

Pelatihan Pembuatan Kukis Ubi Jalar Ungu bagi Ibu-Ibu PKK di Kecamatan Binakal Kabupaten Bondowoso

Aulia Brilliantina¹, Frengky Hermawan Hadi Prasetyo², Deyla Prajna^{3*}

^{1,2,3} Politeknik Negeri Jember, Indonesia

*email corresponding author: deylaprajna@polije.ac.id

ABSTRACT

Bondowoso is one of the regions in East Java with considerable potential for purple sweet potato production. However, its utilization remains limited to direct consumption or simple processed products. Through this community service program, training was provided to local women on producing cookies made from purple sweet potatoes as an alternative food product with nutritional and economic value. The methods included socialization, demonstration, and hands-on practice. The results showed that participants were enthusiastic, capable of applying the production techniques properly, and motivated to develop the product as a home-based business. This activity is expected to enhance skills, foster economic independence, and support local food diversification based on regional potential.

Keywords: Training, Purple Sweet Potato, Cookies, Women Empowerment, Bondowoso

PENDAHULUAN

Bondowoso merupakan salah satu wilayah di Jawa Timur yang memiliki potensi besar dalam produksi ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L. var. Ayamurasaki). Komoditas ini telah lama dikenal sebagai sumber pangan lokal yang kaya akan kandungan antosianin, serat, serta indeks glikemik rendah sehingga menjadikannya bermanfaat bagi kesehatan, baik sebagai antioksidan alami maupun sebagai pangan fungsional (Berek & Rowa, 2023). Namun, meskipun ketersediaan ubi jalar ungu di daerah ini cukup melimpah, pemanfaatannya di tingkat rumah tangga maupun industri kecil masih terbatas pada olahan tradisional seperti rebusan, gorengan, atau keripik. Keterbatasan inovasi dalam pengolahan menyebabkan nilai jual ubi jalar ungu tidak maksimal dan daya saingnya relatif rendah di pasar yang semakin kompetitif (Nurchayati et al., 2025). Hal ini terlihat karena sebagian besar rantai nilai masih berfokus pada penjualan umbi segar tanpa diversifikasi produk olahan yang dapat memperpanjang masa simpan, meningkatkan margin keuntungan, dan menjangkau segmen pasar yang lebih luas. Beberapa literatur menunjukkan bahwa pengembangan teknik pengolahan dan produk berbasis ubi jalar seperti tepung ubi jalar ungu (Sushanti et al., 2020), snack (Noer et al., 2022), bakery (Nurchayati et al., 2025), dan produk fungsional (Fitria & Wikandari, 2024) secara signifikan meningkatkan nilai tambah dan peluang pemasaran.



Gambar 1. Produktivitas tanaman ubi jalar di Kecamatan Binakal Kabupaten Bondowoso

Seiring dengan meningkatnya minat masyarakat terhadap produk pangan yang tidak hanya enak tetapi juga menyehatkan, peluang pengembangan ubi jalar ungu sebagai bahan baku produk modern menjadi semakin terbuka (Brilliantina & Istiqomah, 2021). Salah satu produk potensial adalah kukis berbahan dasar ubi jalar ungu. Selain menawarkan tampilan warna yang menarik secara visual, kukis berbahan dasar ubi jalar ungu juga memiliki cita rasa khas serta nilai gizi yang lebih baik dibandingkan kukis konvensional. Diversifikasi produk pangan semacam ini menjadi langkah strategis untuk mengoptimalkan pemanfaatan hasil pertanian lokal sekaligus mendorong terciptanya produk inovatif yang bernilai tambah tinggi.

Pemberdayaan masyarakat, khususnya kelompok ibu-ibu rumah tangga, menjadi aspek penting dalam mendukung pengembangan produk berbasis potensi lokal tersebut. Melalui pelatihan, ibu-ibu diharapkan tidak hanya memperoleh keterampilan teknis dalam mengolah ubi jalar ungu menjadi kukis, tetapi juga mampu memanfaatkan pengetahuan tersebut untuk mendukung kegiatan ekonomi produktif (Kusumayadi et al., 2023). Dengan adanya kemampuan ini, ubi jalar ungu yang sebelumnya hanya dikonsumsi secara sederhana dapat diolah menjadi produk yang berorientasi pasar, sehingga membuka peluang usaha rumahan sekaligus meningkatkan pendapatan keluarga.

