

## **Pembuatan Keripik Ubi Aneka Rasa oleh Kelompok Wanita Tani Harapan Baru di Distrik Walelagama, Jayawijaya, Papua**

### **(The Make Sweet Potato Chips with Different Flavor by Women Group Farmers *Harapan Baru* in Walelagama District, Jayawijaya, Papua)**

**Ekalia Yusiana**

Program Studi Agribisnis, Sekolah Tinggi Ilmu Pertanian Petra Baliem Wamena, Jalan Sanger, Potikelek, Distrik Wamena, Kabupaten Jayawijaya, Papua

Penulis Korespondensi: ekaliayusiana5@gmail.com

Diterima Oktober 2017/Disetujui Juni 2018

#### **ABSTRAK**

Ubi jalar merupakan tumbuhan budaya bagi masyarakat Pegunungan Tengah, Papua karena setiap harinya masyarakat di wilayah ini selalu bersentuhan dengan ubi jalar. Masyarakat Pegunungan Tengah Papua mengenal ubi jalar dengan nama *hipere*. Tujuan dari kegiatan pengabdian ini adalah untuk merubah pola perilaku petani dalam proses pengolahan ubi jalar yang selama ini tidak pernah diolah menjadi suatu produk unggulan daerah di Pegunungan Tengah, Papua. Pelaksanaan kegiatan melalui KKN-PPM ini adalah dengan memberikan sosialisasi serta pelatihan pembuatan keripik ubi aneka rasa. Hasil pengabdian masyarakat ini adalah masyarakat Distrik Wamena dapat membuat olahan produk makanan keripik ubi aneka rasa, sehingga membantu masyarakat dalam menciptakan nilai tambah produk dan dapat meningkatkan pendapatan keluarga.

Kata kunci: keripik ubi, Papua, ubi jalar

#### **ABSTRACT**

Sweet potatoes are a cultural plant for the people of the Pegunungan Tengah, Papua because every day people in this region are always use sweet potatoes. Pegunungan Tengah, Papua community knows sweet potatoes with the name *hipere*. The purpose of this service is to change the behavior patterns of farmers in the process of processing sweet potatoes that have never been processed into regional superior products in Pegunungan Tengah, Papua. The implementation of this activity through KKN-PPM is by providing socialization and training in making various flavors of sweet potato chips. The results of this community service are the people of Wamena District can make various kinds of flavored sweet potato chips food products, thus helping the community in creating added value of products and can increase family income.

Keywords: sweet potatoes, sweet potato chips, Papua

#### **PENDAHULUAN**

Kontribusi sektor pertanian terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) pada triwulan III-2012 memiliki pertumbuhan tertinggi sebesar 6,15% (BPS 2012). Salah satu sub-sektor pertanian yang memiliki peranan strategis dalam pembangunan pertanian adalah sub-sektor tanaman pangan di antaranya: padi, jagung, ubi jalar, ubi kayu, dan kacang tanah. Produksi umbi-umbian di daerah sentra produksi pada saat panen raya sangat melimpah. Kadar air saat umi-umbian dipanen biasanya mencapai  $\pm 65\%$ . Kadar air yang tinggi ini menyebabkan umbi mudah rusak bila tidak segera dilakukan penanganan. Jika umbi segar telah dipanen tidak segera diproses, maka akan terjadi perubahan visual yang ditandai dengan

timbulnya bercak berwarna biru kehitaman, kecokelatan (*browning*), lunak, berjamur, dan akhirnya busuk. Salah satu komoditas pertanian pangan yang mempunyai prospek untuk dikembangkan dalam rangka memenuhi kebutuhan pasar domestik maupun internasional adalah ubi jalar (Arwati & Syarif 2016).

