

## PENGEMBANGAN PANGAN LOKAL UBI UNGU MENJADI PRODUK CAMILAN MODERN UNTUK MENINGKATKAN PENDAPATAN MASYARAKAT KAMPUNG 4 TARAKAN

Oleh:

**Nurul Hidayat<sup>1</sup>**

**Astrid Nathalia<sup>2</sup>**

**Nur Ilmi<sup>3</sup>**

**Nur Charmila<sup>4</sup>**

**Jagad Soka Lianto<sup>5</sup>**

**Yessi Melwari<sup>6</sup>**

Universitas Borneo Tarakan

Alamat: JL. Amal Lama No. 1, Kelurahan Pantai Amal, Kecamatan Tarakan Timur,  
Kota Tarakan, Kalimantan Utara (77123).

Korespondensi Penulis: [nurul.hidayat8910@gmail.com](mailto:nurul.hidayat8910@gmail.com),  
[astridnathalia01@gmail.com](mailto:astridnathalia01@gmail.com), [nilmi5085@gmail.com](mailto:nilmi5085@gmail.com),  
[nurcharmila949@gmail.com](mailto:nurcharmila949@gmail.com), [jagadsokalianto@gmail.com](mailto:jagadsokalianto@gmail.com),  
[yessimelwari61@gmail.com](mailto:yessimelwari61@gmail.com)

**Abstract.** *This community service activity aims to enhance the economic value of purple sweet potatoes as a local food potential through the development of modern snack products. Purple sweet potatoes were selected because they contain high nutritional value but have not yet been optimally utilized. The implementation method involved demonstrating modern snack processing techniques using purple sweet potatoes to housewives. In addition to providing technical understanding, this activity also encouraged participants to develop creativity in utilizing purple sweet potatoes as an alternative raw material. The training included an introduction to ingredient characteristics, basic processing techniques, and variations of modern snacks that still maintain the characteristics of local food. The results of the activity showed that*

## **PENGEMBANGAN PANGAN LOKAL UBI UNGU MENJADI PRODUK CAMILAN MODERN UNTUK MENINGKATKAN PENDAPATAN MASYARAKAT KAMPUNG 4 TARAKAN**

*participants were able to create simple snack innovations made from purple sweet potatoes, paying attention to aspects of taste, texture, and nutritional content. This activity is expected to serve as an initial step in enriching the variety of local food products and increasing community understanding of the potential development of purple sweet potatoes through more creative and sustainable culinary innovations.*

**Keywords:** *Local food, Purple sweet potatoes, Modern snacks, Income enhancement*

**Abstrak.** Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan nilai ekonomi ubi ungu sebagai salah satu potensi pangan lokal melalui pengembangan produk camilan modern. Ubi ungu dipilih karena memiliki kandungan gizi tinggi, namun belum dimanfaatkan secara optimal. Metode pelaksanaan kegiatan, memperlihatkan cara pengolahan camilan modern berbasis ubi ungu kepada ibu rumah tangga. Selain memberikan pemahaman teknis, kegiatan ini juga mendorong peserta untuk mengembangkan kreativitas dalam memanfaatkan ubi ungu sebagai bahan baku alternatif. Pelatihan mencakup pengenalan sifat bahan, teknik pengolahan dasar, serta variasi bentuk camilan modern yang tetap mempertahankan karakteristik pangan lokal. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa para peserta mampu menghasilkan inovasi camilan sederhana yang berbahan dasar ubi ungu, dengan memperhatikan aspek rasa, tekstur, dan kandungan gizi. Kegiatan ini diharapkan dapat menjadi langkah awal dalam memperkaya ragam olahan pangan lokal serta meningkatkan pemahaman masyarakat mengenai potensi pengembangan ubi ungu melalui inovasi kuliner yang lebih kreatif dan berkelanjutan.

**Kata Kunci:** Pangan lokal, Ubi ungu, Camilan modern, Peningkatan pendapatan

### **LATAR BELAKANG**

Ubi ungu (*Ipomoea batatas* L.) merupakan salah satu komoditas pangan lokal yang memiliki potensi besar untuk dikembangkan sebagai produk olahan bernilai ekonomi tinggi. Komoditas ini mudah dibudidayakan, tersedia secara lokal, serta memiliki peluang pasar yang luas apabila diolah dengan inovasi yang tepat.

