

KONTRIBUSI PEMANFAATAN UBI JALAR SEBAGAI PRODUK LOKAL DESA SAYANG, KABUPATEN SUMEDANG TERHADAP PENINGKATAN EKONOMI KREATIF MASYARAKAT SETEMPAT

Davidescu Cristiana Victoria Marta, Tubagus Chaeru Nugraha, Riza Lupi Ardiati,

Sri Rijati, Amaliatun Saleha, Rosaria Mita Amalia

Fakultas Ilmu Budaya

d.cristiana.victoria@gmail.com

ABSTRACT

Tubers, one of which is sweet potato, is one of the plantation and agricultural productions of Sayang village/community, which can be used as an effort to boost the economic growth of rural communities, through the creation of sweet potato processing modified with Japanese food creations. This creation is part of West Java culinary that can be introduced to the outside community so that it can add to the wealth of food from West Java. Based on this, the purpose of this activity is to describe the use of sweet potatoes through the practice of modified contemporary cuisine. This activity was carried out through an observation method in the field with tapping record techniques and descriptive analysis in the literature study. The theory used to examine this problem comes from Setiawan Sabana (2001). Conditions in the field indicate that the community is interested in processing these sweet potato products. Indeed, so far they have been very familiar with this food, but the idea of modification with food from Japan is something new. The results of this activity indicate the willingness of the participants to develop their business by adding a variety of foods made from sweet potatoes. The new information obtained from the participants was that some of them did not yet know the nutritional content and benefits that could be produced from the sweet potato.

Key words: food modification, sweet potatoes, Sayang village/community, culinary West Java.

ABSTRAK

Umbi-umbian, salah satunya ubi jalar, merupakan salah satu produksi hasil perkebunan dan pertanian masyarakat desa Sayang yang dapat dimanfaatkan sebagai upaya mendongkrak peningkatan ekonomi masyarakat desa, melalui kreasi pengolahan ubi jalar yang dimodifikasikan dengan kreasi makanan Jepang. Kreasi ini sebagai bagian dari kuliner Jawa Barat yang dapat diperkenalkan kepada masyarakat luar sehingga dapat menambah kekayaan makanan dari Jawa Barat. Berdasarkan hal tersebut, tujuan kegiatan ini adalah mendeskripsikan pemanfaatan ubi jalar melalui praktik kreasi masakan kekinian yang dimodifikasi. Kegiatan ini dilakukan melalui metode observasi di lapangan dengan teknik sadap rekam dan analisis deskriptif pada studi pustaka. Teori yang digunakan untuk mengkaji masalah ini berasal dari Setiawan Sabana (2001). Kondisi di lapangan menunjukkan bahwa masyarakat tertarik dengan pengolahan produk kreasi ubi jalar ini. Memang selama ini mereka sudah sangat mengenal bahan makanan ini, namun ide mengenai modifikasi dengan makanan dari Jepang merupakan sesuatu hal yang baru. Hasil dari kegiatan ini menunjukkan adanya keinginan dari para peserta untuk mengembangkan usaha mereka dengan menambah variasi makanan yang berbahan dasar ubi jalar. Kebaruan informasi yang didapatkan dari para peserta adalah sebagian dari mereka belum mengetahui kandungan gizi serta manfaat yang dapat dihasilkan dari ubi jalar tersebut.

Kata kunci: modifikasi makanan, ubi jalar, desa Sayang, kuliner Jawa Barat

PENDAHULUAN

Masyarakat Sunda berada dalam lingkungan yang kaya dan subur, dan memiliki keterkaitan kuat dengan alam lingkungannya. Keterikatan masyarakat Sunda dengan alam lingkungannya tampak misalnya dalam pemanfaatan alam untuk memproduksi, mendistribusi dan mengkonsumsi makanan sebagai pemenuhan kebutuhan individu, keluarga, sosial dan budayanya. Hal ini tampak pada sebuah desa, yaitu desa Sayang yang berada di wilayah Jatinangor, Kabupaten Sumedang Jawa Barat.