Atas dasar itu, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan di Kecamatan Binakal, Kabupaten Bondowoso, dengan tujuan untuk meningkatkan kapasitas dan keterampilan ibu-ibu dalam mengolah ubi jalar ungu menjadi kukis sebagai produk pangan bernilai tambah. Kegiatan ini diharapkan dapat memberikan kontribusi nyata dalam mendorong diversifikasi pangan lokal, mengoptimalkan potensi komoditas unggulan daerah, serta memperkuat perekonomian rumah tangga melalui pengembangan usaha kecil

berbasis pangan lokal yang berkelanjutan. Dengan demikian, program ini tidak hanya berorientasi pada peningkatan keterampilan individu, tetapi juga memiliki implikasi yang lebih luas terhadap kesejahteraan masyarakat dan kemandirian ekonomi berbasis potensi lokal.

METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan pada bulan Juli 2025 di Kecamatan Binakal, Kabupaten Bondowoso, yang merupakan salah satu sentra produksi ubi jalar ungu. Peserta kegiatan berjumlah 25 orang ibu-ibu anggota PKK yang dipilih sebagai sasaran program karena memiliki peran strategis dalam pengolahan pangan rumah tangga dan pengembangan usaha kecil (Nurhasanah et al., 2023).

Pelaksanaan kegiatan ini dilakukan oleh tim pengabdi yang terdiri dari tiga dosen, yaitu Aulia Brilliantina, S.TP., M.P., Frengky Hermawan H. P., M.Biotek., dan Deyla Prajna, S.T.P., M.Sc., serta melibatkan dua mahasiswa, yakni Auberta Adelia Cahya Dewi dan Ning Fine Indrasih, yang berperan aktif dalam membantu proses pelatihan, dokumentasi kegiatan, serta pendampingan peserta.

Tahapan pelaksanaan kegiatan diawali dengan persiapan berupa survei potensi dan ketersediaan bahan baku ubi jalar ungu, koordinasi dengan perangkat kecamatan serta kelompok PKK setempat, serta penyediaan bahan dan peralatan yang diperlukan, seperti ubi jalar ungu, tepung, telur, margarin, gula, dan perlengkapan pendukung lainnya. Selanjutnya, kegiatan inti berupa pelatihan dilaksanakan melalui tiga pendekatan, yaitu sosialisasi, demonstrasi, dan praktik langsung. Pada tahap sosialisasi, peserta memperoleh materi mengenai kandungan gizi, manfaat kesehatan, serta peluang usaha dari produk berbasis ubi jalar ungu. Tahap berikutnya adalah demonstrasi, di mana tim pengabdi memperagakan proses pembuatan kukis berbahan dasar ubi jalar ungu secara sistematis. Setelah itu, peserta dilibatkan dalam praktik mandiri mulai dari proses persiapan bahan, pencampuran adonan, pencetakan, hingga pemanggangan kukis sehingga mereka mampu memahami dan menguasai teknik pengolahan secara langsung.

Tahap akhir kegiatan adalah evaluasi dan pendampingan yang bertujuan untuk memastikan pemahaman serta keterampilan peserta. Evaluasi dilakukan melalui diskusi mengenai kendala yang dihadapi selama praktik, dilanjutkan dengan pemberian modul resep serta panduan pengemasan sederhana sebagai bahan rujukan. Selain itu, dilakukan pula monitoring terhadap rencana tindak lanjut peserta, terutama terkait pengembangan produk kukis ubi jalar ungu sebagai peluang usaha rumah tangga. Dengan metode pelaksanaan tersebut, kegiatan ini diharapkan mampu memberikan dampak nyata terhadap peningkatan keterampilan teknis sekaligus membuka peluang ekonomi baru bagi masyarakat di Kecamatan Binakal.

Tabel 1. Tahap kegiatan program pengabdian kepada Masyarakat di Kecamatan Binakal

No	Tahapan Kegiatan	Uraian Aktivitas
1	Persiapan	a. Survei potensi dan ketersediaan ubi jalar ungu b. Koordinasi dengan perangkat kecamatan & PKK c. Persiapan bahan dan peralatan
2	Pelatihan	a. Sosialisasi: materi gizi, manfaat kesehatan, dan peluang usaha b. Demonstrasi: proses pembuatan kukis ubi jalar ungu c. Praktik mandiri: peserta membuat kukis mulai dari persiapan hingga pemanggangan
3	Evaluasi & Pendampingan	a. Diskusi kendala selama praktik b. Pemberian modul resep & panduan pengemasan sederhana c. Monitoring rencana tindak lanjut pengembangan usaha

