

**PENYULUHAN PENANGANAN PASCA PANEN DAN PENGOLAHAN
UBI JALAR UNGU BAGI SISWA SMK NEGERI 1 BAWEN
KABUPATEN SEMARANG**

Aldila Sagitaning Putri¹⁾, Dewi Larasati²⁾, Elly Yuniarti Sani³⁾

Universitas Semarang

aldilasp_ftp@usm.ac.id¹⁾, dela_latief@usm.ac.id²⁾, ellyysani59@gmail.com³⁾

ABSTRACT

SMK Negeri 1 Bawen is located in the Bawen District area which is located in Semarang Regency and has six Expertise Programs, namely the Agricultural Product Agribusiness Expertise Program, Plant Production Agribusiness, Livestock Production Agribusiness, Agricultural Mechanization, Culinary Planning and Tourism. graduates of SMK Negeri 1 Bawen are scattered throughout the archipelago and work in various sectors of the Business and Industry World. This community service activity aims to provide information to students at SMK Negeri 1 Bawen Semarang Regency about the importance of post-harvest handling of purple sweet potatoes and how to process them and provide skills on how to process purple sweet potatoes into purple rice and purple sweet potato ice cream. The partner's problem is that so far purple sweet potato has not been diversified, so this extension activity will increase knowledge about purple sweet potato processing. The activities carried out in the community service program entitled "Counseling on Post-harvest Handling and Processing of Purple Sweet Potatoes for Students of SMK Negeri 1 Bawen, Semarang Regency" are intended to broaden the knowledge of students of SMK Negeri 1 Bawen, so that it can become a provision for them to work and disseminated to the surrounding community. Therefore the targets in this community service activity are: a. Increased knowledge of students at SMK Negeri 1 Bawen about post-harvest handling of purple sweet potato by 98.7%, b. increased knowledge of students at SMK Negeri 1 Bawen in processing purple sweet potatoes into purple rice and purple sweet potato ice cream as much as 88.93%, c. increasing the skills of students in processing purple sweet potatoes into purple rice and purple sweet potato ice cream by 93.24%. The solution is that partners experience an increased understanding of how to process purple sweet potatoes into products that are rich in nutritional value such as purple rice and purple sweet potato ice cream.

Keywords: *Post harvest, processing, purple sweet potato, purple rice, ice cream*

PENDAHULUAN

SMK Negeri 1 Bawen berada di wilayah Kecamatan Bawen yang terletak di Kabupaten Semarang memiliki enam Program Keahlian yang dimiliki, yaitu Program Keahlian Agribisnis Hasil Pertanian, Agribisnis Produksi Tanaman, Agribisnis Produksi Ternak, Mekanisasi Pertanian, Tata Boga Dan Pariwisata. tamatan SMK Negeri 1 Bawen tersebar diseluruh pelosok Nusantara dan bekerja diberbagai sektor Dunia Usaha dan Industri. Program keahlian Agribisnis Pengolahan Hasil Pertanian (APHP) memiliki satu paket keahlian, yaitu Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian (TPHP). Peserta didik program keahlian Agribisnis Pengolahan Hasil Pertanian (APHP) SMK Negeri 1 Bawen dipersiapkan untuk menjadi tenaga terampil menengah dalam industri pengolahan hasil pertanian dan menjadi wirausaha yang handal dalam penanganan dan pengolahan bahan pangan dan pangan. Untuk mendukung beberapa tujuan SMK Negeri Bawen adalah membekali peserta didik dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap agar kompeten

dalam melaksanakan cara produksi yang baik, penanganan pasca panen yang baik dan melakukan proses pembuatan berbagai produk olahan, maka perlu adanya penambahan ilmu pengetahuan dan ketrampilan dalam hal penanganan pasca panen dan pengolahan ubi jalar ungu.

Kompetensi program keahlian Agribisnis Pengolahan Hasil Pertanian (APHP) SMK Negeri 1 Bawen adalah mempersiapkan anak didik menjadi tenaga terampil dalam industri pengolahan hasil pertanian dan menjadi wirausaha yang handal dalam penanganan dan pengolahan bahan pangan dan pangan. Sedang mata pelajaran yang diberikan hanya dasar penanganan pasca panen dan pengolahan secara umum bukan ke komoditas tertentu. Berdasarkan informasi dari program studi belum memberikan penanganan dan pengolahan pada ubi jalar ungu, sehingga perlu dilakukan penyuluhan tentang penanganan pasca panen ubi jalar ungu dan tambahan pengetahuan pengolahannya menjadi nasi ungu dan *ice cream* ubi jalar ungu. Kegiatan pengabdian pada masyarakat ini bertujuan untuk memberikan tambahan pengetahuan kepada siswa-siswi di SMK Negeri 1 Bawen Kabupaten Semarang tentang Pengetahuan penanganan pasca panen ubi jalar ungu serta cara pengolahannya serta memberikan keterampilan kepada siswa siswi SMK Negeri 1 Bawen untuk mengolah olahan ubi jalar ungu seperti membuat nasi ungu dan *ice cream* ubi jalar ungu.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Dalam rangka membangun pemahaman siswa siswi khususnya siswa siswi SMK Negeri 1 Bawen tentang pentingnya mengolah suatu olahan komoditas lokal dalam hal ini adalah ubi jalar ungu, tim PKM ingin membentuk siswa siswi yang tidak hanya sekedar paham akan ubi jalar ungu namun juga dapat mengaplikasikan atau mempraktikkan bagaimana dapat mengolah ubi jalar ungu menjadi produk pangan yang fungsional. Sosialisasi yang diberikan oleh tim PKM berupa penjelasan materi, praktik pembuatan olahan ubi jalar ungu serta pembagian kuesioner yang akan diisi oleh peserta PKM.

