



## **PENINGKATAN KAPASITAS MELALUI PEMANFAATAN UBI UNGU SEBAGAI PRODUK FUNGSIONAL**

**Thresia Dewi KB<sup>1✉</sup>, Sitti Sahariah Rowa<sup>2</sup>**

✉thresiadewikartini@poltekkes-mks.ac.id

<sup>1-2</sup>Jurusan Gizi, Poltekkes Kemenkes Makassar, Indonesia

### **Genesis Naskah:**

*Diterima 12 September 2022; Disetujui 27 Februari 2023; Di Publikasi 10 Mei 2023*

### **Abstrak**

Masyarakat yang mengalami permasalahan status gizinya, pada hakikatnya juga merupakan permasalahan kesehatan di Indonesia. Kondisi ini membuat penanggulangannya tidak hanya dari aspek pendekatan medis dan pelayanan kesehatan saja. Laporan masalah gizi kurang pada balita dari indeks BB/U di wilayah kerja Puskesmas Paccerakkang pada bulan April 2021 sebanyak 218 kasus. Salah satu metode menanggulangi permasalahan gizi tersebut adalah memanfaatkan pangan lokal yaitu ubi ungu. Ubi ungu diketahui sebagai bahan pangan fungsional karena kandungan antosianin yaitu 110,15mg/100g dan berfungsi sebagai antioksidan yang akan dimanfaatkan menjadi kue kering kutem dan minuman biunik. Tujuan pengabdian ini adalah mengetahui perubahan pengetahuan dan sikap serta meningkatkan kapasitas ibu rumah tangga dalam memanfaatkan ubi ungu menjadi produk fungsional berupa kue kering kutem dan minuman biunik. Kegiatan ini dilakukan dengan memberikan pelatihan melalui media modul, video proses pembuatan produk dan praktik mandiri pengolahan kue kering kutem dan minuman biunik. Hasil yang diperoleh bahwa pengetahuan peserta tentang pemanfaatan ubi ungu sebagai pangan fungsional meningkat dari 40% menjadi 80%. Sikap peserta dari aspek inovasi produk ada 20% tidak setuju dan aspek kualitas produk ada 35% tidak setuju dan setelah *post-test* 100% peserta setuju. Hasil uji Wilcoxon  $\rho = 0,0000$ , artinya terdapat pengaruh pelatihan dan praktek pemanfaatan ubi ungu terhadap pengetahuan peserta. Semua peserta praktik mandiri di rumah. Aktivitas pengabdian masyarakat ini berakibat positif bagi peserta dan warga sekitar, sehingga peserta menguasai pemanfaatan ubi ungu menjadi produk fungsional agar dapat meningkatkan kapasitas peserta.

**Kata Kunci : Fungsional; Peningkatan Kapasitas; Ubi Ungu**

## **CAPACITY IMPROVEMENT THROUGH THE UTILIZATION OF PURPLE SWEET AS A FUNCTIONAL PRODUCT**

### **Abstract**

People who experience problems with their nutritional status, are in fact also health problems in Indonesia. This condition makes the response not only from the aspect of medical approach and health services. Reports of malnutrition problems in toddlers from the BB/U index in the work area of the Paccerakkang Health Center in April 2021 were 218 cases. One method of overcoming these nutritional problems is to utilize local food, namely purple sweet potato. Purple sweet potato is known as a functional food ingredient because the anthocyanin content is 110.15mg/100g and functions as an antioxidant which will be used to make kutem pastries and biunik drinks. The purpose of this community service is to find out changes in knowledge and attitudes and to increase the capacity of housewives in utilizing purple sweet potato into functional products in the form of kutem cookies and biunik drinks. This activity is carried out by providing training through media modules, videos of the product manufacturing process and independent practice of processing kutem cookies and biunik drinks. The results obtained that participants' knowledge about the use of purple sweet potato as a functional food increased from 40% to 80%. The attitude of the participants from the product innovation aspect was 20% disagreed and the product quality aspect was 35% disagreed and after the *post-test* 100% of the participants agreed. The results of

the Wilcoxon test = 0.0000, meaning that there is an effect of training and practice on the use of purple yam on the knowledge of the participants. All participants practice independently at home. This community service activity has a positive impact on participants and local residents, so that participants master the use of purple sweet potato as a functional product in order to increase the capacity of participants.