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelatihan pembuatan kukis berbasis ubi jalar ungu yang dilaksanakan di Kecamatan Binakal, Kabupaten Bondowoso, diikuti dengan antusias oleh para peserta. Sebanyak 25 ibu-ibu anggota PKK hadir secara aktif dalam setiap sesi kegiatan. Kehadiran tim pelaksana yang terdiri dari tiga dosen dan dua mahasiswa turut memperkuat efektivitas kegiatan, di mana dosen berperan dalam penyampaian materi, demonstrasi, serta pembimbingan teknis, sementara mahasiswa berperan membantu pendampingan praktik, dokumentasi, serta diskusi bersama peserta.

Selama sesi praktik, para peserta mampu mengikuti tahapan pembuatan kukis dengan baik, mulai dari persiapan bahan, pencampuran adonan, pencetakan, hingga proses pemanggangan. Produk kukis ubi jalar ungu yang dihasilkan memiliki tekstur renyah, cita rasa khas, serta warna ungu alami yang menarik sehingga menambah daya tarik produk. Dari sisi keterampilan, sebagian besar peserta menunjukkan kemampuan adaptasi yang cepat dalam memahami proses pengolahan, meskipun masih diperlukan pendampingan lebih lanjut terkait konsistensi tekstur dan kualitas produk pada saat pembuatan mandiri di rumah. Diakhir pelatihan para peserta kemudian mengisi kuesioner yang dibagikan sebagai bahan evaluasi kegiatan (Gambar 2)

**KUESIONER EVALUASI PELATIHAN PEMBUATAN KUKIS
UBI JALAR UNGU BAGI IBU-IBU PKK DI KECAMATAN
BINAKAL KABUPATEN JEMBER**

NAMA :

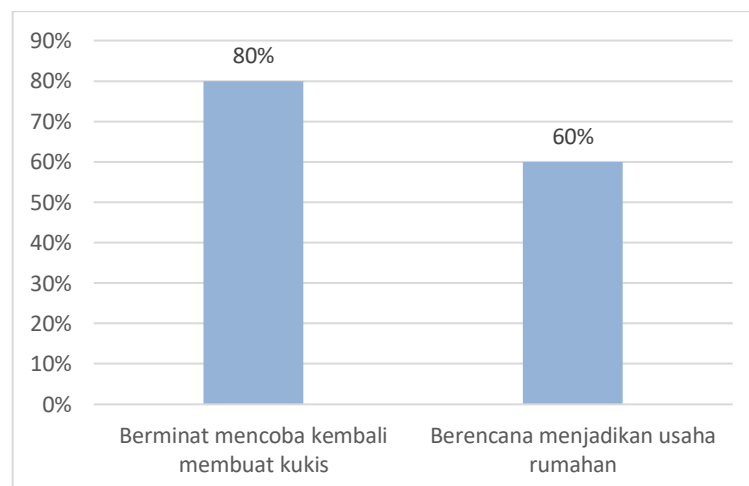
USIA :

ALAMAT/DUSUN :

EVALUASI PELATIHAN:

1. Apakah Anda berminat untuk mencoba kembali membuat kukis ubi jalar ungu di rumah?
a. Ya
b. Tidak
2. Seberapa mudah menurut Anda proses pembuatan kukis yang telah diajarkan?
a. Sangat mudah
b. Mudah
c. Cukup mudah
d. Sulit
3. Apakah bahan-bahan pembuatan kukis mudah diperoleh di lingkungan Anda?
a. Ya
b. Tidak
4. Apakah Anda berencana mengembangkan kukis ubi jalar ungu sebagai peluang usaha rumahan?
a. Ya
b. Tidak
5. Menurut Anda, apakah produk kukis ubi jalar ungu memiliki potensi pemasaran?
a. Ya
b. Tidak
6. Seberapa puas Anda terhadap pelatihan ini?
a. Sangat puas
b. Puas
c. Cukup
d. Tidak puas

