



INOVASI OLAHAN CHURROS UBI UNTUK MENINGKATKAN GIZI DAN KETAHANAN PANGAN MASYARAKAT DESA DAGANGAN KECAMATAN PARENGAN

Muhammad Yusuf¹; Eka Nur Hidayah²; Hamim Mas'udin Marzuki³; Diva Nurfirnaeli⁴

*¹Program Studi Pendidikan Ekonomi ; ²Program Studi Teknik Industri ; ³Program Studi Teknik Informatika; ⁴Program Studi PGSD
Universitas PGRI Ronggolawe Tuban
22ekanur@gmail.com*

Abstrak

Ubi merupakan salah satu hasil olahan panen di Desa Dagangan. Pemanfaatan hasil ubi masyarakat desa Dagangan sepanjang diamati hanya sebatas makanan primer sebagai pengganti beras dan dijual dalam bentuk bahan mentah. Berdasarkan dari permasalahan tersebut maka diperlukan adanya inovasi olahan ubi untuk membantu meningkatkan ketahanan pangan masyarakat Desa Dagangan. Inovasi yang akan dilakukan adalah pengolahan ubi yang akan diolah menjadi Churros ubi. Pelatihan ini bertujuan untuk mengajarkan peserta tentang teknik-teknik dasar dalam pembuatan churros, mulai dari persiapan bahan hingga proses penggorengan. Metode pelatihan melibatkan demonstrasi praktis dan panduan langkah demi langkah. Peserta diajarkan tentang pengolahan ubi menjadi adonan yang konsisten, serta penggunaan alat dan teknik penggorengan yang benar. Hasil dari pelatihan ini menunjukkan peningkatan pemahaman peserta tentang proses pembuatan churros dengan ubi. Selain itu, pengetahuan tentang pemanfaatan ubi dalam makanan penutup juga meningkat, memberikan alternatif sehat dan bergizi dalam pembuatan churros. Diharapkan bahwa pelatihan ini akan mendorong kreativitas dalam penggunaan bahan lokal seperti ubi dalam pembuatan makanan penutup tradisional maupun modern. Selain itu, penelitian ini juga membuka peluang untuk lebih menggali potensi nutrisi ubi dan inovasi dalam industri makanan serta ketahanan pangan di desa Dagangan.

Kata Kunci : Inovasi produk, Ubi, Churros

Abstract

This study focuses on innovating the processing of harvested sweet potatoes in Dagangan Village through a training program on making sweet potato churros. Currently, the use of sweet potatoes is limited to basic consumption and raw ingredient sales, resulting in a lack of diverse processed products. To enhance food security in the community, there is a need for innovative sweet potato-based products. This innovation revolves around creating sweet potato churros through a training program aimed at teaching the fundamental techniques of churros production, from ingredient preparation to frying processes. The training methods encompass hands-on demonstrations and step-by-step guidance. Participants gain insight into processing sweet potatoes into consistent dough and employing proper frying tools and techniques. The training yields an improved understanding among participants regarding sweet potato churros production and the potential of utilizing sweet potatoes in creating wholesome and nutritious desserts. This training is anticipated to stimulate creativity in harnessing local ingredients such as sweet potatoes to craft both traditional and modern desserts. Moreover, this research opens avenues for exploring the nutritional

benefits of sweet potatoes, driving innovation in the food industry, and advancing food security in Dagangan Village.

Keywords: Product innovation, Sweet potato, Churros

1. PENDAHULUAN

Desa Dagangan adalah desa yang terletak di sebelah paling utara Kecamatan Parengan, Kabupaten Tuban. Masyarakat di desa Dagangan sebagian besar bermata pencaharian sebagai petani. Desa yang berada di pegunungan dengan kualitas tanah yang subur. Masyarakat kebanyakan adalah seorang petani yang menanam umbi-umbian, hasil pertanian tersebut sangat melimpah akan tetapi masyarakat hanya memanfaatkan umbi-umbian tersebut sebatas digoreng dan direbus seperti biasa tanpa inovasi. Jika dapat dikelola dengan baik dan kreatif, Ubi tersebut akan menjadi suatu inovasi baru yang memberikan nilai ekonomi bagi masyarakat.

