

Penguatan Kapasitas Produksi “Ummah Cookies” melalui Pengembangan Produk Kue Tradisional dengan Bahan Dasar Tepung Ubi Jalar

Anita¹, Eny Setyariningsih², Marisha Khanida³

Program studi Teknik Industri¹, Program Studi Manajemen², Program Studi Akuntansi³
Universitas Islam Majapahi

e-mail: anita@unim.ac.id, enysetyaringsih@unim.ac.id, marishakhanida@unim.ac.id

Abstrak

Inovasi ubi jalar meningkatkan preferensi masyarakat serta dapat masuk pasar modern dengan diolah menjadi kue modern. Olahan kue modern berbahan dasar bahan lokal sebagai wujud untuk meningkatkan pendapatan petani ubi. Ummah Cookies merupakan salah satu pelopor produksi kue kue tradisional ubi jalar. Tujuan dari Pengabdian ini adalah memberikan pelatihan pengolahan ubi jalar menjadi tepung serta aplikasi langsung tepung ubi jalar dalam pembuatan kue tradisional. Evaluasi program meliputi indikator penilaian tentang pemahaman proses pembuatan tepung ubi jalar sampai menjadi tepung, pengemasan serta aplikasinya dalam pembuatan kue tradisional. Kegiatan sosialisasi, Pelatihan dan Praktik pembuatan kue tradisional berbahan dasar tepung ubi berjalan lancar. Tim Pengabdian UNIM memberikan demonstrasi secara langsung sehingga ummah cookies memahami dan mampu mempraktekannya secara mandiri. Dari hasil Evaluasi efek (*Pre-test* dan *post-test*) menunjukkan bahwa peningkatan kemampuan mitra sebesar 4,21-89,2%.. Pembuatan tepung ubi jalar pada itra Ummah Cookies menunjukkan peningkatan secara signifikan pada pengetahuan dan ketrampilan mitra.

Kata Kunci: *Ubi, Tepung, Kue, Local, Tradisional*

Abstract

Sweet potato innovation increases public preference and can enter the modern market by being processed into modern cakes. Modern cake processing is made from local ingredients as a form of increasing the income of sweet potato farmers. Ummah Cookies is one of the pioneers of traditional sweet potato cake production. The purpose of this Community Service is to provide training in processing sweet potatoes into flour and direct application of sweet potato flour in making traditional cakes. Program evaluation includes assessment indicators regarding the understanding of the process of making sweet potato flour into flour, packaging and its application in making traditional cakes. Socialization activities, Training and Practice of making traditional cakes made from sweet potato flour went smoothly. The UNIM Community Service Team provided a live demonstration so that Ummah Cookies understood and were able to practice it independently. From the results of the Effect Evaluation (*Pre-test* and *post-test*) showed that the increase in partner capabilities was 4.21-89.2%. Making sweet potato flour at Itra Ummah Cookies showed a significant increase in partner knowledge and skills.

Keywords: *Sweet Potato, Flour, Cake, Local, Traditional*

PENDAHULUAN

Kue tradisional merupakan warisan budaya kuliner Nusantara yang mempunyai nilai dan makna disetiap proses dan jenisnya. Di setiap wilayah di Indonesia, terdapat ragam dan cita rasa khas kue tradisional dengan bahan baku lokal yang mudah ditemukan. Setiap nama kue tradisional mempunyai filosofi arti tersendiri. Di tengah maraknya jajanan produk impor dan makanan instan yang mudah dan praktis dengan kemasan yang menarik seperti bakery modern, camilan cepat saji membuat kue tradisional semakin tergeser di kalangan kaum generasi penerus/kaum muda. Preferensi terhadap kue tradisional dianggap jajanan kuno, kurang higienis serta kurang praktis dalam segi pengemasan jika diperuntukkan untuk perjalanan (Fitriya, 2019). Kue tradisional dapat dikembangkan dengan inovasi rasa, bentuk serta kemasan dengan tetap mempertahankan bahan baku lokal yang ada disekitar, sehingga keberadaan kue tradisional tidak tersingkirkan (Akrom dkk., 2023)

