**OPTIMALISASI PEMANFAATAN DAN DIVERSIFIKASI OLAHAN UBI JALAR SEBAGAI ALTERNATIF PEMBERDAYAAN MASYARAKAT**

**DESA WEDOMARTANI**

*Fitri Rahmawati, Rizqie Auliana, Mutiara Nugraheni*

Lembaga Pengabdian Masyarakat Universitas Negeri Yogyakarta

**ABSTRAK**

Program kegiatan PPM Prioritas Fakultas tentang Optimalisasi pemanfaatan dan diversifikasi olahan ubi jalar sebagai upaya pemberdayaan masyarakat Desa Wedomartani telah disusun berdasarkan survei bahwa di lokasi banyak tersedia ubi jalar. Tujuan pengabdian masyarakat ini adalah: 1) Mengetahui dan mempraktekkan pengembangan produk olahan dari ubi jalar sehingga dapat diterima oleh masyarakat secara luas. 2) Mengetahui dan mempraktekan penggunaan kemasan yang cocok digunakan agar lebih menarik konsumen. 3) Mengetahui dan menerapkan cara produksi yang baik pada produksi olahan dari ubi jalar. 4) Mengetahui dan menerapkan cara perhitungan harga jual dan titik impas produksi olahan ubi jalar. 5) Mampu melakukan perintisan usaha aneka produk olahan ubi jalar secara berkelompok.

Pelatihan ketrampilan mengolah ubi jalar ini telah berhasil dilaksanakan dengan baik selama 3 kali tatap muka berupa penyelenggaraan pelatihan secara singkat, yaitu tahap teori, tahap praktek dan tahap evaluasi dan motivasi. Materi teori yang diberikan adalah a) Pengetahuan bahan, b) Pengemasan dan pelabelan, c) Perhitungan harga jual dan BEP, dan d) Cara produksi pangan yang baikl. Materi teori diberikan selama 180 menit. Materi praktek yang diberikan adalah pengolahan ubi jalar menjadi empat produk makanan berbahan ubi jalar, yaitu: **roti manis ubi jalar,** **bakpao ubi jalar**, **cake lapis ubi jalar** dan **donat ubi jalar**. Materi ini diberikan selama 360 menit dengan cara membagi peserta dalam 5 kelompok.

Pelatihan ini dikatakan berhasil karena telah sesuai dengan Indikator keberhasilan yang ditetapkan, yaitu pelatihan dinyatakan berhasil apabila 80% peserta mengikuti pelatihan sampai selesai dan dibuktikan dari presensi kehadiran, dan 80% peserta memiliki nilai cukup dalam tes pengetahuan serta ketrampilan sehingga dinyatakan kreatif dan dapat mengolah ubi jalar menjadi aneka produk makanan pada saat lomba. Hasil penilaian kehadiran menunjukkan hasil 99% peserta datang untuk mengikuti pelatihan sampai selesai. Sedangkan evaluasi praktek (ketrampilan) sudah terlihat lebih dari 60% telah memiliki kemampuan baik dalam persiapan, proses dan penyajian. Sementara dari sikap atau respon terhadap kegiatan pelatihan ini 60% menyatakan sangat bermanfaat dan 40% menyatakan bermanfaat.

**Kata kunci**: ubi jalar, diversifikasi, roti manis ubi jalar, bakpao ubi jalar, cake lapis ubi jalar, dan donat ubi jalar

**OPTIMIZING UTILIZATION OF PROCESSED SWEET POTATOES AND DIVERSIFICATION AS AN ALTERNATIVE COMMUNITY EMPOWERMENT WEDOMARTANI VILLAGE**

*Fitri Rahmawati, Rizqie Auliana, Mutiara Nugraheni*Community Service Institute, Yogyakarta State University

**ABSTRACT**

Program Priorities PPM activities Faculty of Optimizing utilization and diversification of processed sweet potatoes as a community empowerment effort Wedomartani Village has been prepared based on a survey that the site sweet potatoes are widely available. The purpose of this community service are: 1) Know and practice the development of processed products from sweet potatoes that can be accepted by society at large. 2) Knowing and practicing the use of suitable packaging more attractive for consumers. 3) Know and apply the way of good production on the preparations of sweet potato production. 4) Know and apply the sale price calculation and the break-even production of processed sweet potatoes. 5) Able to perform various pioneering efforts of processed sweet potato products in groups.

Sweet potato processing skills training has been successfully implemented with good for 3 times face to face in the form of a brief training event, namely the stage of theory, practice stage and evaluation stage and motivation. The material given theory is a) Knowledge of materials, b) Packaging and labeling, c) Calculation of the selling price and BEP, and d) How baikl food production. Theory of matter is given for 180 minutes. The material provided is the practice of processing sweet potatoes into four food products made from sweet potatoes, namely: bread sweet potato, sweet potato dumplings, sweet potato layer cake and sweet potato donuts. This material is provided for 360 min by dividing participants into 5 groups.

This training is successful because it has been in accordance with the indicators of success have been defined, namely training declared successful if 80% of participants attended the training to complete and proved the presence of attendance, and 80% of participants have sufficient value in a test of knowledge and skills so that the otherwise creative and to cultivate sweet potatoes potatoes into various food products during the race. Assessment results show the presence of 99% of participants come for training to complete. While the evaluation of practice (skills) has seen more than 60% have had good ability in the preparation, processing and presentation. While the attitude or response to these training activities 60% said very useful and 40% said helpful.

Key words: sweet potato, diversification, sweet bread, sweet potato, sweet potato dumplings, sweet potato layer cake, and sweet potato donuts