

INOVASI PENGOLAHAN PANGAN LOKAL: PENINGKATAN NILAI EKONOMI UBI JALAR KUNING DAN SAWI HIJAU DI DESA KESIMAN, TRAWAS

LOKAL FOOD PROCESSING INNOVATION: ENHANCING THE ECONOMIC VALUE OF YELLOW SWEET POTATOES AND GREEN MUSTARD IN KESIMAN VILLAGE, TRAWAS

Rukmini Rukmini^{1*}, Siti Shela Nuraziza², Bahrul Alamsyah³, Dzikrilla Al Ahmada⁴, Nasfa Laura Sidqiyah⁵, Mohammad Aziz Akbar⁶, Muhammad Rizqi Romadhoni⁷, Siti Khodijah⁶, Nur Afina Tsabita⁸, Mohammad Tathmainul Qulub⁹, Noviandri Dwiprama Ramadhan⁴, Rifqon Hadi Attohiri¹⁰, Subekhan Mu'Min Makhrus¹¹, Muhammad Anand Geovanni², Munding Dharma Sujana¹², Junaihil Junaihil¹³, Dwiyah Fakhriatul Umroh⁶, Leli Dwi Agustining Tias¹⁴, Nyoko Adi Kuswoyo, M.Thi¹⁵

¹ Prodi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian (Universitas Yudharta Pasuruan)

² Prodi Teknik Informatika, Fakultas Teknik (Universitas Yudharta Pasuruan)

³ Prodi Agribisnis, Fakultas Pertanian (Universitas Yudharta Pasuruan)

⁴ Prodi Psikologi, Fakultas Psikologi (Universitas Yudharta Pasuruan)

⁵ Prodi Ilmu Komunikasi, Fakultas Ilmu Politik dan Sosial (Universitas Yudharta Pasuruan)

⁶ Prodi Administrasi Bisnis, Fakultas Ilmu Politik dan Sosial (Universitas Yudharta Pasuruan)

⁷ Prodi Pendidikan Agama Islam, Fakultas Agama Islam (Universitas Yudharta Pasuruan)

⁸ Prodi Administrasi Publik, Fakultas Ilmu Politik dan Sosial (Universitas Yudharta Pasuruan)

⁹ Prodi Teknik Industri, Fakultas Teknik (Universitas Yudharta Pasuruan)

¹⁰ Prodi Ilmu Al-Qur'an dan Tafsir, Fakultas Agama Islam (Universitas Yudharta Pasuruan)

¹¹ Prodi Teknik Mesin, Fakultas Teknik (Universitas Yudharta Pasuruan)

¹² Prodi Teknik Sipil, Fakultas Teknik (Universitas Yudharta Pasuruan)

¹³ Prodi Pendidikan Bahasa Arab, Fakultas Agama Islam (Universitas Yudharta Pasuruan)

¹⁴ Prodi Ekonomi Islam, Fakultas Agama Islam (Universitas Yudharta Pasuruan)

¹⁵ Prodi Ilmu Al-Qur'an dan Tafsir, Fakultas Agama Islam (Universitas Yudharta Pasuruan)

*Korespondensi : rukmini.smk@gmail.com

ABSTRACT

Kesiman Village, located in Trawas District, Mojokerto Regency, has significant agricultural potential, particularly in yellow sweet potatoes and green mustard greens. However, these agricultural products have not been optimally utilized, as most of the community sells them in fresh form without processing to increase their added value. This situation results in low selling prices and limited shelf life, preventing the local economy from fully developing. To address this issue, it is essential to enhance the community's knowledge and skills in processing local agricultural products into value-added goods, which can boost competitiveness and extend the shelf life of these products. This community service activity involved 24 participants, including Small and Medium Enterprises

RIWAYAT ARTIKEL

Diserahkan : 19/08/2024

Diterima : 14/11/2024

Dipublikasikan : 01/08/2025

(SME) operators and residents of Kesiman Village. Through a workshop titled "Creative Food Processing," participants were trained in techniques for processing yellow sweet potatoes into sticks and green mustard greens into nuggets, which have the potential to create new business opportunities. The activity successfully increased participant enthusiasm, with over 80% expressing satisfaction with the material and training provided, and gaining valuable new knowledge on food processing. The results of this activity showed that most participants were able to understand and practice the food processing techniques, indicating that this effort could encourage the diversification of local food products and enhance the economic value of agricultural yields in Kesiman Village.

