

Ubi Cilembu *Mashed*: Penguatan Ketahanan Pangan dengan Inovasi Produk Ubi Cilembu pada Masyarakat Desa Cileles

Yudithia Maxiselly^{1*}, Kirani Agustina Irianti Ridwan², Siti Dawilla Khamaliyah³, Angelique Lidya Sitanggang³, Hanan³, Akmal Nurmahmudin⁴, Muhammad Razky Nur⁵, Nisrina Anindya⁵, Diana Agni Sevia⁶, Geraldine Putri Nabasa Simanjuntak⁷, Chayarannisa Fachira Sukarno⁸, Cep Ikal Fauzzan⁹

¹⁾ Departement of Agronomy, Faculty of Agriculture, Universitas Padjadjaran

²⁾ Faculty of Agriculture, Universitas Padjadjaran

³⁾ Faculty of Cultural Sciences, Universitas Padjadjaran

⁴⁾ Faculty of Fisheries and Marine Sciences, Universitas Padjadjaran

⁵⁾ Faculty of Mathematics and Natural Sciences, Universitas Padjadjaran

⁶⁾ Faculty of Social Sciences and Political Sciences, Universitas Padjadjaran

⁷⁾ Faculty of Medicine, Universitas Padjadjaran

⁸⁾ Faculty of Economics and Business, Universitas Padjadjaran

⁹⁾ Faculty of Farm, Universitas Padjadjaran

*Corresponding Author: yudithia.maxiselly@unpad.ac.id

Received Desember 10, 2024; revised Desember 19, 2024; accepted Desember 20, 2024

ABSTRAK

Ubi Cilembu merupakan hasil bumi asli yang berasal dari kabupaten Sumedang. Walaupun berasal dari daerah setempat, tetapi masyarakat sekitar terutama generasi remaja yang lebih senang untuk mengonsumsi makanan-makanan *junk food* yang umumnya berasal dari luar negeri. Ubi Cilembu kalah populer dibandingkan dengan makanan asing padahal Ubi Cilembu memiliki rasa yang manis dan khasiat yang banyak. Kegiatan ini bertujuan tidak lain untuk "mempopulerkan" ubi Cilembu dikalangan anak remaja melalui sosialisasi yang dilakukan di SMA PLUS AL-Falah Jatinangor, Desa Cileles, Kecamatan Jatinangor, Kabupaten Sumedang, dengan metode penyampaian berupa penyuluhan kepada siswa-siswi SMA Plus AL-Falah kelas 11, disertai dengan adanya test yang dilakukan untuk menilai apakah materi tersebut sudah tersampaikan dengan baik. Berdasarkan hasil dari test yang dilakukan, menunjukkan bahwa pengetahuan para siswa-siswi bertambah setelah dilakukannya penyuluhan. Penyuluhan ini diharapkan dapat menambah minat remaja untuk mengonsumsi ubi Cilembu dan menjadikan ubi Cilembu sebagai salah satu komoditas usaha tani lokal unggulan.

Kata Kunci: Ubi Cilembu, pengetahuan, sosialisasi, SMA Plus Al-Falah, Jatinangor

Ubi Cilembu *Mashed*: Strengthening Food Security through Innovative Ubi Cilembu Products for the Cileles Village Community

ABSTRACT

Ubi Cilembu is a native agricultural product from Cilembu, Sumedang Regency. Despite originating from the local area, the community, especially the teenagers, prefers consuming junk food, which generally comes from abroad. Despite its naturally sweet taste and numerous health benefits, Ubi Cilembu is less popular than foreign foods. This activity aims to "popularize" Ubi Cilembu through a socialization program conducted at SMA Plus Al-Falah Jatinangor, located in Cileles Village, Jatinangor District, Sumedang Regency. The program involves educational sessions for 11th-grade students at SMA Plus Al-Falah and a test to evaluate whether the material has been effectively delivered. Based on the test results, it was shown that the students' knowledge increased after the educational session. This program is expected to boost teenagers' interest in consuming Ubi Cilembu and promote it as a superior local agricultural commodity.

