INTEGRITAS : Jurnal Pengabdian
Vol 7 No 2, Agustus – Desember 2023
ISSN 2580 – 7978 (cetak) ISSN 2615 – 0794 (*online*)

PENGOLAHAN UBI JALAR UNGU MENJADI CILOK TELO (CITEL) PADA KELOMPOK WANITA TANI MARLENA

PROCESSING PURPLE SWEET POTATOES INTO CILOK TELO (CITEL) IN MARLENA'S WOMEN FARMERS' GROUP

Whimas Jessica Ayudia Puteri[1*)], Rosmayniar Anggraeni [2)], Alvin Putra Wijoyono[3)], Rico Kusuma W[4)], Sri Subekti[5)], Mustapit[6)]
[1,2,3,4,5,6]Program Studi Penyuluhan Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Jember
[*]Email : 201510901044@mail.unej.ac.id

Abstrak : Pelatihan pengolahan ubi jalar ungu menjadi cilok telo (citel) pada Kelompok Wanita Tani (KWT) Marlena dilaksanakan di Desa Klungkung Kecamatan Sukorambi Kabupaten Jember Jawa Timur. Petani di Desa Klungkug saat panen komoditi ubi jalar ungu yang melimpah, mereka langsung menjual tanpa diolah. Ubi jalar ungu dapat dimanfaatkan dalam berbagai olahan produk yang dapat meningkatkan nilai ekonomis. Tujuan kegiatan pelatihan pengolahan ubi jalar ungu menjadi cilok telo pada KWT Marlena di Desa Klungkung yaitu mampu meningkatkan keterampilan serta dapat termotivasi untuk membuka peluang usaha baru. Metode pelatihan pengolahan ubi jalar ungu menjadi cilok telo diawali dengan pemaparan materi dan diskusi tanya jawab mengenai pengenalan ubi jalar, manfaat, alat dan bahan serta cara pengolahan ubi jalar ungu menjadi cilok telo. Tahap selanjutnya yaitu mempersiapkan alat dan bahan untuk pengolahan ubi jalar ungu dan dilakukan demonstrasi pembuatan cilok telo dengan melakukan praktek secara langsung bersama KWT Marlena. Tahap terakhir yaitu evaluasi pelatihan pengolahan ubi jalar ungu menjadi cilok telo. Hasil dari pelaksanaan kegiatan pelatihan yaitu berjalan dengan lancar dan terlihat dari partisipasi aktif anggota KWT Marlena. Cilok telo selain dapat dikonsumsi juga dapat menjadi peluang bisnis bagi KWT Marlena sehingga dapat membantu menambah pendapatan keluarga. Diharapkan inovasi tersebut dapat dimanfaatkan oleh anggota KWT Marlena beserta keluarganya sebagai ide baru untuk produk olahan atau menjadi benih kewirausahaan.

Kata Kunci: Ubi Jalar Ungu, Pengolahan, Cilok Telo

Abstract : *Training on processing purple sweet potatoes into cilok telo (citel) at the Marlena Women's Farmers Group (KWT) was held in Klungkung Village, Sukorambi District, Jember Regency, East Java. Farmers in Klungkug Village when they harvest abundant purple sweet potatoes, they immediately sell them without processing them. Purple sweet potatoes can be used in various processed products that can increase economic value. The aim of the training activity on processing purple sweet potatoes into cilok telo at KWT Marlena in Klungkung Village is to be able to improve skills and be motivated to open new business opportunities. The training method for processing purple sweet potatoes into cilok telo begins with a presentation of material and a question and answer discussion*

regarding the introduction of sweet potatoes, benefits, tools and materials as well as how to process purple sweet potatoes into cilok telo. The next stage is preparing tools and materials for processing purple sweet potatoes and carrying out a demonstration of making cilok telo by practicing directly with KWT Marlena. The final stage is evaluating training on processing purple sweet potatoes into cilok telo. The results of the implementation of the training activities ran smoothly and could be seen from the active participation of KWT Marlena members. Apart from being consumable, Cilok Telo can also be a business opportunity for KWT Marlena so that it can help increase family income. It is hoped that this innovation can be utilized by KWT Marlena members and their families as new ideas for processed products or as seeds for entrepreneurship.

