



## **Pemberdayaan Kelompok Wanita Tani Menuh Tandur melalui Pelatihan Pembuatan Tepung Ubi Jalar**

**Ni Made Wirastika Sari<sup>1\*</sup>, Taslim Sjah<sup>1</sup>, Sri Maryati<sup>1</sup>, Idiatul Fitri Danasari<sup>1</sup>,  
Ni Made Nike Zeamita Widiyanti<sup>1</sup>**

<sup>1</sup>(Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian Universitas Mataram, Mataram, Indonesia.

### *Article history:*

Received: 24 September 2025

Revised: 27 Oktober 2025

Accepted: 29 Desember 2025

### *\*Corresponding Author:*

Ni Made Wirastika Sari,  
Program Studi Agribisnis, Fakultas  
Pertanian Universitas Mataram,  
Mataram, Indonesia;

### *Email:*

[wirastikasari@unram.ac.id](mailto:wirastikasari@unram.ac.id)

**Abstract:** Batu Mekar Village, located in Lingsar Sub-district, West Lombok Regency, is well known as a fertile agricultural area with abundant natural springs. The main crop cultivated by farmers in this region is rice; however, sweet potatoes are also commonly grown. To date, sweet potatoes produced by farmers in Batu Mekar Village have primarily been sold in fresh form, resulting in relatively low market prices and limited income for farmers. One of the Women Farmer Groups (KWT) in the village, which served as a partner in this community service program, expressed concerns regarding the low income obtained from selling fresh sweet potatoes and requested assistance from the University of Mataram community service team to improve their economic returns. In response to this issue, the team provided training on sweet potato flour processing for the Menuh Tandur Women Farmer Group, aiming to enhance members' knowledge and skills in producing sweet potato flour and to increase value added through processing. The methods employed included socialization, training, mentoring, and evaluation, and the results demonstrated an improvement in the knowledge and skills of KWT members in sweet potato flour production, as well as the creation of economic value added from sweet potato processing.

**Keywords:** community; empowerment; flour; sweet\_potato; women\_farmers\_group

**Abstrak:** Desa Batu Mekar, merupakan salah satu desa di Kecamatan Lingsar, Kabupaten Lombok Barat. Wilayah ini terkenal sebagai daerah pertanian yang subur dan banyak terdapat sumber mata airnya. Tanaman yang banyak ditanam oleh petani di Kecamatan Lingsar yaitu padi, Namun mereka juga menanam ubi jalar. Ubi jalar yang selama ini ditanam oleh petani di desa Batu Mekar masih dijual dalam bentuk segar sehingga harganya sangat murah. Salah satu Kelompok Wanita Tani yang terdapat di desa Batu Mekar yang menjadi mitra dalam kegiatan pengabdian ini, merasa pendapatan yang mereka peroleh dari menjual ubi jalar segar sangat kecil, sehingga ketika berdiskusi dengan tim pengabdian. Mitra meminta bantuan kepada tim pengabdian Universitas Mataram untuk dapat meningkatkan pendapatannya. Sehingga untuk mengatasi permasalahan mitra tersebut, tim pengabdian menawarkan solusi dengan memberikan pelatihan kepada Kelompok Wanita Tani Menuh Tandur melalui pelatihan pembuatan tepung ubi jalar. Tujuan dari kegiatan ini yaitu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan anggota KWT tentang cara membuat tepung ubi jalar dan agar membantu anggota KWT memperoleh nilai tambah dari pengolahan ubi jalar menjadi tepung ubi jalar. Metode yang digunakan yaitu melalui sosialisasi, pelatihan dan pendampingan serta evaluasi. Hasil dari kegiatan pengabdian ini yaitu adanya peningkatan pengetahuan dan keterampilan anggota Kelompok Wanita Tani Menuh Tandur tentang cara pembuatan tepung ubi jalar dan diperoleh nilai tambah ekonomi.

**Kata kunci:** kelompok\_wanita\_tani; pengabdian; masyarakat; tepung; ubi\_jalar

## **PENDAHULUAN**

Kecamatan Lingsar, Kabupaten Lombok Barat, merupakan wilayah agraris dengan potensi besar dalam pengembangan ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas*). Komoditas ini memiliki nilai ekonomi dan gizi yang tinggi, terutama karena kandungan antosianinnya yang berperan sebagai antioksidan alami. Namun, potensi ini belum dioptimalkan oleh masyarakat setempat. Sebagian besar hasil panen dijual dalam bentuk mentah, yang menyebabkan harga jual rendah dan tidak stabil. Penelitian menunjukkan bahwa ubi jalar dapat diolah menjadi produk pangan bernilai tinggi seperti pasta, es krim, dan bahan makanan lainnya yang memiliki daya saing di pasar domestik maupun internasional (Montilla et al., 2020; Puewanto et al., 2021).