Sesuai dengan Rencana Strategis (Renstra) Dinas Tanaman Pangan dan Holtikultura Provinsi Papua merencanakan dan melaksanakan pembangunan pertanian sub-sektor tanaman pangan dan holtikultura agar dapat diimplementasikan secara nyata dan bertanggungjawab dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat Papua secara menyeluruh. Tantangan pembangunan pertanian selain dalam pemenuhan kebutuhan pangan juga keseimbangan gizi keluarga melalui

diversifikasi pangan menjadi sangat penting, sehingga diperlukan perbaikan dalam meningkatkan produktivitas dan nilai tambah produk pertanian, memperkuat kelembagaan ekonomi produktif di pedesaan, serta memperkuat kelembagaan petani dan sistem penyuluhan yang selama ini belum optimal (Dinas Tanaman Pangan dan Holtikultura 2014).

Tingkat harga ubi jalar yang rendah dan terjangkau oleh semua lapisan masyarakat menjadi salah satu faktor penting untuk mendorong usaha diversifikasi pangan pokok selain beras. Ubi jalar merupakan bahan pangan lokal sumber karbohidrat yang dimanfaatkan umbi akarnya dan dibedakan berdasarkan warna umbinya, yaitu putih, kuning, merah/jingga, dan ungu. Ubi jalar dapat diolah menjadi berbagai jenis pangan olahan bahkan berpotensi sebagai bahan baku industri moderen (industri perekat, fermentasi, tekstil, farmasi, dan kosmetik) seperti yang terdapat di negara maju Amerika Serikat. Indonesia memanfaatkan ubi jalar sebagai bahan baku tepung, nasi instan, bakpia, donat, keripik, mi, dan beras mutiara. Tepung ubi jalar dapat diolah menjadi berbagai produk pangan serupa dengan bahan pangan berbahan tepung terigu, misalnya permen, es krim, roti, kue, dan beberapa minuman sirop. Pemanfaatan tepung ubi jalar sebagai pengganti terigu bukan hal baru. Oleh karena itu, penciptaan nilai tambah produk ubi jalar memberi gambaran tentang potensi ekonomi ubi jalar di tingkat nasional (Litbang Pertanian 2010).

Ubi jalar merupakan tumbuhan budaya bagi masyarakat Pegunungan Tengah, Papua karena setiap harinya masyarakat di wilayah ini selalu bersentuhan dengan ubi jalar. Masyarakat Pegunungan Tengah Papua mengenal ubi jalar dengan nama *hipere*. Masyarakat secara turun menurun telah memiliki pengetahuan mengenai cara bercocok tanam *hipere*. Pengetahuan ini didapat dari nenek moyang dan pengalaman pribadi sehingga membutuhkan sedikit perbaikan pada teknik agronomi agar menghasilkan tanaman ubi jalar yang berkualitas baik. Selain itu, kondisi iklim dan tanah (edafik) di wilayah Pegunungan Tengah, Papua sangat sesuai bagi pertumbuhan ubi jalar, sehingga kemungkinan mengalami kegagalan panen sangat kecil.

Beberapa penelitian umbi-umbian seperti ubi jalar yang digunakan sebagian dari bahan baku lokal yang dapat dijadikan sebagai bahan pengganti terigu. Kandungan utama pada ubi jalar ungu adalah pati yang terdiri dari 30–40%, amilosa dan amilopektin 60–70% (Syahlil *et al.* 2016). Umbi-umbian merupakan bahan pangan

lokal yang ketersediaannya cukup melimpah serta cukup potensial untuk dikembangkan dalam berbagai macam olahan yang enak dan bergizi, salah satu contohnya adalah ubi jalar. Produk ubi jalar sangat melimpah saat musim panen raya. Salah satu cara untuk meningkatkan nilai tambah ubi jalar adalah dengan mengolahnya menjadi tepung ubi jalar dan berbagai produk yang memerlukan teknologi pengolahan dan alat pengolah yang tepat (Meta 2011).