Ummah Cookies merupakan rumah produksi kue tradisional yang sudah berdiri selama 10 tahun yang lalu. Berawal dari membuat jajanan kue bikang cungkil yang disajikan dalam bentuk *fresh* langsung panggang ketika ada pembeli menumbuhkan antusiasias para pembei sehingga Ummah Cookies berinisiatif untuk menambah bikang cungkil dengan bahan dasar ubi jalar warna ungu serta menghasilkan bikang cungkil warna ungu dengan pewarna alami dari ubi jalar. Alasan lain adalah menyajikan jajanan sehat dari sumber pangan lokal yaitu ubi jalar. Ubi jalar merupakan komoditas yang mudah ditemukan di daerah Mojokerto. Sentra ubi jalar di Desa Pacet Kabupaten Mojokerto dengan setiap tahunnya mampu menghasilkan ubi jalar ungu, ubi jalar kuning dan ubi jalar putih 34.000 ribu ton / tahun. Teknologi pengolahan ubi jalar masih sangat rendah hanya sekedar dipanggang, direbus dan digoreng. Selain itu makanana lokal teruama singkong dan ubi pada masyarakat umumnya tergolong makanan orang miskin

Inovasi ubi jalar meningkatkan preferensi masyarakat serta masuk pasar modern dengan diolah menjadi olahan seperti kue bolu, roti kukus, brownis, dodol serta puding. Olahan kue modern berbahan dasar bahan lokal sebagai wujud unuk meningkatkan pendapatan petani ubi serta dapat mewujudkan kemandirian pangan. Ummah Cookies merupakan salah satu pelopor produksi kue bikang cungkil menggunakan bahan lokal ubi jalar. UMKM lainnya, sebatas memanfaatkan ubi jalar hanya sebagai keripik ubi, rebusan ubi serta ubi goreng. Kandungan ubi jalar baik untuk kesehatan karena mengandung senyawa antioksidan sekitar 100-2100 mg/100 gram berat kering, selain itu ubi jalar mengandung karbohidat, serat, vitamin A, C dan kalium serta fosfor.

Keterbatasan yag dialami ummah cookies adalah masa simpan dari ubi jalar relative pendek sehingga Ummah Cookies hanya mampu menyetok ubi jalar dalam jumlah 2-5 kg/hari. Kesulitan lain yang dialami adalah, ketika terjadi stok langka terhadap ubi jalar warna ungu, maka tampilan kue tradisional bikang cungkil akan menjadi warna warna orange atau putih karena

menggunakan bahan dasar ubi jalar warna oranye atau putih. Hal tersebut merubah selera konsumen pembelian biskuit cangkil yang dikenal dengan biskuit warna ungu dari ubi jalar ungu. Sedangkan disisi lain jika Ummah Cookies membeli stok ubi jalar dalam jumlah besar, cenderung mengalami kerusakan saat masa penyimpanan karena umur simpan ubi relative pendek dan mempengaruhi sifat fisik dari ubi jalar. Ubi jalar yang disimpan lama biasanya mengalami busuk dalam daging serta dimakan oleh serangga di tempat penyimpanan.

Salah satu teknologi yang diusulkan dalam pelatihan ini adalah pembuatan tepung dengan bahan baku ubi jalar ungu. Tepung merupakan produk dengan masa simpan lebih panjang yaitu sekitar ± 1 tahun (Badiora dkk., 2023). Penyimpanan yang baik di toples kedap udara dapat menjaga stabilitas tepung ubi jalar ungu. Teknologi tepung ubi selain dapat memperpanjang umur simpan (Mustapa dkk., 2021) juga mempermudah Ummah Cookies dalam memproduksi biskuit cangkil karena stok ubi sudah dalam bentuk tepung sehingga produksi biskuit cangkil lebih mudah dengan mencampur adonan tepung ubi dan tepung beras, pandan gula dan vanili. Pembuatan tepung ubi membutuhkan peralatan seperti *slicer* pemotong ubi, oven ubi, mesin penepung ubi serta ayakan 80 *mesh* setara dengan ukuran partikel standar tepung.

