

Peningkatan Keterampilan Masyarakat dalam Pembuatan Mie Ubi Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan dan Pemberdayaan Ekonomi di Desa Bonosari Kebumen

Hendra Prayoga*¹, Syanda Rosa Novalita², Septiana Budi Rahayu³, Dita Novita Nurjannah⁴, Yayang Ahnaf Saifuddin⁵, Ataya Syafiqoh⁶, Atik Nur Syarifah⁷, Haikal Jabar Nurrohman⁸, Fasyi Khaetul Laela⁹, Lutfi Maulana¹⁰, Muhammad Hanif¹¹

1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11 Universitas Islam Negeri Prof. K. H. Saifuddin Zuhri Purwokerto, Banyumas, Indonesia,
*e-mail korespondensi: prayogahendra197@gmail.com

Submitted: 01 Maret 2025; Revised: 27 April 2025; Accepted: 30 April 2025

Abstract

The sweet potato noodle-making workshop in Bonosari Village is a food diversification effort aimed at optimizing local resources while empowering the community economically. This program was implemented using the Asset-Based Community Development (ABCD) approach, focusing on identifying village potential, collaborative planning with the community, and execution based on local strengths. The workshop engaged 30 participants from women's groups (PKK, KWT, and Muslimat), who received training on raw material selection, noodle-making techniques, and marketing strategies. The workshop results indicate that participants successfully acquired and applied the necessary skills for producing sweet potato noodles. Additionally, this program opened opportunities for the community to develop food-based enterprises. Despite challenges such as raw material availability and product marketing, continuous support from various stakeholders can ensure the program's sustainability. Therefore, this workshop is expected to serve as an initial step toward enhancing community skills, promoting food diversification, and fostering economic growth based on local potential.

Keywords: *Sweet Potato, Food Diversification, Economic Empowerment, Workshop, Asset-Based Community Development (ABCD)*

Abstrak

Workshop pembuatan mie dari ubi jalar di Desa Bonosari merupakan upaya diversifikasi pangan yang bertujuan untuk meningkatkan pemanfaatan bahan lokal serta pemberdayaan ekonomi masyarakat. Program ini dilaksanakan dengan pendekatan Asset-Based Community Development (ABCD) yang berfokus pada identifikasi potensi desa, perencanaan bersama masyarakat, serta implementasi berbasis kekuatan lokal. Kegiatan ini melibatkan 30 peserta dari kelompok ibu-ibu PKK, KWT, dan Muslimat, yang diberikan pelatihan mulai dari pemilihan bahan baku, teknik pembuatan mie, hingga strategi pemasaran. Hasil pelaksanaan workshop menunjukkan bahwa peserta mampu memahami dan mengaplikasikan teknik pembuatan mie ubi jalar dengan baik. Selain itu, program ini juga memberikan peluang bagi masyarakat untuk mengembangkan usaha berbasis pangan lokal. Meskipun terdapat tantangan seperti ketersediaan bahan baku dan pemasaran produk, pendampingan yang berkelanjutan dari berbagai pihak dapat membantu memastikan keberlanjutan program. Dengan demikian, workshop ini diharapkan dapat menjadi langkah awal dalam meningkatkan keterampilan masyarakat, mendukung diversifikasi pangan, serta mendorong pertumbuhan ekonomi berbasis potensi lokal.

Kata Kunci: *Ubi Jalar, Diversifikasi Pangan, Pemberdayaan Ekonomi, Workshop, Asset-Based Community Development*

Pendahuluan

Ubi jalar (*Ipomoea batatas* L) adalah jenis umbi-umbian yang memiliki banyak keunggulan dibandingkan dengan umbi-umbi yang lain dan merupakan sumber karbohidrat keempat di Indonesia, setelah beras, dan jagung. Sebagai sumber energi, tiap 100 gr ubi jalar mampu menyediakan energi sebesar 123 kalori. Keunggulan lain dari ubi jalar yaitu memiliki harga yang relatif murah dan memiliki indeks glikemik sebesar 54 sehingga cocok dikonsumsi bagi penderita diabetes (Mulyadi et al., 2014). Desa Bonosari memiliki potensi sumber daya alam yang cukup besar, terutama ubi. Namun, pemanfaatan ubi masih terbatas pada produk olahan yang konvensional. Masyarakat cenderung mengandalkan satu jenis makanan pokok, sehingga kurang dan berpotensi menimbulkan masalah kesehatan. Selain itu, tingkat pendapatan masyarakat masih perlu ditingkatkan. Oleh karena itu, diperlukan upaya diversifikasi pangan untuk menciptakan produk olahan ubi yang bernilai tambah dan dapat meningkatkan pendapatan masyarakat.

