



## **INOVASI PEMBUATAN KETAN UBI UNGU UNTUK PENGEMBANGAN EKONOMI KREATIF DI DESA PASIR JAYA**

**Muhammad Junaid Kamaruddin**

Universitas 17 Agustus 1945 Jakarta, Indonesia  
[junaid.kamaruddin@uta45jakarta.ac.id](mailto:junaid.kamaruddin@uta45jakarta.ac.id)

**Fauziah**

Universitas 17 Agustus 1945 Jakarta, Indonesia  
[fauziah.yanis72@gmail.com](mailto:fauziah.yanis72@gmail.com)

**Nabilla Fitri Assy Farha**

Universitas 17 Agustus 1945 Jakarta, Indonesia  
[nabillafitsyfar@gmail.com](mailto:nabillafitsyfar@gmail.com)

**Andre Frianto Sinaga**

Universitas 17 Agustus 1945 Jakarta, Indonesia  
[landrefriantosinaga12345@gmail.com](mailto:landrefriantosinaga12345@gmail.com)

**Maharani Dewi**

Universitas 17 Agustus 1945 Jakarta  
[Indonesia,mhrnii3131@gmail.com](mailto:Indonesia,mhrnii3131@gmail.com)

**Nabila Zahra**

Universitas 17 Agustus 1945 Jakarta, Indonesia  
[zahra,nabilanabil0304@gmail.com](mailto:zahra,nabilanabil0304@gmail.com)

### **ABSTRAK**

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat merupakan salah satu langkah yang dapat memperdalam hubungan masyarakat dengan perguruan tinggi. Dengan adanya perkembangan masyarakat yang terjadi saat ini, pengabdian kepada masyarakat menjadi gerakan yang berkaitan dan penting untuk dilaksanakan. Metode yang digunakan pada kegiatan pemantauan ketan ubi ini adalah metode pelatihan. Dimana metode pelatihan digunakan untuk memberikan implementasi inovasi dan demonstrasi dalam pembuatan ketan ubi ungu sebagai upaya untuk mengembangkan perekonomian masyarakat Desa Pasir Jaya. Pelatihan pembuatan ketan ubi ungu di Desa Pasir Jaya berlangsung sukses dengan partisipasi aktif warga. Peserta belajar manfaat ubi ungu serta mempraktikkan pengolahannya hingga menghasilkan produk yang menarik, enak, dan bernilai gizi. Kegiatan ini meningkatkan keterampilan masyarakat sekaligus membuka peluang usaha kuliner lokal yang berpotensi menjadi produk unggulan desa.

**Kata kunci:** Inovasi, Produk, Ketan Ubi Ungu.

## PENDAHULUAN

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat merupakan salah satu langkah yang dapat memperdalam hubungan masyarakat dengan perguruan tinggi. Dengan adanya perkembangan masyarakat yang terjadi saat ini, pengabdian kepada masyarakat menjadi gerakan yang berkaitan dan penting untuk dilaksanakan (Anwar et al., 2024). Maka dari itu, yang mendasari terlaksananya kegiatan pengabdian masyarakat ini sebab adanya rasa tanggung jawab sosial

untuk menyediakan akses untuk berkembang melalui pengabdian yang bermanfaat sebagai bagian dari kontribusi nyata. Kegiatan pengabdian ini diawali dengan ide untuk memanfaatkan sumber daya alam yang ada di Desa Pasir Jaya yaitu ubi ungu agar dapat menjadi ide usaha yang berinovasi dan dapat membuka peluang untuk menjadi pendapatan tambahan bagi masyarakat Desa Pasir Jaya yang memiliki keinginan untuk mengimplementasikan ide inovasi bisnis ketan ubi ungu yang telah didemonstrasikan sebelumnya.