**Keywords: Functional; Capacity Building; Purple Sweet Potato**

## Pendahuluan

Perkembangan pengetahuan dan teknologi yang melaju pesat dan cepat, bila tidak diikuti dengan kualitas kesehatan manusia yang optimal, maka manusia tidak akan mampu mengikuti perkembangan tersebut. Kenyataannya kualitas SDM harus memiliki ciri mental yang kuat, fisik tangguh, kesehatan optimal dan cerdas, yang kesemuanya ditentukan oleh status gizi yang baik (Adriani dan Wijatmadi, 2013). Keadaan ini dapat dilihat dari faktor yang mempengaruhi kualitas SDM itu yakni perubahan gaya hidup, perubahan pola makan, kurangnya pendapatan, kurangnya pengetahuan dan masalah gizi kurang yang masih ada.

Masyarakat yang memiliki permasalahan status gizinya, pada hakikatnya juga merupakan permasalahan kesehatan di Indonesia. Kondisi ini membuat penanggulangannya tidak hanya dari aspek pendekatan medis dan pelayanan kesehatan saja. Faktor-faktor yang dapat mempengaruhi masalah gizi kurang seperti kurangnya pendapatan yang berdampak pada tingkat ketahanan pangan di rumah tangga, yaitu kesanggupan rumah tangga mendapatkan makanan untuk semua anggota keluarganya (Supariasa dkk, 2014). Salah satu cara perbaikan gizi masyarakat yaitu mengupayakan kapasitas masyarakat bertambah, khususnya ibu rumah tangga yang sangat berperan dalam keluarga.

Kapasitas masyarakat dalam hal pengetahuan dan keterampilan yang masih kurang menjadi salah satu faktor penyebab permasalahan gizi masih ada sampai saat ini di Propinsi Sulawesi Selatan. Hasil Risesdas tahun 2018 menyatakan bahwa prevalensi balita yang menderita kekurangan gizi di Sulawesi Selatan masih lebih tinggi dibandingkan dengan angka nasional maupun target WHO. Diketahui bahwa jumlah balita *underweight* (gizi kurang+gizi buruk) sebesar 23%, *wasting* (kurus+sangat kurus) sebanyak 10% dan *stunting* (pendek+sangat pendek) sebanyak

35,6% (Kementerian Kesehatan, 2018). Kota Makassar memiliki jumlah anak yang menderita kekurangan gizi lebih tinggi dari kota/kabupaten lainnya, yaitu *underweight* 22,1%, *stunting* 25,2% dan *wasting* 9,4% (Kemenkes, 2016). Data masalah gizi kurang berdasarkan indeks BB/U pada balita yang ada wilayah kerja Puskesmas Paccerrakkang di bulan April 2021 dilaporkan sebanyak 218 kasus. Data ini lebih rendah dibandingkan data tahun 2018 dilaporkan sebanyak 245 kasus (8,1%). Meskipun demikian keadaan ini masih menjadi masalah gizi di wilayah kerja Puskesmas Paccerrakkang.

Salah satu cara mengatasi masalah gizi tersebut adalah memanfaatkan pangan lokal yaitu ubi ungu. Ubi ungu diketahui sebagai bahan pangan fungsional karena kandungan antosianin yaitu 110,15 mg/100g dan berfungsi sebagai antioksidan (Samber dkk, 2015). Pengembangan pemanfaatan ubi ungu sebagai bahan pangan fungsional sangat prospektif ditinjau dari ketersediaan bahan baku. Hal ini didukung dengan hasil Studi Diet Total (SDT) Tahun 2014 menunjukkan rerata konsumsi umbi dan hasil olahannya (g) per orang per hari di Provinsi Sulawesi Selatan, konsumsi singkong dan hasil olahannya (8,6 g), ubi jalar (2,8 g), kentang dan olahannya (2,4 g), sagu dan olahannya (2,1 g), umbi lainnya (0,1 g).

