

## Pelatihan Pembuatan Dodol "UBALU" (Ubi Jalar Ungu)

Riski Aprilianti Baharruddin<sup>1</sup>, Dillah Faradilla Hasanah<sup>2</sup>, Andi Izatul Fiddah<sup>3</sup>, Nur Arisah<sup>4</sup>,

<sup>1</sup> Manajemen, Universitas Patompo

<sup>2</sup> Ekonomi Pembangunan, Universitas Indonesia

<sup>3</sup> Manajemen, Universitas Patompo

<sup>4</sup> Pendidikan Ekonomi, Universitas Negeri Makassar

Email: [riskyaprilianti81@gmail.com](mailto:riskyaprilianti81@gmail.com)

---

### Artikel info

---

**Abstract.** *In Indonesia, sweet potatoes are generally a side food ingredient. Meanwhile in Irian Jaya, sweet potatoes are used as a staple food. One of the areas producing purple sweet potatoes is the people of Gowa, especially the Tahfidzul Qur'an Pondok Tahfidzul Qur'an, Gowa As-Syarif Education Foundation. Where the average community commodity is planting purple sweet potatoes. However, unfortunately, after harvesting, people only immediately sell the purple sweet potatoes to collectors, or usually sell them to people who are visiting the place as souvenirs or souvenirs from the cottage, so their economic value is still low. Therefore, in order to overcome this problem, the aim of the community service carried out by the community service is to innovate purple sweet potatoes into dodol so that they are suitable for sale to local communities, throughout Indonesia and abroad, and purple sweet potatoes have high economic value. The Community Partnership Program Team was moved to provide training in the skills of making dodol made from purple sweet potato as the basic ingredient, which was given the name Dodol "UBALU", which can be sold and add to the economy of the residents of Pondok Tahfidzul Qur'an, Gowa As-Syarif Education Foundation. In making this dodol, a very simple application method was used, so that mothers could carry out further applications at a later date without the assistance of the Community Partnership Program team.*

**Abstrak.** Di Indonesia, ubi jalar umumnya sebagai bahan pangan sampingan. Sedangkan di Irian Jaya, ubi jalar digunakan sebagai makanan pokok. Salah satu daerah penghasil ubi jalar ungu adalah masyarakat Gowa khususnya Pondok Tahfidzul Qur'an Yayasan Pendidikan As-Syarif Gowa. Dimana komoditas masyarakatnya rata-rata menanam ubi jalar ungu. Namun sayangnya setelah panen masyarakat hanya langsung menjual hasil ubi jalar ungu ke pengepul, atau biasa juga di jual ke masyarakat yang sedang berkunjung ke tempat tersebut sebagai ole-ole atau buah tangan dari pondok tersebut sehingga nilai ekonominya juga masih rendah. Maka dari itu

---

---

agar dapat mengatasi masalah tersebut tujuan dari pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan oleh pengabdian yaitu mengadakan inovasi ubi jalar ungu menjadi dodol agar layak di jual ke masyarakat lokal hingga masyarakat se Indonesia hingga mancanegara, serta ubi jalar ungu memiliki nilai ekonomi tinggi. Tim Program Kemitraan Masyarakat tergerak untuk memberikan pelatihan keterampilan membuat dodol yang terbuat dari bahan dasar ubi jalar ungu yang diberikan nama Dodol "UBALU", yang dapat dijual dan menambah ekonomi masyarakat warga Pondok Tahfidzul Qur'an Yayasan Pendidikan As-Syarif Gowa. Pada pembuatan dodol ini, diterapkan metoda aplikasi yang sangat sederhana, sehingga ibu-ibu dapat melakukan aplikasi lanjutan dikemudian hari tanpa pendampingan tim Program Kemitraan Masyarakat.