Keywords : Kesiman Village; food processing; yellow sweet potato sticks; green mustard nuggets

ABSTRAK

Desa Kesiman, Kecamatan Trawas, Kabupaten Mojokerto, memiliki potensi pertanian yang besar, khususnya dalam komoditas ubi jalar kuning dan sayur sawi hijau. Namun, hasil pertanian ini belum dimanfaatkan secara optimal karena sebagian besar masyarakat menjualnya dalam bentuk segar tanpa melalui proses pengolahan yang dapat meningkatkan nilai tambah. Kondisi ini menyebabkan harga jual yang rendah dan keterbatasan masa simpan produk, sehingga ekonomi masyarakat lokal belum sepenuhnya berkembang. Untuk mengatasi permasalahan ini, diperlukan peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah hasil pertanian lokal menjadi produk bernilai tambah, yang dapat meningkatkan daya saing serta memperpanjang masa simpan. Kegiatan pengabdian masyarakat ini diikuti oleh 24 peserta yang terdiri dari pelaku Industri Kecil Menengah (IKM) dan warga Desa Kesiman. Melalui *workshop* bertema "Pengolahan Pangan Kreatif", peserta diberikan pelatihan mengenai teknik pengolahan ubi jalar kuning menjadi stik ubi jalar dan sawi hijau menjadi *nugget*, yang berpotensi menjadi peluang usaha baru. Kegiatan ini berhasil meningkatkan antusiasme peserta, dengan lebih dari 80% menyatakan puas terhadap materi dan pelatihan yang diberikan, serta merasa mendapatkan pengetahuan baru yang bermanfaat dalam pengolahan pangan. Hasil dari kegiatan ini menunjukkan bahwa sebagian besar peserta mampu memahami dan mempraktikkan teknik pengolahan pangan tersebut, sehingga diharapkan dapat mendorong diversifikasi produk pangan lokal dan meningkatkan nilai ekonomi hasil pertanian di Desa Kesiman.

Kata Kunci: Desa Kesiman; pengolahan pangan, stik ubi jalar kuning; *nugget* sawi hijau

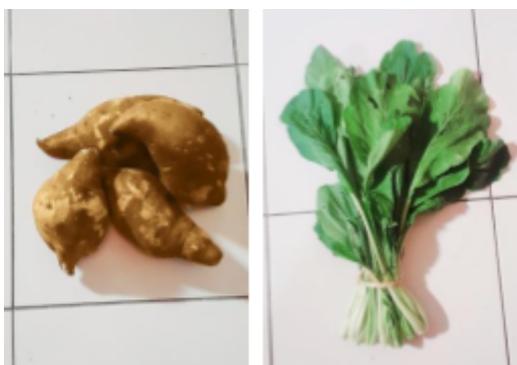
PENDAHULUAN

Desa Kesiman merupakan salah satu desa mandiri yang terletak di Kecamatan Trawas, Kabupaten Mojokerto, Jawa Timur (Pemerintah Desa Kesiman, 2024). Meskipun Desa Kesiman telah memenuhi kriteria desa mandiri dengan akses yang mencukupi terhadap pelayanan dasar, infrastruktur yang memadai, serta penyelenggaraan pemerintahan yang baik (Yanuarsari et al., 2021), potensi

pangan hasil pertanian di desa ini belum dimanfaatkan secara optimal. Sebagian besar hasil pertanian seperti ubi jalar dan sayur sawi hijau dijual dalam bentuk segar tanpa pengolahan lebih lanjut, hal ini menyebabkan rendahnya nilai tambah dan keterbatasan masa simpan produk. Hal ini menunjukkan perlunya langkah strategis dalam mengoptimalkan potensi pertanian di desa tersebut.

Berdasarkan wawancara dengan Kepala Desa Kesiman, terungkap bahwa pengelolaan pangan hasil pertanian di Desa Kesiman masih kurang optimal. Petani cenderung membeli bibit dari tengkulak dan menjual hasil panen kepada tengkulak melalui sistem tebasan yang menyebabkan harga jual pangan menjadi rendah, terutama komoditas seperti ubi jalar dan sayur sawi hijau (Gambar 1).

Di sisi lain, wawancara dengan ketua PKK mengungkapkan bahwa mayoritas penduduk Desa Kesiman berprofesi sebagai pedagang, namun pengetahuan mereka tentang pengolahan pangan hasil pertanian masih terbatas. Kondisi ini menyebabkan para pedagang hanya menjual produk pertanian dalam bentuk segar dengan nilai jual yang rendah. Minimnya pengolahan hasil pertanian oleh Industri Kecil Menengah (IKM) maupun masyarakat setempat semakin mempertegas kebutuhan akan peningkatan keterampilan dalam mengolah hasil pertanian.



Gambar 1. Ubi Jalar Kuning dan Sayur Sawi Hijau

(Sumber: Penulis, 2024)

Untuk mengatasi masalah ini, tim pengabdian masyarakat berinisiatif mengembangkan inovasi produk olahan berbasis bahan pangan lokal, yaitu stik ubi jalar kuning dan *nugget* sawi hijau. Pembuatan produk ini didasarkan pada potensi komoditas lokal, kebutuhan masyarakat akan produk yang bernilai tambah, serta menciptakan peluang usaha baru.