Gambar 2. Kuesioner Evaluasi Pelatihan Pembuatan Kukis Ubi Jalar Ungu



Gambar 3. Hasil Evaluasi Pelatihan Pembuatan Kukis Ubi Jalar Ungu

Berdasarkan hasil evaluasi yang dilakukan melalui diskusi dan pengisian kuesioner sederhana, sekitar 80% peserta menyatakan berminat untuk mencoba kembali pembuatan kukis di rumah, sedangkan 60% peserta memiliki rencana menjadikan produk tersebut sebagai peluang usaha rumahan (Gambar 3). Temuan ini menunjukkan bahwa kegiatan pelatihan tidak hanya efektif dalam meningkatkan keterampilan teknis, tetapi juga mampu menumbuhkan motivasi wirausaha pada Masyarakat (Brilliantina et al., 2020). Keterlibatan peserta secara aktif dalam diskusi mengenai strategi pengemasan dan pemasaran sederhana juga memperlihatkan adanya kesadaran bahwa produk yang dihasilkan memiliki potensi nilai jual (Sudrajat et al., 2025), (Killay et al., 2023).



Gambar 4. Pelatihan Pembuatan Kukis Berbasis Ubi Jalar Ungu di Kecamatan Binakal Kabupaten Bondowoso

Selain meningkatkan keterampilan individu, kegiatan ini juga berkontribusi pada pemanfaatan potensi lokal, khususnya ubi jalar ungu yang selama ini lebih banyak dijual dalam bentuk bahan segar dengan nilai jual rendah. Melalui diversifikasi olahan menjadi produk kukis, ubi jalar ungu memperoleh nilai tambah sekaligus memperluas peluang pasar. Hal ini sejalan dengan temuan (Laylah et al., 2024) yang menyatakan bahwa pelatihan pengolahan produk lokal dapat meningkatkan kemandirian masyarakat serta mendukung pengembangan usaha kecil berbasis potensi daerah.

Namun demikian, untuk menjadikan kukis ubi jalar ungu sebagai produk yang berdaya saing tinggi di pasaran, diperlukan dukungan lanjutan berupa pelatihan pengemasan modern, strategi pemasaran digital, serta fasilitasi legalitas usaha. Dengan adanya pendampingan berkelanjutan, peserta diharapkan tidak hanya mampu menghasilkan produk berkualitas tetapi juga dapat mengembangkan usaha yang berkelanjutan dan berkontribusi terhadap peningkatan ekonomi rumah tangga. Oleh karena itu, kegiatan pengabdian ini dapat dipandang sebagai langkah awal yang strategis dalam mendorong pemanfaatan potensi pertanian lokal melalui pemberdayaan masyarakat, khususnya kelompok ibu-ibu di Kecamatan Binakal.

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan di Kecamatan Binakal, Kabupaten Bondowoso, berhasil meningkatkan keterampilan ibu-ibu PKK dalam mengolah ubi jalar ungu menjadi produk kukis bernilai tambah. Pelatihan yang diberikan melalui sosialisasi, demonstrasi, dan praktik langsung mampu menumbuhkan pengetahuan teknis sekaligus memotivasi peserta untuk mengembangkan produk sebagai peluang usaha. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa mayoritas peserta tidak hanya berminat memproduksi kembali kukis di rumah, tetapi juga memiliki keinginan untuk menjadikannya sebagai usaha rumahan. Keterlibatan dosen dan mahasiswa dalam kegiatan ini turut memperkuat efektivitas pelaksanaan serta mendorong terciptanya suasana belajar yang lebih interaktif. Secara umum, kegiatan ini memberikan manfaat ganda, yaitu optimalisasi pemanfaatan potensi ubi jalar ungu yang melimpah di Bondowoso serta penguatan kapasitas masyarakat dalam diversifikasi produk pangan lokal. Kedepan, pendampingan lanjutan pada aspek pengemasan, pemasaran, dan legalitas usaha menjadi penting agar kukis ubi jalar ungu dapat berkembang menjadi produk unggulan dengan daya saing yang lebih tinggi, sekaligus memberikan kontribusi nyata terhadap peningkatan ekonomi rumah tangga masyarakat di Kecamatan Binakal.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis menyampaikan terima kasih kepada perangkat Kecamatan Binakal, pengurus dan anggota PKK, serta mahasiswa yang telah berpartisipasi aktif dalam pelaksanaan kegiatan ini. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada Politeknik Negeri Jember atas dukungan moral dan fasilitas yang diberikan sehingga kegiatan ini dapat berjalan dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Berek, T. D. K., & Rowa, S. S. (2023). Peningkatan Kapasitas melalui Pemanfaatan Ubi Ungu sebagai Produk Fungsional. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Sasambo*, 4(2), 112–121.
- Brilliantina, A., & Istiqomah, N. (2021). Strategi Pengembangan Industri berbasis Ubi Jalar Ungu dengan Metode SWOT dan ANP di Kabupaten Bondowoso. *Jurnal Ilmiah Inovasi*, 21(1), 13–17. <https://doi.org/10.25047/jii.v21i1.2628>
- Brilliantina, A., Novita Sari, E. K., & Sasmita, I. R. A. (2020). Pengembangan Produk Kripik Tela Aneka Rasa dan Strategi Pemasarannya untuk Kesejahteraan Kelompok Wanita Rengganis Jember. *J-Dinamika: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(2). <https://doi.org/10.25047/j-dinamika.v5i2.1621>