Tepung ubi jalar ungu mempunyai rasa yang manis khas ubi serta bebas gluten cocok dikonsumsi oleh penderita sensitive terhadap gluten dan cocok untuk program diet (Liao dkk., 2019). Tepung ubi mempunyai warna alami warna ungu sehingga saat aplikasi pada kue tradisional tidak perlu lagi diberi tambahan pewarna sintetis. Produk olahan kue tradisional dari tepung ubi mempunyai daya tarik tersendiri dibandingkan kue tradisional berbahan dasar dari ubi rebus atau ubi kukus. Jajanan kue tradisional yang dapat dibuat dari tepung ubi jalar selain biskuit adalah klepon, brownies, *muffin*, apem dan kue basah lainnya.

METODE

Kegiatan pengabdian kepada Masyarakat dilakukan di *home industry* kue tradisional Ummah Cookies yang beralamatkan di Desa Glonggongan Kecamatan Bangsal Kabupaten Mojokerto. Jarak lokasi Pengabdian dari Universitas Islam Majapahit ± 3 km. Pengabdian Kepada Masyarakat pada Ummah Cookies dilaksanakan selama 4 bulanan yaitu Bulan bulan Agustus – November 2025. Peserta pengabdian masyarakat pada Ummah Cookies terdiri dari 7 Orang yaitu pemilik Ummah Cookies, serta 6 karyawan. Metode pelaksanaan pada pengabdian kepada masyarakat ini adalah metode *Participatory Action Research*, dimana tim pengabdian UNIM dan mitra pengabdian Ummah Cookies secara kolaborasi bersama sama aktif dalam proses awal hingga evaluasi program. Tahapan Pelaksanaan Pengabdian kepada masyarakat terdiri dari 4 tahapan yaitu 1) tahap diagnosis masalah yang meliputi : Identifikasi permasalahan utama dalam produksi kue tradisional dengan bahan baku utama ubi jalar, 2) tahap perencanaan yang meliputi : menyusun modul

dan desain pelatihan yang meliputi proses pembuatan tepung ubi jalar sesuai kebutuhan spesifik, 3) Pelaksanaan pengabdian yang meliputi : Pendampingan dan pelatihan langsung atau demonstrasi pembuatan tepung ubi jalar dan 3) Hasil dan Evaluasi yang meliputi : indikator penilaian tentang pemahaman dalam pembuatan proses pembuatan tepung ubi jalar sampai menjadi produk tepung, pengemasan serta aplikasinya dalam pembuatan kue tradisional.

Jenis Pengumpulan data pada kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah terdiri dari data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dari hasil wawancara langsung dengan pemilik Home industry Ummah Cookies serta para karyawan Ummah Cookies serta pengisian kuesioner dan pengamatan langsung pada home industry Ummah Cookies.. Data primer terdiri dari latar belakang pendirian ummah cookies, jenis usaha, karakteristik usaha, evaluasi proses serta pelaksanaan demonstrasi pendampingan dan pelatihan pembuatan tepung ubi jalar. Data sekunder diperoleh dari hasil kajian pustaka dan literatur yang relevan dengan tema pengabdian masyarakat pada Ummah Cookies.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan Kegiatan

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan mitra Ummah Cookies berjumlah 7 orang diantaranya Pemilik Ummah cookies Ibu Siti Umroh dan 6 karyawan ummah cookies. Home Industri Ummah cookies didirikan sejak tahun 2015 dengan tujuan menyediakan jajanan kue tradisional yang sehat dan higienis. Ummah cookies terletak di Desa Glonggongan Kecamatan Bangsal Kabupaten Mojokerto. Ummah Cookies saat ini mempunyai 6 karyawan dimana 2 sebagai produksi dan 4 lainnya sebagai penjaga stand di pasar dan kedai. Sebelum dilaksanakan pengabdian atau masuk ke program pengabdian, mitra Ummah Cookies diberikan kuesioner *Training need analysis* (TNA) yang meliputi pengetahuan dasar tentang pangan lokal ubi jalar dan teknologi pengolahannya. Selanjutnya dilakukan sosialisasi mengenai potensi ubi jalar, kandungan gizi ubi jalar, manfaat ubi jalar bagi kesehatan serta ubi jalar sebagai pangan lokal yang dapat ditambah nilai ekonominya dengan pembuatan tepung ubi jalar. Selanjutnya yaitu pelatihan teknis yang meliputi proses pembuatan tepung dari awal pemotongan ubi, pengeringan ubi, pengovenan ubi, penepungan ubi dan pengemasan tepung ubi jalar untuk siap dipakai dalam pembuatan jajanan kue tradisional Ummah Cookies. Selanjutnya yaitu aplikasi langsung pembuatan ubi jalar untuk kue tradisional seperti bikang cungkil dan klepon.