Ubi merupakan makanan pokok setelah padi dan jagung bagi masyarakat Indonesia, karena mengandung serat dan karbohidrat. Tanaman ini dapat tumbuh sepanjang tahun di daerah tropis dan memiliki daya adaptasi yang tinggi terhadap kondisi berbagai tanah. Tanaman ini memiliki kandungan gizi yang cukup lengkap. Kandungan kimia dan zat gizi pada ubi adalah karbohidrat, lemak, protein, serat makanan, vitamin A dan C, nutrisi dan merupakan sumber yang kaya akan antioksidan penangkal kanker terutama dibagian kulitnya (Nursyamsiah & Qomaruddin S, 2021).

Pemanfaatan hasil ubi masyarakat desa Dagangan sepanjang diamati hanya sebatas makanan primer sebagai pengganti beras dan dijual dalam bentuk bahan mentah. Berdasarkan hasil survei, masyarakat desa Dagangan memiliki permasalahan dalam pemanfaatan ubi sebagai produk yang mampu menambah nilai produksi, serta dapat membantu meningkatkan ketahanan pangan masyarakat desa.

Inovasi yang akan dilakukan adalah pengolahan ubi yang akan diolah menjadi Churros ubi. Churros merupakan makanan ringan atau snack yang digoreng dengan menggunakan adonan yang hampir mirip dengan adonan kue sus khas Indonesia. Churros sangat terkenal di negara Spanyol, Perancis, Portugis, Amerika Latin, dan Amerika Serikat. Adonan churros tidak menggunakan bahan pengembang seperti baking soda. Karena adonan yang basah ketika digoreng akan membentuk uap air yang banyak dan menggelembungkan adonan.

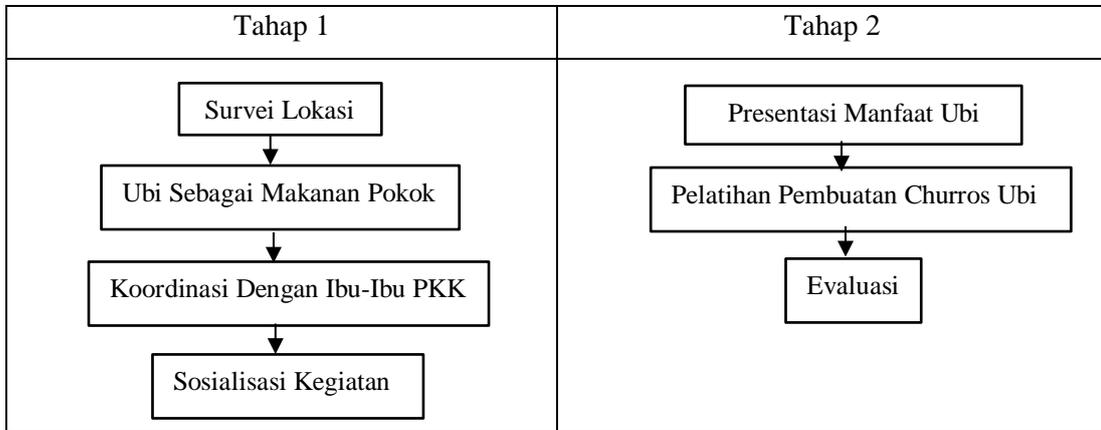
Churros juga merupakan salah satu snack yang sangat digemari diberbagai belahan dunia, inovasi churros sudah banyak ditemukan diberbagai belahan dunia. Berbagai jenis topping yang digunakan untuk menikmati snack asal Spanyol ini, akan tetapi inovasi yang diciptakan oleh masyarakat dunia cuma dari toppingnya saja, bukan dari segi bahan dasar pembuatannya.