Keywords: *Purple Sweet Potatoes, Processing, Telo Peek*

PENDAHULUAN

Pertanian adalah salah satu sektor yang memberikan kontribusri besar dalam pembangunan perekonomian di Indonesia. Salah satunya menjadi sumber bahan baku bagi banyak agroindustri yang menghasilkan beragam pangan olahan. Menurut Suwandi dkk (2022), Agroindustri merupakan pengolahan hasil pertanian sebagai bahan baku utamanya atau industri yang menghasilkan suatu produk yang digunakan sebagai sarana dalam usaha pertanian guna peningkatan nilai tambah dan daya saing produk pertanian. Ubi jalar ungu potensial untuk dimanfaatkan sebagai bahan olahan pangan lokal yang cukup menjanjikan.

Ubi jalar ungu menjadi salah satu varietas jenis ubi yang paling dikenal masyarakat umum. Ubi jalar ungu merupakan salah satu jenis yang menjadi komoditas sumber karbohidrat utama setelah padi, jagung dan ubi kayu. Sumber karbohidrat pada ubi jalar ungu memiliki peluang sebagai subtitusi bahan pangan utama sehingga, apabila diterapkan mempunyai peran penting dalam upaya penganekaragaman pangan dan dapat diproses menjadi aneka ragam produk olahan pangan lokal (Maharani dkk., 2023). Kandungan zat gizi ubi jalar tergolong cukup lengkap karena terdapat beberapa zat yang sangat penting bagi tubuh yaitu antosianin dan karatenoid sebagai anti oksidan serta serat rapinasa yang berdungsi prebiotik (Pratiwi, 2020).

Kelompok Wanita Tani (KWT) Marlena di Desa Klungkung Kecamatan Sukorambi Kabupaten Jember Jawa Timur merupakan kelompok yang berdiri sejak bulan Juli 2023, dengan diketuai oleh Ibu Feni, sekretaris Ibu Atika dan

bendahara Ibu Nur Fadilah. Anggota Kelompok Wanita Tani Marlena saat ini sebanyak 12 orang. Sebagian anggota KWT Marlena bermata pencaharian sebagai ibu rumah tangga dan petani. Kegiatan yang ada pada KWT Marlena masih belum pada tahap pengolahan produk dan pemasaran. Para anggota KWT Marlena saat memanen ubi jalar ungu yang melimpah, langsung dijual tanpa diolah atau hanya dikonsumsi dalam bentuk utuh seperti direbus, digoreng, dibakar dan dikukus. Ubi jalar ungu dapat dimanfaatkan dalam berbagai olahan produk yang dapat meningkatkan nilai ekonomis. Salah satu solusi untuk memanfaatkan ubi jalar ungu sebagai produk olahan yaitu dapat membuat Cilok Telo Ungu (Citel) sehingga, dapat meningkatkan nilai ekonomis dari ubi jalar ungu.

Cilok merupakan jajanan yang terbuat dari campuran tapioka dan terigu sebagai bahan baku utama. Adanya sebuah inovasi produk agar membuat harga jual ubi ungu menjadi meningkat dan memberikan sebuah peluang usaha, salah satu caranya yaitu dengan membuat suatu produk seperti cilok telo. Cilok juga sangat populer dan digemari dengan pesat dari berbagai kalangan, baik anak-anak maupun dewasa. Pemanfaatan tepung ubi jalar sebagai bahan pensubstitusi terbukti dapat memperbaiki sifat fungsional suatu produk khususnya pada aktivitas antioksidannya. Kandungan antioksidan dapat menghambat dan menurunkan kadar kolestrol dalam darah dengan cara melindungi membran sel lemak dan oksidasi (Kurniawan dkk., 2023).

Tujuan dari kegiatan pelatihan pengolahan ubi jalar ungu menjadi cilok telo pada KWT Marlena yaitu untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan anggota KWT Marlena dalam pengolahan ubi jalar ungu menjadi produk olahan pangan. Kegiatan pelatihan tersebut diharapkan memberikan manfaat, menumbuhkan semangat berwirausaha dan dapat dilaksanakan secara berkelanjutan oleh KWT Marlena secara baik dalam upaya mendukung diversifikasi pangan lokal dan sebagai peluang usaha untuk meningkatkan ekonomi keluarga.

