

Memanfaatkan Ubi Ungu Lokal Menjadi Produk UMKM Yang bernilai Jual Tinggi di RT 19 patuk, Gunungkidul

Charles Theofilus Kordias Laoli ¹*, Rahmawati Rahayu ²,
Ani Widyawati ³, Oktaviani Windra Puspita ⁴

^{1,2,3,4}Universitas Sarjanawiyata Tamansiswa, Indonesia

* Corresponding author email: char011108.mhs@ustjogja.ac.id

Received: 2 December 2025; Revised: 7 February 2026; Accepted: 14 February 2026

Abstrak

Program pemberdayaan ini bertujuan meningkatkan nilai tambah ubi lokal melalui pengolahan menjadi produk UMKM bernilai jual tinggi di RT 19, Patuk, Gunungkidul. Kegiatan dilaksanakan bersama 25 ibu-ibu sebagai peserta utama. Metode yang digunakan meliputi sosialisasi potensi ubi lokal, pelatihan praktik pembuatan produk olahan (bola-bola ubi dan inovasi rasa), pendampingan pengemasan menarik, serta edukasi strategi pemasaran sederhana berbasis media sosial. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan keterampilan peserta dalam mengolah ubi menjadi produk yang lebih variatif dan higienis, peningkatan pemahaman tentang pentingnya branding dan kemasan, serta munculnya minat untuk mengembangkan usaha rumahan secara berkelanjutan. Produk yang dihasilkan memiliki tampilan lebih menarik dan daya saing lebih tinggi dibandingkan penjualan ubi mentah. Simpulan kegiatan ini adalah pemanfaatan ubi lokal secara inovatif mampu meningkatkan nilai ekonomi, membuka peluang usaha baru, serta mendorong kemandirian ekonomi keluarga melalui penguatan kapasitas UMKM berbasis potensi desa.

Kata Kunci: ubi lokal, pemberdayaan ibu-ibu, UMKM desa, nilai tambah produk, inovasi pangan

Abstract

This community empowerment program aimed to increase the added value of local cassava by processing it into high-value MSME products in RT 19, Patuk, Gunungkidul. The activity involved 25 women as the main participants. The methods included socialization on the potential of local cassava, hands-on training in producing processed products (cassava balls with flavor innovations), assistance in attractive packaging, and education on simple social media-based marketing strategies. The results showed an improvement in participants' skills in producing more varied and hygienic products, increased understanding of branding and packaging importance, and growing interest in developing sustainable home-based businesses. The resulting products demonstrated better appearance and higher competitiveness compared to selling raw cassava. In conclusion, innovative utilization of local cassava can enhance economic value, create new business opportunities, and strengthen family economic independence through village-based MSME development.

Keywords: local cassava, women empowerment, rural MSMEs, value-added products, food innovation

How to Cite: Laoli, C.T.K., Rahayu, R., Widyawati, A., & Puspita, O.W. (2026). Memanfaatkan Ubi Ungu Lokal Menjadi Produk UMKM yang Bernilai Jual Tinggi di RT 19 Patuk, Gunungkidul. *PENGABDI: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 16-21.

PENDAHULUAN

Desa Patuk di Gunungkidul dikenal sebagai wilayah agraris dengan potensi komoditas lokal yang melimpah, salah satunya ubi ungu yang selama ini sebagian besar masih dipasarkan dalam bentuk segar dengan nilai tambah ekonomi yang relatif rendah sulistiyani (2026). Kondisi ini juga dijumpai pada masyarakat RT 19 Patuk yang belum optimal memanfaatkan ubi ungu sebagai produk olahan bernilai jual tinggi, padahal secara ilmiah ubi ungu kaya akan antosianin dan antioksidan yang berpotensi dikembangkan menjadi produk pangan fungsional serta memiliki daya tarik pasar modern setiyoko (2023). Berbagai kajian sebelumnya menunjukkan bahwa diversifikasi olahan ubi ungu menjadi produk seperti tepung, kue kering, minuman, maupun camilan inovatif mampu meningkatkan nilai tambah dan daya saing UMKM berbasis pangan lokal, namun implementasi di tingkat masyarakat sering terkendala pada aspek inovasi produk, standar mutu, pengemasan, dan strategi pemasaran kusumayadi (2023).

