

PKM Pemberdayaan Ibu-Ibu Rumah Tangga Melalui Pelatihan Roti Pizza Dari Puree Ubi Ungu

Nahriana¹, Slamet Widodo¹, Kasdy Kadir¹, A. Firli Augina Muharrama¹

¹Jurusan PKK Tata Boga FT Universitas Negeri Makassar

Abstrak – Mitra Program Kemitraan Komunitas (PKM) ini adalah Ibu-Ibu Rumah Tangga Kelurahan Lalampanua Kecamatan Pamboang Kabupaten Majene Provinsi Sulawesi Barat. Masalahnya adalah: mitra belum memiliki keterampilan pembuatan roti pizza dari puree ubi ungu, dan belum mengetahui cara merencanakan menjual hasil olah roti pizza dari puree ubi ungu. Metode yang digunakan adalah: ceramah, demonstrasi, diskusi, tanya jawab, dan mitra pendamping. Hasil yang dicapai adalah peningkatan keterampilan pembuatan roti pizza dari puree ubi ungu baik dari pengetahuan bahan, pengetahuan alat dan pengetahuan pengolahan.

Kata kunci: Keterampilan, Puree ubi Ungu, Roti Pizza

Abstract – The partners of the Community Partnership Program (PKM) are housewives from Lalampanua Village, Pamboang District, Majene Regency, West Sulawesi Province. The problem is: the partner does not yet have the skills to make pizza bread from purple sweet potato puree, and does not know how to plan to sell the pizza bread made from purple sweet potato puree. The methods used are: lectures, demonstrations, discussions, questions and answers, and accompanying partners. The results achieved were an increase in skills in making pizza bread from purple sweet potato puree both in terms of ingredient knowledge, tool knowledge and processing knowledge.

Keywords: Skills, Purple sweet potato puree, Pizza Bread

I. PENDAHULUAN

Indonesia merupakan Negara yang memiliki potensi sumber daya alam dan hasil pertaniannya yang beragam seperti sayuran dan buah buahan. Seiring berkembangnya zaman berbagai jenis makanan yang menjadi favorit untuk dinikmati dan menggunakan bahan dari hasil pertanian Indonesia. Pengolahan produk pangan dengan bahan-bahan dari hasil Pertanian Indonesia telah menjadi suatu produk pangan yang baru. Salah satu potensi yang memiliki prospek yang cerah untuk pemanfaatan sebuah produk hasil pertanian salah satunya ubi jalar (Isye Jean Liur, 2014).

Ubi jalar (*Ipomoea batatas*) merupakan hasil pertanian yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan produksi industri makanan. Ubi jalar tumbuhnya menjalar di dalam tanah, warna daging ubi jalar sangat beragam, yaitu putih, kuning, dan ungu. Varietas yang berkarbohidrat lebih tinggi mempunyai rasa yang lebih manis seperti ubi jalar

ungu dibandingkan yang berkarbohidrat lain (Richana, 2012)

Ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* Var *Ayumurasaki*) biasa disebut *Ipomoea batata*, memiliki kulit dan daging umbi berwarna ungu, berpotensi sebagai sumber antioksidan. Antioksidan dalam ubi jalar ungu sangat dominan disebabkan oleh kandungan antosianin. Antosianin berfungsi sebagai penangkap radikal bebas karena radikal bebas diperlukan dalam kadar tertentu demi kelangsungan hidup dalam kondisi tetap sehat (Husna & Al, 2013)

Senyawa pada ubi jalar diantaranya tanin, saponin, flavonoid, terpenoid, glikosida, alkaloid, steroid dan fenol. Ubi jalar ungu memiliki banyak manfaat bagi tubuh. Manfaat bagi tubuh yaitu mencegah terjadi penuaan, kanker, jantung koroner, anti infeksi, diabetes, anti bakteri (Elemaniar dan Muhtadi 2017).

Salah satu produk makanan yang bisa diinovasi dari ubi jalar adalah roti. Roti adalah produk makanan yang terbuat dari tepung terigu yang difermentasikan dengan ragi roti

(*Saccharomyces cerevisiae*) kedalam adonan dan dapat ditambahkan gula, garam, atau susu bubuk, lemak, pengemulsi dan bahan-bahan pelezat seperti cokelat, keju, kismis, dan lain-lain. Semakin berkembangnya teknologi pengolahan produk roti memiliki berbagai bahan tambahan dalam pembuatan roti seperti: gula, minyak, mentega, telur (Cecilia, 2016).

