



PELATIHAN PEMBUATAN STICK UBI UNGU DI DESA COT CUT KECAMATAN KUTA BARO ACEH BESAR

TRAINING ON MAKING PURPLE SWEET POTATO STICKS IN COT CUT VILLAGE, KUTA BARO DISTRICT, ACEH BESAR

Ika Rezvani Aprita¹, Sri Agustina^{1*}, Chairil Anwar¹, Irhami¹, Maghfirah¹, Endiyani¹, Muhammad Afdhal¹
Mulyanti², Kurnia³, Virna Muhardina⁴, Putri Meutia Sari⁴, Irmayanti⁵, Suri Purnama Febri⁶, Suraiya
Nazlia⁷, Indra Akbar⁸

¹Agroindustri, Politeknik Indonesia Venezuela

²Pengelolaan Perkebunan, Politeknik Indonesia Venezuela

³Teknologi Produksi Benih dan Pakan Ikan, Politeknik Indonesia Venezuela

⁴Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Serambi Mekkah

⁵Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Serambi Mekkah

⁶Akuakultur, Fakultas Pertanian, Universitas Samudra

⁷Budidaya Perairan, Fakultas Kelautan dan Perikanan, Universitas Syiah Kuala

⁸Administrasi Perkantoran, Politeknik Kutaraja

*Email Koresponden: sri.agustina@poliven.ac.id

Abstract

The abundant availability of purple sweet potatoes in Cot Cut Village at a very low price is the backdrop for this community service activity. The processing of purple sweet potatoes into value-added products is expected to increase the added value of this commodity. The purpose of this community service activity is to provide homemakers in Cot Cut Village with training in making purple sweet potato sticks. Socialization, training, and direct practice of making purple sweet potato sticks are the methods used in this community service. The results of this community service indicate that the community has gained knowledge of the purple sweet potato processing process, which can increase product competitiveness. Processing purple sweet potatoes into sticks is a strategy to increase the independence and economic welfare of the Cot Cut Village community in the Aceh Besar Regency.

Keywords: Aceh Besar; Cot Cut; Training; Purple Sweet Potato Sticks; Snack

Abstrak

Ketersediaan ubi ungu di Desa Cot Cut yang melimpah dengan harga jual yang sangat rendah menjadi latar belakang dari kegiatan pengabdian ini. Proses pengolahan ubi ungu menjadi produk olahan diharapkan dapat meningkatkan nilai tambah dari komoditas ini. Tujuan dari kegiatan pengabdian ini untuk memberikan pelatihan pembuatan stik ubi ungu kepada ibu – ibu rumah tangga di Desa Cot Cut. Sosialisasi, pelatihan serta praktik langsung pembuatan stik ubi ungu menjadi metode yang digunakan dalam pengabdian ini. Hasil pengabdian ini menunjukkan bahwa masyarakat mendapatkan pengetahuan mengenai proses pengolahan ubi ungu yang dapat meningkatkan daya saing produk. Pengolahan ubi ungu menjadi stik menjadi strategi peningkatan kemandirian dan kesejahteraan ekonomi masyarakat Desa Cot Cut Kabupaten Aceh Besar

Kata Kunci : Aceh Besar; Cot Cut ; Pelatihan; Stik Ubi Ungu : Snack



PENDAHULUAN

Sektor pertanian merupakan salah satu sektor penting dalam perekonomian Indonesia. Namun, produk pertanian dijual dalam bentuk komoditi mentah, sehingga mengurangi potensi nilai tambah yang dapat diberikan oleh produk tersebut (Baihaqi *et al.*, 2025). Produk pertanian yang memiliki potensi untuk dikembangkan adalah ubi jalar. Ubi jalar merupakan salah satu komoditi pangan berjenis umbi – umbian. Ubi jalar merupakan komoditi hasil perkebunan rakyat. Kelebihan yang dimiliki oleh Ubi jalar, seperti sumber energi, mineral, vitamin serta karbohidrat yang tinggi, Ubi jalar mengandung pigmen yang berwarna kuning/jingga dan ungu serta senyawa fenol yang berperan sebagai antioksidan yang bermanfaat bagi kesehatan (Anwar *et al.*, 2021).