Ubi ungu memiliki kandungan karbohidrat yang melimpah sehingga dapat menjadi sumber energi alternatif yang baik. Selain itu, ubi ungu juga mengandung antosianin yang berfungsi sebagai antioksidan alami, sehingga memiliki manfaat

kesehatan yang lebih unggul dibandingkan dengan beberapa jenis umbi lainnya. Warna ungu alami yang menarik turut menjadi daya tarik tersendiri dalam pengembangan produk pangan.

Inovasi pengolahan ubi ungu menjadi berbagai jenis camilan modern mampu meningkatkan nilai tambah pangan lokal. Produk olahan tersebut tidak hanya meningkatkan daya simpan, tetapi juga dapat menaikkan nilai jual sehingga berpotensi membuka peluang usaha baru di tingkat rumah tangga (Rani Surya, 2021).

Kampung 4 Kota Tarakan merupakan wilayah dengan masyarakat yang sebagian besar menggantungkan penghasilan pada sektor informal dengan tingkat pendapatan yang relatif terbatas. Rendahnya pengetahuan masyarakat mengenai diversifikasi produk pangan lokal menjadi salah satu faktor penyebab kurang optimalnya pemanfaatan ubi ungu sebagai komoditas unggulan daerah.

Potensi ubi ungu sebenarnya dapat dimaksimalkan melalui pengolahan yang inovatif dan sesuai dengan selera pasar. Salah satu bentuk inovasi yang dapat dikembangkan adalah pengolahan ubi ungu menjadi lumpia isi cokelat sebagai camilan modern yang memiliki cita rasa unik dan nilai jual lebih tinggi dibandingkan ubi ungu segar.

Pengembangan olahan ubi ungu tidak hanya berkaitan dengan aspek kuliner, tetapi juga berperan penting dalam pemberdayaan ekonomi masyarakat. Pelatihan dan pendampingan dalam proses produksi, pengemasan, serta pemasaran produk dapat mendorong masyarakat untuk menghasilkan camilan berbahan ubi ungu yang kompetitif. Biaya produksi yang relatif rendah memungkinkan usaha ini dijalankan secara berkelanjutan, sementara nilai jual produk dapat ditingkatkan melalui inovasi olahan dan strategi pemasaran yang tepat (Gunawan, 2022).

Inovasi pengolahan ubi ungu menjadi lumpia isi cokelat berpotensi meningkatkan pendapatan rumah tangga sekaligus memperkuat kesadaran masyarakat akan pentingnya pemanfaatan sumber daya lokal. Upaya ini sejalan dengan program pemerintah dalam memperkuat ketahanan pangan dan kemandirian ekonomi berbasis potensi daerah. Ketika masyarakat mampu mengolah ubi ungu menjadi camilan modern yang menarik, daya tarik pasar akan meningkat dan memberikan kontribusi nyata terhadap pendapatan keluarga serta mendukung pertumbuhan ekonomi kreatif di Kota Tarakan (Sari Hapsari, 2022).

# **PENGEMBANGAN PANGAN LOKAL UBI UNGU MENJADI PRODUK CAMILAN MODERN UNTUK MENINGKATKAN PENDAPATAN MASYARAKAT KAMPUNG 4 TARAKAN**

## **METODE PENELITIAN**

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan di Jl. nanas, RT 03, Kampung Empat, Kecamatan Tarakan Timur, Kota Tarakan, Provinsi Kalimantan Utara pada tanggal 11 Oktober 2025 pukul 08.00–15.00 WITA. Kegiatan ini dilakukan di Rumah Ibu Uliana dan diikuti oleh ibu-ibu rumah tangga, dan pemuda setempat yang tertarik membuat produk olahan berbasis pangan lokal, khususnya ubi ungu.

Metode yang digunakan dalam kegiatan ini meliputi pendidikan masyarakat, pelatihan, pendampingan, dan dokumentasi. Pendidikan masyarakat dilakukan melalui sosialisasi dan penyuluhan mengenai pentingnya pemanfaatan potensi pangan lokal sebagai upaya peningkatan ekonomi keluarga. Narasumber menjelaskan nilai gizi ubi ungu, peluang pasar produk olahan, serta strategi pengemasan camilan modern agar menarik minat konsumen.