Produksi ubi jalar di Indonesia pada tahun 2012 mencapai 2.483.467 ton. Ini merupakan produksi terbesar dalam kurun waktu 4 tahun terakhir (2009–2012). Tanaman ubi jalar telah dibudidayakan oleh hampir semua provinsi di Indonesia, kecuali DKI Jakarta. Sentra utama produksi ubi jalar di Indonesia yang juga merupakan penyumbang terbesar dari total produksi ubi jalar adalah Provinsi Jawa Barat dengan 17,58% dari total produksi nasional, Provinsi Jawa Timur (16,59%), dan Provinsi Papua dengan 13,90%. Pulau Jawa dengan total produksi mencapai 1.053.315 ton pada tahun 2012 telah menyumbang sekitar 42,41% terhadap pasokan ubi jalar nasional, diikuti oleh Pulau Sumatera dengan total produksi sebesar 521,579 atau 21% dari total pasokan nasional, dan pada urutan ketiga ditempati oleh Papua dengan total produksi 355,742 telah menyumbang sekitar 14,32% dari stok nasional (BPS 2012).

Gapoktan menguasai 85% pasar ubi jalar di Kabupaten Jayawijaya khususnya masyarakat Pegunungan Tengah, Papua. Hanya saja mereka belum memiliki peran dalam penyaluran hasil panen dipasaran yang terbilang masih kecil. Penyaluran produksi hasil pasaran hanya dijual ke pasar tradisional yang masyarakat manfaatkan sebagai bahan makanan pokok pengganti beras dengan cara dibakar atau direbus saja. Analisis integrasi jangka pendek dan jangka panjang di Kabupaten Jayawijaya harga ubi jalar ditingkat petani bervariasi dan terbilang rendah, karena umumnya petani menjual ubi jalar dalam tumpukan yang jumlahnya tidak sama, dengan harga antara Rp 10.000–50.000/tumpuk. Oleh karena itu, untuk meningkatkan pendapatan petani ubi jalar di Pegunungan Tengah, Papua adalah dengan melakukan olahan produk makanan menjadi tepung, kerupuk, dodol, permen, dan lain-lain sehingga mempunyai harga yang lebih tinggi dibandingkan dengan ubi jalar yang hanya dijual dalam bentuk hasil panen mentah saja. Tujuan dari kegiatan pengabdian ini adalah untuk merubah pola perilaku petani dalam

proses pengolahan ubi jalar yang selama ini tidak pernah diolah menjadi suatu produk unggulan daerah di Pegunungan Tengah, Papua, sehingga kegiatan pengabdian masyarakat mengenai pengolahan produk ubi jalar penting untuk dilakukan agar petani secara mandiri dapat menciptakan produk yang bernilai tambah.

## METODE PELAKSANAAN

### Tempat dan Waktu

Kegiatan pelatihan dilakukan di wilayah mitra, yaitu di Kelompok Tani Harapan Baru, Distrik Walelagama, Kabupaten Jayawijaya, Papua. Pelaksanaan pengabdian dimulai pada 17 Februari–24 Maret 2017.

### Alat dan Bahan

Alat yang digunakan dalam pelaksanaan pengabdian masyarakat ini adalah kompor, alat penggoreng (wajan), pisau, alat irisan ubi jalar, ember, dan piring. Sedangkan bahan-bahan yang digunakan adalah ubi jalar, cokelat, cabai, garam, gula pasir, keju, dan minyak goreng.

### Tahapan dan Metode Pelaksanaan

Kegiatan pelatihan dan pendampingan pembuatan keripik ubi jalar aneka rasa terdiri atas beberapa tahapan, yaitu sosialisasi dan perizinan, praktik pembuatan produk ubi jalar, dan pendampingan petani dalam pembuatan produk.

- **Sosialisasi dan perizinan**

Sosialisasi dan perizinan merupakan tahapan awal kegiatan. Kegiatan ini bertujuan untuk menginformasikan kepada pemerintah dan kelompok masyarakat mengenai rencana pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Kegiatan ini dilakukan dengan metode diskusi secara langsung dengan pemerintah distrik dan ketua kelompok tani. Sosialisasi dengan pemerintah distrik dihadiri oleh sekretaris dan ketua distrik, lokasinya di rumah ketua kelompok tani.