Pemanfaatan ubi ungu menjadi pangan fungsional berupa kue kering yang memanfaatkan produk antara ubi ungu (tepung ubi ungu) dan minuman biunik yang memanfaatkan ubi ungu segar. Hasil penelitian Rowa dan Dewi (2018) menunjukkan bahwa kandungan karbohidrat kue kering tepung ubi jalar ungu dan tepung tempe dalam 1 keping (5 gram) sebesar 1,82%, protein sebesar 5,72% dan lemak sebesar 14,50%. Sedangkan dalam 100 gram kue kering mengandung karbohidrat sebesar 36,32%, protein sebesar 11,44% dan lemak sebesar 28,99%. Hasil penelitian Pakan (2019), Silamba (2020) dan penelitian Kartini dan Rowa (2020) menunjukkan

bahwa formula minuman isotonik berbasis ubi jalar ungu penambahan gum arab 0.2% (0.250g) yang direkomendasikan karena dapat diterima panelis, memenuhi kualitas zat gizi menurut SNI dan aman.

Hasil penelitian Tuhumury, et.al (2018) menyatakan bahwa kue kering terbaik dan disukai dengan tepung ubi jalar ungu 80% dan tepung terigu 20%. Kue kering ini mengandung antosianin 28 mg/100g kue kering. Mentari (2015) melaporkan bahwa sampel biskuit 50% tepung ubi ungu hasil terbaik dengan kandungan karbohidrat 47,82g, lemak 16,21g, serat kasar 6,24g, anthosianin 83,89mg.

Masalah yang dihadapi oleh mitra yang berada di wilayah kerja Puskesmas Paccerrakkang adalah masalah gizi kurang sebanyak 218 kasus data per April 2021, kurangnya pendapatan masyarakat akibat pandemi, sehingga kebutuhan anggota keluarga sering kurang terpenuhi, masih kurang tingkat pengetahuan, keterampilan masyarakat yang belum optimal dan minimnya pengalaman untuk berusaha. Meskipun masalah gizi kurang tersebut menurun dibandingkan dengan tahun 2018 yang dilaporkan sebanyak 245 kasus, tetapi masalah gizi kurang itu masih ada. Keadaan ini semakin sulit dengan adanya pandemi covid-19 yang berdampak pada pendapatan tiap rumah tangga, termasuk masyarakat di wilayah kerja Puskesmas Paccerrakkang.

Pemenuhan kebutuhan gizi dalam kehidupan sehari-hari harus menjadi perhatian, karena merupakan modal untuk membangun hidup sehat, cerdas, dan produktif bagi generasi mendatang. Namun pemenuhan kebutuhan gizi secara umum di Indonesia masih kurang merata. Kondisi ini dibuktikan masih didapatkan anak balita gizi kurang di wilayah kerja Puskesmas Paccerrakkang sesuai data dari Puskesmas Paccerrakkang per 30 Nopember 2021 adalah *underweight* 453 kasus, *wasting* 60 kasus dan *stunting* 24 kasus.

Usaha yang dilakukan untuk mengatasi permasalahan gizi kurang tersebut sebaiknya melibatkan berbagai sektor yang terkait. Peningkatan pengetahuan, keterampilan dan kemampuan usaha ibu rumah tangga diharapkan dapat memperbaiki atau meningkatkan kualitas hidup anggota keluarga dan membagi pengetahuan serta keterampilan tersebut kepada warga sekitar tempat tinggalnya.

Tujuan pengabdian kepada masyarakat ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan kapasitas ibu rumah tangga dengan memanfaatkan ubi ungu sebagai produk fungsional, mendapatkan keterampilan baru dan kemampuan usaha dengan membuat kue kering dan minuman biunik yang menggunakan ubi ungu. Produk ini dapat dikonsumsi sendiri bersama anggota keluarga dan dapat dikembangkan dalam usaha skala rumah tangga.

#### **Metode**

Kegiatan ini dimulai dengan koordinasi dengan Tenaga Pelaksana Gizi Puskesmas Paccerrakkang dan mitra pendamping yaitu Koordinator Kader Posyandu Puskesmas Paccerrakkang untuk mengkoordinasikan pelaksanaan kegiatan dan kesediaan mitra sasaran dalam hal ini ibu rumah tangga yang berdomisili di wilayah kerja Puskesmas Paccerrakkang sebagai peserta kegiatan pengabdian masyarakat, serta pengurusan perijinan di Dinas Kesehatan Kota Makassar. Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan dengan mematuhi protokol kesehatan Covid-19. Peserta dan semua tim pengabdian wajib mengenakan masker, mencuci tangan sebelum masuk ruangan, dan mengukur suhu tubuh.