Program pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan sebagai bentuk pemodifikasian dari model pemberdayaan berbasis potensi lokal yang telah banyak diterapkan, dengan penekanan pada pendampingan terpadu mulai dari pelatihan pengolahan, peningkatan kualitas produk, desain kemasan, hingga strategi branding dan pemasaran digital agar lebih adaptif terhadap perkembangan pasar. Tujuan program ini adalah meningkatkan kapasitas dan kemandirian pelaku UMKM di RT 19 Patuk dalam mengolah ubi ungu lokal menjadi produk bernilai jual tinggi, memperkuat ekonomi rumah tangga, serta mendorong terbentuknya produk unggulan berbasis potensi desa. Kegunaan program ini tidak hanya meningkatkan pendapatan masyarakat, tetapi juga mendukung penguatan identitas produk lokal dan keberlanjutan usaha berbasis sumber daya setempat. Target kegiatan meliputi terbentuknya minimal satu lini produk olahan ubi ungu yang layak jual, meningkatnya keterampilan produksi dan manajemen usaha masyarakat, serta tersusunnya strategi pemasaran yang aplikatif, dengan luaran berupa produk olahan ubi ungu siap edar, peningkatan omzet UMKM, publikasi ilmiah pengabdian, dan model pendampingan yang dapat direplikasi pada wilayah lain dengan karakteristik serupa.

METODE

Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan pada tanggal 5 Februari 2026 di salah satu rumah warga RT 19 Patuk, Gunungkidul, dengan durasi kegiatan selama dua jam, yaitu pukul 13.00–15.00 WIB, dan dihadiri oleh 25 orang ibu-ibu RT 19 sebagai peserta. Kegiatan diawali dengan penyampaian materi singkat mengenai potensi pengolahan ubi ungu sebagai produk bernilai jual, dilanjutkan dengan demonstrasi dan praktik langsung pembuatan produk olahan. Alat yang digunakan dalam kegiatan ini meliputi panci, alat masak, dan kompor sebagai sarana pengolahan, sedangkan bahan yang digunakan terdiri atas ubi ungu sebagai bahan utama, serta cokelat, tepung panir, tepung terigu, dan minyak goreng sebagai bahan pendukung. Prosedur kerja dimulai dari proses pencucian dan perebusan ubi ungu hingga matang, kemudian pengupasan dan penghalusan, pencampuran dengan bahan tambahan sesuai formulasi, pembentukan adonan, pelapisan menggunakan tepung terigu dan tepung panir, serta proses penggorengan hingga produk matang dan siap disajikan.

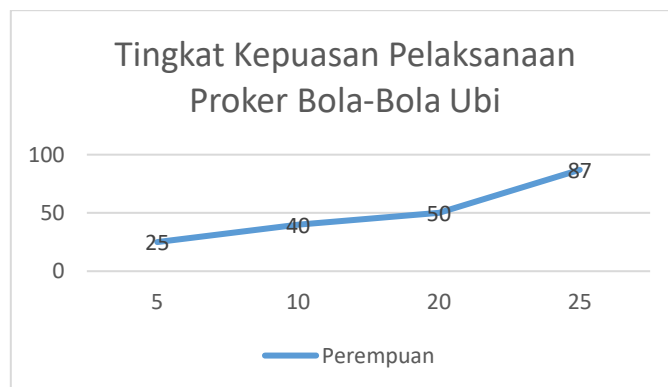
Analisis data dilakukan secara deskriptif kualitatif melalui observasi selama kegiatan berlangsung, evaluasi keterlibatan peserta, serta diskusi dan tanya jawab untuk mengetahui tingkat

pemahaman dan keterampilan peserta setelah pelatihan, sehingga dapat disimpulkan efektivitas kegiatan dalam meningkatkan kapasitas pengolahan ubi ungu menjadi produk UMKM bernilai jual tinggi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Bagian hasil dan pembahasan menunjukkan bahwa kegiatan pengolahan ubi ungu lokal menjadi produk UMKM bernilai jual tinggi di RT 19 Patuk, Gunungkidul, berjalan efektif dan selaras dengan tujuan program, yaitu meningkatkan keterampilan dan pemahaman masyarakat dalam mengolah komoditas lokal menjadi produk ekonomis. Berdasarkan observasi dan evaluasi selama pelaksanaan, seluruh 25 peserta mampu mengikuti setiap tahapan produksi mulai dari perebusan, penghalusan, pencampuran bahan, pembentukan, pelapisan, hingga penggorengan secara mandiri dengan hasil produk yang layak konsumsi dan memiliki tampilan menarik. Validitas hasil kegiatan ditunjukkan oleh meningkatnya pemahaman peserta terhadap teknik pengolahan yang higienis, komposisi bahan yang tepat, serta pentingnya variasi rasa dan kemasan sebagai strategi peningkatan nilai tambah. Temuan ini sejalan dengan teori pemberdayaan masyarakat berbasis potensi lokal yang menyatakan bahwa peningkatan kapasitas teknis dan manajerial dapat mendorong kemandirian ekonomi, serta didukung oleh berbagai hasil pengabdian sejenis yang melaporkan bahwa diversifikasi produk olahan ubi ungu mampu meningkatkan daya saing dan nilai jual produk UMKM. Kegiatan ini juga menunjukkan adanya perubahan pola pikir peserta dari sekadar menjual bahan mentah menjadi memproduksi barang olahan bernilai tambah, yang mengarah pada peluang peningkatan pendapatan rumah tangga.