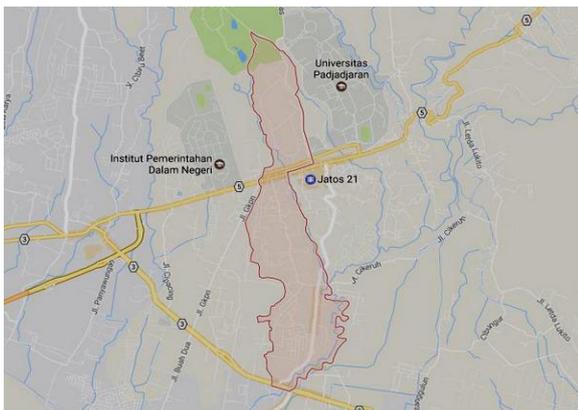
Desa Sayang merupakan salah satu desa di Kecamatan Jatinangor, Kabupaten Sumedang. Kantor Kelurahan Desa Sayang terletak di tengah lingkungan masyarakat yang dapat dikategorikan sebagai lingkungan yang padat penduduk. Para Perangkat Desa yang terdiri atas aparat desa, pengurus PKK dan Posyandu, serta Pengurus Karang Taruna berkantor disini. Desa ini termasuk ke dalam wilayah administratif Kecamatan Jatinangor, Kabupaten Sumedang, yang memiliki luas wilayah 2,32 km² dengan jumlah penduduk pada tahun 2006 berjumlah 1516 kepala keluarga (KK) yang terdiri dari 5998 jiwa. Desa Sayang terdiri dari 13 Rukun Warga

(RW) dan 48 Rukun Tetangga, dibagi menjadi 3 Dusun yaitu Dusun 1 meliputi RW 01,02,03,04. Dusun 2 meliputi RW 05,06,07,08,09 dan Dusun 3 meliputi RW 10,11,12 dan 13. Letak desa ini, yaitu di sebelah selatan berbatasan dengan Desa Mekargalih, sebelah utara berbatasan dengan Desa Cibeuhi, sebelah barat berbatasan dengan Desa Cipacing dan sebelah timur berbatasan dengan Desa Cikeruh. Sebelah utara merupakan kawasan pendidikan yaitu kampus Institut Teknologi Bandung (ITB) yang termasuk ke dalam wilayah Desa Sayang. Selain itu, di wilayah utara Desa Sayang memiliki Area Lapangan Golf, yakni Bandung Giri Gahana (BGG) Golf beserta dengan Hotel BGG-nya. Desa Sayang merupakan wilayah penyokong kawasan pendidikan Jatinangor, hal ini dapat dilihat dengan banyaknya penyedia rumah kost-kostan mahasiswa serta sarana pendukung lain.

Berdasarkan data Kecamatan Jatinangor dalam Angka tahun 2014 yang dikeluarkan oleh Badan Pusat Statistik (BPS) Kabupaten Sumedang, pada tahun 2013 Desa Sayang memiliki status sebagai perkotaan dengan klasifikasi sebagai desa swasembada. Secara topografis, wilayah Desa Sayang berada di kawasan dengan

bentang permukaan lahan berupa dataran. Ketinggian wilayah dimana kantor desa berada pada 683 meter di atas permukaan laut (mdpl). Secara geografis, wilayah Desa Sayang dikelilingi oleh wilayah-wilayah sebagai berikut: [Desa Cileles](#) di sebelah utara, [Desa Hegarmanah](#) dan [Desa Cikeruh](#) di sebelah timur, [Desa Mekargalih](#) dan Kabupaten Bandung di sebelah selatan, serta [Desa Cipacing](#) dan [Desa Cibeusi](#) di sebelah baratnya. Secara administratif, Desa Sayang terbagi ke dalam tiga wilayah dusun yaitu Dusun 1, Dusun 2 dan Dusun 3. Sementara jumlah wilayah Rukun Warga dan Rukun Tetangganya masing-masing sebanyak 13 RW dan 48 RT.