Pelatihan dilakukan secara langsung dengan demonstrasi pembuatan camilan modern dari ubi ungu, seperti lumpia Ubi ungu coklat. Peserta/ibu-ibu diajak untuk mempraktikkan proses pengolahan, mulai dari pengukusan ubi, pencampuran bahan, teknik penggorengan atau pemanggangan, hingga proses pengemasan sederhana namun menarik.

Pendampingan dilakukan untuk membantu Ibu-ibu dalam menghitung biaya produksi, harga jual, dan strategi pemasaran sederhana, terutama melalui media sosial dan penjualan di pasar lokal. Dokumentasi dilakukan dengan cara mengambil gambar selama kegiatan berlangsung menggunakan kamera handphone untuk keperluan laporan dan publikasi kegiatan.

Rangkaian kegiatan dimulai dengan sambutan dari Ketua Pelaksana yang menjelaskan tujuan kegiatan pengabdian, yaitu mendorong masyarakat agar mampu mengolah ubi ungu menjadi produk camilan modern bernilai jual tinggi. Setelah sambutan, kegiatan dilanjutkan dengan materi penyuluhan, kemudian masuk ke sesi praktik langsung yang dipandu oleh narasumber.

Peserta tampak antusias saat mencoba membuat olahan ubi ungu dan berdiskusi mengenai variasi resep serta peluang usaha yang dapat dikembangkan. Setelah sesi praktik selesai, kegiatan dilanjutkan dengan makan bersama hasil olahan peserta sebagai bentuk apresiasi terhadap hasil kerja tim/kelompok. Acara diakhiri dengan doa bersama dan sesi foto dokumentasi.

Secara keseluruhan, kegiatan ini dilaksanakan oleh tim/kelompok mahasiswa pengabdian masyarakat yang dibimbing oleh dosen pendamping mata kuliah pengabdian masyarakat. Harapannya, kegiatan ini dapat memberikan pengetahuan dan keterampilan baru kepada warga Kampung 4 agar mampu mengembangkan usaha kuliner berbasis pangan lokal dan meningkatkan pendapatan keluarga secara berkelanjutan. Serta anggota kelompok yang juga menjadi narasumber dalam kegiatan ini.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Kegiatan pelatihan pengolahan lumpia ubi ungu coklat dilaksanakan di Kelurahan Kampung Empat, Kecamatan Tarakan Timur, Kota Tarakan. Pelaksanaan kegiatan berjalan secara terencana dan sistematis dengan melibatkan tim pelaksana serta peserta dari kalangan ibu rumah tangga setempat.

Kegiatan diawali dengan acara pembukaan yang dipimpin oleh ketua pelaksana. Dalam sambutannya, ketua pelaksana menyampaikan latar belakang, tujuan, serta manfaat dari kegiatan pelatihan ini, khususnya dalam rangka meningkatkan keterampilan dan kreativitas masyarakat dalam mengolah bahan pangan lokal menjadi produk bernilai jual tinggi.

Setelah kegiatan pembukaan, acara dilanjutkan dengan sesi penyuluhan yang disampaikan oleh tim pelaksana. Materi penyuluhan berfokus pada teknik pengolahan lumpia ubi ungu coklat, mencakup pemilihan bahan baku yang berkualitas, proses pembuatan adonan kulit, pengolahan isian berbahan dasar ubi ungu dan coklat, serta prosedur penggorengan dan penyajian produk akhir. Sesi ini bertujuan agar peserta memiliki pemahaman yang komprehensif sebelum memasuki tahap praktik.

Tahapan selanjutnya adalah kegiatan praktik langsung (hands-on training) yang melibatkan seluruh peserta pelatihan. Peserta, yang mayoritas merupakan ibu rumah tangga dari Kelurahan Kampung Empat, diberi kesempatan untuk mempraktikkan secara langsung proses pembuatan lumpia ubi ungu coklat dengan bimbingan intensif dari tim pelaksana. Selama kegiatan berlangsung, tim pelaksana memberikan arahan, koreksi, serta contoh penerapan teknik yang benar agar hasil produk sesuai dengan standar yang diharapkan.