Setelah itu, memberi *pre-test* untuk menilai pengetahuan peserta tentang pemanfaatan ubi ungu sebagai pangan fungsional menggunakan kuesioner. Kegiatan dilanjutkan dengan pelatihan berupa penyampaian materi oleh tim pengabdian tentang ubi

ungu sebagai pangan fungsional dengan metode penyuluhan menggunakan modul dan video. Setelah materi selesai, dibuka sesi tanya jawab selama 15 menit.

Kegiatan pelatihan dilanjutkan dengan memberi *pre-test* untuk menilai pemahaman proses pembuatan ubi ungu menjadi tepung ubi ungu dan kue kering tepung ubi ungu dan tepung tempe, serta minuman biunik yang menggunakan ubi ungu segar. Selanjutnya penyampaian materi praktik pembuatan ubi ungu menjadi tepung ubi ungu dan kue kering tepung ubi ungu dan tepung tempe, serta minuman biunik oleh tim pengabdian. Kemudian peserta mengisi kembali kuesioner masing-masing sebagai *post test*.

Setelah itu, peserta diharapkan secara mandiri dapat membuat kue kering Kutem dan minuman biunik yang telah dilatih di rumah masing-masing, disesuaikan dengan waktu peserta (tidak dijadwalkan). Setiap peserta mendapat satu paket bahan makanan dua produk tersebut, 1 buah masker, 1 botol *hand sanitizer* 60 ml, 1 sachet kue kering kutem dan 1 botol minuman biunik dan modul pemanfaatan ubi ungu sebagai pangan fungsional. Kegiatan praktik ini dievaluasi dengan cara peserta mendokumentasikan hasil praktik pembuatan produk dan mengirim ke tim pengabdian melalui grup media sosial yang dibuat tim pengabdian.

Data pengetahuan tentang pemanfaatan ubi ungu sebagai pangan fungsional yang diolah sesuai dengan kriteria penilaian pengetahuan yaitu baik (76%-100%), cukup (56%-75%) dan kurang (>56%) (Arikunto). Pengaruh pelatihan terhadap tingkat pengetahuan diuji menggunakan uji Wilcoxon. Sikap peserta tentang inovasi produk dan kualitas produk kue kering kutem dan minuman biunik dinilai jika ada perubahan sikap sekitar  $\geq 80\%$  setelah penjelasan materi praktik dikatakan baik.

#### Hasil Penelitian dan Pembahasan

Kegiatan pengabdian masyarakat pelaksanaannya dibuka pada tanggal 23 Maret 2022 di Laboratorium Teknologi Pangan Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Makassar. Kegiatan ini merupakan pertemuan peserta dengan tim pengabdian dan mitra pendamping secara *offline* dengan tetap mengikuti protokol kesehatan Covid-19. Kegiatan awal yang dilakukan oleh tim pengabdian adalah membuka kegiatan dengan menyampaikan maksud dan tujuan kegiatan pengabdian masyarakat ini. Kemudian peserta mengisi daftar hadir dan mengerjakan kuesioner tentang pemanfaatan ubi ungu sebagai pangan fungsional (*pre-test*).



Gambar 1. *Pre-test* dan *Post-test*



Gambar 2. Penyampaian Materi oleh Tim

## Pengabdian

Setelah itu, peserta mendengarkan penjelasan singkat dari tim pengabdian tentang ubi ungu sebagai pangan fungsional, menyaksikan dan menyimak video pemanfaatan ubi ungu yaitu pembuatan kue kering kutem dan minuman biunik, seperti pada gambar 3. Kemudian diadakan tanya jawab antara peserta dan tim pengabdian tentang materi tersebut, supaya peserta mampu membuat kue kering kutem dan minuman biunik secara mandiri. Selanjutnya peserta mengisi kembali kuesioner tentang pemanfaatan ubi ungu sebagai pangan fungsional (*post test*).