---

**Keywords:**

*Pelatihan;  
Pendampingan;  
Dodol Ubi Ungu.*

**Corresponden author:**

Email: [xxxx@gmail.com](mailto:xxxx@gmail.com)



artikel dengan akses terbuka di bawah lisensi CC BY -4.0

---

**PENDAHULUAN**

Ubi Jalar atau ketela rambat (*Ipomoea batatas* L.) adalah sejenis ubi-ubian yang disukai oleh masyarakat Indonesia karena memiliki rasa yang enak, murah harganya dan juga bisa membuat perut kita kenyang (Hasanah, N. Dkk. 2021). Tapi tidak sedikit, banyak yang menganggap ubi jalar sebagai makanan kampung dan tidak bergengsi (Samber, L., N., dkk., 2021). Padahal manfaat yang dikandung ubi jalar untuk kesehatan sangat besar. Nilai gizinya bahkan lebih tinggi dibanding kentang, dan memiliki indeks glikemik rendah. Serat dan kandungan vitamin A pada ubi jalar pun tinggi, termasuk juga zat besi, folat, tembaga, dan mangan. Bahkan vitamin C, B2, B6, D, E dan biotin pun ada dalam makanan sederhana ini. Manfaatnya baik bagi peningkatan sistem imunitas tubuh (Kamaruddin, M. dan Rachmawati, Y. 2022).

Ada 3 jenis ubi jalar, yaitu ubi jalar putih, kuning, dan merah (ungu). Dari ketiga jenis ubi jalar itu yang paling tinggi kadar antosianinnya adalah ubi jalar ungu. Ubi jalar ungu merupakan umbi-umbian yang mengandung senyawa antioksidan paling komplet (Fahrullah, 2022). Makin pekat warna jingganya, makin tinggi kadar betakaroten yang merupakan bahan pembentuk vitamin A dalam tubuh. Kandungan betakaroten ubi jalar adalah yang paling tinggi di antara padi-padian, umbi-umbian, dan hasil olahannya (Rosida. 2014).

Apabila dibandingkan dengan jenis ubi jalar yang biasa, terdapat berbagai perbedaan yang mencolok. Selain tentu saja warnanya yang ungu, ubi ungu juga cenderung memiliki aroma yang lebih khas. Rasa dari umbi ungu sendiri sebenarnya sangat variatif, mulai dari rasa yang sangat manis, agak manis, agak pahit, dan pahit. Selain warnanya yang menarik, manfaat ubi ungu juga tidak kalah menarik. Warna ungu yang muncul pada ubi ini disebabkan oleh adanya kandungan vitamin B yaitu B6 dan asam folat yang cukup mengesankan. Kedua vitamin ini sangat dibutuhkan untuk mengoptimalkan kerja otak sehingga daya ingat dapat dipertahankan (Yaningsih, H., dkk. 2013). Ubi jalar kaya akan kandungan serat, karbohidrat kompleks, dan rendah kalori. Hal ini sangat menguntungkan bagi penderita diabetes karena bisa mengontrol atau memperlambat peningkatan kadar gula darah. Di Indonesia, ubi jalar umumnya sebagai bahan pangan sampingan. Sedangkan di Irian Jaya, ubi jalar

digunakan sebagai makanan pokok. Komoditas ini ditanam baik pada lahan sawah maupun lahan tegalan. Namun sayangnya, manfaat dari ubi ungu masih belum sama populernya dengan jenis umbi-umbian lainnya.

Salah satu daerah penghasil ubi jalar ungu adalah masyarakat Gowa khususnya Pondok Tahfidzul Qur'an Yayasan Pendidikan As-Syarif Gowa. Dimana komoditas masyarakatnya rata-rata menanam ubi jalar ungu. Namun sayangnya setelah panen masyarakat hanya langsung menjual hasil ubi jalar ungu ke pengepul, atau biasa juga di jual ke masyarakat yang sedang berkunjung ke tempat tersebut sebagai ole-ole atau buah tangan dari pondok tersebut sehingga nilai ekonominya juga masih rendah.

Pada umumnya masyarakat kurang memanfaatkan secara maksimal ubi jalar, yang mengakibatkan harga jual ubi jalar menjadi murah. Kebanyakan mereka mengetahui penyajian ubi jalar hanya dapat direbus atau digoreng saja, padahal ubi jalar dapat diolah menjadi berbagai bentuk dan macam produk olahan. Inovasi ubi jalar ungu masih kurang. Padahal jika mau membuat sedikit inovasi khususnya pada Ubi jalar Ungu, makanan ini bisa menghasilkan banyak manfaat dan keuntungan. Ubi jalar bisa diolah menjadi beragam macam makanan, bahkan jika hanya direbus saja umbi-umbian seperti ini sudah terasa cukup nikmat dan juga memiliki rasa yang agak manis dan khas. Salah satu cara mengolah ubi jalar ungu menjadi makanan yang berbeda yaitu dengan membuat dodol.