Ubi jalar kuning dan sawi hijau merupakan komoditas yang melimpah di Desa Kesiman, tetapi belum dimanfaatkan secara maksimal.

Dengan mengolahnya menjadi produk seperti stik ubi jalar dan *nugget* sawi hijau, nilai ekonomi dari kedua komoditas ini dapat meningkat, sekaligus memperpanjang masa simpan produk.

Stik ubi jalar kuning dipilih karena ubi jalar merupakan sumber karbohidrat yang kaya akan serat, vitamin C, antioksidan seperti β -karoten, dan fitokimia lainnya yang bermanfaat bagi kesehatan (Mahmudatussa'adah, 2014). Stik ini menawarkan alternatif camilan sehat yang dapat dinikmati oleh berbagai kalangan, khususnya anak-anak, serta memiliki masa simpan yang lebih lama jika dikemas dengan baik. Produk ini juga relatif mudah dibuat dan memiliki potensi untuk dipasarkan secara lebih luas, menciptakan peluang usaha baru bagi masyarakat setempat.

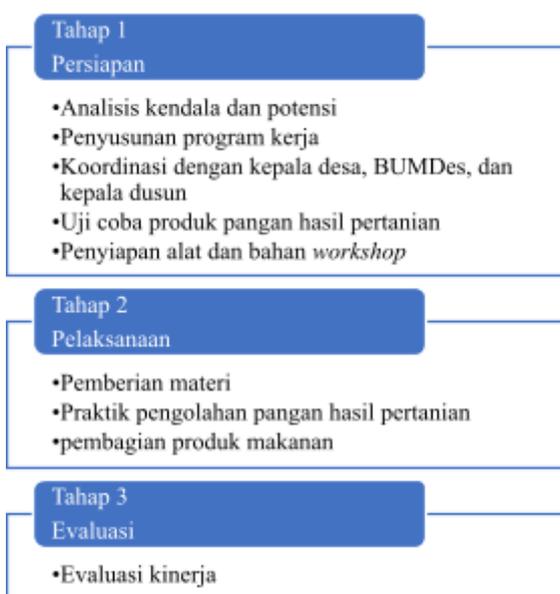
Di sisi lain, *nugget* sawi hijau dipilih karena sawi hijau memiliki nilai nutrisi yang tinggi, tetapi harganya rendah dan mudah rusak (*perishable*) jika tidak diolah lebih lanjut. Sawi hijau kaya akan vitamin dan mineral, seperti vitamin A, B, C, E, K, serta kalsium, kalium, dan zat besi, namun rasanya yang pahit saat mentah membuatnya kurang diminati, terutama oleh anak-anak. Dengan mengolahnya menjadi *nugget*, rasa dan teksturnya lebih diterima, sekaligus meningkatkan masa simpan dan daya tarik konsumen. *Nugget* sawi hijau juga merupakan produk praktis yang berpotensi menarik pasar yang lebih luas.

Secara keseluruhan, pemilihan produk stik ubi jalar kuning dan *nugget* sawi hijau tidak hanya berdasarkan melimpahnya bahan baku di Desa Kesiman, tetapi juga karena produk ini dapat meningkatkan nilai tambah, memperpanjang masa simpan, serta membuka peluang usaha baru. Dengan adanya *workshop* ini, diharapkan masyarakat Desa Kesiman, terutama para pedagang dan IKM dapat termotivasi untuk berwirausaha dan mengolah hasil pertanian lokal menjadi produk bernilai ekonomi yang lebih tinggi.

METODE

Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah *workshop* yang melibatkan pemberian materi dan praktik. Adanya *workshop* diharapkan dapat menumbuhkan semangat, motivasi, kreativitas, dan antusiasme peserta dalam menggali ide-ide usaha yang potensial (Darmayanti et al., 2024).

Workshop ini dilaksanakan pada hari Selasa, 23 Juli 2024, pukul 19.30 sampai 21.00 WIB dengan tema “Pengolahan Pangan Kreatif” yang membahas pembuatan produk stik ubi jalar kuning dan *nugget* sawi hijau. Adanya *workshop* ini yaitu untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan kepada pelaku Industri Kecil Menengah (IKM) dan masyarakat mengenai teknik pengolahan pangan hasil pertanian yang dapat meningkatkan nilai ekonomis serta memperpanjang masa simpan pangan hasil pertanian. Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini terdiri dari tiga tahap, seperti yang terjadi pada Gambar 1.