Keywords: Ubi Cilembu, knowledge, socialization, Al-Falah High School Plus, Jatinangor

PENDAHULUAN

Umbi-umbian merupakan sumber karbohidrat yang mempunyai potensi untuk dikembangkan sebagai bahan pangan pengganti beras (bahan baku industri pangan maupun non pangan). Jenis umbi-umbian lokal

yang telah banyak dibudidayakan secara luas adalah ubi kayu dan ubi jalar. Ubi jalar potensial dikembangkan sebagai sumber bahan pangan, pakan, dan bahan industri di Indonesia (Kurniawan *et al.*, 2010).

Varietas ubi jalar yang populer dikonsumsi masyarakat adalah Ubi Cilembu. Ubi jalar ini merupakan hasil budidaya masyarakat Desa Cilembu, Tanjung Sari, Sumedang. Ubi Cilembu memiliki karakteristik yang berbeda dengan kebanyakan jenis ubi jalar lainnya. Karakteristik tersebut adalah getah manis seperti madu yang dikeluarkan jika dilakukan pengolahan panggangan, sehingga tidak heran jika masyarakat pada umumnya mengenal ubi varietas ini sebagai ubi madu (Maulana *et al.*, 2011). Biasanya ubi cilembu dikonsumsi setelah diolah secara sederhana, misalnya direbus, dikukus, dibakar, di-oven, atau digoreng. Ubi cilembu yang telah mengalami proses pengolahan, sebagian besar pati yang terkandung di dalam daging umbi berubah menjadi maltosa yang menyebabkan rasa manis.

Ubi Cilembu memiliki kandungan vitamin A sebesar 8.509 mg. Suatu jumlah yang cukup tinggi untuk perbaikan gizi bagi mereka yang kekurangan vitamin A. Padahal, umbi-umbian jenis lain, kandungan vitamin A nya hanya berada pada 60 – 7.700 mg/100 gram (Almadania dan Indrawati, 2019). Manfaat vitamin A yang ada dalam ubi Cilembu ini adalah untuk memperbaiki gizi bagi yang kekurangan vitamin A, dan juga untuk menurunkan resistensi insulin.

Ubi cilembu juga memiliki rasa manis alami sehingga nantinya akan mengurangi penggunaan gula. Sedangkan kalsium dari ubi cilembu ini adalah 46 mg/100 gram yang berguna untuk metabolisme tubuh dan memperkuat tulang dan gigi, selain vitamin A dan kalsium yang tinggi, ubi cilembu ini juga mengandung vitamin B-1 sebesar 0,08 mg, vitamin B-2 sebesar 0,05 mg, niacin sebesar 0,9 mg, serta vitamin C sebesar 20 mg (Winarno, 2004).

Keunggulan-keunggulan ubi cilembu ini harus terus dikembangkan di seluruh generasi masyarakat karena kepopuleran ubi cilembu masih kurang dibandingkan makanan western dan kekinian di kalangan remaja. Preferensi makanan remaja Indonesia lebih kearah protein hewani seperti ayam dan juga snack-snack kekinian yang mudah dikonsumsi seperti biskuit dan pasta (Hendra *et al.*, 2019). Remaja juga lebih memilih makanan cepat saji dan *junkfood* dibandingkan makanan tradisional dikarenakan lebih praktis dan modern (Sempati dan Badraningsih, 2017)