Permasalahan ekonomi menjadi fakta penting yang dihadapi masyarakat dan membutuhkan solusi inovatif yang mengarahkan mahasiswa untuk berpartisipasi dalam menyediakan wadah dengan mengorganisir kegiatan yang dapat membantu meningkatkan perekonomian atau menjadi pendapatan tambahan bagi masyarakat, khususnya masyarakat Desa Pasir Jaya. Dengan adanya kegiatan pengabdian kepada masyarakat, para mahasiswa dan dosen dapat menganalisis potensi sumber daya lokal ubi ungu untuk dapat dioptimalkan dengan

inovatif (Muhsyanur, 2024). Selain itu, para mahasiswa memilih ubi ungu sebagai bahan dasar sebab ingin memberikan ide inovasi bisnis yang tidak hanya menarik dan lezat tetapi juga memperhatikan manfaat (Fakhriyyah et al., 2022). Ubi ungu dipilih sebagai bahan dasar karena manfaatnya yang baik bagi kesehatan, sebab terkandung antioksidan dan antosianin yang membentuk warna ungu pada ubi ungu. Namun, manfaat ubi ungu tidak terlalu dilihat dibandingkan umbi-umbian lain (Iftita et al., 2024). Maka, melalui pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini, para mahasiswa memanfaatkan ubi ungu sebagai bahan dasar untuk membuat ide inovasi bisnis ketan ubi ungu. Berlandaskan hal tersebut, pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui pengolahan sumber daya alam ubi ungu menjadi ketan ubi ungu juga dilatarbelakangi manfaat ubi ungu yang baik untuk kesehatan dan juga untuk menambah pendapatan tambahan bagi masyarakat Desa Pasir Jaya yang menginspirasi para mahasiswa untuk membentuk inovasi ide bisnis yang dapat memenuhi kebutuhan atas permasalahan yang ada (Sofyana et al., 2023).

Kegiatan ini berjalan selain adanya kontribusi para mahasiswa dan dosen, juga sebab adanya kontribusi dan upaya yang dilakukan ibu-ibu Desa Pasir Jaya yang dengan antusias menerima inovasi ide bisnis ubi ungu menjadi ketan ubi ungu dan turut serta membentuk kelompok yang akan melakukan pengimplementasian praktik tersebut. Pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan perguruan tinggi perlu berfokus terhadap dampak dan manfaatnya. Sehingga, dalam

pengabdian kepada masyarakat yang dijalankan ini bertujuan untuk memberikan kontribusi positif dan nyata dirasakan masyarakat dan berupaya dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat dengan adanya pendapatan tambahan melalui inovasi ide bisnis ketan ubi ungu ini, selain itu membangun hubungan yang kuat dengan perguruan tinggi dan masyarakat. Sehingga kegiatan ini berjalan tidak hanya karena keharusan saja, tetapi dengan tujuan dan dampak positif yang nyata.

## **MATERIAL DAN METODE**

Metode yang digunakan pada kegiatan pemantauan ketan ubi ini adalah metode pelatihan. Dimana metode pelatihan digunakan untuk memberikan implementasi inovasi dan demonstrasi dalam pembuatan ketan ubi ungu sebagai upaya untuk mengembangkan perekonomian masyarakat Desa Pasir Jaya. pada kegiatan ini mahasiswa memberikan praktek pembuatan ketan ubi ungu yang melibatkan masyarakat Desa Pasir Jaya khususnya ibu-ibu rumah tangga. kegiatan ini meliputi beberapa tahap yang di mulai dengan mengidentifikasi sumber daya alam yang banyak terdapat di Desa Pasir Jaya sebagai bahan utama yang akan digunakan, hal ini bertujuan agar masyarakat mudah dalam mendapatkan bahan baku. tahap selanjutnya mahasiswa memberikan penjelasan mengenai olahan ketan ubi ungu dan cara membuat ketan ubi ungu. kegiatan ini merupakan kegiatan yang berkelanjutan, yang mana setelah adanya demonstrasi terdapat proses pemantauan dalam pembuatan ketan ubi ungu. pada kegiatan pemantauan, masyarakat membuat ketan ubi sendiri dengan berdasarkan resep dan cara yang telah didapatkan pada saat demonstrasi. pemantauan dilakukan berdasarkan kelompok yang telah dibuat

pada saat demonstrasi, audiens dibentuk menjadi 2 (dua) kelompok. kegiatan ini dirancang menjadi kegiatan berkelanjutan dikarenakan produk ketan ubi ungu dapat memberikan pendapatan tambahan bagi masyarakat Desa Pasir Jaya.