Proses pembuatan roti hampir semua jenis roti memiliki proses pembuatan yang sama seperti: pencampuran (mixing), fermentasi, pembentukan (proofing), pengempesan (sheeting), pencetakan (molding), pemanggangan (baking), penurunan suhu (cooling), dan terkadang pengirisan (slicing). Roti memiliki kandungan gizi yang beragam seperti: yaitu β -karoten, tiamin (vitamin B1), riboflavin (vitamin B2), niasin, serta sejumlah mineral berupa zat besi, iodium, kalsium dan sebagainya. Terdapat asam amino di dalam roti yang memiliki fungsi meningkatkan protein dalam tubuh. Roti bergantung pada bagaimana tahapan-tahapan tersebut dilakukan dengan baik, apabila tahapan tersebut tidak sesuai dengan praktek maka roti yang dihasilkan kemungkinan berpeluang gagal, karena pembuatan roti memakan waktu yang cukup lama (Cahyana dan Artanti, 2015).

Pizza merupakan jenis roti yang dipanggang di oven, datar, biasanya berbentuk bulat pipih yang dilapisi dengan saus tomat dan sering menggunakan keju, dengan penambahan topping lainnya. Pizza disukai berbagai kalangan mulai dari: anak kecil, remaja, sampai orang tua. Rasanya yang lezat, dengan berbagai topping yang digunakan membuat orang-orang menyukai makanan ini. Topping yang digunakan biasanya bervariasi seperti: sayur-sayuran, daging, sosis, keju, mayonaise, daging panggang/ asap, bakso, sosis, tuna pedas dan sebagainya, sesuai dengan yang diinginkan penikmat pizza. Produk olahan pizza yang biasanya diolah menggunakan tepung, ragi, gula, garam, air, dan minyak. Beberapa pizza diolah dengan berbagai macam bahan tambahan makanan lain, untuk memperoleh rasa pizza yang berbeda. perkembangan pizza sangat pesat memiliki berbagai variasi rasa dengan topping yang berbeda (Wijaya, 2019).

Tujuan dari penambahan ubi ungu ke dalam roti pizza untuk memanfaatkan bahan pangan sebagai bahan dalam industri makanan dan menambah inovasi dari produk makanan dan

pengembangan produk roti ini diharapkan dapat memberikan peningkatan dari segi ekonomi bagi pelaku usaha industri, peningkatan nilai gizi pada roti pizza dan peningkatan dari segi kualitas produk.

II. METODE YANG DIGUNAKAN

Metode pendekatan yang dilakukan dalam kegiatan ini adalah berupa pelatihan dan praktek secara langsung untuk bisa meningkatkan keterampilan pengolahan roti pizza dari puree ubi ungu sehingga memiliki nilai jual yang lebih tinggi. Pada pelatihan atau penyuluhan tersebut, metode yang digunakan adalah metode ceramah, diskusi, tanya jawab, dan praktek secara langsung menerapkan sanitasi dan higienis serta mengemas roti pizza dari puree ubi ungu. Rencana kegiatan berdasarkan solusi untuk menangani permasalahan mitra sebagai berikut :

1. Mitra diberikan materi tentang pengetahuan dasar mengenai pengolahan roti pizza dari puree ubi ungu yang baik dan benar.
2. Mitra diberikan materi pelatihan dan praktek secara langsung bagaimana cara mengemas roti pizza dari puree ubi ungu sehingga lebih menarik yang bisa dijual di supermarket atau semacamnya.
3. Mitra diberikan materi pelatihan dan praktek cara merencanakan penjualan roti pizza dari puree ubi ungu melalui penjualan online.

III. PELAKSANAAN DAN HASIL KEGIATAN

Kegiatan yang bertujuan untuk meningkatkan keterampilan ibu rumah tangga pelatihan pembuatan roti pizza dari puree ubi ungu ini dilakukan di Kelurahan Lalampunua Kecamatan Pamboang Kabupaten Majene Provinsi Sulawesi Barat dimana pelatihan ini membahas tentang proses pengolahan roti pizza dari puree ubi ungu.

PELAKSANAAN PROGRAM

Kegiatan ini dihadiri sebanyak 10 Ibu rumah tangga yang menjadi peserta pelatihan.

Pelaksanaan pelatihan ini di bawah tanggung jawab pelaksana pengabdian pada masyarakat yang terkoordinir oleh LPM UNM.