Untuk mempertahankan ketahanan pangan dari Ubi Cilembu, diperlukan modifikasi yang sesuai dan menarik para remaja tanpa mengurangi secara drastis kadar nutrisi di dalam Ubi Cilembu tersebut. *Mashed* adalah pangan olahan yang dapat dibentuk sedemikian rupa dan hanya dengan pemberian sedikit bumbu dan air panas, produk *mashed* sudah dapat langsung dikonsumsi (Riceman *et al.*, 2019). Karakteristik *mashed* yang lembut dan bertekstur halus serta memiliki nutrisi tinggi menjadikan makanan cepat saji yang populer di masyarakat (Afni *et al.*, 2023). Modifikasi ubi cilembu menjadi ubi *mashed* sendiri merupakan salah satu cara yang paling tepat, karena selain rasanya yang enak, mudah dibuat, dan tidak

banyak dicampurkan oleh bahan lain membuat komposisi nutrisi dari Ubi Cilembu ini tidak turun drastis. Ubi *mashed* sendiri memiliki kandungan makronutrien, vitamin dan mineral, dan nutrisi-nutrisi lainnya yang dibutuhkan oleh tubuh. Jenis variasi makanan ini juga akan menjawab kebutuhan remaja akan makanan praktis namun berbahan local serta bernutrisi tinggi yang dibutuhkan untuk pertumbuhan para remaja.

BAHAN DAN METODE

Waktu dan Tempat

Kegiatan pengabdian dengan judul 'LABUBU' (Langkah Bermutu dengan Ubi Cilembu) ini dilaksanakan pada tanggal 26 Oktober 2024 dan bertempat di SMA Plus Al-Falah Jatinangor, Jalan Cikuda-Nanggerang KM. 02, Desa Cileles, Kecamatan Jatinangor, Kabupaten Sumedang. Dengan target *audiens* dan konsumennya yaitu siswa dan siswi kelas 11 SMA Plus Al-Falah Jatinangor.

Metode Pelaksanaan

Pengabdian ini dilakukan melalui beberapa rangkaian kegiatan, seperti sesi *pre-test*, penyuluhan (pemberian materi), sesi *expo* (pemberian *sample* inovasi produk ubi cilembu *mashed*), sesi *post test*, dan pemberian apresiasi.

Sesi *pre-test* dilakukan untuk mengukur pengetahuan para siswa dan siswi SMA Plus Al-Falah mengenai informasi seputar ubi cilembu. Sesi *pre-test* ini dilakukan dengan cara pemberian kuis online melalui *website quizizz* sebagai media yang digunakan.

Sesi penyuluhan atau pemberian materi dilakukan untuk memberikan informasi terkait ubi cilembu yang mencakup informasi dasar, bagaimana cara menanam, karakteristik, kandungan, manfaat, perbedaan ubi cilembu dengan ubi lain, dan macam-macam produk olahan dari ubi cilembu serta cara membuatnya. Selain itu, kegiatan ini juga bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan terkait kandungan gizi yang dibutuhkan oleh tubuh serta meningkatkan minat dari siswa siswi tersebut terhadap konsumsi ubi cilembu.

Sesi *expo* merupakan sesi pembagian inovasi produk olahan ubi cilembu yaitu Ubi Cilembu *Mashed* yang dibuat langsung oleh kami (*home made*), yang kemudian dibagikan kepada siswa-siswi SMA Plus Al-Falah. Pembagian produk ini dilakukan untuk membuat mereka merasakan salah satu inovasi produk yang dibuat dari ubi cilembu agar kemudian mereka tertarik untuk membeli produk olahan ubi cilembu lainnya.

Sesi *post-test* dilakukan untuk menilai apakah materi yang dijelaskan dalam sesi penyuluhan sudah tersampaikan dengan baik kepada para siswa siswi SMA Plus Al-Falah. Selain itu, kegiatan ini bertujuan untuk melihat sejauh mana perkembangan

pengetahuan dari masing-masing siswa dan siswi mengenai ubi cilembu tersebut.