Kegiatan Pengabdian ini merupakan bentuk pengabdian dosen yang telah melakukan penelitian tentang daya terima dan analisis zat gizi makro kue kering tepung ubi jalar ungu dan tepung tempe (Rowa, Sitti Sahariah dan Thresia Dewi, 2018) dan kualitas zat gizi dan keamanan pangan formula minuman isotonik dengan penambahan gum arab pada atlet remaja (Kartini dan Rowa, 2020). Hasil penelitian tersebut menggunakan ubi ungu sebagai bahan utama dan merupakan pangan fungsional. Kegiatan pengabdian pada masyarakat ini dilaksanakan selama dua minggu dengan target semua peserta sudah mempraktikkan kue Kutem dan minuman Biunik di tempat tinggalnya. Hasil praktek dikirim ke grup dengan media *whatsapp* sebagai bukti kegiatan.

Pengetahuan peserta dinilai dari *pre-test* dan *post-test* kuesioner pengetahuan pemanfaatan ubi ungu sebagai pangan fungsional seperti pada tabel 1:

Tabel 1  
Distribusi Peserta berdasarkan Pengetahuan Pemanfaatan Ubi Ungu

Pengetahuan Pemanfaatan Ubi Ungu	Awal ( <i>pre-test</i> )		Akhir ( <i>post-test</i> )		Uji Wilcoxon
	n	%	n	%	
Baik	8	40	16	80	$\rho = 0,0000$
Cukup	7	35	4	20	
Kurang	5	25	0	0	
Total	20	100	20	100	

Sumber: Data primer terolah, 2022

Tabel 1 menggambarkan adanya peningkatan pengetahuan peserta tentang pemanfaatan ubi ungu sebagai pangan fungsional setelah mengikuti kegiatan Pengabdian ini, dimana hasil *pre-test* tentang pengetahuan pemanfaatan ubi ungu sebagai pangan fungsional menunjukkan bahwa 40% peserta memiliki pengetahuan yang baik dan 25% peserta dengan pengetahuan kurang. Setelah tim pengabdian memberi penyuluhan dan pelatihan pemanfaatan ubi ungu sebagai pangan fungsional diperoleh hasil *post-test* 80% peserta memiliki pengetahuan baik dan sudah tidak ada yang peserta dengan kriteria pengetahuan kurang. Hasil ini didukung dengan hasil uji *wilcoxon* yang menunjukkan  $\rho = 0,0000$ , artinya ada perbedaan antara hasil *pre-test* dan *post-test*, maka disimpulkan bahwa ada pengaruh pelatihan dan praktek pemanfaatan ubi ungu terhadap pengetahuan peserta tentang pemanfaatan ubi ungu sebagai pangan fungsional.

Pengetahuan merupakan hasil dari obyek tertentu dan sebagian besar pengetahuan manusia diperoleh melalui indera mata dan telinga. Pengetahuan dapat bertambah karena informasi media massa seperti leaflet, majalah *online*, media sosial, televisi, *youtube* atau informasi dari orang lain seperti percakapan sehari-hari, pendidikan, maupun penyuluhan. Hasil pengabdian kepada masyarakat Rachmah Laksmi Ambardini, BM Wara Kushartanti, Rita Eka Izzati (2021) menunjukkan bahwa unsur pengetahuan mengalami peningkatan tertinggi (12,21%) dibandingkan dengan sikap dan perilaku pada kader Posyandu Lansia. Hasil penelitian Prameswari, Kurnia, dan Susilo (2019) menunjukkan bahwa penyuluhan gemar ikan dan pelatihan pembuatan makanan berbahan dasar ikan (produk hasil olahan ikan) dapat meningkatkan pengetahuan ibu tentang ikan dan produk olahannya. Hasil pengabdian kepada masyarakat Saudia (2019) menyatakan ada peningkatan pengetahuan dan

keterampilan terapi komplementer pada ibu menyusui setelah diberikan penyuluhan dan demonstrasi menggunakan metode demonstrasi dan booklet. Demikian juga dengan hasil pengabdian masyarakat Noya et al. (2021) menunjukkan bahwa ada peningkatan pengetahuan tentang posyandu remaja dan keterampilan pengukuran antropometri serta penentuan status gizi remaja pada kader Posyandu.