Gambar 2. Tahapan Kegiatan
(Sumber: Hasil Analisis, 2024)

Tahap Persiapan

Pada tahap awal, kegiatan dimulai dengan melakukan analisis terhadap kendala dan potensi yang ada di Desa Kesiman, Kecamatan Trawas, Kabupaten Mojokerto. Analisis ini

dilakukan melalui wawancara dengan berbagai pihak terkait, seperti kepala desa, ketua PKK, serta para petani lokal, untuk mendapatkan pemahaman mendalam mengenai hambatan yang dihadapi dan potensi yang dapat dimanfaatkan dalam pengolahan hasil pertanian, khususnya ubi jalar kuning dan sayur sawi hijau.

Hasil wawancara ini mengungkapkan bahwa keterbatasan pengetahuan dan keterampilan pengolahan pangan yang menjadi salah satu kendala utama, sementara potensi besar terdapat pada melimpahnya hasil pertanian lokal yang belum diolah secara optimal. Berdasarkan hasil analisis tersebut, materi *workshop* disusun dengan cermat untuk memastikan informasi yang disampaikan relevan dan bermanfaat bagi masyarakat setempat.

Selanjutnya dilakukan koordinasi dengan kepala desa, Badan Usaha Milik Desa (BUMDes), serta kepala dusun untuk memastikan kerjasama dan dukungan penuh dari semua pihak yang terlibat. Persiapan ini mencakup penyediaan alat dan bahan yang diperlukan dalam *workshop* serta uji coba pengolahan pangan hasil pertanian sebagai langkah prakondisi sebelum kegiatan dilaksanakan.

Tahap Pelaksanaan

Tahap pelaksanaan *workshop* dimulai setelah persiapan selesai, dengan narasumber Rukmini dari Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan, Universitas Yudharta Pasuruan. Kegiatan ini diikuti oleh 24 peserta yang terdiri dari pelaku Industri Kecil Menengah (IKM) dan masyarakat Desa Kesiman, serta bertempat di rumah Bapak Samsul Hadi, Kepala Dusun Kemlagi, Desa Kesiman. *Workshop* ini dilaksanakan pada hari Selasa, 23 Juli 2024, pukul 19.30 sampai 21.00 WIB dengan tema "Pengolahan Pangan Kreatif."

Pelaksanaan *workshop* diawali dengan penyampaian materi kepada peserta. Materi yang disampaikan meliputi potensi pangan hasil pertanian di Desa Kesiman sebagai bahan baku pembuatan produk makanan, berbagai

metode penyimpanan untuk memperpanjang masa simpan, kandungan gizi dan manfaat, contoh-contoh produk berbahan baku pangan hasil pertanian, serta kemasan yang sesuai jika produk makanan dipasarkan.

Setelah penyampaian materi, kegiatan *workshop* dilanjutkan dengan praktik pembuatan produk stik ubi jalar kuning dan *nugget* sawi hijau. Dalam sesi ini, perwakilan peserta berkesempatan mempraktikkan langsung proses pembuatan produk makanan tersebut. Peserta juga diberikan kesempatan untuk bertanya dan mencicipi produk stik ubi jalar kuning dan *nugget* sawi hijau yang telah disediakan.

Tahap Evaluasi

Kegiatan evaluasi dilakukan untuk menilai keberhasilan kegiatan *workshop* (Mil et al., 2024). Evaluasi ini dilakukan dengan meminta peserta mengisi link *google form* yang telah disediakan oleh tim pengabdian masyarakat. Dalam link tersebut terdapat beberapa pertanyaan kuesioner untuk mengukur pemahaman dan respon peserta, seperti yang terdapat dalam tabel berikut.

Tabel 1. Daftar Pertanyaan Kuesioner

No.	Pertanyaan	Opsi Jawaban
1.	Tingkat kepuasan terhadap keseluruhan rangkaian kegiatan <i>workshop</i>	Skala 1-5 dari sangat tidak puas sampai sangat puas
2.	Apakah materi relevan dengan tema <i>workshop</i>	Skala 1-5 dari sangat tidak setuju sampai sangat setuju
3.	Apakah pemateri memahami dan menguasai materi yang dijelaskan	Skala 1-5 dari sangat tidak setuju sampai sangat setuju
4.	Apakah penyampaian materi menarik dan mudah dipahami	Skala 1-5 dari sangat tidak setuju sampai sangat setuju
5.	Peserta mendapatkan manfaat setelah mengikuti kegiatan <i>workshop</i>	Skala 1-5 dari sangat tidak setuju sampai sangat setuju
6.	Bagaimana rasa stik ubi jalar kuning	Skala 1-5 dari sangat tidak enak sampai sangat enak