Dodol adalah makanan khas Indonesia yang sangat familiar, selain familiar dodol juga terasa enak dan banyak macamnya. Di berbagai daerah menciptakan dodol dengan berbagai macam rasa dan warna, yang sering dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia adalah dodol garut. Dodol garut berasal dari daerah Garut sendiri. Nama-nama yang diberikan pada merk dodol lebih menonjolkan daerah asal, misalnya dodol garut yang sudah disebutkan, dodol Kalimantan, dodol Kudus, dodol dan dodol Cina. Masyarakat Jawa mengenal dodol dengan sebutan jenang sedangkan masyarakat Cina menyebut dodol dengan sebutan kue keranjang yang dijual pada perayaan imlek saja, tetapi pada dasarnya dodol pada semua daerah sama yaitu terasa legit dan gurih walaupun sekarang banyak variasi dodol yang ada.

Berdasarkan observasi awal, warga Pondok Tahfidzul Qur'an Yayasan Pendidikan As-Syarif Gowa khususnya ibu-ibu rumah tangga menginginkan adanya solusi untuk mengatasi hal tersebut, yaitu adanya inovasi ubi jalar ungu menjadi dodol agar layak di jual ke masyarakat lokal hingga masyarakat se Indonesia hingga mancanegara, serta ubi jalar ungu memiliki nilai ekonomi tinggi. Melihat realita tersebut tim Program Kemitraan Masyarakat bergerak untuk memberikan pelatihan keterampilan membuat dodol yang terbuat dari bahan dasar ubi jalar ungu yang diberikan nama Dodol "UBALU", yang dapat dijual dan menambah ekonomi masyarakat warga Pondok Tahfidzul Qur'an Yayasan Pendidikan As-Syarif Gowa. Pada pembuatan dodol ini, diterapkan metoda aplikasi yang sangat sederhana, sehingga ibu-ibu dapat melakukan aplikasi lanjutan dikemudian hari tanpa pendampingan tim Program Kemitraan Masyarakat.

## **Metode**

Metode yang digunakan dalam kegiatan ini yaitu melakukan pendampingan dan bimbingan terhadap mitra tentang Pembuatan Dodol "UBALU" (Ubi Jalar Ungu). Dalam kegiatan ini pengabdian menawarkan inovasi yang mampu menyelesaikan masalah. Sesuatu yang baru bisa menggantikan hal lama yang dirasa penuh masalah. Kehadiran ide dan gagasan baru membuat setiap permasalahan yang ada dapat dipecahkan dengan baik (Arisah, N., & Ratnah, S. (2024). Apalagi untuk masalah produk, jika ada produk lama yang sudah tak bisa dipasarkan, inovasi harus dilakukan guna menarik

kembali minat masyarakat terhadap produk tersebut di pasaran (Mustari, M (2024); Ratnah, S (2024)). Hal ini dikarenakan penurunan minat masyarakat dapat dilihat pada olahan ubi ungu sehingga kami membuat produk makanan berbahan dasar ubi ungu yang lebih menarik agar masyarakat lebih banyak yang membeli dan kembali mengkonsumsi ubi ungu. Waktu yang digunakan selama pengabdian adalah 1 Bulan di Pondok Tahfidzul Qur'an Yayasan Pendidikan As-Syarif Gowa.