Pengetahuan kader sebelum pelatihan memiliki pengetahuan cukup 3 orang (60%) dan kurang 2 orang (40%). Setelah diberi pelatihan seluruh kader Posyandu memiliki pengetahuan baik (100%).

Sikap peserta tentang pemanfaatan ubi ungu sebagai pangan fungsional dinilai dari *pre-test* dan *post-test* seperti pada tabel 2 berikut ini:

Tabel 2  
Distribusi Peserta berdasarkan Pernyataan Sikap Pemanfaatan Ubi Ungu sebagai Pangan Fungsional

No.	Pernyataan Sikap	Awal ( <i>pre-test</i> )		Akhir ( <i>pot-test</i> )					
		Setuju		Tidak Setuju		Setuju		Tidak Setuju	
		n	%	n	%	n	%	n	%
<b>Aspek Inovasi Produk</b>									
1.	Produk fungsional ubi ungu (Kue Kutem dan Minuman Biunik) merupakan inovasi yang sebelumnya tidak pernah ditemukan di tempat lain.	16	80	4	20	20	100	0	0
2.	Produk fungsional ubi ungu (Kue Kutem dan Minuman Biunik) dapat mengikuti selera konsumen.	20	100	0	0	20	100	0	0
3.	Pengembangan produk fungsional ubi ungu (Kue Kutem dan Minuman Biunik) menambah keragaman produk makanan.	18	90	2	10	20	100	0	0
4.	Pengembangan produk fungsional ubi ungu (Kue Kutem dan Minuman Biunik) yang dihasilkan tidak ketinggalan zaman.	20	100	0	0	20	100	0	0
5.	Kualitas produk fungsional ubi ungu secara umum dapat diterima konsumen.	18	90	2	10	20	100	0	0
<b>Aspek Kualitas Produk</b>									
1.	Bentuk Produk yang ditawarkan bervariasi.	18	90	2	10	20	100	0	0
2.	Rasa dari produk yang ditawarkan berkualitas dan disukai pelanggan.	13	65	7	35	20	100	0	0
3.	Warna produk cukup menarik.	20	100	0	0	20	100	0	0
4.	Tekstur produk lembut, renyah dan tidak keras.	20	100	0	0	20	100	0	0
5.	Menggunakan pewarna alami dari ubi jalar ungu yang berupa antosianin.	17	85	3	15	20	100	0	0
6.	Produk tanpa bahan pengawet makanan.	18	90	2	10	20	100	0	0
7.	Bahan baku mudah diperoleh.	20	100	0	0	20	100	0	0
8.	Kemasan yang digunakan menarik dan aman.	20	100	0	0	20	100	0	0

Sumber: Data primer terolah, 2022

Tabel 2 menggambarkan pernyataan sikap dari peserta kegiatan Pengabmas terhadap pemanfaatan ubi ungu sebagai pangan fungsional, yang dinilai dari aspek inovasi produk dan aspek kualitas produk. Aspek

inovasi produk di awal kegiatan ada 20% peserta yang tidak setuju terhadap pernyataan bahwa “produk fungsional ubi ungu (Kue Kutem dan Minuman Biunik) merupakan inovasi yang sebelumnya tidak

pernah ditemukan di tempat lain”. Hal ini disebabkan peserta belum mengetahui bahwa kue Kutem selain menggunakan tepung ubi ungu juga menggunakan tepung tempe, sehingga setelah diberikan materi dan menyaksikan video pembuatan kue Kutem dan minuman Biunik, peserta 100% menyetujui pernyataan tersebut. Pernyataan sikap dari aspek inovasi produk lainnya yang mengalami perubahan adalah pernyataan “pengembangan produk fungsional ubi ungu (Kue Kutem dan Minuman Biunik) menambah keragaman produk makanan” dan “kualitas produk fungsional ubi ungu secara umum dapat diterima konsumen” dari 90% menjadi 100% yang setuju. Keadaan ini terjadi karena ada peserta yang belum mengetahui bentuk dan jenis produk yang akan diberikan ke peserta.