7.	Bagaimana tekstur stik ubi jalar kuning	Skala 1-5 dari sangat tidak enak sampai sangat enak
8.	Bagaimana aroma stik ubi jalar kuning	Skala 1-5 dari sangat tidak enak sampai sangat enak
9.	Bagaimana penampilan atau kemasan produk stik ubi jalar kuning	Skala 1-5 dari sangat tidak suka sampai sangat suka
10.	Beri penilaian keseluruhan untuk produk stik ubi jalar kuning	Skala 1-5 dari sangat tidak buruk sampai sangat baik
11.	Bagaimana rasa <i>nugget</i> sawi hijau	Skala 1-5 dari sangat tidak enak sampai sangat enak
12.	Bagaimana tekstur <i>nugget</i> sawi hijau	Skala 1-5 dari sangat tidak enak sampai sangat enak
13.	Bagaimana aroma <i>nugget</i> sawi hijau	Skala 1-5 dari sangat tidak enak sampai sangat enak
14.	Bagaimana penampilan atau kemasan produk <i>nugget</i> sawi hijau	Skala 1-5 dari sangat tidak suka sampai sangat suka
15.	Beri penilaian keseluruhan untuk produk <i>nugget</i> sawi hijau	Skala 1-5 dari sangat tidak buruk sampai sangat baik

(Sumber: Hasil Analisis, 2024)

HASIL DAN PEMBAHASAN

a. Persiapan

Pemilihan tema “Pengolahan Pangan Kreatif” diperoleh setelah melakukan studi analisis kendala dan potensi yang melibatkan pelaku Industri Kecil Menengah (IKM) dan warga Desa Kesiman, Kecamatan Trawas, Kabupaten Mojokerto. Setelah tema disepakati, tim pengabdian masyarakat menyiapkan narasumber yang kompeten untuk menyampaikan materi dan memandu praktik pengolahan pangan hasil pertanian. Penempatan kegiatan *workshop* dari pihak Desa Kesiman merekomendasikan untuk dilaksanakan di Dusun Kemlagi, sehingga disepakati di rumah Kepala Dusun Kemlagi.

b. Pelaksanaan

Pelaksanaan *workshop* diawali dengan pemberian materi kepada peserta. Materi yang disampaikan mencakup potensi pangan hasil pertanian di Desa Kesiman sebagai bahan baku pembuatan produk makanan, metode penyimpanan untuk memperpanjang masa simpan, serta kandungan gizi dan manfaat dari produk yang dihasilkan. Peserta juga mendapatkan wawasan tentang berbagai jenis produk berbahan baku pangan hasil pertanian yang dapat dikembangkan, serta pentingnya penggunaan kemasan yang tepat untuk memasarkan produk-produk tersebut.

Pengolahan bahan pangan yang bergizi menjadi suatu keharusan untuk meningkatkan kualitas pangan. Melalui pemanfaatan pangan hasil pertanian yang diolah menjadi produk makanan bernutrisi tinggi dapat membantu meningkatkan kualitas gizi masyarakat. Sebagai contoh, pengolahan ubi jalar kuning menjadi stik ubi jalar kuning tidak hanya menambah variasi pangan di masyarakat tetapi juga meningkatkan nilai ekonomisnya (Ndakang et al., 2023).

Metode penyimpanan untuk memperpanjang masa simpan tanpa mengurangi nilai ekonomis pangan hasil pertanian khususnya ubi jalar kuning yaitu metode *curing* yang dilakukan pada suhu 24-27°C dan kelembaban relatif 85-95% selama 15-20 hari. Metode ini membantu menyembuhkan luka pasca panen, mencegah kerusakan, dan pertumbuhan tunas (Narullita et al., 2014). Selain itu, proses pengolahan ubi jalar kuning menjadi produk makanan seperti stik ubi jalar kuning, juga dapat memperpanjang masa simpannya (Sangadji et al., 2023).

Setelah pemaparan materi mengenai ubi jalar kuning, materi dilanjutkan dengan pembahasan mengenai sayuran sawi hijau yang banyak dibudidayakan di Dusun Kemlagi. Namun harga jual sawi hijau cenderung rendah, sehingga diperlukan solusi untuk meningkatkan nilai ekonomis dan memperpanjang masa simpannya, terutama karena sifatnya yang mudah rusak atau

perishable (Saidi et al., 2021). Pengolahan sayur sawi hijau menjadi produk bergizi, seperti *nugget* merupakan solusi inovatif yang dapat meningkatkan nilai ekonomis dan konsumsi sayuran, terutama di kalangan anak-anak yang kurang menyukai sayuran (Fitriyadi et al., 2023).

Inovasi ini didorong oleh masalah keterbatasan umur simpan komoditas lokal. Ubi jalar segar hanya bertahan sekitar 10 hari pada suhu ruang sebelum terjadi peningkatan susut berat, munculnya tunas, dan penurunan sifat kimiawi, yang pada akhirnya mempengaruhi sifat fungsionalnya (Suprijon et al., 2023). Kondisi ini menyebabkan harga jual ubi jalar menurun tajam jika tidak segera diolah atau disimpan dengan benar. Demikian pula, sawi hijau memiliki umur simpan yang sangat pendek, hanya 1-2 hari pada suhu ruang, dan sangat rentan mengalami kerusakan yang ditandai dengan layu, daun menguning, batang melunak, dan pembusukan. Faktor tambahan seperti kontaminasi mikroorganisme dari udara, tanah, dan air pencucian juga mempercepat kerusakan sayuran segar (Harnanik, 2018).