Masih berdasarkan sumber data yang sama, Desa Sayang memiliki luas wilayah total sebesar 231 hektar. Luas wilayahnya tersebut terbagi ke dalam beberapa jenis peruntukan atau tata guna lahan, utamanya sebagai lahan pertanian dan lahan pemukiman penduduk. Untuk lahan pertaniannya, Desa Sayang memiliki komposisi wilayah sebesar 72 persen dari luas wilayah total yang terbagi ke dalam dua jenis yaitu lahan pesawahan dan lahan pertanian non pesawahan. Komposisi luasnya masing-masing sebesar 19 persen dari luas total merupakan kawasan pesawahan dan 53 persen merupakan lahan pertanian bukan pesawahan. Besaran tersebut setara dengan 43,89 hektar berupa pesawahan dan 122,43 hektar bukan pesawahan. Kawasan pemukiman di Desa Sayang melingkupi wilayah dengan komposisi sebesar 31 persen atau setara dengan luasan 71,61 hektar. Desa Sayang yang mengikuti perkembangan dari kawasan pertanian menjadi kawasan pendidikan, membawa pengaruh terhadap mata pencaharian penduduk Desa Sayang. Jika sebelumnya didominasi oleh sektor pertanian, sekarang dimungkinkan lebih banyak yang bekerja di sektor jasa dan perdagangan.



Gambar 1. Peta Desa Sayang Jatinangor
(<http://sumedangtandang.com/direktori/detail/desa-sayang.htm>)

Berdasarkan pengamatan, masih sedikit masyarakat yang mengolah sumber daya ubi jalar tersebut, umumnya ubi tersebut dijual secara langsung tanpa diolah terlebih dahulu. Padahal suatu produk akan semakin berharga apabila terdapat nilai tambah pada produk tersebut sehingga apabila ubi yang ditanam oleh para Petani di Desa Sayang akan semakin berharga apabila ubi tersebut

diolah dan dikreasi secara kekinian oleh masyarakat setempat. Untuk memasarkannya, desa Sayang memiliki keuntungan tersendiri karena berada dalam lingkungan berbagai Perguruan Tinggi di Jatinangor.

METODE

Metode kegiatan dilakukan secara bertahap melalui metode sosialisasi dalam praktik pembuatan ubi jalar dengan memunculkan wujud ubi jalar dalam bentuk bola-bola ubi dan *dango* (makanan Jepang berbahan baku dasar ubi). Kemudian setelah selesai praktik, dibagikan kuesioner untuk diisi oleh para peserta, dengan tujuan mengetahui pemanfaatan dan pemahaman akan nilai gizi serta inovasi kreasi ubi jalar.

Pada tahapan pelaksanaan, kegiatan awal yang dilakukan adalah sosialisasi tema mensosialisasikan tujuan kegiatan serta memetakan persiapan apa yang harus dilakukan. Langkah kedua adalah mempersiapkan bahan-bahan makanan serta hal-hal lain terkait kegiatan. Langkah terakhir adalah langkah pelaksanaan/praktik kerja.

Teknik yang digunakan dalam penelitian ini adalah teknik observasi langsung pada pelaksanaan praktik dengan cara mengajarkan cara pembuatan bola-bola ubi dan *dango*, setelah itu hasilnya difoto untuk pendokumentasian. Teknik pemberian kuesioner pun dilakukan untuk mengetahui sejauh mana implementasinya juga peminatan peserta terhadap praktik pembuatan ubi jalar ini.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Sabana, dkk (2001:5) mengungkapkan secara umum masyarakat Sunda memilah jenis makanan ke dalam kelompok 1). Makanan utama, 2) Makanan ringan, 3). Makanan pelengkap, 4) Makanan cuci mulut, dan 5) Makanan jajanan. Melihat jenis dan fungsinya, ubi jalar ini termasuk ke dalam makanan ringan, dan makanan jajanan. Adapun makanan ringan adalah makanan yang dianggap penyelang (panganjel) untuk menghilangkan rasa lapar. Makanan ringan ini bisa berasa manis dan asin, yang berasa manis, misalnya: *nagasari*, *kelepon*, *bugis*, *peuyeu ketan*, *katimus*, *bubur lolos*, *wajit* dan sebagainya, serta yang berasa asin, misalnya: *leupeut*, *peutcang (leupeut-kacang)*, *buras*, *lelemper*, *gorengan comro*, *misro*, dan lain-lain. Makanan Jajanan adalah makanan yang dijajakan atau dijual secara umum. Makanan jajanan pada umumnya dikemas secara khusus untuk mudah dibawa atau disusun, ditata secara menarik (mengesankan kelezatan makanan) dan bernilai fungsional untuk menambah awet makanan atau menghasilkan aroma yang khas. Makanan jajanan ada yang tergolong makanan utama, yaitu *nasi kuning*. Makanan jajanan yang tergolong makanan ringan: misalnya *lelemper*, *buras*, *dodol*, *nagasari*, *katimus*, dan sebagainya. Makanan jajanan yang tergolong pencuci mulut, misalnya *manga*, *pisang*, *papaya*, *wajit*, *angling*, dan sebagainya.