## Hasil Dan Pembahasan

Pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat dengan cara pendampingan dan bimbingan terhadap mitra tentang pembuatan Dodol "UBALU" (Ubi Jalar Ungu) sebagai salah satu suatu produk makanan yang dapat dikonsumsi oleh Masyarakat serta dapat dijadikan produk kewirausahaan sehingga dapat meningkatkan perekonomian masyarakat. Adapun pelaksanaan pembuatan Dodol "UBALU" (Ubi Jalar Ungu) adalah sebagai berikut:

### 1. Alat

Adapun alat yang digunakan pada pendampingan pembuatan Dodol "UBALU" (Ubi Jalar Ungu) adalah sebagai berikut:

**Tabel 1. Alat yang digunakan untuk pembuatan Dodol "UBALU" (Ubi Jalar Ungu)**

No.	Peralatan	Gambar
1	Kompor	
2	Tabung Gas Elpiji	
3	Wajan	
4	Blender	

5	Spatula	
6	Baskom Adonan Kue	
7	Kocokan Kue Tangan	
8	Nanpan/ Baki Saji	
9	Platik Kue	

## 2. Bahan

Adapun bahan yang digunakan pada pendampingan pembuatan Dodol “UBALU” (Ubi Jalar Ungu) adalah sebagai berikut:

**Tabel 2. Bahan yang digunakan untuk pembuatan Dodol “UBALU” (Ubi Jalar Ungu)**

No.	Bahan	Takaran	Gambar
1	Ubi Jalar Ungu	700gr	

2	Gula Pasir	700gr	
3	Tepung Beras	200gr	
4	Tepung Ketan Putih	500gr	
5	Mentega	1 sendok makan	
6	Esens Vanila	½ sendok makan	
7	Garam	½ sendok makan	
8	Santan Kelapa	1 lt 200ml Setara 2 butir kelapa	

### 3. Langkah-langkah pembuatan Dodol "UBALU" (Ubi Jalar Ungu)

Langkah-langkah pada pendampingan pembuatan Dodol "UBALU" (Ubi Jalar Ungu) adalah sebagai berikut:

**Tabel 3. Langkah-langkah pembuatan Dodol "UBALU" (Ubi Jalar Ungu)**

No.	Cara Kerja	Dokumentasi
1.	2 butir kelapa di parut kemudian di peras hingga menjadi santan	
2.	Ubi ungu di kukus kemudian di haluskan menggunakan mixer	
3.	Campurkan tepung beras, tepung ketan, garam, dan essens vanila kedalam baskom adonan kue	
4.	Setelah itu masukkan ubi jalar ungu yang telah di haluskan kedalam baskom adonan kue kemudian di aduk hingga tercampur merata.	
5.	Kemudian tambahkan santan ke dalam adonan	
6.	Setelah semua bahan tercampur rata, selanjutnya adonan tersebut di tuang ke dalam wajan.	

7.	Adonan diaduk kurang lebih 45 menit dengan menggunakan api sedang hingga adonan matang dan berwarna ungu tua	
8.	Siapkanlah loyang yang telah dilapisi plastik, kemudian tuangkan adonan yang sudah matang ke dalamnya dan padatkan.	
9.	Jika sudah di dinginkan, kemudian potong-potong sesuai selera dan kemas dalam potongan plastik bersih.	

#### 4. Partisipasi Mitra

Mitra sasaran dalam kegiatan pelatihan ini adalah ibu-ibu warga Pondok Tahfidzul Qur'an Yayasan Pendidikan As-Syarif Gowa.



**Gambar 1. Mitra Pelatihan**

**(Ibu-ibu warga Pondok Tahfidzul Qur'an Yayasan Pendidikan As-Syarif Gowa)**

Dalam kegiatan ini mitra pelatihan yaitu ibu-ibu warga Pondok Tahfidzul Qur'an Yayasan Pendidikan As-Syarif Gowa sangat antusias untuk mengikuti pelatihan pembuatan Dodol "UBALU"

(Ubi Jalar Ungu).

Selain pembuatan dodol Dodol “UBALU” (Ubi Jalar Ungu), mitra juga di ajarkan bagaimana cara pengemasan produk yang menarik sehingga dapat membuka peluang usaha produksi Dodol “UBALU” (Ubi Jalar Ungu) sehingga dapat dipasarkan dan menjadi sumber pendapatan bagi mitra pelatihan. Contoh pengemasan dan pemberian nama usaha dapat di lihat pada gambar berikut.