Usaha Pemberdayaan masyarakat dilakukan melalui pengabdian kepada Masyarakat bertujuan untuk memberikan kontribusi positif kepada komunitas (Anwar *et al.*, 2025). Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk membantu memenuhi kebutuhan dasar, meningkatkan kualitas hidup serta menyelesaikan permasalahan yang dihadapi oleh Masyarakat (Aprita *et al.*, 2022).

Desa Cot Cut kecamatan Kuta Baro Kabupaten Aceh Besar merupakan lokasi kegiatan pengabdian masyarakat. Permasalahan pada desa ini terutama di bidang pertanian yaitu yaitu masyarakat desa masih belum mampu mengolah komoditas hasil pertanian dalam bentuk mentah menjadi produk olahan pangan yang memiliki nilai tambah secara ekonomis. Mayoritas mata pencaharian warga Desa Cot Cut berasal dari sektor pertanian. Selain padi, ubi jalar menjadi komoditas yang sering dibudidayakan oleh para Masyarakat desa. Ubi jalar dijual oleh petani dalam kondisi mentah dengan harga jual rendah, sehingga kesejahteraan para petani juga masih sangat rendah. Solusi dari permasalahan tersebut yaitu dengan mengolah ubi jalar menjadi olahan produk yang memiliki nilai ekonomis yang tinggi (Kusumawati, 2016).

Pada pengabdian kepada masyarakat menggunakan varietas ubi jalar ungu. Kadar antosiani yang tinggi terdapat pada ubi jalar ungu, yang berfungsi sebagai antioksidan untuk melindungi kerusakan sel dari radikal bebas (Aprita *et al.*, 2022). Ubi jalar ungu memiliki kemampuan mengikat air, sehingga digunakan sebagai bahan pengikat, selain itu warna ungu disebabkan oleh pigmen antosianin. Ubi jalar ungu lebih mudah tersedia jika dibandingkan dengan varietas lainnya (Aprita *et al.*, 2020). Produk olahan ubi jalar ungu mulai beragam terdiri dari keripik, stik ubi ungu, bakpia dan lain – lain. Salah satu produk olahan yang terbuat dari ubi ungu yaitu stik ubi ungu. Stik ubi ungu ini merupakan produk olahan makanan ringan, sehingga produk ini dapat memberikan peluang usaha serta dapat menambah perekonomian keluarga (Harahap *et al.*, 2022). Adapun sasaran kegiatan pengabdian ini adalah ibu rumah tangga serta Kader PKK Desa Cot Cut. Hasil kegiatan pengabdian ini diharapkan para peserta pelatihan dapat mengaplikasikan hasil kegiatan ini sebagai usaha skala rumah tangga.

METODE PENELITIAN

Pendekatan yang partisipatif dan aplikatif dimana masyarakat dilibatkan dalam semua tahapan kegiatan. Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat terdiri dari beberapa tahap yaitu tahapan persiapan, pelaksanaan dan evaluasi (Aprita *et al.*, 2024). Pada tahapan persiapan diawali



dengan pembentukan Tim PKM yang terdiri dari para dosen dan mahasiswa yang melakukan survei dan pemilihan desa sebagai lokasi yang sesuai dengan kegiatan pengabdian, selanjutnya melakukan silaturahmi dengan perangkat desa dengan tujuan untuk melakukan pendekatan dan penentuan waktu dan tempat pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada Masyarakat “Pelatihan Pembuatan Stick Ubi Ungu”.