Gambar 1. Kegiatan Pegabdian UNIM pada mitra Ummah Cookies

Gambar diatas merupakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat pada ummah cookies terkait kegiatan sosialisasi tentang pembuatan tepung ubi jalar untuk produk kue tradisional. Kegiatan sosialisasi efektif untuk menjelaskan terkait permasalahan dan solusi yang ditawarkan pada Ummah Cookies untuk produksi kue tradisional dengan bahan baku sumber daya lokal ubi jalar. Kegiatan sosialisasi juga difasilitasi sesi diskusi antara mitra Ummah Cookies dengan tim pengabdian UNIM. Hal tersebut didukung dengan kegiatan pengabdian oleh (Nogueira dkk., 2018), menyatakan bahwa kegiatan sosiliasasi padabwarga binaan terkait pengolahan ubi jalar menjadi tepung dapat meingkatkan pengetahuan sebesar 68,75 % serta pemahaman terkait pengolahan tepung ubi jalar menjadi produk olahan kue lainnya meningkat sebesar 75%. Tepung ubi jalar dapat sebagai tepung subtitusi pengganti tepung tapioka, sehingga tepung ubi jalar dapat sebagai bahan baku untuk pembuatan lumpia, sosis solo serta kroket ayam (Anwar dkk., 2021).

Pelatihan Pembuatan Tepung Ubi jalar

Pelatihan pembuatan tepung ubi jalar dengan mitra Ummah Cookies dengan jumlah peserta sebanyak 7 orang diantaranya 1 pemilik dan 6 sebagai karyawan, Pelatihan tepung ubi jalar dimulai dari persiapan, demonstrasi alat penepung serta aplikasi langsung tepung ubi jalar untuk kue tradisional.

- a) Persiapan bahan baku : Tim pengabdian mitra dan mitra Ummah Cookies menyiapkan bahan baku ubi jalar ungu dengan kriteria segar, utuh dan tidak rusak // busuk serta tidak bertunas. Ubi jalar ungu mempunyai kandungan antosianin lebih tinggi dibandingkan ubi jalar orange dan putih yaitu 110,51 mg/100g, sedangkan ubi jalar kuning 4,56 mg/100mg dan ubi jalar putih sebesar 0,06 mg/100g (Anita dkk., 2024).
- b) Persiapan peralatan : Peralatan yang digunakan dalam pengabdian masyarakat ini dalam pembuatan tepung ubi jalar diantaranya adalah mesin pemotong ubi, oven, *disk mil*, ayakan dan toples kedap udara.
- c) Pembuatan tepung ubi jalar : Ubi yang sudah dikupas dan dicuci bersih dengan air mengalir selanjutnya di potong menggunakan mesin pemotong atau *slicer*. Ubi yang sudah dipotong selanjutnya di oven dengan suhu 80°C selama 7 jam. Potongan ubi jalar yang sudah di oven

dikering udara sampai uap panasnya hilang selanjutnya di masukkan pada mesin penepung. Tepung ubi jalar siap untuk dimasukkan pada toples kedap udara untuk dibuat sebagian bahan baku utama pada pembuatan kue tradisional.



Gambar 2. Pembuatan tepung ubi jalar oleh mitra Ummah Cookies dan Tim Pengabdian UNIM