Dalam melakukan kegiatan ini, mahasiswa melakukan demonstrasi langsung yang di perhatikan masyarakat dalam mengolah ketan ubi ungu dimulai dari bahan mentah hingga menjadi produk jadi. kegiatan demonstrasi atau pelatihan dilakukan agar audiens dapat memahami setiap tahap cara pembuatan dan penggunaan alat pada pembuatan ketan ubi ungu. sebelum memulai untuk membuat ketan ubi ungu, mahasiswa menjelaskan terlebih dahulu bahan dan alat yang akan digunakan dalam membuat ketan ubi ungu, agar audiens dapat mengetahui alat dan bahan yang akan digunakan. alat dan bahan yang dibutuhkan terdiri dari:

### **Alat**

1. Kukusan
2. Panci
3. Centong
4. Parutan Keju
5. Kompor

### **Bahan untuk Ketan:**

1. Beras Ketan
2. Santan
3. Air
4. Daun Pandan
5. Garam
6. Vanili

### **Bahan untuk Saus**

1. Susu Full Cream
2. Santan
3. Air
4. Daun Pandan
5. Gula
6. Garam
7. Vanili
8. Tepung Maizena

Setelah pengenalan alat dan bahan, mahasiswa mulai

mendemonstrasikan pembuatan ketan ubi ungu. untuk menciptakan keterlibatan audiens dalam melakukan praktik, mahasiswa mengajak salah satu audiens untuk berpartisipasi dalam melakukan praktik pembuatan ketan ubi ungu. dalam pembuatan ketan ubi ungu terdapat beberapa tahapan, yang terdiri dari:

#### Pembuatan Ketan

1. Dimulai dengan mengukus ubi terlebih dahulu, pengukusan ubi dilakukan selama 20 menit hingga ubi empuk.
2. Sembari menunggu ubi dikukus, para mahasiswa yang menjadi demonstran melakukan pengaronan pada beras ketan. Dalam melakukan pengaronan bahan yang diperlukan yaitu beras ketan, daun pandan, garam, santan, vanili dan juga air. Proses pengaronan dilakukan hingga beras ketan aron dan air menjadi surut.
3. Setelah diaron, beras ketan dapat dikukus hingga matang.
4. Sembari menunggu ketan dikukus, haluskan ubi yang telah dikukus hingga halus.
5. Setelah ketan matang dan ubi sudah halus, pindahkan ketan ke wadah dan campurkan ketan dengan ubi yang telah dihaluskan, campur hingga merata.
6. Jika ketan dan ubi sudah tercampur, bisa dilanjut dengan membuat saus.

#### Pembuatan Saus

1. Siapkan panci, masukkan susu, santan, air, gula, daun pandan, vanili tunggu hingga mendidih.
2. Setelah mendidih, masukan larutan maizena ke dalam panci. aduk hingga saus mengental. dan saus siap di sajikan.

Untuk dapat memastikan keberhasilan dan keberlanjutan proker, mahasiswa akan melakukan kegiatan pemantauan dalam pembuatan ketan ubi

ungu. mahasiswa akan melakukan pemantauan berdasarkan kelompok yang telah di bentuk pada saat kegiatan demonstrasi. kegiatan proker ini dilakukan dengan tujuan untuk memberikan dampak ekonomi bagi masyarakat Desa Pasir Jaya.

## HASIL DAN DISKUSI

Pelatihan pembuatan ketan ubi ungu di Desa Pasir Jaya berlangsung sukses dengan partisipasi aktif warga. Peserta belajar manfaat ubi ungu serta mempraktikkan pengolahannya hingga menghasilkan produk yang menarik, enak, dan bernilai gizi. Kegiatan ini meningkatkan keterampilan masyarakat sekaligus membuka peluang usaha kuliner lokal yang berpotensi menjadi produk unggulan desa.