*Gambar 2. Label merek Usaha Produksi*



*Gambar 3. Kemasan Produk Dodol “UBALU” (Ubi Jalar Ungu) yang siap di Pasarkan*

## 5. Hasil yang dicapai

Kegiatan pelatihan pembuatan dodol ubi ungu tentunya memberikan nilai tambah bagi masyarakat masyarakat warga Pondok Tahfidzul Qur'an Yayasan Pendidikan As-Syarif Gowa. Nilai tambah yang dimaksud adalah memotivasi masyarakat warga Pondok Tahfidzul Qur'an Yayasan Pendidikan As-Syarif Gowa memberikan pelatihan pembuatan dodol yang terbuat dari bahan dasar ubi jalar ungu; memberikan pengetahuan kepada warga cara pengemasan produk yang menarik; dan membuka peluang usaha produksi Dodol "UBALU" (Ubi Jalar Ungu) sehingga dapat dipasarkan dan menjadi sumber pendapatan dari kegiatan tersebut.

### Simpulan Dan Saran

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang kami lakukan mendapat sambutan dan tanggapan yang positif dari masyarakat. Hal ini terlihat pada kesungguhan dan keseriusan masyarakat warga Pondok Tahfidzul Qur'an Yayasan Pendidikan As-Syarif Gowa mengikuti materi pelatihan pembuatan dodol yang terbuat dari bahan dasar ubi jalar ungu; cara pengemasan produk yang menarik; dan membuka peluang usaha produksi Dodol "UBALU" (Ubi Jalar Ungu) sehingga dapat dipasarkan dan menjadi sumber pendapatan dari kegiatan tersebut.

Kegiatan ini merupakan kegiatan yang sifatnya positif, sehingga diharapkan dilakukan secara kontinu untuk membantu masyarakat warga Pondok Tahfidzul Qur'an Yayasan Pendidikan As-Syarif Gowa agar dapat membuat dodol yang terbuat dari bahan dasar ubi jalar ungu.

### Daftar Rujukan

- Arisah, N., & Ratnah, S. (2024). PKM Kewirausahaan Pembuatan Keripik Pisang Rasa (KRISANGRA). *Jurnal Pengabdian Masyarakat Akademisi*, 2(2), 33-45.
- Fahrullah. (2022). Inovasi Pemanfaatan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.) dalam Pembuatan Es Krim bagi Ibu Rumah Tangga. *Jurnal ABDINUS: Jurnal Pengabdian Nusantara*, 6(1), 163-169.
- Hasanah, N. Dkk. 2021. Uji Organoleptik Dodol Ubi jalar Ungu (*Ipomean batatas* var *Ayumurasaki*) Berdasarkan Lama Penyimpanan. *Jurnal Pendidikan Biologi*. Vol. 10, No. 2. p-ISSN:2599-1337/e-ISSN:2089-3205.
- Kamaruddin, M. dan Rachmawati, Y. 2022. Pemanfaatan Dodol Ubi Jalar Ungu Sebagai Makanan Tambahan Bagi Anak Sekolah Dasar Dengan Gizi Kurang. *Jurnal Gema Kesehatan Poltekkes Jayapura*. Vol. 14, No. 2. p-ISSN 2088-5083/e-ISSN2654-8100.
- Mustari, M., Nurjannah, N., Arisah, N., Sirajuddin, A. M., & Wulandari, L. (2024). Pendampingan Pembuatan Lampu 'LAMPIAS' (Lampion Hias) Di Kecamatan Biringkanaya Kota Makassar. *Jurnal Akademik Pengabdian Masyarakat*, 2(1), 112-120.
- Ratnah, S., Arisah, N., Mustari, M., Nahriana, N., & Hasyim, S. H. (2024). PKM Pendampingan Pembuatan BIBIGOR (Biskuit Bihun Goreng). *Panggung Kebaikan: Jurnal Pengabdian Sosial*, 1(2), 27-35.
- Rosida. 2014. Potensi Ubi Jalar Sebagai Bahan Baku Industri Pangan. *Jurnal Teknobuga*. Vol.1, No. 1.
- Samber, L., N., dkk. (2021). *Ubi Jalar Ungu Papua Sebagai Sumber Antioksidan*. Seminar Nasional X Pendidikan Biologi FKIP UNS. Semarang.
- Yaningsih, H., dkk. 2013. Studi Karakteristik Gizi Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas* Var Gunung Kawi) Pada Beberapa Umur Panen. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*. Vol. 1, No. 1, ISSN: 2503-488X.