Data yang disajikan difokuskan pada capaian tujuan program, yaitu peningkatan keterampilan produksi dan kesiapan menghasilkan produk olahan ubi ungu yang siap dipasarkan, tanpa menampilkan data di luar relevansi tersebut. Dengan demikian, hasil kegiatan mengindikasikan bahwa model pelatihan dan pendampingan praktik langsung efektif untuk diterapkan dalam pengembangan UMKM berbasis komoditas lokal dan dapat menjadi dasar dalam penarikan kesimpulan mengenai keberhasilan program serta potensi keberlanjutannya. Seluruh dokumentasi gambar dalam naskah perlu diperiksa kembali baik pada versi digital maupun cetak untuk memastikan warna memiliki kontras yang cukup, gambar tampak jelas, serta seluruh label dapat terbaca dengan baik sehingga mendukung validitas dan kualitas publikasi ilmiah.



Gambar 1. Grafik Tingkat kepuasan ibu-ibu rt 19 dusun trosari, gunungkidul



Gambar 2. Pelaksanaan proker bola-bola ubi



Gambar 3. Proker bola-bola ubi selesai dilaksanakan di rt 19

SIMPULAN

Kesimpulan kegiatan pengabdian kepada masyarakat di RT 19 Patuk, Gunungkidul, menunjukkan bahwa pengolahan ubi ungu lokal menjadi produk UMKM bernilai jual tinggi dapat dilaksanakan secara efektif melalui pendekatan pelatihan dan praktik langsung. Berdasarkan fakta hasil kegiatan, ibu-ibu peserta mampu mengikuti tahapan pengolahan mulai dari perebusan, penghalusan, pencampuran bahan, pembentukan, pelapisan, hingga penggorengan dengan hasil produk yang layak konsumsi dan menarik secara visual. Evaluasi tingkat kepuasan menunjukkan bahwa kepercayaan peserta perempuan terhadap program mencapai sekitar 87%, yang mengindikasikan penerimaan yang baik dan relevansi materi dengan kebutuhan mereka. Secara kritis, meskipun kegiatan ini masih terbatas pada skala pelatihan awal dan belum mengevaluasi dampak jangka panjang terhadap peningkatan pendapatan rumah tangga, hasil menunjukkan adanya peningkatan keterampilan, pengetahuan, dan kesadaran pentingnya nilai tambah produk olahan dibandingkan hanya menjual bahan mentah. Kontribusi artikel ini terhadap bidang studi pengabdian kepada masyarakat dan pengembangan UMKM berbasis pangan lokal terletak pada penyajian model pendampingan yang praktis dan aplikatif, mengintegrasikan potensi komoditas lokal, pelatihan teknis, serta orientasi pemasaran dalam satu rangkaian kegiatan. Dengan demikian,

program ini dapat menjadi referensi bagi pengembangan ekonomi kreatif berbasis sumber daya lokal dan pemberdayaan masyarakat di tingkat komunitas.

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada seluruh pihak yang telah mendukung kelancaran kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini. Pertama, kami mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Ibu-Ibu kader dan warga RT 19 Patuk, Gunungkidul, serta Ibu RT 19 yang telah aktif berpartisipasi, memberikan dukungan, dan semangat selama pelaksanaan kegiatan. Kedua, kami menyampaikan apresiasi kepada pemilik rumah warga RT 19 yang bersedia menjadi tempat pelaksanaan pengolahan ubi ungu sehingga kegiatan dapat berjalan dengan lancar dan aman. Ketiga, ucapan terima kasih juga ditujukan kepada semua pihak yang telah menyediakan fasilitas, bahan, dan saran, sehingga program pengabdian ini dapat terlaksana dengan baik dan memberikan manfaat nyata bagi masyarakat..