#### Diversifikasi

#### Produk:

Mengembangkan bahan makanan yang terbuat dari ubi ungu, selain bisa diolah dengan cara di rebus atau di kukus. ubi ungu juga bisa diolah menjadi makanan yang kekinian salah satunya adalah dijadikan ketan ubi ungu atau nama keren nya sticky ubi ungu yang dapat dijual untuk menambah pendapatan masyarakat desa pasir jaya.

**Umur Simpan:** Dalam hal ini produk ketan ubi ungu adalah makanan tradisional yang memang biasanya memiliki umur simpan pendek, produk dapat disimpan selama 3hari jika ketan ubi ungu belum dicampur saus dan berada di dalam kulkas

#### Pelatihan Dan Pendampingan:

Pada pelatihan pertama kami membuat sesi praktik yang dilakukan pada Rabu tanggal 13 Agustus 2025 di Aula Rw 03 Desa Pasir Jaya lalu kami membagi audiens menjadi beberapa kelompok Usaha . Selanjutnya kami melakukan pemantauan Ketan Ubi ungu ke setiap kelompok usaha yang telah kami bagi dengan tujuan melihat apakah para

kelompok usaha tersebut sudah bisa membuat ketan ubi ungu atau belum

Dokumentasi yang relevan dengan jasa atau barang sebagai luaran atau fokus utama kegiatan PkM (foto, tabel, grafik, bagan, gambar dsb)

Keunggulan dan kelemahan luaran

### **1. Keunggulan Iuran**

Pengembangan Keterampilan : Dengan diselenggarakannya pelatihan pembuatan ketan ubi ungu, masyarakat Desa Pasir Jaya memiliki kesempatan untuk meningkatkan keterampilan mereka, khususnya dalam mempelajari teknik pembuatan ketan ubi ungu secara tepat dan efisien.

Nilai Gizi Tinggi : Ubi ungu mengandung antioksidan dan serat yang tinggi, sehingga pelatihan ini memberikan pemahaman lebih dalam mengenai manfaat kesehatan dari mengonsumsi ketan ubi ungu

Menjadi Peluang Usaha : Dengan adanya Pelatihan Ketan ubi ungu ini dapat menjadi salah satu peluang usaha yang bisa dimanfaatkan warga desa pasir jaya untuk membuat sebuah usaha yang nantinya bisa menjadi pendapatan tambahan

Pangan Produk Regional : Ketan ubi ungu memiliki keunggulan sebagai pangan lokal karena berbahan baku mudah diperoleh, bergizi tinggi, berwarna alami menarik, serta berpotensi menjadi produk khas Desa Pasir Jaya yang bernilai jual.

Meningkatkan Kreativitas: Pelatihan ini mendorong masyarakat Desa Pasir Jaya untuk lebih kreatif dalam mengolah ubi ungu menjadi produk kuliner yang inovatif dan bernilai jual.

### **2. Kelemahan Iuran**

Waktu pelatihan terbatas : Waktu pelatihan yang singkat membuat peserta belum sepenuhnya mendalami teknik pengolahan dan aspek pengembangan

usaha, sehingga diperlukan pendampingan lanjutan agar keterampilan lebih optimal

Pemasaran Produk belum direncanakan secara matang: Pada saat kegiatan pelatihan pembuatan ketan ubi ungu di Desa Pasir Jaya, aspek pemasaran masih menjadi kelemahan karena belum direncanakan secara matang. Produk yang dihasilkan sudah baik, namun strategi promosi, pengemasan, dan jaringan pemasaran belum dikembangkan sehingga potensi usaha belum maksimal.