- **Praktik pembuatan produk**

Kegiatan pelatihan pembuatan keripik ubi jalar aneka rasa ini dimulai dengan memilih ubi jalar yang baik kualitasnya serta mudah untuk dibuat keripik. Jenis ubi jalar yang digunakan adalah ubi jalar dengan nama tinta, ubi tersebut biasa digunakan dalam pembuatan produk olahan semacam keripik. Pemilihan lokasi dalam

pelaksanaan praktik pembuatan produk adalah di Kantor Distrik Walelagama, pemilihan lokasi didasarkan pada kondisi wilayah dan tempat yang digunakan lebih mudah dan luas, sehingga masyarakat dapat dengan mudah mengakses tempat tersebut.

Pelatihan pembuatan produk dimulai dengan mendemonstrasikan kegiatan pengupasan, pengenalan alat-alat serta pengirisan ubi jalar hingga penggorengan, setelah itu pengenalan bumbu untuk membuat aneka rasa yang diinginkan. Varian rasa yang dibuat dalam pembuatan produk adalah rasa cokelat, manis, pedas, dan *original*. Selain itu, praktik pengemasan produk juga dilakukan dengan memberikan cara pembuatan label produk, sehingga masyarakat dapat dengan mudah memperkenalkan dan mempromosikan produk yang mereka miliki.

- **Pendampingan petani dalam pembuatan produk**

Kegiatan pendampingan ini dilakukan untuk dapat memberikan ruang kepada kelompok tani dalam berdiskusi sehingga kegiatan dalam penciptaan produk dapat terlaksanakan dengan mudah ketika kelompok tani mengalami kendala ataupun permasalahan.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Hasil Kegiatan Sosialisasi/Perizinan dengan Pemerintah Distrik serta Kelompok Tani

Kegiatan sosialisasi dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat diawali dengan perizinan kepada pemerintah distrik serta anggota kelompok tani (Gambar 1). Kegiatan ini dilakukan dengan menginformasikan kepada pemerintah distrik mengenai tujuan dan rencana kegiatan. Hasil dari kegiatan diskusi menunjukkan bahwa pemerintah Distrik Walelagama



Gambar 1 Sosialisasi dan perizinan.

sangat mengapresiasi kegiatan pelatihan dan pendampingan ini. Hal ini terlihat dari hasil wawancara yang dilakukan dengan kepala Distrik Walelagama. Pemerintah distrik berharap seluruh masyarakat dapat memperoleh ilmu untuk mengembangkan kreativitas dalam penciptaan produk sehingga dapat meningkatkan pendapatan mereka.

Setelah melaksanakan kegiatan sosialisasi dan perizinan dengan pemerintah distrik selanjutnya dilakukan sosialisasi awal dengan kelompok tani, yaitu dengan menyampaikan rencana kegiatan dan jadwal pelaksanaan kegiatan. Hal tersebut dilakukan dengan tujuan agar kelompok wanita tani dapat menyesuaikan waktu untuk dapat mengikuti praktik pembuatan keripik ubi jalar aneka rasa di Distrik Walelagama, Kabupaten Jayawijaya, Papua.

### Pelaksanaan Pelatihan Pembuatan Produk

Pelaksanaan kegiatan pelatihan pembuatan produk yang dihadiri oleh 20 anggota kelompok tani Harapan Baru dimulai dengan persetujuan ketua kelompok tani dengan melakukan perjanjian kerja sama pelaksanaan pengabdian (Gambar 2), dan pemilihan lokasi yang strategis serta mudah dijangkau oleh masyarakat dalam pelaksanaan kegiatan. Lokasi yang dipilih adalah di kantor Distrik Walelagama, kantor tersebut memiliki ruang khusus yang digunakan setiap kali ada pertemuan ataupun ada kegiatan lainnya yang masih tergabung dalam kepentingan pemerintah distrik ataupun masyarakat Distrik Walelagama. Kegiatan pembuatan produk olahan bertujuan untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat Walelagama secara menyeluruh.