Ubi Jalar

Ubi merupakan salah satu jenis dari tanaman umbi-umbian yang banyak tumbuh di seluruh Indonesia. Ubi sendiri terbagi lagi akan beberapa jenis yaitu ubi jalar (*Ipomoea batatas*), ubi rambat (*Dioscorea alatas*), ubi kayu (*Manihot esculenta*), dan talas. Karena ubi mengandung zat-zat gizi yang bermanfaat bagi tubuh, hampir semua masyarakat di dunia mengenal dan mengkonsumsi ubi. Ubi jalar sendiri diduga berasal dari Benua Amerika. Para ahli botani dan pertanian memperkirakan daerah asal tanaman ubi jalar adalah Selandia Baru, Polinesia, dan Amerika bagian tengah. Nikolai Ivanovich Vavilov, seorang ahli botani Soviet, memastikan daerah sentrum primer asal tanaman ubi jalar adalah Amerika Tengah. Ubi jalar mulai menyebar ke seluruh dunia, terutama negara-negara beriklim tropika pada abad ke-16. Orang-orang Spanyol menyebarkan ubi jalar ke kawasan Asia, terutama Filipina, Jepang, dan Indonesia.

Manfaat dan Nilai Gizi Ubi Jalar

Ubi jalar adalah salah satu makanan pokok dengan kadar karbohidrat yang tinggi. Bagian yang dimanfaatkan adalah akarnya yang berbentuk umbi. Selain itu daunnya juga bisa dimanfaatkan untuk berbagai olahan makanan. Berikut dideskripsikan jenis nutrisi/gizi serta kandungan yang terdapat di dalamnya.

Tabel Nilai Gizi Ubi Jalar

Jenis Nutrisi / Gizi	Kandungan	AKG%
Kalori	86kcal	—
Karbohidrat	20,1g	—
Air	77,28g	—
Protein	1,6g	—
Gula	4,2g	—
Serat	1,7g	—
Lemak	0,1g	—
Vitamin A	709µg	89%
Vitamin C	2,4mg	4%
Vitamin D	0µg	—
Vitamin E	0,26mg	2%
Vitamin B1 (Thiamine)	0,078mg	7%
Vitamin B2 (Riboflavin)	0,061mg	5%
Vitamin B3 (Niacin)	0,557mg	4%
Vitamin B5 (Panthothenic acid)	0,8mg	16%

Vitamin B9 (Folat)	11µg	3%
Kalsium	30mg	3%
Zat Besi	0,61mg	5%
Magnesium	25mg	7%
Fosfor	47mg	7%
Potassium (Kalium)	337mg	7%
Sodium	55mg	4%
Seng (Zinc)	0,3mg	3%

(sumber: ilmupengetahuanumum.com)

Ubi jalar selain memiliki rasa yang enak juga manfaatnya sangat beragam bagi kesehatan tubuh, antara lain; dapat melindungi kulit, peradangan, menyeimbangkan cairan tubuh, diabetes, bronchitis, lambung, mengandung mineral penting, sumber vitamin B6, mengandung vitamin C, sumber vitamin D, menjaga kesehatan mata, melawan kanker, mengandung potassium, dan memiliki manis alami.

Jenis Ubi Jalar

1) Ubi Jalar Kuning

Kandungan ubi jalar kuning ini berupa karbohidrat dan vitamin A. Menurut penelitian tanaman ubi jalar kuning ini dapat menyembuhkan penyakit mata pada anak balita. Vitamin A dalam ubi jalar kuning sangat berperan dalam proses pertumbuhan, reproduksi, penglihatan, serta pemeliharaan sel-sel epitel pada mata.

