima F, dan Padulemba A. 2015. Optimasi Kondisi Proses Pembuatan Kompos Dari Sampah Organik Dengan Cara Fermentasi Menggunakan EM4. Jurusan Teknik

Kimia. Fakultas Teknologi Industri. Institut Sains & Teknologi AKPRIND.
Yogyakarta.

Neltriana, 2015. Pengaruh Dosis Pupuk Kandang Kotoran Sapi terhadap Pertumbuhan dan Hasil Ubi Jalar. [Skripsi]. Padang. Fakultas Pertanian Universitas Andalas.

Setyawan, B. 2015. Budidaya Umbi-umbian Padat Nutrisi. Yogyakarta: Pustaka Baru Press

