

REKA BARU PEMANFAATAN UBI JALAR PADA PENGOLAHAN ICE CREAM BAGI IBU RUMAH TANGGA DI DESA ALAI SELATAN, KEC MUARA ENIM

Vivi Okta Marinda, Riski Sherlyani, Muhammad Rhomadoni,
Fauziah Apriani, Vhika Meiriasari, Mutiara Kemala Ratu

Fakultas Ekonomi Universitas Indo Global Mandiri
Vivioktamarinda@gmail.com

Abstract

Purple sweet potatoes have two uses: they can be used to ice cream products or boiled. Purple sweet potatoes is a traditional meal that has been added to ice cream to give diversity and health benefits from its anthocyanins and antioxidants. service's goal is to educate users about the many health advantages of purple sweet potatoes. carry out our tasks, we use consultancy techniques for training support and product creation. The findings demonstrate that South Alai Village women are already aware of the health benefits of purple sweet potatoes and are capable of producing ice cream goods, which will enable them to further their education and boost household profit.

Keywords: Ice Cream, Purple Sweet Potatoes, Diverification, Alai Selatan.

Abstrak

Ubi jalar ungu memiliki dua kegunaan, yaitu dapat digunakan untuk produk ice cream atau direbus. kentang adalah makanan tradisional yang ditambahkan ke ice cream untuk memberikan keragaman dan manfaat kesehatan dari antosianin dan antioksidannya. Tujuan layanan ini adalah untuk mendidik pengguna tentang banyak manfaat kesehatan dari ubi jalar ungu. melaksanakan tugas kami, kami menggunakan teknik konsultasi untuk dukungan pelatihan dan pembuatan produk. Temuan ini menunjukkan bahwa perempuan Desa Alai Selatan sudah sadar akan manfaat ubi jalar ungu bagi kesehatan dan mampu memproduksi produk ice cream, yang akan memungkinkan mereka untuk melanjutkan pendidikan dan meningkatkan pendapatan rumah tangga.

Keywords: ice cream, Ubi Ungu, Diverifikasi, Alai Selatan.

PENDAHULUAN

Manusia mengonsumsi makanan untuk tetap dapat bertahan hidup. Namun, kebanyakan masyarakat lebih memilih mencari makanan olahan yang bermanfaat bagi tubuh mereka daripada hanya mengonsumsi makanan olahan yang hanya memuaskan rasa lapar. Susu merupakan bahan dasar yang berasal dari hewan ternak dan

dapat dimanfaatkan menjadi *ice cream*.

Kombinasi susu, gula, dan lemak apapun baik nabati dan hewani dapat dibekukan untuk membuat *ice cream*, yang kemudian dapat digabungkan dengan makanan lain atau dibiarkan apa adanya. Pada daerah tropis, seperti daerah yang populer dengan *ice cream*, Desa Alai Selatan yang termasuk ke dalam wilayah Kecamatan Muara Enim.



Gambar 1. Pemaparan kepada ibu – ibu rumah tangga di desa alai selatan

METODE

Tahapan dalam proses kegiatan pengabdian masyarakat dibagi menjadi tahap persiapan, pelaksanaan dan evaluasi karya. Berikut tahapan – tahapan pelaksanaan kegiatan.

Persiapan

Pada tahap ini kami membentuk sebuah tim dan mempersiapkan program yang akan dilaksanakan.

1. Ubi Ungu
2. Tepung
3. SP(pengembang)
4. Gula
5. Susu Kental Manis

Pelaksanaan

Pada tahap ini kegiatan yang dilakukan kami memberikan pengembangan usaha yang akan diminati masyarakat. Berikut kegiatan dalam pelaksanaan

Tabel 1. Agenda kegiatan

| No | Tanggal | Kegiatan |
|----|--------------|----------------------------|
| 1. | 28 Juli 2023 | Proses pengolahan |
| 2. | 29 Juli 2023 | Proses pengembangan produk |
| 3. | 30 Juli 2023 | Kegiatan Promosi |

HASIL DAN PEMBAHASAN

Proses pemberian informasi pengolahan dan penggunaan ubi ungu pada pembuatan *ice cream* dilaksanakan dengan cara memberikan pengetahuan dan kemudian diteruskan dengan memberikan informasi mengenai kandungan gizi pada susu dan ubi ungu.

Pembuatan *ice cream* juga diperkenalkan dalam penyediaan bahan untuk ibu-ibu rumah tangga dalam meningkatkan penghasilan ekonomi.



Gambar 2. Sosialisasi pengolahan Ubi Ungu sebagai Pangan fungsional

Hasil sosialisasi yang dilakukan menunjukkan bahwa ibu rumah tangga di Desa Alai Selatan antusias, bersemangat dan tidak sabar untuk dapat ikut membuat produk eskrim ubi ungu.

SIMPULAN

Dari pemaparan tersebut terlihat bahwa masyarakat Desa Alai Selatan, khususnya para ibu-ibu rumah tangga, sudah mahir dalam pemanfaatan pengolahan ubi ungu.

Selain dimasak, ubi jalar juga melalui beberapa tahap diverifikasi pangan untuk diolah menjadi masakan yang berbeda. Dengan adanya pendampingan dan bimbingan dalam membuat produk *ice cream*, mereka dapat mengembangkan kemampuannya, meningkatkan pendapatan rumah tangga, dan melakukan usaha bisnis

yang akan membangun masyarakat sejahtera.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terimakasih kami ucapkan pada pihak Universitas Indo Global Mandiri Palembang serta kepada dosen pembimbing dan koordinator kepada Ibu Dr. Fauziah Apriani, S.Pd., M.Si. Ibu Vhika Meiriasari, SE., M.Si., Ak. Ibu Mutiara Kamala Ratu, SE., M.S.Ak., Ak. yang telah membimbing kami dalam kegiatan KKNT yang telah memberikan kesempatan kepada kami untuk melaksanakan KKNT dan mendukung pelaksanaan KKNT pada tahun 2023. Tim penulis mengucapkan terima kasih juga atas dukungan serta antusias kepala desa alai selatan, perangkat desa, dan masyarakat desa aalai selatan yang telah menerima serta mendukung dalam pelaksanaan program KKNT.

DAFTAR PUSTAKA

- Ekoningtyas, E. A., Triwiyatini., & Nisa, F. (2016). 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.
- Jannah, M., Rizka, M. S., & Arya, U. (2016). Pengaruh penambahan tape ubi ungu dan jamur kuping terhadap daya terima, overrun dan titik leleh eskrim. *Jurnal Teknologi Pangan*, 7(2): 74-85.
- Khaldun, I., Erlidawati., & Munzair. (2013). Kestabilan zat warna alami dan umbi ketela ungu (*Ipomoeabatatas*). *Journal of Chemistry & Chemistry Education*, 1(1).34– 40.

Marshall, R.T., & Goff. *Formulating and manufacturing ice cream and do ther frozen desserts.*

FoodTechnology,57(5): 32-45.

Rachmawanti,D.,&Handajani,S.(2011).

Eskrim ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas*): Tinjauan sifat sensoris, fisik, kimia dan aktivitas antioksidannya. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*,4(2):94-103.

Samber, N. L., Semangun, H., & Prasetyo. B. (2013). Ubi jalar ungu papua sebagai sumber antioksidan. *Proceeding Biology Education Conference*,10(3): 1-5.

Ticoalu, G. D., Yunianta., & Maligan, J. M. (2016). Pemanfaatan ubi ungu (*Ipomoea batatas*)sebagai minuman berantosianin dengan proses hidrolisis enzimatis. *Jurnal Pangandan Agroindustri*,4(1): 46-55.