Setelah pemaparan materi, peserta *workshop* diperkenalkan dengan bahan-bahan yang diperlukan dalam pembuatan produk makanan inovatif hasil pertanian seperti yang terlihat pada Gambar 3. dan Gambar 4. Resep produk stik ubi jalar kuning dan *nugget* sawi hijau yang telah dirinci, sebagai berikut:

1. Pembuatan stik ubi jalar kuning

Bahan-bahan utama:

Ubi jalar kuning	200 gram
Tepung terigu	250 gram
Tepung tapioka	100 gram
Gula halus	125 gram
Baking powder	3 gram
Mentega	15 gram
Telur ayam	1 butir

Bahan pelapis:

Tepung tapioka	150 gram
----------------	----------

Cara membuat:

- 1) Cuci ubi jalar kuning hingga bersih untuk menghilangkan kotoran yang menempel.

- 2) Kukus ubi jalar kuning menggunakan api sedang selama 30 menit atau hingga matang.
- 3) Setelah matang, ubi jalar kuning dikupas dan dilumatkan hingga halus.
- 4) Pasta ubi jalar kuning yang telah halus dicampur dengan tepung terigu, tepung tapioka, gula, baking powder, mentega, dan telur hingga rata.
- 5) Adonan kemudian dipipihkan hingga mencapai ketebalan 2 mm, kemudian dicetak dengan panjang 10 cm dan lebar 0,5 cm menggunakan penggiling pasta.
- 6) Adonan yang sudah dicetak dilapisi dengan tepung tapioka agar tidak lengket.
- 7) Stik ubi jalar kuning digoreng menggunakan minyak panas dengan api kecil hingga berwarna kuning kecoklatan.
- 8) Tiriskan stik untuk mengurangi kandungan minyak.
- 9) Jika sudah dingin, kemas stik ubi jalar kuning kedalam plastik *standing pouch*.
- 10) Pemberian label dilakukan sebelum stik ubi jalar kuning siap dipasarkan.



Gambar 3. Peserta Membuat Stik Ubi Jalar Kuning Dipandu Fasilitator
(Sumber: Dokumentasi Penulis, 2024)

2. Pembuatan *nugget* sayur sawi hijau

Bahan utama dan bumbu:

Sayur sawi hijau	1 ikat
Daging ayam	200 gram
Tepung terigu	150 gram
Tepung tapioka	100 gram
Garam	5 gram
Penyedap rasa	6 gram
Lada bubuk	3 gram
Baking powder	3 gram
Telur ayam	1 butir

Bawang putih	3 siung
Air dingin	150 ml
Bahan pelapis:	
Tepung panir	250 gram
Garam	3 gram
Tepung terigu	200 gram
Air	300 gram

Cara membuat:

- 1) Rebus sayur sawi hijau selama 15 menit untuk mengurangi rasa pahit.
- 2) Haluskan sayur sawi hijau menggunakan chopper hingga lembut.
- 3) Haluskan daging ayam dan air dingin menggunakan chopper bertekstur lembut.
- 4) Campur adonan daging ayam, jus sawi hijau, tepung terigu, tepung tapioka, garam, penyedap rasa, baking powder, telur, dan bawang putih halus. Aduk hingga rata.
- 5) Masukkan adonan *nugget* ke dalam cetakan.
- 6) Kukus adonan selama 30-45 menit menggunakan api sedang. Periksa kematangan dengan cara ditusuk menggunakan tusuk sate.
- 7) Setelah matang, biarkan adonan *nugget* hingga dingin.
- 8) Potong adonan *nugget* berbentuk balok.
- 9) Siapkan tepung panir dan adonan tepung terigu cair untuk melapisi *nugget* dengan tepung panir.
- 10) Simpan *nugget* kedalam lemari es selama 5 menit agar tepung panir menempel dengan sempurna.
- 11) Goreng *nugget* menggunakan api kecil hingga berwarna kuning kecoklatan, lalu tiriskan.
- 12) Setelah *nugget* dingin, masukkan ke dalam kemasan mika plastik SB 110.
- 13) *Nugget* sawi hijau siap dipasarkan.