Churros sendiri dapat dikategorikan dalam donat, namun churros memiliki ciri khas yang unik karena memiliki bentuk tidak bulat seperti donat namun lonjong dengan permukaan yang bergerigi dan rasanya pun berbeda. Churros mempunyai rasa yang gurih, tekstur yang crunchy diluar dan lembut didalamnya (Dinasty et al., 2020).

Dengan ini kami ingin membuat inovasi olahan ubi menjadi churros yang diharapkan dapat meningkatkan ketahanan pangan di desa Dagangan. Selain itu kami juga mengharapkan inovasi olahan ubi tersebut mampu menembus pasar dan masyarakat dapat menerima produk tersebut.

2. BAHAN DAN METODE

Pengabdian ini menggunakan metode pendekatan partisipatif untuk mendapatkan *outcome* yang diharapkan. Adapun bahan dan metode yang dilakukan pada kegiatan ini disajikan dalam Gambar 1.



Gambar 1. Alur pelaksanaan pengabdian masyarakat desa Dagangan

Tahap Pertama

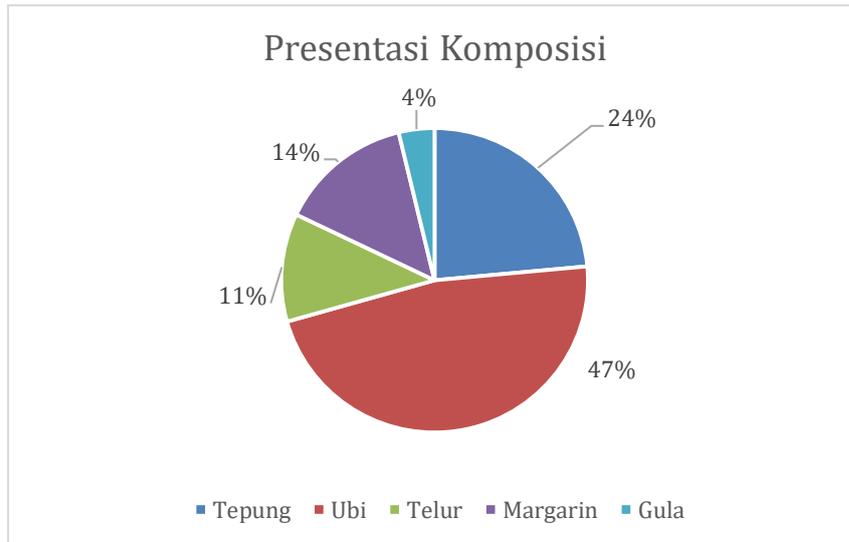
Tahapan pertama yaitu survei lokasi bertujuan untuk melihat langsung keadaan lokasi, khususnya lahan pertanian yang ditanami ubi, serta melakukan sosialisasi kepada masyarakat bahwa akan dilaksanakan pelatihan inovasi pembuatan churros yang berbahan dasar ubi. Dari hasil pengamatan peta sosial desa Dagangan, terdiri oleh 6 dusun desa yakni Dusun Sumberan, Dusun Brangkali, Dusun Krajan, Dusun Petak, Dusun Sekar Petak, Dusun Tanjung. Selain itu penampakan desa sebagian besar dikelilingi oleh hutan alam dan juga lahan pertanian.

Tahap Kedua

Pada tahap ini hal yang pertama kali dilakukan adalah presentasi mengenai potensi dan manfaat ubi bagi ekonomi dan kesehatan. Setelah itu pelatihan pembuatan churros ubi yang disertai dengan pendampingan langsung selama proses pembuatan

Bahan	Takaran	Kandungan	Jumlah
Tepung Terigu	250 gram	Karbohidrat	20.000 gram
Ubi	500 gram	Kalori	380.000 kal
2 Butir Telur	122 gram	Protein	12 gram
Margarin	150 gram	Lemak	8.880 gram
		Natrium	1.185 gram
Gula	40 gram	Glukosa	40 gram