Melalui kegiatan pelatihan ini, peserta tidak hanya memperoleh pengetahuan teoretis mengenai pengolahan pangan, tetapi juga keterampilan praktis yang dapat

## **PENGEMBANGAN PANGAN LOKAL UBI UNGU MENJADI PRODUK CAMILAN MODERN UNTUK MENINGKATKAN PENDAPATAN MASYARAKAT KAMPUNG 4 TARAKAN**

diterapkan dalam kegiatan ekonomi produktif di rumah tangga. Dengan demikian, kegiatan ini diharapkan dapat berkontribusi terhadap peningkatan kesejahteraan masyarakat serta mendorong tumbuhnya usaha kecil berbasis potensi lokal di wilayah Kelurahan Kampung Empat.

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

Kegiatan pelatihan pengolahan lumpia ubi ungu coklat di Kelurahan Kampung Empat, Kecamatan Tarakan Timur, Kota Tarakan, secara keseluruhan berjalan dengan baik dan mencapai tujuan yang telah ditetapkan. Melalui tahapan kegiatan yang meliputi pembukaan, penyuluhan, serta praktik langsung, peserta pelatihan memperoleh pemahaman dan keterampilan baru dalam mengolah bahan pangan lokal menjadi produk yang memiliki nilai tambah ekonomi.

Pelatihan ini berhasil meningkatkan pengetahuan peserta mengenai teknik pengolahan yang higienis, pemilihan bahan berkualitas, serta cara pengemasan produk agar layak jual. Selain itu, kegiatan ini juga mendorong tumbuhnya semangat kewirausahaan di kalangan ibu rumah tangga setempat, sehingga mereka memiliki potensi untuk mengembangkan usaha rumahan berbasis olahan lumpia ubi ungu coklat.

### **UCAPAN TERIMA KASIH**

Kami ucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Ibu Uliana yang telah bersedia meminjamkan rumahnya sebagai Lokasi dilaksanakannya kegiatan pengabdian. Terima kasih juga kami ucapkan kepada Bapak Nurul Hidayat, S.E.,M.Sc.,Ph.D yang sudah membimbing kami dari awal hingga selesainya kegiatan.naskah. Bagian ini juga dapat digunakan untuk memberikan pernyataan atau penjelasan, apabila artikel ini merupakan bagian dari skripsi/tesis/disertasi/makalah konferensi/hasil penelitian

### **DAFTAR REFERENSI**

#### **Artikel Jurnal**

Pasaribu, T. F. A., Siregar, L. F. N., & Aulia, D. (2023). *Pengolahan ubi ungu menjadi cemilan stik untuk peningkatan ekonomi masyarakat Desa Tebing Linggahara*. *ASPIRASI: Publikasi Hasil Pengabdian dan Kegiatan Masyarakat*, 3(5). <https://journal.aspirasi.or.id/index.php/ASPIRASI/article/view/2292>

- Raudah, N. Y., Khairani, M., Rizki, M., & Nadia, R. L. (2024). *Analisis kandungan zat gizi dalam pembuatan olahan snack dari ubi jalar ungu (Ipomoea batatas L.)*. *Journal Innovation in Education (INOVED)*, 2(1), 47-55. <https://jurnal.stikes-ibnusina.ac.id/index.php/INOVED/article/download/734/694>
- Adriani, A. (2025). *Pengembangan bisnis Choubi sebagai inovasi olahan berbahan dasar ubi ungu dan dark chocolate sebagai alternatif sehat*. *JPEM: Jurnal Potensi Ekonomi&Manajemen*, 2025. <https://economics.pubmedia.id/index.php/jpem/article/view/724>
- Hidayat, N., Nurhaliza, N., Zahira, R. D., Armanita, N., Rakerdaresty, D., Apriliani, M. K., Nabilah, S., Zakina, Z., Ramadhan, G. and Tangdikanan, L. P. (no date) *Pengabdian Masyarakat Dalam Memajukan Usaha Donat Ibu Rumah Tangga Di Wilayah Lingkas Ujung*, *Jurnal Mandala Pengabdian Masyarakat*. Available at: <https://jurnalpharmaconmw.com/jmpm/index.php/jmpm/article/view/358>
- Hidayat, N., Juwita, P., Mastura, N., Restiana, T., Harpan, R. P., Musdalifah, M., Az-Zahra, A. Z., Feneri, G. and Rizky, A. (no date) *Pengolahan Kulit Lumpia Dengan Inovasi Terbaru Dalam Membantu Perkembangan Usaha Kecil Masyarakat*, *Jurnal Mandala Pengabdian Masyarakat*. <https://jurnalpharmaconmw.com/jmpm/index.php/jmpm/article/view/361>
- Heryadi, D. Y., Rofatin, B., Nirwanto, Y., & Nurcahya, I. (n.d.). *Pemasyarakatan Diversifikasi Produk Olahan Berbasis Kearifan Lokal Untuk Ketahanan Pangan Dan Peningkatan Pendapatan Masyarakat*. Diakses Dari <https://bajangjournal.com/index.php/J-ABDI/article/view/3872>
- Hidayat, N., Mardiah, A., Ningtyas, F. D., Amran, A., Juliana, A., Novitasari, D., ... Yusuf, S. (n.d.). *Pemanfaatan Lahan Pekarangan Untuk Budidaya Cabai Sebagai Upaya Peningkatan Pendapatan Ibu Rumah Tangga Di Kelurahan Selumit Pantai*. Retrieved from <https://jurnal.stie-aas.ac.id/index.php/JAIM/article/view/11806>
- Hidayat, N., Ardyansyah, A., Aristyaningrum, D., Sudiyadi, A. P., Hajrah, H., Sari, I., ... Mikal, R. (n.d.). *Optimalisasi Pengolahan Udang Menjadi Siomai Udang Sebagai Upaya Meningkatkan Pendapatan Ibu Rumah Tangga Di Kelurahan Lingkas Ujung Rt.011, Rw.002*. Diakses <https://jurnal.stie-aas.ac.id/index.php/JAIM/article/view/11464>