Gambar 4. Peserta Membuat Nugget Sawi Hijau Dipandu Fasilitator
(Sumber: Dokumentasi Penulis, 2024)

Kegiatan *workshop* berjalan dengan lancar dan para peserta begitu antusias (Gambar 5). Perwakilan dari peserta mendapat kesempatan untuk mencoba membuat produk stik ubi jalar kuning dan *nugget* sawi hijau. Di akhir kegiatan *workshop*, peserta kegiatan yaitu pelaku Industri Kecil Menengah (IKM) dan masyarakat Desa Kesiman yang terdiri dari ibu-ibu, bapak-bapak, pemuda karang taruna, dan beberapa anak-anak yang dibawa oleh ibunya dapat menikmati hasil olahan produk hasil pertanian yang telah dibuat (Gambar 6). Selain itu, terdapat pemberian hadiah bagi peserta yang telah aktif bertanya.



Gambar 5. Foto Bersama Peserta Webinar
(Sumber: Dokumentasi Penulis, 2024)



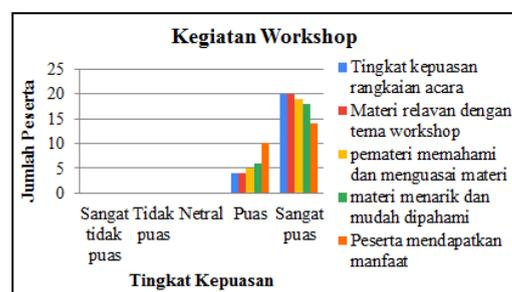
Gambar 6. Hasil Produk Stik Ubi Jalar Kuning dan Nugget Sawi Hijau
(Sumber: Dokumentasi Penulis, 2024)

c. Evaluasi

Sepanjang kegiatan *workshop* dilaksanakan, para peserta menunjukkan antusiasme yang tinggi. Hal ini ditandai dengan keaktifan dalam bertanya saat pemberian materi serta berdiskusi tentang penyimpanan pangan hasil pertanian yang tepat. Demikian juga pada saat praktik pembuatan stik ubi jalar kuning dan *nugget* sawi hijau, peserta tidak hanya mengikuti proses pembuatan, tetapi juga menggali informasi mengenai bahan tambahan dan variasi olahan lain yang dapat diproduksi dari pangan hasil pertanian.

Berdasarkan hasil evaluasi melalui *google form*, diketahui lebih dari 82% peserta menyatakan sangat puas dengan kegiatan *workshop* serta menilai materi yang disampaikan telah sesuai dengan tema *workshop*. Demikian juga terkait pemateri dan pemahaman peserta terhadap materi rata-rata 79% peserta menyatakan narasumber sangat menguasai materi dan penyampaian materi dapat dipahami dengan baik.

Selain itu, hasil kuesioner menunjukkan bahwa peserta memperoleh pengetahuan baru tentang cara memperpanjang umur simpan pangan hasil pertanian serta keterampilan dalam membuat produk olahan pangan. Hasil pengisian *google form* mengenai kegiatan *workshop* dapat dilihat pada gambar 7.



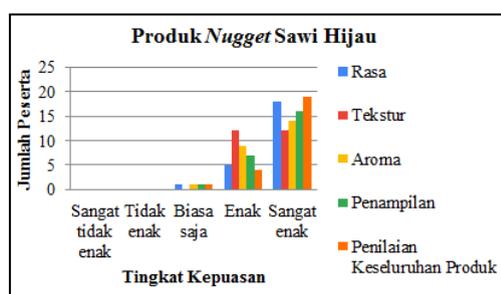
Gambar 7. Tingkat Kepuasan Peserta Terhadap Kegiatan Workshop
(Sumber: Hasil Analisis, 2024)

Di akhir kegiatan, peserta juga dibagikan produk yang telah dibuat. Dalam hal ini, peserta juga diminta untuk mengisi *google form* tentang uji sensoris dari produk stik ubi

jalar kuning dan *nugget* sawi hijau. Hasilnya, lebih dari 80% peserta menilai bahwa produk stik ubi jalar kuning memiliki rasa, tekstur, aroma, penampilan, dan penilaian keseluruhan produk sangat disukai (Gambar 8). Sedangkan untuk *nugget* sawi hijau, lebih dari 70% peserta memberikan penilaian serupa, menyatakan bahwa produk ini juga sangat disukai baik dari segi rasa, tekstur, aroma, penampilan, maupun penilaian keseluruhan produk (Gambar 9).



Gambar 8. Tingkat Kepuasan Peserta Terhadap Produk Stik Ubi Jalar Kuning
(Sumber: Hasil Analisis, 2024)



Gambar 9. Tingkat Kepuasan Peserta Terhadap Produk Nugget Sawi Hijau
(Sumber: Hasil Analisis, 2024)