Aplikasi pembuatan kue tradisional dengan tepung ubi jalar ungu

Ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L.) mempunyai kandungan antosianin dan sebagai pewarna alami ungu pada jajanan kue tradisional. Tepung ubi jalar ungu mempunyai kandungan gizi karbohidrat, serat, vitamin dan mineral. Metode tepung ubi jalar merupakan salah satu metode praktis untuk memperpanjang masa simpan pada ubi jalar. Ubi jalar merupakan produk komoditas pertanian yang mudah mengalami kerusakan. Tepung ubi jalar yang sudah selesai diproses dan disimpan pada toples kedap udara dapat diapliaksi langsung pada pembuatan roti roll gulung. Roti roll gulung berwarna ungu muda karena disubstitusi dengan tepung ubi jalar ungu. Cara pembuatan kue roll ubi jalar adalah : Bahan dan alat : Tepung ubi jalar 100 gram, Tepung terigu protein sedang 100 g, gula pasir 100 gram, telur ayam 4 butir, butter 50 gram, susu cair 50 ml, baking powder 1 sdt, garam $\frac{1}{4}$ sdt dan vanili bubuk $\frac{1}{2}$ sdt, selai strawberry. Alat yang digunakan : Mixer, Whisk, Loyang, kertas roti dan Oven. Langkah pembuatan kue roll ubi jalar yaitu mengaduk dengan mixer telur dan gula hingga berbusa selanjutnya memasukkan tepung ubi jalar ungu dan tepung terigu serta bahan-bahan lainnya. Mengaduk sampai adonan tercampur rata. Menuangkan adonan ke dalam Loyang yang sudah diberi kertas roti dan dipanggang pada oven selama 20 menit selama 180°C . Kue roll siap untuk dinikmati dengan dipotong sesuai selera.

Evaluasi Pelaksanaan Program

Pelatihan pemuatan tepung ubi jalar pada home industry Ummah Cookies dengan tujuan untuk meningkatkan ketrampilan dan pengetahuan pemilik dan karyawan Ummah Cookies dalam menginovasi olahan kue tradisional dengan ubi jalar. Tepung ubi jalar mempunyai masa simpan yang lebih lama dibandingkan dengan ubi segar sehingga bahan baku pembuatan kue tradisional mempunyai stok selalu tersedia. Sosialisasi, Pelatihan dan Praktik pembuatan kue tradisional berbahan dasar tepung ubi berjalan lancar. Tim Pengabdian UNIM

memberikan demonstrasi secara langsung sampai mitra Ummah Cookies memahami dan mampu mempraktekannya secara mandiri.

Hasil Evaluasi, seluruh peserta pengabdian masyarakat merasa puas dengan metode yang interaktif dan aplikatif. Ummah Cookies mendapatkan pengalaman baru untuk penyediaan bahan baku ubi jalar dengan metode pembuatan tepung. Pengabdian masyarakat ini mampu meningkatkan kapasitas produksi Ummah Cookies serta saat pelaksanaan pelatihan Ummah Cookies secara antusias dan aktif bertanya. Pada kegiatan pengabdian telah dilaksanakan evaluasi sebelum pelaksanaan yaitu evaluasi efek dimana peserta pengabdian diberi kuisioner saat di awal sebelum kegiatan pengabdian dan di akhir setelah selesai kegiatan program pengabdian. Dari hasil Evaluasi efek (*Pre-test* dan *post-test*) menunjukkan bahwa peningkatan kemampuan mitra sebesar 4,21-89,2%.. Pembuatan tepung ubi jalar pada mitra Ummah Cookies menunjukkan peningkatan secara signifikan pada pengetahuan dan ketrampilan peserta.

Peningkatan dengan nilai awal 4,21 % dan di akhir program dengan nilai 89,2 % menunjukkan bahwa materi, metode yang ditentukan serta praktik langsung pada pelatihan efektif dalam peningkatan pemahaman peserta. Kesesuaian metode pelatihan sesuai dengan materi yang sudah ditentukan dan disampaikan pada peserta pengabdian mempunyai nilai baik dengan berturut-turut yaitu, 3,43, 3,50 dan 3,41. Selanjutnya keaktifan peserta mitra Ummah Cookies mempunyai nilai baik dan aktif untuk diskusi serta mempunyai nilai 3,42. Hal ini selaras dengan kegiatan pengabdian pada PKK Desa Sayang memperoleh hasil yang positif karena menambah ide untuk mengembangkan usaha untuk modifikasi makanan serta menambah peluang untuk meningkatkan perekonomian pada kuliner di Jawa Barat (Marta, 2018). Pembuatan tepung ubi juga dilakukan pada kelompok Wanita Tani (KWT) Kabupaten Kuningan mampu membaca peluang pasar secara optimal dan mampu memasarkan produk inovasi ubi secara lebih luas (Kautsar dkk., 2025).

SIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada Masyarakat dengan mitra Ummah Cookies dapat meningkatkan pengetahuan, ketrampilan mitra melalui metode pembuatan tepung ubi jalar sebagai bahan baku kue tradisional. Pelaksanaan pengabdian yang dimulai dari survey, pelaksanaan program (sosialisasi, pelatihan dan demonstrasi praktik langsung) berjalan dengan baik serta mampu meningkatkan pengetahuan mitra dengan nilai awal pre test 4,21 % dan hasil akhir post test 89,2%.

DAFTAR PUSTAKA

Anita, Rijanto, A., & Sutrisno, E. (2024). *PELATIHAN PEMBUATAN TEPUNG UBI DAN APLIKASINYA UNTUK BAHAN DASAR SANGKALITA DALAM PENCEGAHAN STUNTING*. 5.

- Anwar, C., Aprita, I. R., Kemalawaty, M., & Ambartiasari, G. (2021). Sosialisasi Penggunaan Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea batatas*) sebagai Bahan Tambahan pada Pembuatan Bakso Ayam di Desa Paya Ue Kecamatan Blang Bintang Kabupaten Aceh Besar. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bumi Raflesia*, 4(3), 676–681. <https://doi.org/10.36085/jpmb.v4i3.1664>
- Badiora, O. A., Morakinyo, T. A., & Taiwo, K. A. (2023). Effect of drying techniques on some quality properties of yellow- fleshed sweet potato flour. *AgricEngInt: CIGR Journal Open Access at Http://Www.Cigrjournal.*, Vol. 25, No.2, 200–211.
- Fitriya, R. (2019). Upaya Pengembangan Wilayah Kabupaten Mojokerto sebagai Destinasi Wisata Berbasis Kearifan Lokal. *Jural Geografi*, XX. <http://repository.ub.ac.id/189231/1/-%20hayu%20primajaya.pdf>
- Liao, M., Zou, B., Chen, J., Yao, Z., Huang, L., Luo, Z., & Wang, Z. (2019). Effect of domestic cooking methods on the anthocyanins and antioxidant activity of deeply purple-fleshed sweetpotato GZ9. *Heliyon*, 5(4), e01515. <https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2019.e01515>
- Marta, D., C. (2018). Pemanfaatan Ubi Jalar Sebagai Produk Lokal Desa Sayang, Kabupaten Sumedang Terhadap Peningkatan Ekonomi Kreatif Masyarakat Setempat. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1032–1035.
- Muhamad Akrom, Muhammad Hafizin, Ihwan, Julianti, N., Nur Wahyuni, Dewi Fazila N, Hernawati, & Wina Erawati. (2023). Pelatihan Pembuatan Jajanan “Bobingu Lumer” dari Bahan Ubi Jalar Ungu. *KREASI: Jurnal Inovasi dan Pengabdian kepada Masyarakat*, 3(1), 148–156. <https://doi.org/10.58218/kreasi.v3i1.516>.
- Mustapa, N., Liputo, S. A., & Une, S. (2021). Modifikasi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* L.) dengan Metode Fermentasi dan Aplikasinya dalam Pembuatan Roti Tawar. *Jambura Journal of Food Technology*, 3(1). <https://doi.org/10.37905/jjft.v3i1.7294>
- Nogueira, A. C., Sehn, G. A. R., Rebellato, A. P., Coutinho, J. P.,. (2018). Yellow sweet potato flour: Use in sweet bread processing to increase β -carotene content and improve quality. *Anais da Academia Brasileira de Ciências*, 90(1), 283–293. <https://doi.org/10.1590/0001-3765201820150804>
- Tifani Kautsar, Aesa Musaropah, Sofia Andini, dkk. (2025). Inovasi Produk Lokal: Peran Ubi Ungu dalam Meningkatkan Produktivitas Kewirausahaan di Desa Sindangbarang. *Journal of Innovation and Sustainable Empowerment*, 4(2), 1–5. <https://doi.org/10.25134/jise.v4i2.104>