METODE

Kegiatan pelatihan dilakukan dengan memberikan pelatihan pengolahan ubi jalar ungu menjadi cilok telo. Sasaran kegiatan pelatihan pengolahan ubi jalar ungu menjadi cilok telo adalah anggota KWT Marlena di Desa Klungkung Kecamatan Sukorambi Kabupaten Jember Jawa Timur. Pelaksanaan kegiatan pelatihan dilakukan oleh Mahasiswa Program Studi Penyuluhan Pertanian Universitas Jember serta didampingi oleh Penyuluh Pertanian Bangsalsari dan Dosen Program Studi Penyuluhan Pertanian Universitas Jember dengan menggunakan metode ceramah dan teknik demonstrasi sebagai berikut :

1. Pemaparan Materi dan Diskusi

   Kegiatan pertama yang dilakukan yaitu pemaparan materi dan diskusi oleh mahasiswa dan anggota KWT Marlena. Materi yang disampaikan berupa pengenalan ubi jalar, manfaat, alat dan bahan serta cara pengolahan ubi jalar ungu menjadi cilok telo. Selanjutnya diberikan kesempatan bagi anggota KWT Marlena untuk mengajukan pertanyaan terkait materi. Kegiatan ini berlangsung selama 45 menit menggunakan metode ceramah.

2. Persiapan Alat dan Bahan

   Kegiatan pelatihan selanjutnya yaitu tahapan persiapan alat dan bahan untuk pengolahan ubi jalar ungu menjadi cilok telo. Persiapan tersebut dilakukan dengan melibatkan seluruh anggota KWT Marlena. Ubi jalar yang dimiliki oleh anggota KWT Marlena dimanfaatkan sebagai bahan dasar pembuatan cilok telo pada kegiatan demonstrasi. Berikut merupakan bahan-bahan yang dibutuhkan : 1300 gram telo ungu (dikukus lalu haluskan), 1000 gram tepung tapioka (menyesuaikan), 300 gram tepung terigu (menyesuaikan), garam 50 gram (menyesuaikan), penyedap rasa (secukupnya), air (secukupnya), 1/2 sdt merica (secukupnya), 6 siung bawang putih, 2 buah telur, 4 buah telur rebus (dipotong kecil-kecil). Alat yang dibutuhkan berupa wadah baskom kecil dan besar, sendok, panci, serta timbangan. Persiapan alat dan bahan telah diinformasikan sebelum kegiatan pelatihan sehingga, kegiatan yang dilakukan yaitu penataan dan meneliti alat dan bahan yang belum tersedia.

3. Demonstrasi pembuatan Cilok Telo

   Metode yang digunakan selain dari metode ceramah adalah Teknik demonstrasi dengan melakukan praktek secara langsung terkait dengan pengolahan ubi jalar ungu menjadi cilok telo. Demonstrasi dilakukan bersama dengan anggota Kelompok Wanita Tani Marlena, Penyuluh Pertanian, Dosen serta mahasiswa sebagai pemberi materi utama. Demonstrasi yang dilakukan sesuai dengan tahapan-tahapan yang sudah ada pada materi cilok telo.

4. Evaluasi Penyuluhan Pengolahan Ubi Jalar Menjadi Cilok Telo

   Setelah melakukan beberapa kegiatan pelatihan dengan metode ceramah dan demonstrasi tersebut secara lengkap maka perlu adanya evaluasi kegiatan. Evaluasi merupakan langkah yang memiliki tujuan untuk mengetahui kesalahan dalam proses pelatihan. Kesalahan yang dihadapi dapat diperbaiki pada penerapan program pelatihan berikutnya. Evaluasi pelatihan tersebut terkait dengan rasa dan tekstur cilok telo serta proses berjalannya kegiatan pelatihan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengolahan ubi jalar dalam bentuk bahan pangan lain untuk meningkatkan olahan ubi jalar masih dilakukan secara sederhana. Pengolahan ubi jalar menjadi tepung adalah salah satu cara untuk mengawetkan dan menyimpan ubi jalar. Pemanfaatan tepung ubi jalar sebagai bahan pensubstitusi terbukti dapat memperbaiki sifat fungsional suatu produk khususnya pada aktivitas antioksidannya. Berdasarkan penelitian Kurniawan dkk (2023) bahwa, Perbandingan dari 40% tepung ubi jalar ungu dan 60% terigu menghasilkan cilok dengan karakteristik terbaik dengan kriteria kadar air 48,44%, kadar abu 1,4%, kadar protein 2,85%, kadar lemak 1,02%, kadar karbohidrat 46.3%, kadar serat kasar 3,81%, aktivitas antioksidan 74,41% sehingga, substitusi tepung ubi jalar ungu pada pembuatan cilok dapat meningkatkan aktivitas antioksidan.