Pelaksanaan sosialisasi ini diharapkan dapat memberikan ketrampilan serta wawasan ilmu terkait olahan komoditas lokal bagi siswa siswi SMK Negeri 1 Bawen. Dengan diberikannya penyuluhan tentang cara/teknik panen dan penanganan pascapanen serta cara pengolahan ubi jalar ungu oleh staf pengajar jurusan Teknologi Hasil Pertanian diharapkan dapat memberikan informasi dan keterampilan tentang cara/teknik panen dan penanganan pasca panen ubi jalar ungu serta cara pengolahannya bagi siswa siswi SMK Negeri 1 Bawen Kabupaten Semarang.

Kegiatan ini diikuti oleh 70 orang yang terdiri dari siswa siswi kelas 11 SMK Negeri 1 Bawen jurusan APHP. Penyampaian materi sosialisasi dilakukan dengan metode ceramah, diskusi, dan praktik. Materi pelatihan meliputi penanganan pasca panen dan pengolahan ubi jalar ungu mulai dari panen, pengumpulan, pengangkutan, pemotongan, pencucian, pengeringan, pengemasan, dan pengolahannya menjadi nasi ungu dan *ice cream* ubi jalar ungu.

Sebelum kegiatan dilaksanakan ternyata para peserta sudah mengerti tentang penanganan pasca panen secara umum yang diberikan pada mata pelajaran penanganan pasca panen hortikultura, sedang pengolahan ubi jalar ungu belum diberikan dalam mata pelajaran tentang pengolahan ubi jalar ungu menjadi nasi ungu dan *ice cream* ubi jalar ungu, sehingga dengan adanya penyuluhan ini diharapkan dapat meningkatkan ilmu pengetahuan dan nilai tambah tentang ubi jalar ungu. Setelah pelaksanaan menunjukkan bahwa sasaran yaitu siswa siswi SMK Negeri 1 Bawen bertambah ilmu pengetahuannya dan paham tentang pentingnya penanganan pasca panen dan pengolahan ubi jalar ungu dengan praktik membuat nasi ungu dan *ice cream* ubi jalar ungu. Hal ini berdasarkan tanya jawab, wawancara dan kuesioner yang dibagikan sebelum dan setelah kegiatan.

Hasil pre-test :

1. Siswa-siswi SMK Negeri 1 Bawen 53,19% belum pernah mendapatkan penyuluhan tentang penanganan pasca panen ubi jalar ungu dan 46,81% sudah pernah mendapatkan penyuluhan.
2. Dari 46 siswa siswi peserta penyuluhan 2,13% tidak tahu cara pengolahan ubi jalar ungu dan 91,49 % sudah tahu cara pengolahan ubi jalar ungu.
3. Pengetahuan tentang mengolah ubi jalar ungu menjadi *ice cream* ubi jalar ungu,

- menunjukkan bahwa 8,51 % tidak tahu dan 798,72% tahu.
4. Pengetahuan tentang cara mengolah ubi jalar ungu menjadi nasi ungu, menunjukkan bahwa 70,21 % tidak tahu dan 29,79 % tahu.
 5. Pengetahuan tentang ubi jalar ungu memiliki potensi sebagai antioksidan menunjukkan bahwa 34,04 % tidak tahu dan 61,70 % tahu serta sebanyak 4,26% sangat tahu potensi ubi jalar ungu sebagai sumber antioskidan.
 6. Pengetahuan tentang manfaat ubi jalar ungu menunjukkan bahwa 12,77% tidak tahu dan 82,98 % tahu serta sebanyak 4,26% sangat tahu.