A. Pelatihan Pembuatan Roti Pizza dari Puree Ubi Ungu

Persiapan, antara lain konsolidasi tim, persiapan lokasi, persiapan alat dan bahan, dan pembuatan modul pelatihan. Pelaksanaan, pada tahapan ini meliputi : (1) Pelatihan, dimaksudkan untuk memberikan pengetahuan, dengan metode ceramah dan diskusi. Materi pelatihan antara lain : (a) Teori tentang cara pembuatan roti pizza dari puree ubi ungu, (b) Tata cara mengemas roti pizza dari puree ubi ungu yang bisa dijual di supermarket atau semacamnya, (c) Perencanaan penjualan roti pizza dari puree ubi ungu melalui penjualan online 2). Praktek, dilaksanakan setelah pemberian materi pada pelatihan. Praktek bertujuan untuk memberikan pengetahuan, keterampilan kepada mitra dalam hal pembuatan roti pizza dari puree ubi ungu, pengemasan, pemasaran online.

Pelaksanaan kegiatan dapat dilihat pada gambar 1-3 berikut:



Gambar 1. Suasana Demonstrasi Pelatihan Pembuatan Roti Pizza Dari Puree Ubi Ungu



Gambar 2. Suasana Partisipasi Peserta Pembuatan Roti Pizza Dari Puree Ubi Ungu



Gambar 3. Foto Bersama Setelah Pelatihan



Gambar 4. Foto Bersama Seluruh Tim Pengabdi

IV. KESIMPULAN

1. Pelaksanaan program kemitraan masyarakat (PKM) pemberdayaan ibu-ibu rumah tangga melalui pelatihan pembuatan roti pizza dari puree ubi ungu dapat disimpulkan sebagai berikut:
 - a. Pengetahuan mitra meningkat baik dalam pengetahuan bahan, alat dan cara pembuatan roti pizza dari puree ubi ungu
 - b. Mitra memiliki pengetahuan/keterampilan cara mengemas hasil roti pizza dari puree ubi ungu
 - c. Mitra memiliki pengetahuan untuk membuat perencanaan penjualan roti pizza dari puree ubi ungu.
2. Pelaksanaan kegiatan dapat berjalan dengan lancar sesuai dengan rencana yang telah disusun sebelumnya.
3. Peserta kegiatan sangat terbantu dengan adanya kegiatan ini karena peserta mendapatkan

tambahan pengetahuan yang berkaitan dengan pengolahan sus substitusi beras merah

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan Terimakasih kepada Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi yang telah memberikan hibah. Selanjutnya ucapan terimakasih kepada Ketua Lembaga Penelitian UNM dan Pemerintah Kabupaten Majene, khususnya kepada kepala Kelurahan Lalampanua

DAFTAR PUSTAKA

- Ekoningtyas, E. A., Triwiyatini., & Nisa, F. 2013. Potensi kandungan kimiawi dari ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L) sebagai bahan identifikasi keberadaan plak pada permukaan gigi. *Jurnal Kesehatan Gigi*, 3(1): 1-6.
- Gisslen, Wayne. 2012. *Professional Baking*. (Cetakan ke-7). Kanada: John Wiley & Sons. Inc.
- Hardoko, S., A. Sazungallo., Y. Mustamu., dan F. Luhulima. 2010. *Pemanfaatan Ubi Jalar Ungu* (*Ipomoea batatas* L. Poir) Sebagai Pengganti Sebagian Tepung Terigu Pada Roti Tawar. Universitas Pelita Harapan. Jakarta. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*.
- Hasyim, A. dan M. Yusuf. 2012. Diversifikasi Produk Ubi jalar sebagai Bahan Pangan Substitusi Beras. Badan Litbang Pertanian, Malang.
- Ilham Kuncahyo dan Sunardi. 2007. Uji aktivitas antioksidan Ekstrak Blimbing wuluh (*Averrhoa blimbi*, L). Terhadap 1,1-Diphenyl-2-2 Picrylhydrazyl (DPPH). D-III Teknologi Farmasi Fakultas Teknik Universitas Setia Budi.
- Nida El Husna, Melly Novita, Syarifah Rohaya. 2013. Kandungan Antosianin dan Aktivitas Antioksidan Ubi Jalar Ungu Segar dan Produk Olahannya. Fakultas Pertanian, Universitas Syiah Kuala.
- Richana, N. 2013. *Menggali Potensi Ubi Kayu dan Ubi Jalar*. Penerbit Nuansa Cendekia. Bandung.
- Sarwono, B. 2005. *Ubi Jalar*. Jakarta: Penebar Swadaya.