Pemberian apresiasi, merupakan salah satu kegiatan yang dilakukan dengan tujuan untuk memberikan apresiasi kepada para siswa dan siswi yang telah berkontribusi aktif selama proses kegiatan pengabdian kami, selain itu apresiasi juga diberikan kepada mereka yang mendapatkan peringkat tiga teratas pada saat sesi *pre-test* dan terkhususnya pada sesi *post-test*, karena itu menandakan bahwa mereka memperhatikan sesi penyuluhan dengan seksama dan materi yang dijelaskan dapat diterima dengan baik.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pre-Test

Kegiatan *pre-test* ini merupakan kegiatan yang dilakukan untuk mengukur sejauh mana pengetahuan dasar para siswa dan siswi SMA Plus Al-Falah mengenai informasi seputar ubi cilembu (Gambar 1), komoditas tani lokal unggulan daerah sekitar tempat tinggal mereka. Sesi *pre-test* ini dilakukan dengan cara pemberian kuisioner melalui *website* *quizizz* sebagai media yang digunakan. Kegiatan ini memiliki sasaran yaitu siswa dan siswi kelas 11 SMA Plus Al-Falah Jatinangor.



Gambar 1. Pelaksanaan sesi *pre-test*

Penyuluhan

Kegiatan penyuluhan atau pemberian materi ini bertujuan untuk memberikan informasi mengenai ubi cilembu yang mencakup informasi dasar seperti pengertian dari mana asal ubi cilembu, di mana ubi cilembu harus ditanam, bagaimana cara menanam, karakteristik, kandungan, manfaat, perbedaan dasar ubi cilembu dengan ubi jalar lainnya, dan penjelasan

mengenai macam-macam produk olahan inovasi dari ubi cilembu disertai dengan cara membuatnya (Gambar 2). Selain untuk menambah pengetahuan para siswa dan siswi terkait informasi dasar ubi cilembu, kegiatan ini juga bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan terkait kandungan gizi yang dibutuhkan oleh tubuh serta diharapkan dapat meningkatkan minat dari siswa siswi tersebut untuk mengonsumsi ubi cilembu.



Gambar 2. Pelaksanaan sesi penyuluhan.

Expo (Pemberian *sample* produk)

Merupakan sebuah sesi dimana kami membagikan olahan produk inovasi ubi cilembu yaitu Ubi Cilembu *Mashed* yang dibuat langsung oleh anggota kelompok kami (*home made*) (Gambar 3). Pembagian produk ini dilakukan untuk membuat mereka merasakan salah satu inovasi produk yang dibuat dari ubi cilembu agar kemudian mereka tertarik

untuk membeli produk olahan ubi cilembu lainnya, serta bertujuan untuk menilai bagaimana tingkat keberhasilan kami dalam membuat suatu olahan produk inovasi yang belum ada sebelumnya, dengan pendapat, kritik dan saran yang mereka berikan sebagai *feed back*, akan kami jadikan evaluasi untuk masa yang akan datang.



Gambar 3. Pembagian *sample* produk.

Post-test

Sesi *post-test* adalah kegiatan yang dilakukan untuk menilai apakah materi yang dijelaskan dalam sesi penyuluhan sudah tersampaikan dengan baik kepada para siswa siswi SMA Plus Al-Falah (Gambar 4). Selain itu, kegiatan ini bertujuan untuk melihat sejauh mana perkembangan pengetahuan dari masing-

masing siswa dan siswi mengenai ubi cilembu tersebut. Kegiatan *post-test* ini berupa pemberian kuisisioner dengan pertanyaan seputar informasi yang telah dijelaskan pada sesi pematerian sebelumnya, dengan melalui *website quizziz* sebagai media *platform* yang digunakan.



Gambar 4. Pelaksanaan sesi *post-test*.