Menurut Jupri dkk (2022) menyatakan bahwa, Cilok merupakan jajanan khas Bandung yang terbuat dari campuran tapioka dan terigu sebagai bahan baku utama. Cara membuatnya hampir sama dengan pembuatan pentol bakso, sehingga

banyak masyarakat yang menyebutnya pentol cilok. Cilok juga sangat populer dan berkembang dengan pesat di masyarakat dengan konsumen dari berbagai kalangan masyarakat. Pedagang cilok juga mudah untuk ditemukan di lokasi yang ramai dan padat masyarakat dan sering dimanfaatkan sebagai jajanan untuk mengganjal rasa lapar.

Cilok Telo (Citel) dibuat dengan memanfaatkan ubi jalar ungu sebagai bahan baku utama dan campuran terigu serta tapioka. Pelatihan ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan serta dapat memotivasi untuk membuka peluang usaha baru. Kelompok Wanita Tani merupakan wadah kaum wanita untuk mengelola dan mengekspresikan berbagai pemikiran dibidang pertanian serta sebagai sarana memperoleh ilmu pengetahuan dan wawasan bagi anggota kelompok sehingga diharapkan dapat kreatif dan mengikuti perkembangan zaman. Kegiatan pelatihan diawali dengan penyampaian materi pengenalan dan pemanfaatan ubi jalar ungu, alat dan bahan serta cara pengolahan menjadi Cilok Telo (Citel) dengan metode ceramah selama 45 menit dan dilanjut dengan diskusi tanya jawab.

Kegiatan diskusi dan tanya jawab yang dilakukan oleh anggota KWT Marlena sangat aktif dalam bertanya, sehingga diskusi berjalan dengan menyenangkan dan menarik. Mahasiswa menjawab pertanyaan-pertanyan berdasarkan apa yang telah dipelajari sebelumnya dan menanyakan kembali kepada anggota KWT Marlena apakah jawaban yang diberikan sudah membantu meningkatkan pemahamannya. Kegiatan pemaparan materi dan diskusi tanya jawab disajikan dalam Gambar 1 dan 2.

Gambar 1. Materi Pelatihan

Gambar 2. Diskusi dan Tanya Jawab

Ubi jalar ungu dipilih karena mudah didapatkan dan mudah dikonsumsi juga memiliki kandungan gizi yang kompleks dan antioksidan yang tinggi, sehingga dapat membantu dalam pemenuhan kebutuhan gizi tubuh dalam sehari dan melawan penyakit infeksi. Kegiatan setelah mengetahui tujuan dan maksut dari pelatihan tersebut, anggota Kelompok Wanita Tani Marlena melakukan praktek secara langsung pengolahan ubi jalar ungu menjadi cilok telo. Proses tersebut dilakukan dengan baik dan didukung dengan diskusi aktif oleh anggota KWT Marlena. Berikut langkah-langkah untuk membuat Cilok Telo : (1) rebus 2 telur dan kukus ubi jalar ungu hingga matang, (2) kupas cangkang telur dan haluskan ubi jalar ungu menjadi pasta, (3) tambahkan ubi jalar ungu dan beri sedikit tepung terigu dan tapioka serta bumbu penyedap atau garam, lalu masukan telur didalam ubi dan bulatkan, (4) setelah dibulatkan, siapkan rebusan air panas dan direbus pada air mendidih sampai mengapung atau matang, (5) tiriskan cilok telo yang sudah matang bisa dikukus kembali jika menginginkan hasil yang maksimal, (6) siapkan saos sebagai pelengkap, untuk tambahan cocolan bisa ditambahkan saos kacang sesuai selera. Kegiatan persiapan alat dan bahan serta pelatihan pengolahan cilok telo disajikan dalam Gambar 3 dan 4.