SIMPULAN

Workshop pengolahan pangan hasil pertanian yang dilaksanakan di Desa Kesiman, Kecamatan Trawas, Kabupaten Mojokerto, berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam mengolah ubi jalar kuning dan sayur sawi hijau menjadi produk bernilai tambah, seperti stik ubi jalar kuning dan *nugget* sawi hijau. Kegiatan ini tidak hanya memberikan solusi untuk memperpanjang masa simpan pangan hasil pertanian, tetapi juga membuka peluang usaha baru bagi masyarakat lokal. Dengan demikian,

workshop ini diharapkan dapat menjadi langkah awal dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat Desa Kesiman melalui diversifikasi produk pangan lokal dan Peningkatan nilai ekonomi hasil pertanian.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kami sampaikan kepada seluruh perangkat Desa Kesiman terutama kepada Bapak Kepala Desa Kesiman, Bapak Helmi Affandi, S.Pt; Direktur Badan Usaha Milik Desa (BUMDes), Bapak Sri Hartono; serta Kepala Dusun Kemplagi, Bapak Samsul Hadi yang telah memberikan izin dan memfasilitasi seluruh kegiatan KKN ini. Terima kasih juga untuk seluruh tim KKN 22 Universitas Yudharta Pasuruan yang telah menyelenggarakan kegiatan ini dengan baik, serta untuk Universitas Yudharta Pasuruan yang telah mendukung kegiatan KKN 2024 ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Darmayanti, N., Wagiyati, W., Suganda, D., Zahra, R. Al, & Athallah, A. (2024). Pelatihan Penanganan Hama dan Penyakit Kopi Bagi Petani Kopi Gunung Geulis di Desa Jatiroke Sumedang. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 7(2), 462–469.
- Fitriyadi, S., Kamaruddin, K., Utama, E. G., Yanti, L., Zulfahita, Z., Kariadi, D., Triani, S. N., & Mayasari, D. (2023). Inovasi NAGGETO (*Nugget* Sayur Tahu) Makanan Sehat Kekinian di Kelurahan Setapak Besar Kecamatan Singkawang Utara. *International Journal of Public Devotion*, 6(2), 130. <https://doi.org/10.26737/ijpd.v6i2.4658>
- Harnanik, S. (2018). Kajian Perubahan Karakteristik Mutu Sawi Segar Selama Penyimpanan dengan Pencucian Air Berozon pada Suhu dan Kemasan Berbeda. *Prosiding Seminar Nasional I Hasil Litbangyasa Industri*, 74–82.
- Mahmudatussa'adah, A. (2014). Komposisi Kimia Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L*) Cilembu pada Berbagai Waktu Simpan sebagai Bahan Baku Gula Cair. *Artikel*, 23(1), 53–64.
- Mil, S., Praptiningsih, N. A., & Dewi, A. (2024). Pemenuhan Asupan Gizi

- Seimbang Anak Melalui *Workshop* Pembuatan Camilan Sehat Pada Ibu-Ibu PKK di Jakarta. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 7(2), 434–444.
- Narullita, A., Waluyo, S., & Novita, D. D. (2014). Sifat Fisik Ubi Jalar (Ubi Jalar Gisting Kabupaten Tanggamus dan Jati Agung Kabupaten Lampung Selatan) Pada Dua Metode Penyimpanan. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 2(3), 133–146.
- Ndukang, S., Seran, L., Djalo, A., Missa, H., & Baunsele, A. B. (2023). Sosialisasi dan Pembuatan Produk Olahan Pangan Berbahan Dasar Daun Kelor. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Nusantara (JPkMN)*, 3(2), 320–329.
- Pemerintah Desa Kesiman. (2024). *Informasi Desa Kesiman*. Pemerintah Desa Kesiman.
<https://kesiman.desa.id/status-idm/2022>
- Saidi, I. A., Azara, R., & Yanti, E. (2021). *Pasca Panen dan Pengolahan Sayuran Daun* (M. K. M. Tanzil Multazam & M. P. C. Mahardika Darmawan.K.W (eds.); Cetakan pe). UMSIDA Press.
- Sangadji, S., Breemer, R., & Mailoa, M. (2023). Pengaruh Penambahan Ekstrak Bayam Hijau (*Amaranthus hybridus L.*) terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Stik Ubi Jalar Kuning. *Jurnal Agrosilvopasture-Tech*, 2(1), 166–175.
<https://doi.org/10.30598/j.agrosilvopasture-tech.2023.2.1.166>
- Suprijon, M. M., Widyastuti, T. E. W., & Widjajaseputra, A. I. (2023). Karakteristik Fisikokimia Tepung Ubi Jalar Varietas Cilembu dari Proses Penepungan yang Berbeda. *Metamorfosa: Journal of Biological Sciences*, 10(1), 75–83.
<https://doi.org/10.24843/metamorfosa.2023.v10.i01.p08>
- Yanuarsari, R., Asmadi, I., Muchtar, H. S., & Sulastini, R. (2021). Peran Program Merdeka Belajar Kampus Merdeka dalam Meningkatkan Kemandirian Desa. *Jurnal Basicedu*, 5(6), 6307–6317.
<https://doi.org/10.31004/basicedu.v5i6.1828>