2) Ubi Jalar Ungu

Selain sumber karbohidrat dan kalori, ubi jalar ungu juga mengandung protein dan lemak. Terdapat kandungan pigmen warna ungu atau antosianin yang bervariasi pada setiap tanaman ubi jalar. Beberapa manfaat ubi jalar ungu bagi kesehatan. Ubi ungu berfungsi untuk menghambat penggumpalan darah sehingga aliran darah menuju ke jantung dapat berjalan lancar. Antosianin pada ubi ungu bermanfaat sebagai antioksidan yang dapat menyerap polusi udara. Antosianin ubi ungu juga memiliki fungsi fisiologis misal antioksidan, antikanker, antibakteri, perlindungan terhadap kerusakan hati, penyakit jantung dan stroke.

Ubi ungu memiliki aktivitas antioksidan dan antibakteri 2,5 dan 3,2 kali lebih tinggi dari pada beberapa varietas "blueberry". Ubi ungu kaya akan serat. Serat dan pektin dalam ubi ungu sangat baik untuk mencegah gangguan pencernaan seperti wasir, sembelit hingga kanker kolon. Serat dalam ubi ungu juga akan membantu menahan air, sehingga keseimbangan cairan dalam tubuh dapat dipertahankan vitamin C, vitamin B kompleks, zat besi, dan fosfor dalam ubi jalar berfungsi untuk menjaga kekebalan tubuh.

Ubi ungu sebagai obat anti peradangan. Vitamin A, B, C, kalsium, dan potasiumnya membantu meringankan radang perut, dan masalah sejenis karena manfaat antiperadangannya. Kandungan aktif zat selenium

dan iodin dua puluh lebih tinggi dari pada ubi lainnya, sehingga ubi jalar ungu dapat menjadi anti kanker.

Selain itu banyak sekali manfaat ubi jalar bagi kesehatan diantaranya adalah untuk menghambat pertumbuhan kanker payudara. Di dalam ubi terkandung asam retinat, turunan vitamin A yang bermanfaat untuk kesehatan mata dan berfungsi sebagai antikanker.

Kreasi dan Modifikasi kekinian Ubi Jalar

Ubi jalar dapat dibuat dalam beragam bentuk makanan lezat dengan dipadu unsur –unsur makanan lain yang akan menghasilkan aneka jenis makanan seperti yang selama ini kita kenal. Namun, dengan sedikit sentuhan *style*, bentuk dan ditambah warna yang menarik akan menambah minat orang untuk mencicipinya apa lagi jika rasanya lezat. Selain itu, dapat dikembangkan dengan mengacu pada makanan dari luar Indonesia, yang dikreasi dengan tampilan baru dan cita rasa disesuaikan dengan *lidah nusantara*, serta tampilan yang kekinian maka akan menghasilkan makanan yang akan dicari orang. Oleh karena itu, dibuatlah dua buah makanan berunsur ubi jalar, yaitu *bola-bola ubi* dan *dango*. Alasan pemilihan ini karena terkait juga dengan lingkungan desa Sayang, yang dikelilingi oleh beberapa Perguruan tinggi yang notabene konsumennya adalah anak muda. Kedua jenis makanan ini memiliki bentuk yang unik.

Bola-bola ubi

Bola-bola ubi merupakan makanan camilan yang sedang populer saat ini di kalangan mahasiswa. Cara membuatnya pun sangat sederhana yaitu dengan membuat adonan yang terdiri dari tepung sagu, ubi rebus yang dihaluskan, bahan pengembang seperti fermipan atau *baking powder* dan gula halus. Setelah adonan dibuat, kemudian didiamkan selama 1 jam. Setelah itu, adonan tersebut dibentuk bulat-bulat seperti bola, lalu didalamnya bisa diberi tambahan untuk memberikan rasa yang lebih bervariasi seperti keju atau coklat. Selanjutnya masukan bola-bola ubi tersebut satu per satu pada minyak yang masih dingin kemudian nyalakan api kompornya dengan nyala api kecil atau sedang. Ketika bola-bola ubi dimasukkan ke penggorengan, akan lebih baik jika tidak terlalu banyak supaya bola-bola ubi dapat mengembang dengan baik. Selain itu, ketika bola-bola ubi mulai mengapung saat digoreng, sebaiknya sambil ditekan-tekan supaya di dalamnya terdapat rongga sehingga ketika dimakan akan terasa lebih renyah atau garing (*crunchy*).