Mitra yang menjadi sasaran program ini adalah KWT Menuh Tandur yang merupakan kelompok wanita yang menanam ubi jala di Kecamatan Lingsar. Mitra menghadapi kendala dalam keterbatasan teknologi pengolahan, rendahnya diversifikasi produk, dan minimnya strategi pemasaran. Hal ini berdampak pada rendahnya daya saing produk dan pendapatan mitra. Selain itu, mitrat belum memiliki akses yang memadai terhadap pelatihan keterampilan maupun pendampingan teknologi yang dapat meningkatkan kualitas produk. Kajian terkait pemberdayaan masyarakat menunjukkan bahwa diversifikasi produk pangan berbasis potensi lokal dapat menjadi strategi efektif dalam meningkatkan nilai tambah produk dan pendapatan masyarakat (Singh et al., 2019; Ariyanti dan Suhardi, 2022).

Setelah melakukan diskusi dengan KWT Menuh Tandur, mereka meminta bantuan kepada tim pengabdian Universitas Mataram untuk dapat membantu meningkatkan pendapatannya. Sehingga untuk mengatasi permasalahan tersebut, tim pengabdian menawarkan solusi dengan memberikan sosialisasi dan pelatihan pembuatan ubi jalar. Tujuan utama kegiatan ini adalah peningkatan pengetahuan dan keterampilan mitra melalui sosialisasi dan pelatihan pembuatan tepung ubi jalar. Serta meningkatkan nilai tambah ubi jalar.

Metode yang digunakan yaitu melalui sosialisasi, pelatihan dan pendampingan serta evaluasi. Pemberdayaan masyarakat berbasis inovasi produk pangan diharapkan dapat meningkatkan memberikan kontribusi pada pertumbuhan ekonomi masyarakat (Haryono dan Putri, 2023; Hamidah et al., 2024). Hasil yang diharapkan dari kegiatan ini yaitu adanya peningkatan pengetahuan dan keterampilan anggota Kelompok Wanita Tani Menuh Tandur tentang cara pembuatan tepung ubi jalar dan diperoleh nilai tambah dari pengolahan ubi jalar menjadi tepung.

## **METODE**

Kegiatan pengabdian kepada KWT Menuh Tandur di Desa Batu Mekar, Kecamatan Lingsar, Kabupaten Lombok Barat. Selama ini mitra hanya menjual hasil panen ubi jalar dalam bentuk segar, sehingga tim pengabdian Universitas Mataram akan membantu mengatasi permasalahan mitra melalui kegiatan pelatihan pembuatan tepung ubi jalar.

Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini terdiri dari beberapa tahapan yang dapat dirincikan sebagai berikut:

### **1. Sosialisasi**

Tahap pertama dilakukan yaitu memberikan sosialisasi kepada mitra untuk menyampaikan tentang mengapa penting dilakukan pengolahan ubi jalar dari bentuk segar menjadi tepung, kemudian juga dijelaskan langkah langkah cara pembuatan ubi jalar menjadi tepung. Tahap ini penting untuk dilakukan untuk membuka wawasan dan menambah pengetahuan mitra .

### **2. Pelatihan**

Tahap ini sebagai tindak lanjut dari kegiatan sosialisasi. Kegiatan pelatihan berguna untuk memberikan gambaran secara nyata dan pengalaman langsung kepada mitra tentang cara mengolah ubi jalar segar menjadi tepung.