Tabel 1. Kandungan bahan baku churros ubi



Gambar 2. Diagram kandungan bahan baku churros ubi

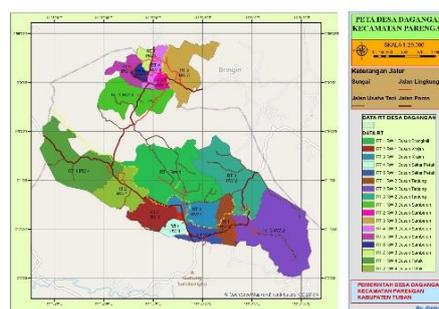
3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Survei Lapangan dan Potensi Desa

Desa Dagangan adalah salah satu desa yang berada di Kecamatan Parengan, Kabupaten Tuban, Provinsi Jawa Timur. Jarak desa ini dari kampus Universitas PGRI Ronggolawe Tuban adalah sekitar 37 km. Potensi ubi di desa ini terhitung cukup besar dan dapat dimanfaatkan oleh masyarakat desa untuk membentuk lapangan kerja baru yang dapat menyokong roda perekonomian desa khususnya dalam meningkatkan pendapatan masyarakat dan ketahanan pangan di desa Dagangan.

Dengan melakukan survei lapangan dan potensi Desa tentang keberadaan dan perkembangan potensi yang dimiliki desa/kelurahan yang meliputi sosial, ekonomi, sarana dan prasarana, topologi desa. Tujuan lainnya adalah untuk menyediakan data pendukung, misalnya identifikasi wilayah pemukiman baru.

Dengan survey mengetahui lebih lanjut hasil yang di ambil untuk melaksanakan pelatihan dengan inovasi pengolahan pangan dengan Ubi membuat churros



Gambar 3. Peta Desa Dagangan

Pelaksanaan Pelatihan

Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 04 Agustus 2023 bertempat di aula balai desa Dagangan dengan jumlah peserta 10 orang yang terdiri dari ibu-ibu PKK. Bentuk dari kegiatan ini berupa sambutan dari kepala Desa dan pemaparan materi oleh mahasiswa yang meliputi : (1) Pemaparan materi berupa pengetahuan tentang churros dan ubi, (2) Cara pengolahan ubi yang baik dan benar, (3) Pembuatan churros ubi. Setelah pemaparan materi ibu-ibu PKK

mempraktekkan langsung cara pembuatan churros ubi. Pembuatan churros ubi ini diawali dengan pengenalan alat dan bahan sampai pada tahap penggorengan. Hasil dari kegiatan ini akan dipantau dan dievaluasi oleh tim monev. Dengan kegiatan ini diharapkan masyarakat dapat meningkatkan ketahanan pangan dari pengolahan produk berbahan ubi.

Evaluasi

Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat Universitas PGRI Ronggolawe Tuban di Desa Dagangan, Kecamatan Parengan, Kabupaten Tuban, Provinsi Jawa Timur berjalan dengan baik dan lancar. Semua program kerja yang dibuat telah terlaksana sesuai dengan rencana. Partisipasi dan dukungan masyarakat cukup tinggi dimana masyarakat turut aktif dalam pelaksanaan program sehingga masyarakat dapat mengambil manfaatnya. Dengan adanya kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat Desa Dagangan mendapatkan pengetahuan tentang menginovasi produk dan pemasaran produk UMKM. Sehingga diharapkan dapat membantu perekonomian masyarakat di Desa Dagangan.

4. KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil dari kegiatan pelatihan inovasi olahan churros ubi dapat disimpulkan bahwa pelatihan pembuatan churros dengan ubi telah terbukti menjadi langkah yang signifikan dalam memperluas pemanfaatan ubi sebagai bahan pangan alternatif. Hasil pelatihan menunjukkan peningkatan pemahaman peserta tentang teknik-teknik dasar dalam pembuatan churros ubi, termasuk persiapan bahan hingga proses penggorengan. Pelatihan ini mendorong pemahaman yang lebih mendalam tentang potensi nutrisi dan kreativitas dalam penggunaan bahan lokal, seperti ubi, dalam menciptakan makanan penutup yang sehat dan bervariasi. Dengan adanya pelatihan ini diharapkan dapat meningkatkan ketahanan pangan di desa Dagangan.