Hasil Post Test :

1. Setelah pelaksanaan seluruh peserta penyuluhan yaitu 100% pernah mendapatkan mendapatkan penyuluhan tentang penanganan pasca panen ubi jalar ungu, karena salah satu materi yang diberikan adalah penyuluhan tentang penanganan pasca panen ubi jalar ungu.
2. Menunjukkan bahwa pengetahuan penyuluhan penanganan pasca panen ubi jalar ungu sebesar 97,66 % peserta sudah tahu.
3. Pengetahuan tentang ubi jalar ungu, menunjukkan bahwa 89% sangat tahu tentang nasi ungu.
4. Pengetahuan tentang cara mengolah ubi jalar ungu menjadi nasi ungu, menunjukkan bahwa 87,95 sangat tahu cara mengolah ubi jalar ungu menjadi nasi ungu. Pengetahuan tentang manfaat nasi ungu dari ubi jalar ungu menunjukkan bahwa 18,23% tahu dan 80,85 % sangat tahu, manfaat nasi ungu dari ubi jalar ungu.
5. Pengetahuan tahu pengolahan ubi jalar ungu menjadi *ice cream* ubi jalar ungu menunjukkan bahwa 21,52% tidak tahu dan 79,87 % tahu bahwa ubi jalar ungu dapat dibuat *ice cream* ubi jalar ungu.
6. Pengetahuan olahan ubi jalar ungu lainnya menunjukkan bahwa 9,77 % tahu dan 97,75 % sangat tahu, olahan ubi jalar ungu yang lainnya.

Tabel 1. Hasil Evaluasi Kuesioner PkM

No	Pertanyaan	Pretest	Posttest
		%	%
1	Pernahkah Anda menerima penyuluhan tentang penanganan pasca panen Ubi Jalar Ungu ?		
	a. tidak pernah	53,19	
	b. pernah	46,81	100,00
2	Apa anda tahu tentang pengolahan Ubi Jalar Ungu ?		
	a. tidak tahu	2,13	0
	b. tahu	91,49	3,85
	c. sangat tahu	6,38	97,75
3	Apa anda bisa mengolah ubi jalar ungu menjadi <i>ice cream</i> ?		
	a. tidak tahu	8,51	7,69
	b. tahu	78,72	7,69
	c. sangat tahu	12,76	84,62
4	Apa anda tahu cara mengolah ubi jalar ungu menjadi nasi ungu ?		
	a. tidak tahu	70,21	11,54
	b. tahu	29,79	7,69
	c. sangat tahu	0	80,77
5	Apa anda tahu ubi jalar ungu memiliki potensi sebagai antioksidan?		
	a.tidak tahu	34,04	3,85
	b.tahu	61,70	19,23
	c.sangat tahu	4,26	76,92
6	Apa anda tahu manfaat ubi jalar ungu ?		

No	Pertanyaan	Pretest	Posttest
		%	%
	a. tidak tahu	12,77	0
	b. tahu	82,98	23,08
	c. sangat tahu	4,26	76,92

Tabel 1 menunjukkan bahwa setelah kegiatan hasil evaluasi dengan post test terdapat peningkatan jumlah peserta yang ilmu pengetahuan tentang penanganan pasca panen dan pengolahan ubi jalar ungu. Tingkat ketrampilan mereka juga bertambah dengan adanya praktik langsung sehingga tidak hanya pengetahuannya yang bertambah tetapi juga ketrampilannya, hal ini ditunjukkan dengan tidak hanya tahu tapi mereka menyatakan sangat tahu bagaimana cara mengolah ubi jalar ungu menjadi nasi ungu dan *ice cream* ubi jalar ungu.

SIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat yang telah dilakukan merupakan sebuah wujud kontribusi dalam menjalankan tridharma perguruan tinggi. Penyuluhan penanganan pasca panen dan pengolahan ubi jalar ungu bagi siswa siswi SMK Negeri 1 Bawen disambut dengan sangat baik oleh pihak sekolah SMK Negeri 1 Bawen, karena memberikan dampak yang positif bagi siswa siswi SMK Negeri 1 Bawen. Kegiatan PKM ini berlangsung dengan sangat baik yang telah dihadiri sebanyak 70 siswa siswi SMK Negeri 1 Bawen. Keantusiasan para siswa siswi dapat terlihat dengan jelas dalam sesi membuat langsung atau praktik langsung membuat olahan ubi jalar ungu seperti nasi ungu dan *ice cream* ubi jalar ungu.

DAFTAR PUSTAKA

- Budiastra, I.W. dan Purwadaria, H.K. 2003. Penanganan Pasca Panen Sayuran dan Buah-buahan Dalam Rumah Pengemasan, Dalam Pelatihan Pasca Panen Buah-buahan dan Sayuran, PAU, IPB, 10-15 Mei. Bogor.
- Handayani, S. 2014. Pasca Panen Hasil Pertanian, UNS PRESS, Surakarta.
- Yanti, N.K.A., I Made Astika dan Fakhrina,. 2016, Panen Dan Pasca Panen Ubi Ungu (*Licopersicum esculentum*) dalam Mendukung Model Kawasan Rumah Pangan Lestari Di Kabupaten Semarang, Prosiding Seminar Nasional Inovasi Teknologi Pertanian Banjarbaru, 20 Juli 2016.