### **3. Pendampingan dan evaluasi**

Kegiatan pendampingan dan evaluasi mengenai efektivitas hasil kegiatan pengabdian yang telah dilakukan dengan membandingkan hasil pre-test yang diberikan sebelum kegiatan pengabdian dimulai dengan hasil post-test yang diberikan kepada mitra setelah seluruh kegiatan selesai. Post-test terdiri dari beberapa pertanyaan mengenai aspek pengetahuan, keterampilan, kebermanfaatan kegiatan pengabdian yang telah dilakukan.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan melibatkan tim dosen yang melakukan pengabdian beserta mahasiswa dan mitra, dalam hal ini adalah KWT Menuh Tandur di Kecamatan Lingsar. Kegiatan pengabdian dilakukan pada Kamis, 29 Mei 2025 dibagi menjadi beberapa tahapan, yaitu sebagai berikut:

### Sosialisasi dan Pelatihan Pembuatan Tepung Ubi Jalar

Mitra diberikan materi dan praktek langsung cara membuat tepung ubi ungu dari ubi jalar segar oleh ibu Tri Isti Rahayu, S.TP., M.Si dosen dari Fakultas Teknologi Pangan, Universitas Mataram. Agar mitra memperoleh nilai tambah dari pengolahan ubi jalar. Kami juga memberikan dokumen tahap pembuatan tepung ubi jalar yang sudah di print dan dibagikan kepada peserta pelatihan agar mereka bisa membuat lagi setelah selesai pelatihan. Berikut adalah materi sosialisasi tahapan pembuatan tepung ubi jalar:

1. Tahap sortasi dan pencucian  
Pada tahap ini, ubi ungu segar di cuci bersih untuk menghilangkan tanah dan kotoran kemudian di sortir untuk memisahkan umbi yang rusak.
2. Pengupasan dan proses sawut  
Ubi yang sudah bersih dikupas dan di sawut (diparut menggunakan parutan) kemudian dicelupkan ke dalam air panas selama 10 detik. Proses ini berguna untuk mempertahankan warna ubi agar tidak berubah warna ketika dijemur nanti.
3. Pengeringan  
Setelah itu ubi yang sudah di parut, di letakan diatas nampan bambu dan di jemur selama 3-5 hari hingga benar-benar kering.
4. Penepungan dan pengayakan  
Ubi yang sudah kering kemudian di haluskan menggunakan blender atau mesin penepung. Setelah itu diayak menggunakan saringan agar tepung benar-benar halus.
5. Pengemasan  
Tepung yang sudah disaring kemudian dikemas.



Gambar 1. Pelatihan Pembuatan Tepung Ubi Jalar

Nilai tambah yang dihasilkan dari pembuatan tepung ubi jalar dapat diketahui dengan menghitung harga jual 1 kg tepung ubi jalar kemudian dikurangi dengan total biaya produksi. Harga 1 kg tepung ubi jalar sebesar Rp70.000 sedangkan biaya produksi yang diperlukan untuk menghasilkan 1 kg tepung ubi jalar yaitu 4 kg ubi jalar segar dengan harga per kg Rp 5.000, kemudian kita perkirakan biaya tenaga kerja untuk membuat 1 kg tepung sebesar Rp10.000 dan biaya lain-lain Rp4.000. Sehingga total biaya produksi yaitu  $Rp20.000 + Rp10.000 + Rp4.000 = Rp34.000$ , maka nilai tambah tepung ubi jalar =  $Rp70.000$  dikurangi  $Rp34.000 = Rp36.000$ .

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan secara dua arah, sehingga membutuhkan timbal balik dari mitra, yakni KWT Menuh Tandur. Mitra berpartisipasi secara penuh dan menyeluruh terhadap setiap kegiatan yang diselenggarakan. Mitra menyediakan lokasi selama pengabdian, begitu pula dengan tenaga yang

membantu persiapan dan menjaga keamanan serta kelancaran pelaksanaan kegiatan pengabdian. Selain itu, mitra berkontribusi untuk menyediakan bahan baku produksi dan beberapa alat pendukung kegiatan produksi. Mitra juga memberikan saran dan masukan kepada tim pengabdian selama pelaksanaan program berlangsung, sehingga fokus utama tim pengabdian adalah keterlibatan mitra untuk memperoleh ilmu pengetahuan serta inovasi yang diberikan oleh tim pengabdian Universitas Mataram.

### Monitoring dan Evaluasi, serta Keberlanjutan Program

Setelah seluruh kegiatan pengabdian selesai, tim pengabdian akan memastikan keberlanjutan program. Selain itu, tim pengabdian akan melakukan monitoring dan evaluasi mengenai efektivitas hasil kegiatan pengabdian yang telah dilakukan. Monitoring dan evaluasi dilakukan dengan membandingkan hasil pre-test yang diberikan sebelum kegiatan pengabdian dimulai dengan hasil post-test kepada mitra setelah seluruh kegiatan selesai. Post-test terdiri dari beberapa aspek pengetahuan, keterampilan, kebermanfaatan, serta keberlanjutan dalam menangani masalah produksi.