Aspek kualitas produk di awal kegiatan ada 35% peserta yang tidak setuju terhadap pernyataan “rasa dari produk yang ditawarkan berkualitas dan disukai pelanggan” serta ada 15% peserta yang tidak setuju terhadap pernyataan “menggunakan pewarna alami dari ubi jalar ungu yang berupa antosianin”. Pernyataan sikap yang tidak setuju ini menunjukkan bahwa peserta belum mengetahui kualitas dalam hal rasa dan proses pembuatan dari produk yang memanfaatkan ubi ungu sebagai pangan fungsional. Setelah peserta mengikuti pelatihan, semua peserta menyatakan setuju dengan pernyataan tersebut.

Hasil kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini sejalan dengan hasil penelitian Prameswari, Kurnia, dan Susilo (2019), menunjukkan bahwa sikap ibu tentang pelatihan ini secara keseluruhan telah baik, yang berarti bahwa pelatihan telah memberikan manfaat terkait pandangan tentang produk olahan ikan. Hasil pengabmas Tatontos et al. (2022) menggambarkan adanya perubahan pengetahuan, sikap dan perilaku ibu-ibu PKK di Desa Karang Bayan setelah dilakukan penyuluhan dan simulasi tentang Protokol Kesehatan Covid19 3 M.

Pemanfaatan ubi ungu sebagai pangan fungsional pada kegiatan Pengabmas ini merupakan kegiatan praktik pengolahan Kue Kutem dan Minuman Biunik yang disajikan dalam bentuk video yang dibuat oleh tim pengabdian untuk meminimalkan waktu pertemuan peserta dan tim pengabdian saat kegiatan Pengabmas berlangsung. Hasil praktik pengolahan Kue Kutem dan Minuman Biunik yang dilakukan di rumah masing-masing peserta diperoleh melalui foto atau video dari setiap peserta. Peserta dapat berdiskusi dan memberi masukan kepada tim pengabdian melalui grup *whatsapp*. Berikut ini merupakan bukti hasil praktik mandiri pengolahan Kue Kutem dan Minuman Biunik yang dilakukan peserta Pengabmas di rumah masing-masing.







**Gambar 3.** Hasil praktik peserta membuat kue kering Kutem dan minuman Biunik

Hasil praktik peserta tentang pengolahan Kue Kutem dan Minuman Biunik memberikan dampak positif terhadap peserta dalam kegiatan ini, yang terlihat dari respon dan tanggapan peserta yang sudah mengirimkan foto dan video proses dan hasil produknya. Peserta memiliki kemauan untuk membeli sendiri tepung ubi ungu dan tepung tempe yang tersedia di pasar *online*. Peserta juga sudah ada yang dapat mengembangkan produk kue kering lain yang disubstitusi dengan tepung ubi ungu dan tepung tempe.

### Kesimpulan

Hasil *pre-test* tentang pemanfaatan ubi ungu sebagai pangan fungsional ada 40% peserta memiliki pengetahuan baik dan 25% peserta kurang. Setelah *post-test* 80% peserta memiliki pengetahuan baik dan tidak ada peserta pengetahuan kurang. Terbukti ada pengaruh pelatihan dan praktik pemanfaatan ubi ungu terhadap pengetahuan peserta tentang pemanfaatan ubi ungu sebagai pangan fungsional ( $p = 0,0000$ ).

Ada perubahan sikap dari aspek inovasi produk awalnya 20% peserta yang tidak setuju dan setelah *post test* 100% peserta setuju. Ada perubahan sikap

dari aspek kualitas produk, semula 35% peserta tidak setuju dan setelah *post test* 100% peserta setuju.