Pemberian Apresiasi

Pemberian apresiasi merupakan salah sesi untuk memberikan apresiasi kepada para siswa dan siswi yang telah ikut berpartisipasi aktif selama proses kegiatan pengabdian kelompok kami (Gambar 5). Apresiasi juga diberikan kepada mereka yang mendapatkan peringkat tiga teratas pada saat sesi *pre-*

test dan terkhususnya pada sesi *post-test*, karena itu menandakan bahwa mereka memperhatikan sesi penyuluhan dengan seksama dan materi yang dijelaskan dapat diterima dengan baik. Apresiasi tersebut berbentuk hadiah kecil yang isinya dapat berbentuk *snack* ataupun serangkaian alat tulis yang telah kami siapkan sebelumnya pada tahap persiapan.



Gambar 5. Pemberian apresiasi.

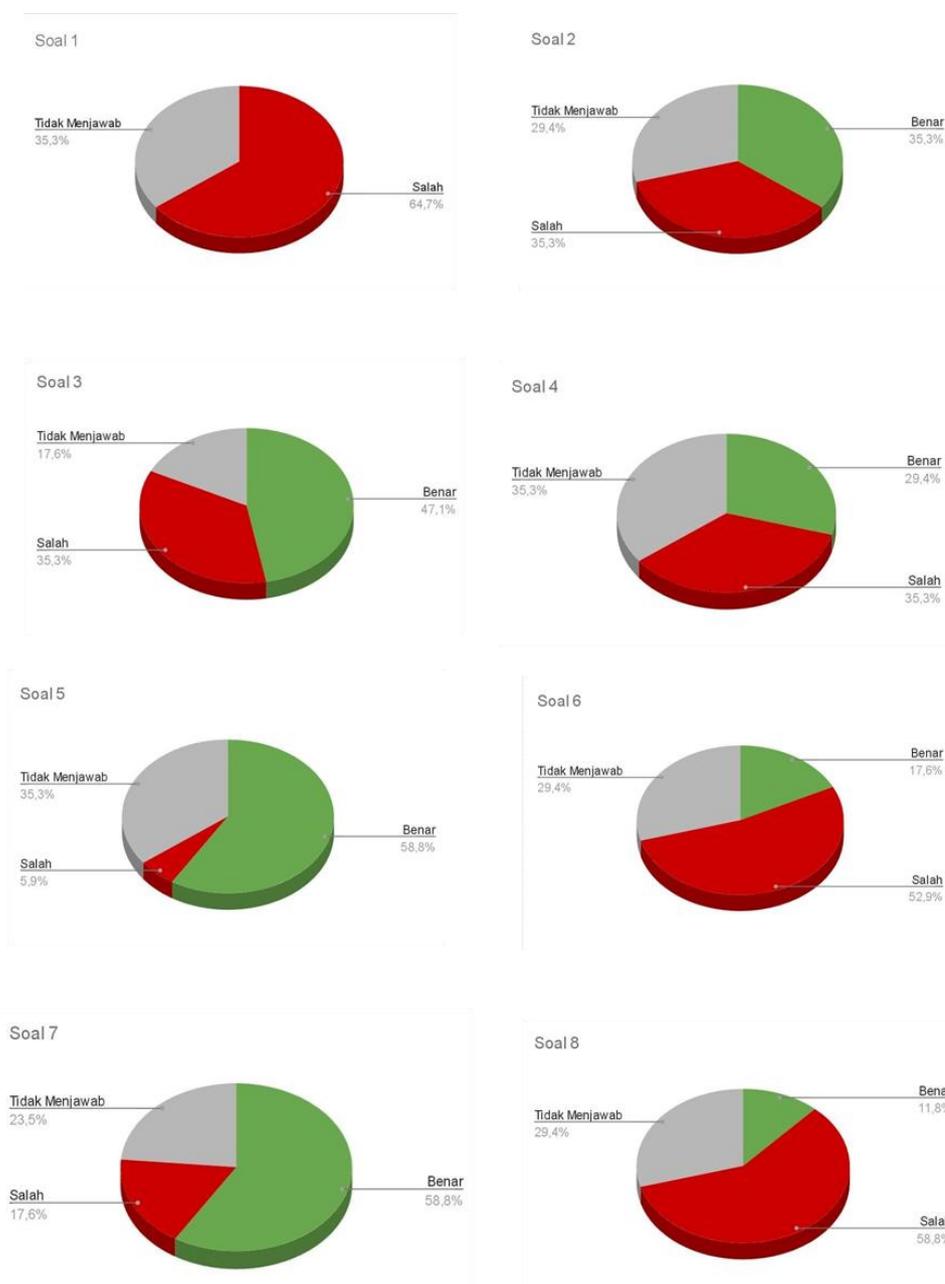
Perbandingan hasil *pre-test* dan *post-test*