Tabel 1. Hasil Pre-Test dan Post-Test Kegiatan Pengabdian Pengolahan Tepung Ubi Jalar

| Pertanyaan                                                                 | Pre-test      |                  | Post-test     |                  |
|----------------------------------------------------------------------------|---------------|------------------|---------------|------------------|
|                                                                            | Ya<br>(orang) | Tidak<br>(orang) | Ya<br>(orang) | Tidak<br>(orang) |
| Apakah Anda mengetahui bahwa ubi jalar dapat diolah menjadi tepung ?       | 2             | 18               | 20            | 0                |
| Apakah Anda tahu cara mengolah ubi menjadi tepung?                         | 0             | 20               | 20            | 0                |
| Apakah Anda merasa materi Sosialisasi dan Pelatihan ini sangat bermanfaat? | 0             | 0                | 20            | 0                |

Hasil pre test dan post test menunjukkan bahwa anggota KWT sebelum dilakukan sosialisasi dan pelatihan, tidak mengetahui bahwa ubi jalar dapat dibuat tepung. Setelah dilakukan pelatihan, mereka jadi mengetahui bahwa ubi jalar dapat diolah menjadi tepung. Serta anggota KWT Menuh Tandur juga menjadi tahu cara membuat tepung ubi jalar. Hasil post test juga menunjukkan bahwa seluruh anggota KWT yang mengikuti sosialisasi dan pelatihan merasa materi yang diberikan bermanfaat bagi mereka.

### KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pemberdayaan masyarakat di desa Batu Mekar, Kecamatan Lingsar khususnya kepada KWT Menuh Tandur telah dilaksanakan dengan memberikan materi sosialisasi dan pelatihan pembuatan tepung ubi jalar. Hasil kegiatan pengabdian menunjukkan bahwa pengetahuan dan keterampilan mitra meningkat setelah kegiatan dan diketahui nilai tambah dari mengolah ubi jalar menjadi tepung yaitu sebesar Rp36.000. Diharapkan setelah dilakukannya serangkaian kegiatan pengabdian ini dapat memberikan kontribusi pada pertumbuhan ekonomi anggota KWT Menuh Tandur di Desa Batu Mekar, Kecamatan Lingsar.

### Ucapan Terima Kasih

Terima kasih kepada Universitas Mataram yang telah membiayai kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini melalui Pendanaan PNPB Universitas Mataram tahun 2025.

### Daftar Pustaka

- Ariyanti D, Suhardi S. Strategi pemberdayaan UMKM melalui inovasi produk berbasis teknologi pangan. *Jurnal Teknologi Pangan dan Agroindustri*. 2022;10(1):21-31. doi:10.21070/jtpa.v10i1.2914.
- Hamidah, E., Zuhri, S., & Santi, I. S. (2024). Pelatihan Pengembangan Produk Olahan Pangan Lokal Untuk Meningkatkan Daya Saing Pasar di Kabupaten Lamongan. *SABAJAYA Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(05), 211-217.
- Haryono S, Putri AE. Analisis pengembangan produk berbasis potensi lokal untuk meningkatkan daya saing UMKM. *Jurnal Ekonomi dan Manajemen Inovasi*. 2023;12(1):45-60. doi:10.1234/jemi.v12i1.3421.
- Kementrian Pendidikan Tinggi Sains dan Teknologi. Panduan MBKM: Peningkatan Kualitas Lulusan Pendidikan Tinggi. Jakarta: Kementrian Pendidikan Tinggi Sains dan Teknologi; 2020.
- Montilla EC, Hillebrand S, Antezana A, Winterhalter P. Anthocyanin composition of black carrot (*Daucus carota* ssp. *sativus* var. *atrorubens* Alef.) and its color properties. *J Agric Food Chem*. 2020;68(10):2762–70. doi:10.1021/acs.jafc.9b07565.

- Purwanto Y, Rahmawati R, Suyitno. Pengaruh diversifikasi produk pangan berbasis ubi jalar terhadap pendapatan petani di Indonesia. *Jurnal Agribisnis Indonesia*. 2021;11(2):134-45.
- Singh J, Kaur N, Singh T. Development of value-added products from sweet potato: A review. *Food Sci Nutr*. 2019;7(8):2563–77. doi:10.1002/fsn3.1138.