Pelatihan pembuatan mie ubi merupakan salah satu solusi untuk mengatasi permasalahan tersebut. Mie ubi memiliki potensi pasar yang baik karena merupakan produk yang unik, sehat, dan dapat diolah menjadi berbagai macam masakan. Dengan adanya pelatihan ini, diharapkan masyarakat memiliki keterampilan baru dalam membuat mie ubi yang berkualitas dan memenuhi standar pasar. Selain itu, pelatihan ini juga dapat menjadi peluang bagi masyarakat untuk mengembangkan usaha mikro kecil dan menengah (UMKM) di bidang kuliner. Namun, dalam pelaksanaan pelatihan ini, terdapat beberapa tantangan yang perlu diatasi. Pertama, ketersediaan bahan baku ubi yang berkualitas dan kontinyu. Kedua, peralatan dan teknologi yang dibutuhkan dalam proses produksi mie ubi. Ketiga, pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam pemasaran dan manajemen usaha. Oleh karena itu, diperlukan pendampingan yang berkelanjutan dari berbagai pihak, seperti pemerintah daerah, lembaga swadaya masyarakat, dan perguruan tinggi, untuk memastikan keberhasilan program ini.

Dengan adanya upaya diversifikasi pangan melalui pelatihan pembuatan mie ubi, diharapkan dapat tercipta produk olahan ubi yang beragam, meningkatkan pendapatan masyarakat, serta mengurangi ketergantungan pada satu jenis makanan pokok. Selain itu, program ini juga dapat memberdayakan masyarakat untuk menjadi pelaku usaha yang mandiri dan berdaya saing. Diversifikasi pangan menjadi isu krusial di Desa Bonosari, mengingat ketergantungan masyarakat pada satu jenis bahan pangan pokok. Ubi jalar kuning, sebagai potensi lokal yang belum dimanfaatkan secara optimal, dapat menjadi solusi diversifikasi pangan yang bernilai ekonomi (Pratiwi, 2020)

Masyarakat Desa Bonosari memiliki potensi untuk mengembangkan usaha pembuatan mie ubi jalar kuning, namun keterampilan dan pengetahuan mereka masih terbatas. Oleh karena itu, fokus pengabdian ini adalah pada peningkatan keterampilan masyarakat dalam pembuatan mie ubi jalar kuning sebagai upaya diversifikasi pangan dan pemberdayaan ekonomi dengan menggunakan pendekatan *Asset-Based Community Development* (ABCD). Program pengabdian akan difokuskan pada pelatihan dan pendampingan dalam proses produksi mie ubi jalar kuning, mulai dari pemilihan bahan baku, teknik pengolahan, hingga pengemasan dan pemasaran produk. Selain itu, program ini juga akan memberikan edukasi mengenai pentingnya diversifikasi pangan bagi kesehatan dan ekonomi keluarga, serta strategi pemasaran yang efektif untuk meningkatkan daya jual produk mie ubi jalar kuning. Dengan demikian, diharapkan program pengabdian ini dapat memberikan dampak positif bagi peningkatan keterampilan masyarakat, diversifikasi pangan, dan pemberdayaan ekonomi di Desa Bonosari.