Kegiatan pengabdian memiliki hasil pencapaian yang cukup baik. Hal ini dapat dilihat dari *pre-test* dan *post-test*. Pertanyaan pre dan post test yang dilakukan berupa pilihan berganda sebanyak 8 soal mengenai serba-serbi ubi cilembu baik mengenai asal-usul, nutrisi pemanfaatan dan olahannya. Pertanyaan yang diberikan melalui aplikasi *quizizz* dengan kode tertentu yang dapat diakses melalui gawai *smartphone* dengan jaringan internet. Warna hijau menunjukkan persentase jawaban benar, warna merah menunjukkan jawaban salah sedangkan warna abu-abu artinya peserta tidak menjawab (Gambar. 6 dan Gambar. 7).

Pre-test dilaksanakan sebelum disampaikannya materi oleh pemateri. Hasil dari *pre-test* tersebut belum terlalu memuaskan, dengan akurasi

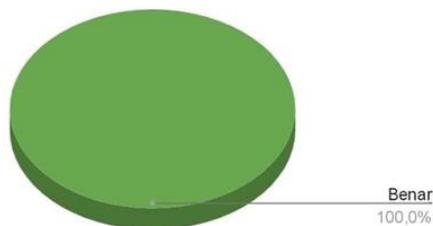
hanya sebesar 33% (Gambar. 6). Dari hasil *pre-test* di atas terlihat bahwa mereka belum terlalu mengenal ubi cilembu ini.

Setelah memberikan pematerian mengenai ubi cilembu, kami memberikan *post-test* berbentuk *quizizz* dengan soal yang sama juga untuk menguji seberapa paham mereka terhadap materi yang telah disampaikan. Hasil dari *post-test* tersebut cukup memuaskan, dengan akurasi sebesar 75% (Gambar 7). Diagram juga menunjukkan tidak ada lagi peserta yang tidak menjawab dalam kuis yang artinya meningkatkan pengetahuan mereka. Hal ini menunjukkan pengetahuan para siswa SMA Plus Al-Falah meningkat lebih dari 2 kali lipat mengenai ubi cilembu dan pemanfaatannya.