Gambar 2: proses pembuatan bola-bola ubi
Sumber gambar: dok ALG 2018)

Dango

Dango merupakan makanan yang berasal dari Jepang. Kami ingin mensosialisasikan *dango* kepada masyarakat Desa Sayang karena makanan ini yang enak, menarik, mudah dibuatnya, dan masih belum terlalu terkenal di Jatinangor. Kami juga memberikan sedikit sentuhan rasa untuk menambah variasi rasa *dango* yaitu dengan menambahkan bahan ubi cilembu yang merupakan ciri khas hasil umbi-umbian Kabupaten Sumedang. Selain rasanya yang enak, cara membuat *dango* juga sangat mudah. Pertama, kita buat adonannya terlebih dahulu yaitu terdiri dari tepung sagu dan ubi cilembu yang sudah direbus dan dihaluskan. Ketika adonan sudah mudah untuk dibentuk atau tidak terlalu lengket, selanjutnya kita tambahkan pewarna makanan yang kita sukai misalnya hijau, kuning, dan *orange*. Pisahkan beberapa adonan dan aduk dengan pewarna secukupnya. Setelah itu, bentuk adonan bulat-bulat seperti kelereng. Kemudian, masukan bulatan-bulatan tersebut sesuai warnanya ke dalam air yang mendidih, lalu rebus kurang lebih 30 menit, selanjutnya angkat dan tiriskan. Setelah semuanya matang, tusuk *dango* tersebut dengan tusukan bambu yang panjang dengan warna yang berbeda-beda. Kemudian berikan topping sirup gula merah di atasnya.



Gambar 3: *dango*
(Sumber gambar: foodetik.com)



Gambar 4 dan 5: Pelaksanaan kegiatan
Sumber gambar: dok. ALG 2018

SIMPULAN

Berdasarkan data kuesioner yang telah disebarkan serta praktik pembuatan bola-bola ubi dan dango di masyarakat desa Sayang, khususnya ibu-ibu PKK dan kader Desa Sayang, maka dapat ditarik kesimpulan bahwasannya; Manfaat dan nilai gizi ubi jalar yang sebelumnya tidak diketahui oleh peserta praktik pembuatan ubi ini, setelah disosialisasikan, mereka menjadi paham dan sangat tertarik serta berusaha mengetahui lebih banyak lagi manfaat yang didapatkan; Setelah sosialisasi mengenai pengolahan produk kreasi ubi kekinian serta aplikasi dari makanan ubi produk luar, mereka sangat antusias untuk mencari terobosan baru, walaupun sebagian besar diantara mereka pernah mengolah ubi atau bahkan sudah tidak asing lagi dengan berbagai makanan yang berbahan dasar ubi karena di Desa Sayang sendiri cukup banyak warga yang menanam ubi.

Selain itu, kegiatan ini telah memberikan inspirasi bagi mereka untuk mengembangkan usaha yang selama ini mereka miliki dengan menambah modifikasi makanan berbahan dasar ubi agar lebih bervariasi. Hal ini menjadikan peluang yang lebih besar agar kuliner Jawa Barat yang berbahan dasar ubi ini dapat dipasarkan di pasar internasional dan dapat bersaing dengan produk asing lainnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Harry Firman, 2004. Menulis Karya Ilmiah. Artikel diakses dari www.fmipa.edu. (diakses 2 Juli 2018)
- Sabana, Setiawan. (2001) *Makanan Sunda Ungkapan Simbolik dan Estetik Senirupa Tradisional Sunda*. Bandung: Penerbit ITB
- Sutawikara, Elly (2017) “Budaya Kemasan Makanan Khas Sunda”. Dalam Davidescu Cristiana V.M, dkk, *Penerjemahan Budaya Kuliner Sunda*. Jatinangor: Alqaprint
www.ilmupengetahuanumum.com. diakses pada tanggal 2 Juli 2018.
https://id.wikipedia.org/wiki/Sayang,_Jatinangor,_Sumedang (diakses pada tanggal 2 Juli 2018)
<http://sumedangtandang.com/direktori/detail/desa-sayang.htm> (diakses pada tanggal 2 Juli 2018)