Metode

Kegiatan pengabdian masyarakat ini menggunakan metode ABCD (Asset Based Community Development). Pendekatan *Asset-Based Community Development* (ABCD) adalah metode pemberdayaan yang berkelanjutan dengan berfokus pada aset, kekuatan, dan potensi yang dimiliki oleh masyarakat. Dengan pendekatan ini, masyarakat berperan sebagai pihak utama yang bertanggung jawab dalam proses pembangunan dan pengembangan komunitas (Setyawan et al., 2022). Pemberdayaan berbasis aset ini melibatkan lima langkah utama yakni menemukan (discovery), mimpi (dream), merancang (design), menentukan (define) dan lakukan (destiny). Menjelaskan prinsip utama pengembangan masyarakat berbasis aset (ABCD) ditekankan pada identifikasi dan pemanfaatan potensi serta sumber daya (aset) dalam masyarakat sebagai modal pembangunan (Kretzmann & McKnight, 1996). Adapun tahapan-tahapan dalam menggunakan metode ABCD pada program edukasi dan pelatihan ini adalah:

a. Discovery (Menemukan)

Pada tahap ini, mahasiswa melakukan penelitian sederhana untuk mengidentifikasi berbagai aset yang ada di desa atau komunitas. Metode ini diterapkan dengan menganalisis identitas, baik dari aspek sosial maupun karakteristik wilayah. Berdasarkan hasil wawancara dengan perangkat desa dan tokoh masyarakat kami menemukan bahwa Desa Bonosari memiliki potensi pada tanaman palawija yang melimpah

b. Dream (Impian)

Pada tahap ini, mahasiswa bersama masyarakat merumuskan visi dalam menyusun program yang difokuskan oleh masyarakat maupun mahasiswa KKN. Dari hasil diskusi dengan kelompok wanita tani diperoleh kesepakatan untuk menyelenggarakan pelatihan pembuatan makanan, yang memanfaatkan bahan makanan lokal yang terdapat di Desa Bonosari.

c. Design (Merancang)

Pada tahapan ini, mahasiswa KKN dan masyarakat mulai membuat strategi pelaksanaan kegiatan Workshop pembuatan makanan dari bahan lokal.

d. Define (Menentukan)

Pada tahapan ini difokuskan pada workshop pembuatan mie dari bahan ubi jalar yang memang banyak ditemukan di Desa Bonosari terutama pada musim kemarau.

e. Destiny (Pelaksanaan)

Tahapan akhir disini yaitu pelaksanaan agenda. Tujuan diadakannya workshop ini adalah untuk meningkatkan pemanfaatan bahan lokal sebagai alternatif pangan yang bernilai gizi tinggi. Kegiatan ini juga mendorong kreativitas dalam pengolahan ubi jalar, memberikan keterampilan praktis kepada peserta, serta membuka peluang usaha berbasis pangan lokal. Selain itu, workshop ini diharapkan dapat mendukung diversifikasi makanan sehat dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat melalui inovasi produk berbahan dasar ubi jalar. Secara lebih detail mengenai pendekatan, tahapan kegiatan serta jadwal pelaksanaan dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Pendekatan, Tahap, dan Jadwal Kegiatan

No	Pendekatan	Tahap	Tanggal	Kegiatan
1	Discovery	Perencanaan	17 Januari 2025	Wawancara dengan perangkat dan tokoh masyarakat terkait potensi desa
2	Dream		18 Januari 2025	Diskusi bersama kelompok wanita tani mengenai bagaimana cara memanfaatkan potensi lokal desa melalui pelatihan pembuatan makanan
3	Design		18 Januari 2025	Merancang strategi pelaksanaan workshop pembuatan mie dari bahan lokal
4	Define		29 Januari 2025	Menentukan bahan lokal yang akan dijadikan sebagai bahan dalam pembuatan mie Melakukan sosialisasi terkait program workshop pembuatan mie Melakukan try erorr pembuatan mie dari bahan lokal
5	Destiny	Pelaksanaan	13 Februari 2025	Pembuatan sampel mie dari bahan ubi jalar Edukasi mengenai manfaat ubi jalar Demonstrasi pembuatan mie dari bahan ubi jalar
		Monitoring dan Evaluasi	16 Februari 2025	Wawancara kepada ibu-ibu peserta workshop

Hasil dan Pembahasan

Program workshop pembuatan mie dari bahan ubi dalam upaya pemanfaatan potensi lokal desa dilaksanakan pada tanggal 13 Februari 2025. Program ini diikuti oleh 30 peserta yang berasal dari 10 anggota dari PKK, KWT, dan Muslimat. Adapun beberapa tahapan yang dilakukan dalam melaksanakan program workshop pembuatan mie dari bahan ubi diantaranya:

A. Tahap Perencanaan

Tahap perencanaan dimulai dengan menetapkan tujuan utama kegiatan workshop pembuatan mie dari bahan ubi, yaitu untuk memberikan keterampilan kepada ibu-ibu Muslimat, PKK, dan KWT dalam mengolah ubi menjadi produk yang bernilai ekonomis. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan memasak dan pemanfaatan bahan lokal sebagai alternatif makanan sehat. Sasaran peserta adalah 10 orang perwakilan dari masing-masing kelompok ibu-ibu tersebut. Perencanaan meliputi pemilihan waktu yang

sesuai, materi yang akan disampaikan, dan fasilitator yang akan mengarahkan kegiatan. Materi yang diberikan akan mencakup teknik pembuatan mie dari ubi, manfaat ubi sebagai bahan makanan, serta cara mengemas produk yang dihasilkan.

B. Tahap Sosialisasi

Pada tahap sosialisasi, informasi mengenai kegiatan workshop akan disebarakan kepada ibu-ibu perwakilan dari Muslimat, PKK, dan KWT melalui surat undangan atau pengumuman langsung di pertemuan rutin kelompok. Sosialisasi ini bertujuan untuk memberi pemahaman tentang tujuan kegiatan, manfaatnya, serta teknis pelaksanaan workshop. Para peserta akan diberi informasi mengenai apa yang akan dipelajari, manfaat dari pembuatan mie berbahan ubi, serta materi tambahan terkait. Sosialisasi dilakukan 1-2 minggu sebelum kegiatan, sehingga peserta memiliki waktu untuk mempersiapkan diri dan dapat mengonfirmasi kehadiran mereka.

C. Tahap Pelaksanaan

Pada tahap pelaksanaan, peserta workshop akan dibimbing untuk memahami proses pembuatan mie dari ubi. Dimulai dengan penjelasan teori singkat tentang ubi sebagai bahan pangan yang bergizi dan potensinya sebagai bahan dasar pembuatan mie. Selanjutnya, peserta akan diajarkan langkah demi langkah cara mengolah ubi menjadi adonan mie, teknik pencetakan mie, hingga memasak mie tersebut. Pelatihan dilakukan secara berkelompok dan didampingi oleh mahasiswa KKN. Pelatihan dilakukan

secara berkelompok, masyarakat dibagi dalam beberapa kelompok, kemudian didampingi oleh mahasiswa KKN. Adapun Langkah langkah pembuatan mie dari bahan ubi sebagai berikut:

- 1) Siapkan 100 gr ubi, 400 gr tepung terigu protein tinggi/ sedang, 100 gr tepung sagu, 2 butir telur, garam, dan air secukupnya.
- 2) Kupas ubi lalu potong menjadi beberapa bagian, kemudian kukus ubi tersebut.
- 3) Masukkan tepung terigu, tepung sagu, dan garam lalu aduk hingga merata, lalu masukkan telur dan ubi yang sudah di kukus lalu uleni hingga kalis.
- 4) Siapkan pasta maker, bagi adonan menjadi 10 bagian. Giling dengan ukuran sebanyak 3 kali, lalu dengan ukuran sebanyak 2 kali.
- 5) Setelah semua proses di atas bahan adonan yang sudah jadi bisa di jadikan beraneka ragam mie yang ibu-ibu pelatihan buat

Gambar 1
Proses pembuatan mie



Sumber : Dokumentasi Pengabdian (2021)

Kegiatan pelatihan pembuatan mie ubi jalar di Desa Bonosari menunjukkan keberhasilan dalam beberapa aspek: (1) Peningkatan keterampilan masyarakat: Sebanyak 30 peserta berhasil menguasai teknik dasar pembuatan mie ubi; (2) Diversifikasi pangan: Memperkenalkan alternatif pangan lokal berbahan ubi jalar yang lebih sehat; (3) Pemberdayaan ekonomi: Memberikan peluang untuk pengembangan usaha mikro berbasis produk pangan lokal; (4) Pendekatan partisipatif: Menggunakan metode *Asset-Based Community Development* (ABCD), yang menekankan identifikasi potensi desa dan peran aktif masyarakat. Namun begitu, kegiatan ini masih memiliki beberapa kelemahan yakni tantangan dalam ketersediaan bahan baku secara kontinyu dan pemasaran produk yang masih membutuhkan dukungan.