- Fitria, M. N., & Wikandari, P. R. (2024). Study on Antioxidant Activity of Purple Sweet Potato (*Ipomoea Batatas*) Juice Fermented with *Lactobacillus plantarum* B1765. *Jurnal Pijar Mipa*, 19(5), 846–853. <https://doi.org/10.29303/jpm.v19i5.7286>
- Killay, T., Tiwery, D. S., Perulu, Y., Frans, M. S., Lowahna, L., Lakburlawal, J. A., Maluakur, D., Rumahjara, E., Lewanwoar, C., Gairtua, M., Susano, M. A., & Unawekla, S. (2023). Inovasi Pemanfaatan Ubi Jalar ungu dalam Pembuatan Produk Makanan Olahan dalam Meningkatkan Jiwa Kewirausahaan. *Jurnal Masyarakat Madani Indonesia*, 2(4), 535–539. <https://doi.org/10.59025/js.v2i4.189>
- Kusumayadi, F., Amirulmukminin, Yusuf, M., & Hidayanti, M. (2023). PEMBERDAYAAN MASYARAKAT MELALUI PELATIHAN DIVERSIFIKASI OLAHAN UBI UNGU MENJADI RENGGINANG UBI DI DESA RABA BAKA KABUPATEN DOMPU. *Multidisiplin Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(02), 53–56. <https://doi.org/10.58471/pkm.v2i02.1802>
- Laylah, N., Syahriati, Jassin, E., & Juwita, I. (2024). Diversifikasi Pengolahan Ubi Jalar Ungu Di Desa Kading Kecamatan Tanete Riaja Kabupaten Barru. *EJOIN: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(10), 1445–1452.
- Noer, R. M., Juliana, T., Maulani, R. G., Nababan, A. N., Nurlince, N., & Tuwanakotta, M. (2022). Pemanfaatan Ubi Jalar Ungu Dengan Inovasi Cookies Sebagai Alternatif Snack Diabetes Melitus. *GERVASI: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(1), 250–257. <https://doi.org/10.31571/gervasi.v6i1.3634>
- Nurchayati, Muchayatin, Parju, Suyati, S., Setyobudi, Sulistyani, Aminah, S., Riyanto, J., & Musprihadi, R. (2025). Inovasi Ubi Ungu Menjadi Donut Sebagai Kreativitas Produk Lokal di Kelurahan Mangunsari, Kecamatan Gunungpati, Kota Semarang. *Indonesian Journal of Community Empowerment*, 2(6), 917–926.
- Nurhasanah, S., Rahimah, S., Amaru, K., Windarningsih, F., & Qanita, N. (2023). Peningkatan Nilai Tambah Ubi Bersama Kelompok Wanita Tani Harumanis di Kutamandiri. *Abdimas Galuh*, 5(2), 1298. <https://doi.org/10.25157/ag.v5i2.10923>
- Sudrajat, Purnama, I. L. S., Wijaya, H., & Rajab, M. (2025). Pengembangan Diversifikasi Produk Pangan Lokal untuk Mewujudkan Kedaulatan Pangan di Desa Bleberan, Kapanewon Playen, Kabupaten Gunungkidul. *Jurnal Pengabdian, Riset, Kreativitas, Inovasi, Dan Teknologi Tepat Guna*, 3(1), 202–214. <https://doi.org/10.22146/parikesit.v3i1.17733>
- Sushanti, G., Makkulawu, A. R., & Ilyas, I. (2020). Desiminasi Produk Teknologi Ke Masyarakat; Penerapan Teknologi Tepat Guna Untuk Produksi Tepung Ubi Ungu Pada UKM. *Jurnal Pengabdian KITA*, 3(1). <https://doi.org/10.31571/gervasi.v6i1.3634>