Saran

Berdasarkan hasil pelatihan, terdapat beberapa saran yang dapat diambil untuk pengembangan lebih lanjut:

1. Pengembangan Produk Variatif: Selain churros, eksplorasi produk olahan ubi lainnya dapat dilakukan, seperti kue, camilan, atau makanan penutup berbasis ubi lainnya. Ini akan memberikan lebih banyak opsi bagi masyarakat dalam mengonsumsi ubi secara kreatif.
2. Pemasaran dan Penjualan: Mendorong pemasaran produk churros ubi di tingkat lokal dan regional akan membantu meningkatkan ekonomi desa. Promosi melalui acara-acara lokal, pasar, dan media sosial akan membantu meningkatkan kesadaran dan permintaan akan produk tersebut.
3. Kolaborasi dengan Ahli Gizi: Melibatkan ahli gizi dalam pengembangan resep dan proses produksi dapat memastikan bahwa produk churros ubi tidak hanya lezat tetapi juga memenuhi standar gizi yang baik.
4. Pelatihan Lanjutan dan Keberlanjutan: Melanjutkan pelatihan dengan topik yang lebih mendalam atau fokus pada pengembangan produk lainnya dapat memberikan wawasan lebih lanjut kepada masyarakat. Pemantapan pengetahuan dan keterampilan melalui pelatihan periodik juga penting untuk menjaga kualitas produk.
5. Kajian Pasar dan Inovasi Berkelanjutan: Melakukan penelitian pasar untuk memahami preferensi konsumen dan tren saat ini akan membantu dalam menciptakan inovasi produk yang relevan dan menarik bagi pasar.
6. Kemitraan dengan Industri: Menjalin kemitraan dengan industri makanan lokal atau regional dapat membantu dalam distribusi dan pemasaran produk churros ubi dengan lebih luas.

Dengan mengambil langkah-langkah tersebut, pelatihan pembuatan churros dengan ubi memiliki potensi untuk tidak hanya memberikan manfaat ekonomi kepada masyarakat Desa

Dagangan, tetapi juga berkontribusi pada diversifikasi pangan, kreativitas kuliner, dan peningkatan ketahanan pangan secara keseluruhan.

5. UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Rektor Universitas PGRI Ronggolawe Tuban, Prof. Dr. Dra. Supiana Dian Nurtjahyani, M.Kes, LPM Universitas PGRI Ronggolawe Tuban, Pemerintah Kabupaten Tuban, Kepala Desa Dagangan, masyarakat desa Dagangan, serta mahasiswa yang berperan mendukung pelaksanaan kegiatan ini.

6. DAFTAR RUJUKAN

Dinasty, U. O., Baharta, E., & Gusnadi, D. (2020). Inovasi Churros Berbasis Wortel Tahun 2019. *E-Proceeding of Applied Science*, 6(1), 423–427.

Nursyamsiah, S., & Qomaruddin S. (2021). Peningkatan Ekonomi Masyarakat Melalui Inovasi Produk Olahan Ubi. *ALMUJTAMAE: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(3), 165–172. <https://doi.org/10.30997/almujtamae.v1i3.2940>

Lamadi, A., Suherman, S. P., & Nento, W. R. (2021). Pemanfaatan Diversifikasi Olahan Jagung untuk Meningkatkan Gizi dan Pendapatan Masyarakat Desa Bohulo Kabupaten Gorontalo Utara. *Abdimas: Jurnal Pengabdian Masyarakat Universitas Merdeka Malang*, 6(1), 114–120. <https://doi.org/10.26905/abdimas.v1i1.4920>

Panglipurningrum, Y. S., Utomo, A., & Pahlawi, L. A. I. (2020). Pelatihan Pengembangan Potensi Desa Melalui Sektor Unggulan Ubi Sebagai Upaya Peningkatan Ekonomi Masyarakat di Desa Tohkuning Kabupaten Karanganyar. *Wasana Nyata*, 4(2), 159–161. <https://doi.org/10.36587/wasananyata.v4i2.762>