Dalam pelaksanaannya, masyarakat menanyakan berbagai hal di antaranya cara menyikapi persaingan produk hasil pertanian di pasar, hal-hal yang harus dilakukan dalam meningkatkan pendapatan, serta bagaimana masyarakat asli daerah dapat bersaing dengan masyarakat pen-



Gambar 2 Proses praktik pembuatan keripik ubi jalar.

datang dalam hal kreativitas produk. Hal tersebut disambut baik oleh kami, dengan berbagai jawaban yang dapat meningkatkan motivasi atas pertanyaan tersebut. Tantangan pembangunan pertanian selain dalam pemenuhan kebutuhan pangan juga keseimbangan gizi keluarga melalui diversifikasi pangan menjadi sangat penting, sehingga diperlukan perbaikan dalam meningkatkan produktivitas dan nilai tambah produk pertanian, memperkuat kelembagaan ekonomi produktif di pedesaan, memperkuat kelembagaan petani, dan sistem penyuluhan yang selama ini belum optimal (Dinas Tanaman Pangan dan Holtikultura 2014).

Dalam praktiknya, masih banyak anggota kelompok tani yang tidak mengerti cara mengiris ubi jalar serta membuat varian rasa. Kendala tersebut dikarenakan kurangnya sumber informasi dan akses informasi serta lambatnya teknologi untuk diterima di wilayah ini, sehingga mengakibatkan banyak masyarakat yang tidak mengerti cara pengirisan ubi jalar. Setelah melakukan praktik pengirisan, anggota kelompok tani mengerti bahwa dalam mengiris ubi jalar harus dengan ketebalan  $1,0 \pm 0,5$  mm. Produk yang dihasilkan dalam pelatihan ini adalah keripik ubi rasa cokelat, pedas, dan manis (Gambar 3) dengan dilengkapi label produk (Gambar 4), penyelesaian kegiatan pun ditandai dengan penyampaian kesan dan pesan oleh perwakilan masyarakat dan mahasiswa KKN (Gambar 5) serta kebersamaan dengan foto bersama (Gambar 6).

Masyarakat di Distrik Walelagama sangatlah jauh dari perkotaan, untuk mencapai lokasi tersebut membutuhkan waktu kurang lebih 1,5 jam yang dapat ditempuh dengan jalur darat. Umumnya kondisi sosial masyarakat juga menengah ke bawah, sehingga masih banyak masyarakat yang enggan untuk mengolah produk dengan alasan tidak memiliki modal. KKN-PPM memfasilitasi teknologi dan cara yang sangat



Gambar 3 Varians produk keripik aneka rasa.





Gambar 4 Label produk keripik ubi aneka rasa.



Gambar 5 Penyampaian kesan dan pesan selama pelatihan.



Gambar 6 Kebersamaan mahasiswa dan ibu-ibu kelompok tani wanita.

sederhana sehingga bisa dimanfaatkan dengan biaya yang terjangkau (Jemmy *et al.* 2015).

Pelaksanaan pelatihan dilakukan dengan membagi 4 kelompok yang didampingi oleh 2 mahasiswa yang telah mendapatkan pelatihan sebelumnya, kelompok tersebut dibagi berdasarkan urutan proses pembuatan, yaitu kelompok pencucian dan pengirisan serta kelompok penggorengan dan pengemasan keripik (Sugeng *et al.* 2015). Berbagai kendala yang ditemui dalam pelaksanaannya adalah ketersediaan alat dan jumlah peserta tidak seimbang, sehingga dalam melakukan praktik peserta pelatihan harus bergantian, penggunaan bahasa ketika menyampaikan sering kali menjadi berbeda dengan

bahasa yang masyarakat gunakan sehingga sering terjadi *miss* komunikasi. Oleh karena itu, kegiatan ini masih perlu dan penting untuk terus dilanjutkan mengingat perlunya pendampingan bagi masyarakat untuk dapat menciptakan masyarakat yang mandiri dan berdaya saing (Kementan 2012).

## SIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui kegiatan KKN-PPM memberikan dampak dan pembelajaran yang baik sehingga masyarakat di Distrik Walelagama dapat mengembangkan kreativitasnya guna membantu meningkatkan pendapatan rumah tangga. Metode pelatihan pembuatan keripik ubi aneka rasa memberikan pelajaran baru kepada masyarakat di Distrik Walelagama sehingga masyarakat dapat menghadapi masalah yang menjadi tantangan petani dalam pemanfaatan hasil panen ubi sehingga menghasilkan nilai tambah produk. Kegiatan pengabdian masyarakat masih perlu dan terus dilakukan guna meningkatkan pengetahuan bagi mahasiswa, masyarakat, dan seluruh petani untuk terus meningkatkan kreasi, kreativitas, dan pengetahuan untuk menciptakan masyarakat yang mandiri serta berdaya saing.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Sekolah Tinggi Ilmu Pertanian Petra Baliem Wamena yang telah memfasilitasi kebutuhan dan kepentingan pengabdian ini, sehingga penulis dapat melaksanakan kegiatan pengabdian masyarakat ini melalui pelaksanaan kegiatan KKN-PPM di Distrik Walelagama, Kabupaten Jayawijaya, Papua.

## DAFTAR PUSTAKA

- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2012. Provinsi Papua Dalam Angka 2012, 2011, 2010. Badan Pusat Statistik Kabupaten Jayawijaya (ID).
- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2012. Stataistik Indonesia 2012 (Produksi umbi-umbian di Indonesia), Jakarta (ID).

- Dinas Tanaman Pangan dan Holtikultura. 2014. Rencana Strategis Dinas Tanaman Pangan dan Holtikultura Provinsi Papua Tahun 2014-2018. [Internet]. Diakses pada: Tanggal 1 Juni 2017. Tersedia pada: [pertanian.papua.go.id/index.php/.../9-rencana-strategis-dinas-tph](http://pertanian.papua.go.id/index.php/.../9-rencana-strategis-dinas-tph).
- Jemmy R, Fawzan S, Dian A. 2015. Nilai Tambah Pengolahan Keladi dan Ubi Jalar Menjadi Mi Kering. Dalam: *Prosiding Seminar Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi*. Bali (ID): Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP).
- [Kementan] Kementerian Pertanian 2012. Buletin Ubi Jalar Edisi Oktober 2012. Jakarta (ID): Kementerian Pertanian.
- Litbang Pertanian. 2010. Prospek Pengembangan Ubi Jalar Mendukung Diversifikasi dan Ketahanan Pangan. [Internet]. Diakses pada: Tanggal 5 Juni 2017. Tersedia pada: [http://pse.litbang.pertanian.go.id/ind/pdf/s/anjak\\_2010\\_10.pdf](http://pse.litbang.pertanian.go.id/ind/pdf/s/anjak_2010_10.pdf).
- Meta M. 2011. Peningkatan Nilai Tambah Ubi Jalar Melalui Pengolahan Menjadi Tepung dan Berbagai Produk Kuliner Olahan Ubi Jalar. Penelitian LIPI. Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat: Universitas Hasanudin (ID).
- Sugeng R, Yuli H, Bambang. 2015. Peningkatan Nilai Tambah Agribisnis Melalui Penguatan Kelembagaan Pengolahan Sektor Hulu. Penelitian Strategis Nasional. Jember (ID): Universitas Jember.
- Arwati S, Syarif S, 2016. Sistem Pemasaran dan Nilai Tambah Produk Olahan Ubi Jalar Kecamatan Polongbangkeng Utara Kabupaten Takalar. *Jurnal Agung Tropika*. 5(3): 178–190.
- Syahlil PT, Noviar H, Rahmayuni. 2016. Potensi Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* L) dalam Pembuatan Bolu Kemojo Sebagai Makanan Khas Provinsi Riau. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia (JTIP)*. 8(1): 52–48.