Kami membandingkan hasil kegiatan ini dengan beberapa kegiatan serupa, seperti yang dilakukan oleh (Islami et al., 2022) mengenai Pelatihan Diversifikasi Produk Ubi di Desa Beringin yang dimana hasilnya adalah peserta mampu membuat berbagai produk berbahan ubi seperti brownies dan keripik, namun pelatihan berfokus lebih pada aspek produksi, tidak menyertakan pelatihan pemasaran. Lalu, kegiatan yang dilakukan Widyaningrum & Rahayu (2021) mengenai Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga melalui Produk Olahan Lokal dengan hasil meningkatkan pengetahuan produksi dan manajemen usaha kecil, tetapi tidak menggunakan pendekatan ABCD, lebih ke model *top-down* (pengajar-peserta). Kegiatan di Bonosari lebih unggul dalam pendekatan pemberdayaan partisipatif (*bottom-up*) dan integrasi produksi serta pemasaran. Namun, untuk keberlanjutan usaha, perlu model pendampingan jangka panjang seperti yang disarankan di artikel Widyaningrum & Rahayu (2021).

Kesimpulan

Workshop pembuatan mie dari ubi jalar di Desa Bonosari merupakan upaya diversifikasi pangan yang memanfaatkan potensi lokal untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Kegiatan ini tidak hanya memberikan keterampilan baru dalam pengolahan ubi jalar menjadi produk bernilai ekonomis, tetapi juga membuka peluang usaha bagi masyarakat. Metode ABCD yang digunakan memastikan keterlibatan aktif masyarakat dalam setiap tahapan, mulai dari identifikasi potensi hingga pelaksanaan program. Meskipun terdapat tantangan seperti ketersediaan bahan baku dan pemasaran produk, pendampingan yang berkelanjutan dapat membantu mengatasi.

Beberapa rekomendasi yang dapat kami buat di antaranya: *pertama*, membangun kemitraan dengan pemasok bahan baku seperti dengan petani lokal untuk menjamin pasokan ubi jalar berkualitas sepanjang tahun. *Kedua*, pelatihan lanjutan tentang *branding* dan pemasaran digital dengan pelatihan pembuatan merek, desain kemasan, dan pemasaran melalui media sosial. *Ketiga*, mendirikan koperasi atau kelompok usaha bersama agar produksi dan distribusi produk bisa lebih terorganisir dan bertahan lama. *Keempat*, monitoring dan evaluasi berkala untuk melihat progres usaha masyarakat dan memberikan pendampingan tambahan jika diperlukan. *Kelima*, diversifikasi produk lanjutan dimana setelah mie ubi, peserta bisa dilatih untuk mengembangkan produk turunan lain seperti keripik ubi, kue basah berbahan ubi, atau mie instan sehat berbasis ubi.

Referensi

- Islami, F. S., Destiningsih, R., & Achsa, A. (2022). Pelatihan Diversifikasi Produk untuk Peningkatan Produktivitas Pelaku UKM Tahu. *JPPM (Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat)*, 5(1), 81-86.
- Kretzmann, J., & McKnight, J. P. (1996). Assets-based community development. *National Civic Review*, 85(4), 23-29. <https://doi.org/10.1002/ncr.4100850405>

- Mulyadi, A. F., Wijana, I., Dewi, W., & Putri, I. (2014). Karakteristik Organoleptik Produk Mie Kering Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea batatas*) (Kajian penambahan telur dan CMC). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 1(15), 11186–11194.
- Pratiwi, R. A. (2020). Pengolahan Ubi Jalar Menjadi Aneka Olahan Makanan : Review. *JURNAL TRITON*, 11(2), 42–50. <https://doi.org/10.47687/jt.v11i2.112>
- Setyawan, W. H., Mansur, Rahayu, B., Maryam, S., Aslichah, & Khoirudin. (2022). *Asset Based Community Development (ABCD)*. PT. Gaptek Media Pustaka.
- Widyaningrum, H., & Rahayu, P. (2021). Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga melalui Produk Olahan Lokal. *Jurnal Abdi Masyarakat Indonesia*, 2(2), 110-118.