Gambar 3. Persiapan Alat dan Bahan

Gambar 4. Pelatihan pengolahan Cilok Telo

Hasil pelatihan adalah pengolahan ubi jalar ungu sebagai produk olahan Cilok Telo (Citel) pada KWT Marlena menunjukkan adanya antusiasme dan berpartisipasi aktif dari anggota KWT Marlena. Kegiatan pelatihan inovasi produk olahan pangan lokal ini memberikan pengetahuan dan keterampilan praktis kepada anggota KWT Marlena yang berkaitan dengan pemanfaatan ubi jalar ungu sebagai produk olahan. Pelaksanaan kegiatan pelatihan berlangsung di rumah Anggota KWT Marlena yang berjalan dengan lancar. Pada proses pengolahan produk cilok telo tidak ditemukan kesulitan yang cukup berarti serta terdapat

proses pengicipan rasa dan tekstur pada olahan produk cilok telo. Adanya kegiatan pelatihan tersebut, dapat memberikan motivasi untuk mengembangkan potensi lokal dan membangun usaha secara mandiri. Hasil produk olahan cilok telo dan dokumentasi bersama disajikan dalam Gambar 5 dan 6.

Gambar 5. Hasil Produk Cilok Telo

Gambar 6. Dokumentasi Bersama

KESIMPULAN

Anggota Kelompok Wanita Tani (KWT) Marlena banyak yang bermata pencaharian sebagai ibu rumah tangga dan petani. Saat panen komoditi ubi jalar ungu yang melimpah, mereka langsung menjual ubi jalar tanpa diolah atau hanya dikonsumsi dalam bentuk utuh seperti direbus, digoreng, dibakar dan dikukus. Ubi jalar ungu dapat dimanfaatkan menjadi produk olahan yang dapat meningkatkan nilai ekonomis. Salah satu kegiatan yang dapat dilakukan yaitu pelatihan pengolahan ubi jalar ungu menjadi Cilok Telo (Citel).

Kegiatan pelatihan pengolahan ubi jalar ungu menjadi cilok telo pada KWT Marlena dilaksanakan dengan metode ceramah dan teknik demonstrasi. Metode ceramah dilakukan dengan menjelaskan materi yang disampaikan oleh mahasiswa berupa pengenalan ubi jalar, manfaat, alat dan bahan serta cara pengolahan ubi jalar menjadi cilok telo. Selanjutnya dilaksanakan demonstrasi secara langsung pengolahan ubi jalar ungu menjadi produk olahan pangan local yaitu cilok telo. Kegiatan pelatihan pengolahan ubi jalar ungu sebagai produk olahan cilok telo berjalan dengan lancar, terlihat dari adanya antusiasme dan partisipasi aktif dari anggota KWT Marlena yang terlibat dalam kegiatan pelatihan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak yang berkontribusi pada kegiatan pelatihan sehingga acara berlangsung dengan lancar, yaitu : (1) Koordinator Balai Penyuluhan Pertanian Bangsalsari, (2) Penyuluh Pertanian Bangsalsari, (3) Kelompok Wanita Tani Marlena, (4) Dosen Program Studi Penyuluhan Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Jember, (5) serta teman-teman pelaksana pelatihan dari Program Studi Penyuluhan Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Jember.

DAFTAR PUSTAKA

Jupri, A., Putri, A., Lingking, F. P., Rozi, T., & Prasedya, E. S. (2022). Inovasi Olahan Produk Masyarakat Berupa Cilok Menjadi Keripik Basreng. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*. 5(2) : 105-108. https://10.29303/jpmpi.v5i2.1579.

Kurniawan, A., Wiadnyani, A. A. I. S., & Nocianitri, K. A. (2023). Pengaruh Perbandingan Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas L.) dan Terigu Terhadap Karakteristik Cilok. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 12(1) : 195-208. https://ojs.unud.ac.id/index.php/itepa/article/download/104941/50772.

Maharani., Pratiwi, I., & Soeka, Y. S. (2023). Komposisi Nutrisi, Kandungan Senyawa Bioaktif dan Uji Hedonik Kue Tepung Ubi Ungu (*Ipomoea batatas* cultivar Ayamurasaki) Fermentasi. *Jurnal Biologi Indonesia*. 19(1): 43-56. https://10.47349/jbi/19012023/43.

Pratiwi, R. A. (2020). Pengolahan Ubi Jalar Menjadi Aneka Olahan Makanan. *Jurnal Triton*. 11(2): 42-50. https://doi.org/10.47687/jt.v11i2.112.

Suwandi, A., Daulay, N., Imnur, R. H. I., Lubis, S. P. Z. L., Siregar, S. N. S., Pranata, S., & Wulandari, S. (2022). Peranan dan Kendala Pengembangan Agroindustri di Indonesia. *Jurnal Inovasi Penelitian*. 2(10): 3185-3192. https://doi.org/10.47492/jip.v2i10.1312.