## **PENGEMBANGAN PANGAN LOKAL UBI UNGU MENJADI PRODUK CAMILAN MODERN UNTUK MENINGKATKAN PENDAPATAN MASYARAKAT KAMPUNG 4 TARAKAN**

- Hidayat, N., Andini, A., F, A. A., Anggriawan, A., C, C. A. P., & Rahmawati, D. (n.d.). Optimalisasi Pengolahan Tanaman Petai Sebagai Upaya Peningkatan Pendapatan Ibu Rumah Tangga Di Kelurahan Karang Anyar Pantai. Retrieved from <https://jurnal.stie-aas.ac.id/index.php/JAIM/article/view/11559>
- Utami, D. R., Prayitno, S. A., Antrisa, S. N., Ningrum, S., & Rahim, A. R. (n.d.). Pelatihan Pengolahan Pangan Lokal Berbahan Ubi Jalar Ungu Untuk Siswa Smkn Gresik:Indonesia.<https://journal.umg.ac.id/index.php/dedikasimu/article/view/7614/>
- (N.d.). Diakses Dari <https://lonsuit.unismuhluwuk.ac.id/monsuan/article/view/2839>
- Pratiwi, R. A. (n.d.). Pengolahan Ubi Jalar Menjadi Aneka Olahan Makanan . Diakses Dari<https://jurnal.polbangtanmanokwari.ac.id/index.php/jt/article/view/112>
- Wahyuningsih, D. H., Peranginangin, J., & Prasetya, I. B. (n.d.). Penggunaan Ubi Ungu dan Pisang Sebagai Bahan Baku Utama Pembuatan Inovasi Produk Snack Bar. <https://journal.aksibukartini.ac.id/index.php/Garina/article/view/122>
- (N.d.). Diakses Dari <https://ejournal.unair.ac.id/MGI/article/view/13362/13377>
- Afrini, D., Harissatria, H., Surtina, D., & Nelvi, Y. (n.d.). Pemberdayaan Usaha Ubi Ungu <https://journal.universitaspahlawan.ac.id/index.php/cdj/article/view/16723>

### **Lampiran**



Gambar 1. Banner Pengabdian



Gambar 2. Praktek Pembuatan produk 1



Gambar 3. Praktek Pembuatan Produk 2



Gambar 4. Praktek bersama ibu rumah tangga guna mencapai tujuan yang diharapkan

## **PENGEMBANGAN PANGAN LOKAL UBI UNGU MENJADI PRODUK CAMILAN MODERN UNTUK MENINGKATKAN PENDAPATAN MASYARAKAT KAMPUNG 4 TARAKAN**



Gambar 5. Praktek pembuatan produk 3



Gambar 6. Foto bersama tim pelaksana dan narasumber



Gambar 7. Foto produk camilan pangan local ubi ungu