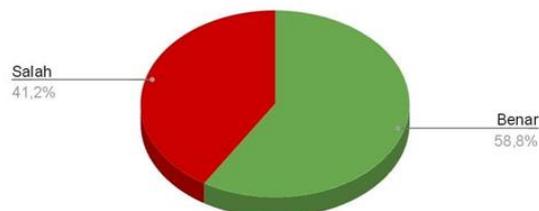


Gambar 6. Hasil *pre-test*

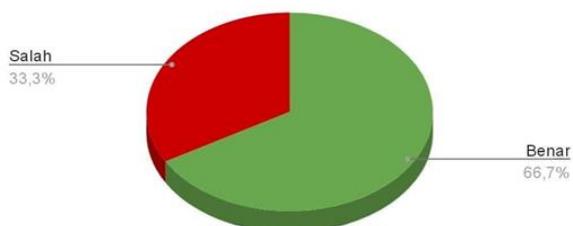
Soal 1



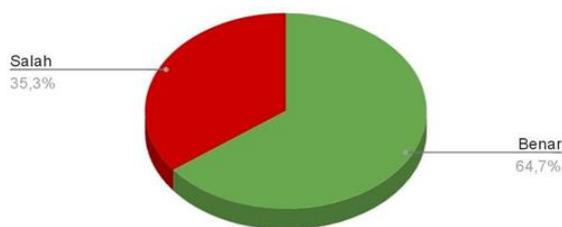
Soal 2



Soal 3



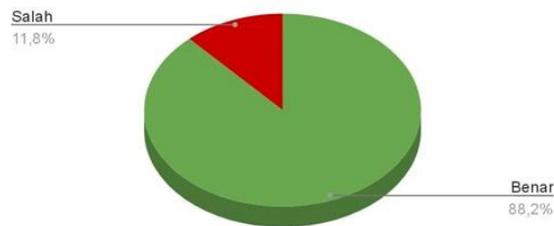
Soal 4



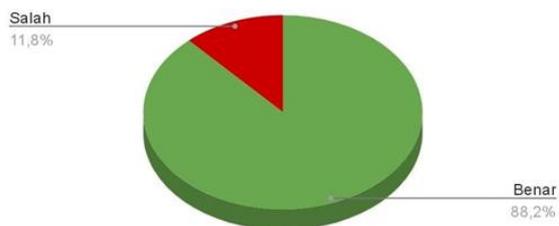
Soal 5



Soal 6



Soal 7



Soal 8



Gambar 7. Hasil post-test

KESIMPULAN

Penyuluhan terkait ketahanan pangan melalui sosialisasi ubi cilembu yang diolah menjadi ubi *mashed* mampu meningkatkan pengetahuan tentang manfaat dan rasa produk olahan daerah, siswa-siswi dapat memahami pentingnya mengonsumsi dan mendukung produk lokal. Keterlibatan mereka dalam mempopulerkan makanan daerah berkontribusi pada peningkatan perekonomian lokal dan keberlanjutan sektor pangan. Antusiasme para siswa dapat terukur dari interaksi selama kegiatan dan menjawab pre dan post test yang menunjukkan meningkatnya kemampuan pengetahuan para siswa dari 33% ke 75%.

DAFTAR PUSTAKA

- Afni SE, Fardiaz D, & Andarwulan N. 2023. Karakteristik kimia, fisik dan sensori instant *mashed* sweet potato. *J. Teknol. Pangan Kes.*, 5(1), hal. 33-41
- Almadania SL. & Indrawati V. 2019. Pengaruh Penambahan Puree Ubi Cilembu (*Ipomea batatas*(L). LAM) Dan Karagenan Terhadap Sifat Organoleptik Es Krim. *e-jurnal Tata Boga* 8 (1): 226-235.
- Hendra P, Suhadi R, Maria DV, & Christianus HS. 2019. Sayur bukan menjadi preferensi makanan

- remaja di indonesia. Jurnal Kedokteran Brawijaya. 30(4): 331-335
- Kurniawan, M, Izzati M, & Nurchayati Y. 2010. Kandungan klorofil, karotenoid, dan vitamin C pada beberapa spesies tumbuhan akuatik. Fakultas MIPA, Universitas Diponegoro. Semarang
- Maulana, H, Waluyo B & Karuniawan A. 2011. Status budidaya varietas *Neerkom* dan *Eno* di sentra produksi ubi jalar cilembu Kabupaten Sumedang. Seminar Nasional PERIPI Komda Banyumas. Banyumas.
- Riceman, MD, Bound M, Grivell J, Hatzinikolas S, Piotto S, Nguyen N, Q. Jones K, L Horowitz M, Rayner C, & K Philips LK. 2019. The prevalence and impact of low faecal elastase-1 in community-based patients with type 2 diabetes. DOI: 10.1016/j.diabres.2019.107822.
- Sempati GPH. & Badraningsih L. 2017. Persepsi dan perilaku remaja terhadap makanan tradisional dan makanan modern. E-journal Pendidikan Teknik Boga UNY 6(2).
- Winarno, FG. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Penerbit PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