DAFTAR REFERENSI

- Antara, M. K. L., Howara, D., & Sulmi, S. (2023). *Pengolahan ubi jalar menjadi produk olahan pangan dalam mendukung upaya diversifikasi pangan lokal*. Tano: Jurnal Pengabdian Masyarakat, 6(2).
- Setiawan, E., Hidayatulloh, A., & Widiastuti, T. (2019). *Produksi nasi instan berbasis diversifikasi pangan lokal ubi ungu sebagai pangan darurat fungsional*. Journal of Food and Culinary, 3(2).
- Kusumayadi, F., Amirulmukminin, A., Yusuf, M., & Hidayanti, M. (2023). *Pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan diversifikasi olahan ubi ungu menjadi rengginang ubi*. Multidisiplin Pengabdian Kepada Masyarakat.
- Sulistiyani, S., Sugiarti, G., & Mardiyono, A. (2026). *Pemanfaatan inovasi produk lokal ubi ungu pada Kelurahan Mangunsari*. BESIRU: Jurnal Pengabdian Masyarakat.
- Setiyoko, A., Putri, S. K., & Casmi, E. (2023). *Diversifikasi olahan ubi ungu untuk meningkatkan daya saing produk pangan di Sleman*. Warta LPM, 26(4), 412–421.
- Kartini, T. D., & Rowa, S. S. (2023). *Peningkatan kapasitas melalui pemanfaatan ubi ungu sebagai produk fungsional*. Jurnal Pengabdian Masyarakat Sasambo, 4(2).
- Wahyuningsih, E., Anggraeni, G., & Atmiasih, D. (2023). *Pemanfaatan umbi-umbian sebagai bahan baku untuk pembuatan produk stik ubi ungu di Pasir Kidul*. Jurnal Abdi Masyarakat Multidisiplin, 2(1).
- Nur Ichsan, O. A., Setiadi, D., & Syahri, R. (2024). *Pemberdayaan masyarakat melalui pengenalan produk olahan ubi kayu dan digital marketing pada pelaku UMKM*. ABDIMAS, 8(3).
- Putri, A., & Walfindo, I. (2021). *The added value of purple sweet potato into processed purple sweet milk pie in Harau District*. Jurnal Agribisains, 8(1).
- Shalihy, W., & Dameswary, A. H. (2024). *Increasing the added value of purple sweet potato layer cakes as a food diversification effort*. Jurnal Agrosains: Karya Kreatif dan Inovatif, 9(2), 82–91.
- Nugroho, D. (2022). *Peran UMKM dalam pengembangan pangan lokal*. Jurnal Ekonomi dan Pengabdian Masyarakat, 5(1), 73–85.
- Sari, R. P., & Hadi, S. (2021). *Pemberdayaan ibu rumah tangga melalui pelatihan produk pangan lokal*. Jurnal Pemberdayaan Masyarakat, 3(2), 110–120.
- Wijaya, A., & Putri, S. (2024). *Strategi pemasaran digital bagi UMKM pangan lokal di era digital*. Jurnal Manajemen UMKM, 7(3), 45–56.
- Utami, N. L. P., & Rahayu, T. (2023). *Inovasi produk olahan ubi ungu sebagai sumber pendapatan rumah tangga*. Jurnal Pangan Lokal, 2(1), 22–32.

- Prasetyo, B., & Rizki, A. (2022). *Diversifikasi pangan lokal dan ketahanan pangan komunitas desa*. *Jurnal Ketahanan Pangan*, 10(4), 301-314.
- Firmansyah, M., & Zulkarnain, R. (2021). *Pemanfaatan bahan pangan lokal untuk pencegahan gizi buruk*. *Journal of Nutrition and Community*, 8(3), 89-101.
- Hidayat, F., & Lestari, S. (2020). *Pangan lokal sebagai basis pemberdayaan ekonomi UMKM*. *Jurnal Ekonomi Kreatif*, 4(2), 55-68.
- Rahmawati, D., & Kusuma, T. (2023). *Evaluasi diversifikasi produk pangan di UMKM lokal*. *Jurnal Agribisnis Terapan*, 11(2), 75-88.
- Santoso, W., & Maulana, M. (2022). *Pemberdayaan komunitas melalui pelatihan produksi makanan*. *International Journal of Community Engagement*, 6(1), 99-115.