Partisipasi Peserta masih didominasi Ibu rumah tangga: Pelaksanaan pelatihan pembuatan ketan ubi ungu di Desa Pasir Jaya masih didominasi oleh partisipasi ibu rumah tangga, sementara keterlibatan kelompok lain seperti pemuda, laki-laki, maupun tokoh masyarakat masih terbatas. Kurangnya keberagaman peserta ini menyebabkan keterampilan yang diperoleh belum menyebar merata ke seluruh lapisan warga. Akibatnya, potensi pengembangan produk ketan ubi ungu sebagai usaha bersama desa belum dapat dimaksimalkan secara optimal

Tingkat kesulitan pelaksanaan kegiatan Pembuatan ketan dari ubi ungu memiliki tingkat kesulitan yang bisa dikategorikan sebagai mudah hingga menengah. Dalam proses persiapan bahan, semuanya cukup sederhana karena bahan-bahan tersebut mudah untuk diperoleh. Namun, tantangan mulai muncul ketika harus mengolah ubi ungu dan ketan. Ubi perlu dikukus sampai benar-benar lunak dan dihaluskan dengan baik agar tidak berbentuk gumpalan, sementara itu ketan memerlukan perendaman dan pengukusan yang tepat, serta takaran santan yang seimbang untuk mendapatkan tekstur yang lembut.

Ada juga tantangan dalam proses penggabungan ubi ungu dengan ketan.



Jika tidak dilakukan dengan cermat, adonan bisa saja amburadul atau menjadi sangat kering. Meskipun begitu, tahap penyajian dan pembentukan lebih mudah, hanya membutuhkan kerapian dan sedikit kreativitas agar tampak lebih menarik.

Tingkat kesulitan dalam pembuatan ketan ubi ungu bisa dianggap mudah hingga menengah, karena walaupun bahan-bahannya cukup sederhana, proses pengolahan ketan serta pencampuran dengan ubi ungu memerlukan perhatian ekstra agar hasil akhir terasa lembut dan halus.



**Gambar 1. Peserta workshop**



**Gambar 2. Sesi Tanya Jawab**



**Gambar 3. Pelatihan Demonstrasi**



**Gambar 4. Produk Hasil Kelompok 2 Siap Jual**

**Tabel 1. Respon Peserta Pelatihan Pembuatan Ketan Ubi Ungu Di Desa Pasir Jaya**

No.	Aspek yang dinilai	Skor Kepentingan (%)				
			5	3	2	1
1	Kejelasan Penyajian Materi pada Saat Pelatihan	15 1	0	0	0	0
2	Jawaban pemateri Terhadap Pertanyaan Audiens	13 3	0	0	0	0
3	Kecukupan dan Ketersediaan alat dan bahan pada saat Pelatihan	16 0	0	0	0	0
4	Produk Ketan ubi ungu dapat menjadi pendapatan tambahan	12 2	2	0	0	0
5	Tingkat kemungkinan Masyarakat dapat menerapkan Kembali resep yang telah diberikan	10 5	1	0	0	0

## KESIMPULAN DAN SARAN

### Simpulan

Tingkat ketercapaian target kegiatan dalam praktik pembuatan ubi ungu menjadi ketan ubi ungu yaitu sampai para audiens yang telah hadir pada acara demonstrasi berhasil mempraktikkan sendiri di rumah masing-masing. Menilik pada hal tersebut, setelah dilakukan pemantauan di hari lain, para audiens berhasil membentuk kelompok yang bersedia mempraktikkan pembuatan ubi ungu menjadi ketan ubi ungu di rumah. Selain itu, pada saat acara demonstrasi, para audiens juga memperhatikan dengan baik setiap langkah pembuatan ubi ungu menjadi ketan ubi ungu dan antusias memberikan pertanyaan untuk mengetahui lebih lanjut mengenai pembuatannya. Ini menunjukkan kegiatan praktik pembuatan ketan ubi ungu disambut baik oleh masyarakat Desa Pasir Jaya. Berdasarkan hal yang sudah dijabarkan, tingkat ketercapaian target kegiatan sangat baik.

Permasalahan yang dihadapi cenderung ekonomi. Kemudian ide inovasi bisnis ubi ungu menjadi ketan ubi ungu merupakan solusi inovatif yang tepat dan sesuai dengan permasalahan yang ada. Para audiens yang telah membentuk kelompok berhasil mempraktikkan pembuatan ubi ungu menjadi ketan ubi ungu seperti yang telah didemonstrasikan. Dengan melibatkan metode pelatihan yang melibatkan penyuluhan tentang substansi kegiatan yang disertai dengan demonstrasi atau percontohan untuk realisasinya, pelatihan dalam pengoperasian sistem atau peralatan, Melalui penyuluhan tentang substansi kegiatan yang disertai dengan demonstrasi atau percontohan untuk realisasinya, para mahasiswa berhasil memberikan demonstrasi dengan jelas dan interaktif. Melalui pelatihan dalam pengoperasian sistem atau peralatan, para audiens yang telah membentuk kelompok telah mengikuti

pelatihan demonstrasi pembuatan ketan ubi ungu dengan antusias.