### Daftar Pustaka

- Adriani, Merryana, dan Bambang Wijatmadi. *Pengantar Gizi Masyarakat*. Kencana Prenada Media Group, 2013.
- Arikunto, Suharsimi. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek*. Rineka Cipta, 2010.
- Kartini, TD, dan Sitti Saharia Rowa. *Kualitas Zat Gizi Dan Keamanan Pangan Formula Minuman Isotonik Dengan Penambahan Gum Arab Pada Atlet Remaja*. Penelitian Risbinakes Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Makassar, 2020.
- Kemenkes. *Buku Saku Pemantauan Status Gizi Dan Indikator Kinerja Gizi Tahun 2015*. Direktorat Gizi Masyarakat, 2016.
- Kementerian Kesehatan. *Laporan Riset Kesehatan dasar Tahun 2018 Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan*. Jakarta. 2018.
- Mentari, Sonia Indah. *Perbedaan Penggunaan Tepung Ubi Ungu Terhadap Kualitas Organoleptik Dan Kandungan Gizi Biskuit*. Universitas Negeri Semarang, 2015.
- Noya, Fransisca, *et al.* "Peningkatan Pengetahuan Dan Keterampilan Kader Melalui Pelatihan Kader Posyandu Remaja." *Jurnal Masyarakat Mandiri (JMM)*, vol. 5, no. 5, 2021, pp. 2314–22, <http://journal.ummat.ac.id/index.php/jmm/article/view/5257>.
- Pakan, Justin. *Formula Sport Drink Berbasis Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas L. Poiret) Dan Jeruk Manis (Citrus Sinensis) Pada Atlet Sepak Bola*. Poltekkes Kemenkes Makassar., 2019.
- Prameswari, Galuh Nita, *et al.* "Peningkatan Pengetahuan Ibu Melalui Penyuluhan Dan Pelatihan Pembuatan Makanan Olahan Ikan." *Higeia Journal of Public Health Research and Development*, vol. 3, no. 3, 2019, pp. 84–94, <http://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/higeia>.
- Rachmah Laksmi Ambardini, BM Wara Kushartanti, Rita Eka Izzati, dan Tutiek Rahayu. "Pemberdayaan Kader Posyandu Melalui Model Three Level Marketing Menuju Lansia Sehat Dan Mandiri." *J. Pengabdian Masyarakat MIPA Dan Pendidikan MIPA*, vol. 5, no. 2, 2021, pp.

- Rowa, Sitti Sahariah, dan Thresia Dewi. “Daya Terima Dan Analisis Zat Gizi Makro Kue Kering Tepung Ubi Jalar Ungu Dan Tepung Tempe.” *Prosiding Seminar Hasil Penelitian. Makassar: Unit Penelitian Poltekkes Kemenkes Makassar*, 2018.
- Samber, Loretha Natalia, *et al.* “Ubi Jalar Ungu Papua Sebagai Sumber Antioksidan.” *Seminar Nasional X Pendidikan Biologi FKIP UNS*, Program Studi Magister Biologi, Universitas Kristen Satya Wacana, 2015.
- Saudia, Baiq Eka Putri. “Upaya Peningkatan Pengetahuan Dan Keterampilan Ibu Menyusui Dalam Pemberian Terapy Komplementer Massage Eendorphin Dan Pijat Laktasi DI Kelurahan Dasan Cermen.” *Jurnal Pengamas Kesehatan Sasambo*, vol. 1, no. 1, 2019, pp. 47–51, <http://jkgp.poltekkes-mataram.ac.id/index.php/pks>.
- Silamba, Ekasafitri Elma. *Kandungan Zat Gizi Dan Daya Terima Formula Isotonik Dengan Penambahan Gula Pasir Dan Gum Arab*. Poltekkes Kemenkes Makassar, 2020.
- Siswanto, *et al.* *Buku Studi Diet Total: Survei Konsumsi Makanan Individu Indonesia 2014*. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan, 2014.
- Supariasa, N., *et al.* *Penilaian Status Gizi*. Buku Kedokteran EGC, 2014.
- Tatontos, Erlin Yustin, *et al.* “Edukasi Ibu-Ibu PKK Untuk Penerapan Protokol Kesehatan Covid19 Dan Penggunaan Antiseptik Alami.” *Jurnal Pengamas Kesehatan Sasambo*, vol. 3, no. 2, 2022, pp. 44–51, <http://jkgp.poltekkes-mataram.ac.id/index.php/PKS/article/view/897>.
- Tuhumury, Helen C. D., *et al.* “Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Terhadap Karakteristik Kue Kering.” *AGRITEKNO, Jurnal Teknologi Pertanian*, vol. 7, no. 1, 2018, pp. 30–35, doi:10.30598/jagritekno.2018.7.1.30.