Ide inovasi bisnis ubi ungu menjadi ketan ubi ungu memberikan dampak dan manfaat bagi para audiens yaitu masyarakat Desa Pasir Jaya untum memberikan ide usaha baru dengan cara pembuatannya yang mudah dan bahan baku yang mudah ditemukan. Selain itu, dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan baru dalam mengolah ubi ungu. Sehingga ubi ungu bisa dinikmati tidak hanya direbus saja, tetapi dapat menjadi hidangan lain yaitu ketan ubi ungu. Secara menyeluruh, kegiatan praktik pembuatan ketan ubi ungu yang dilakukan di Desa Pasir Jaya dapat memberikan kontribusi positif dan diharapkan dapat meningkatkan kualitas perekonomian masyarakatnya.

### **Saran**

Merujuk pada hasil pengabdian kepada masyarakat dijalankan yang di Desa Pasir Jaya, mengenai inovasi bisnis pembuatan ubi ungu menjadi ketan ubi ungu, berikut beberapa rekomendasi yang dapat dilakukan selanjutnya:

1. Disarankan adanya pendampingan untuk memberikan wawasan baru mengenai pengelolaan usaha dan pemasaran yang juga memanfaatkan teknologi digital.
2. Diperlukan adanya dukungan dari pemerintah setempat untuk memberikan akses fasilitas dan permodalan, agar ide inovasi bisnis ini dapat direalisasikan oleh masyarakat yang terhalang oleh akses fasilitas dan permodalan.
3. Diperlukan adanya evaluasi bertahap untuk memantau inovasi yang ada dapat diperbaiki dan menyesuaikan kebutuhan pasar yang dinamis.

### **DAFTAR PUSTAKA**



Anwar, A., Ramli, R., Mafuzah, M., Murzani, S., & Idris, M. N. (2024). Praktik Magang Serta Kolaborasi Pengabdian Dosen dan Mahasiswa di SOS Children's Villages Meulaboh. *Zona: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 15–22.

<https://doi.org/https://doi.org/10.71153/zona.v1i1.14>

Fakhriyyah, D. D., Susanti, Y., & Laili, S. S. (2022). Pengembangan Inovasi Produk dan Penggunaan Digital Marketing sebagai Upaya Peningkatan Penjualan UMKM Makanan. *Jurnal Pembelajaran Pemberdayaan Masyarakat (JP2M)*, 3(1), 9–16.

<https://doi.org/https://doi.org/10.33474/jp2m.v3i1.13198>

Iftita, M., Sahur, E. F., Silvira, S., Al Farizi, F., Nurhidayah, N., & Samsinar, S. (2024). MIE UBI UNGU SEBAGAI PELUANG USAHA KREATIVITAS MAHASISWA YANG BERNILAI JUAL. *BERNAS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(2), 1852–1856.

<https://doi.org/https://doi.org/10.31949/jb.v5i2.8564>

Muhsyanur, M. (2024). Menggali Potensi, Mengembangkan Solusi: Peran

Vital Pengabdian Masyarakat. *Anregurutta: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 96–105.

<https://jurnalppm.iaiasadiyah.ac.id/index.php/anregurutta/article/view/7>

Sofyana, N. N., Yanna, S., Zuhra, F., Eriani, D., Nurhayati, A., Malik, I., Aryanie, I., & Khadri, M. (2023). Pemanfaat Kearifan Pangan Lokal Ubi Ungu. *Ika Bina En Pabolo: Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(1), 19–25.

<https://doi.org/https://doi.org/10.36987/ikabinaenpabolo.v3i1.3729>