Tahapan pelaksanaan Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini terdiri dari kegiatan sosialisasi dengan pemberian materi kepada masyarakat dan menjelaskan tentang teknik pembuatan stik ubi ungu yang dilanjutkan dengan pelatihan proses pembuatan stik ubi ungu secara langsung kepada Masyarakat desa. Tahapan terakhir yaitu evaluasi kegiatan pengabdian kepada Masyarakat dengan melakukan sesi tanya jawab mengenai Teknik dan metode pembuatan stik ubi ungu.

Peralatan yang digunakan dalam kegiatan ini adalah pisau, mesin penggiling, panci, wajan, blender, baskom, sendok pengaduk, kompor dan plastik kemasan. Bahan baku yang digunakan untuk pembuatan stik ubi ungu diantaranya telur, ubi ungu, tepung terigu, air, tepung tapioca, gula halus, margarin, garam, minyak goreng. Prosedur pembuatan stik ubi ungu adalah sebagai berikut : Ubi ungu seberat 500 gram dicuci bersih dengan air yang mengalir, kemudian dikupas kulitnya lalu dikukus hingga ubinya empuk. Hasil kukusan Ubi ungu lalu dihaluskan, siapkan wadah masukkan ubi ungu, tepung terigu sebanyak 300 gr, tepung tapioca sebanyak 100 gr, margarin 2 sdm, telur 1 butir, gula halus 100 gr, dan garam secukupnya. Tambahkan sedikit air, uleni adonan hingga kalis. Siapkan alas kemudian ambil sedikit adonan yang sudah kalis kemudian giling adonan hingga tipis, selanjutnya adonan dipotong hingga menghasilkan potongan – potongan kecil berbentuk stik. Siapkan wajan, tuangkan minyak goreng, kemudian panaskan minyak, lalu goreng adonan stik ubi ungu hingga kecoklatan dan matang, angkat, tiriskan, lalu masukkan ke dalam *standing pouch* untuk dikemas.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Usaha pengolahan hasil pertanian dengan tujuan menambah pendapatan petani dan meningkatkan nilai tambah dari komoditas tersebut, misalnya ubi ungu diolah menjadi makanan berbentuk stik. Ubi jalar ungu dapat diolah menjadi berbagai macam makanan dan olahan lainnya, kripik, tepung, bakpia, stik, tepung, dodol, dan lain – lain merupakan contoh produk olahan ubi ungu. Produk makanan yang beragam dapat menyebabkan ubi ungu disukai berbagai usia (Andriana *et al.*, 2020). Makanan ringan atau snack merupakan produk olahan komoditas pertanian yang dihasilkan oleh industri rumah tangga terutama di pedesaan. Snack dapat menjadi alternatif sumber nutrisi dan energi jika diolah dengan baik serta dikonsumsi tidak berlebihan. Snack berkembang dengan pesat baik jenisnya, kemasan maupun cita rasa. Stik ubi ungu menjadi snack favorit, disebabkan oleh kerenyahan dan rasa (Mutiar, 2020).

Kegiatan pengabdian kepada Masyarakat ini diikuti oleh warga desa terutama para ibu – ibu rumah tangga yang sekaligus kader PKK desa Cot Cut. Kegiatan sosialisasi pengabdian menjadi kegiatan awal, dilanjutkan pelatihan dan praktik pembuatan stik ubi ungu. Tim pengabdian menjelaskan bahan dan alat yang dibutuhkan, para peserta diajarkan praktik secara

langsung pembuatan stik ubi ungu. Pada proses mengolah bahan makanan, memilih bahan baku yang berkualitas menjadi hal yang sangat penting, kebersihan proses dan dapur produksi serta packaging menjadikan produk higienis dan bernilai ekonomis tinggi (Balikh *et al.*, 2025) .

Ubi ungu memiliki kemampuan besar sebagai bahan baku industri olahan pangan serta sangat fleksibel dalam pengolahannya (Pratiwi, 2020). Hasil pelatihan pembuatan stik ubi ungu yang telah dilaksanakan, memperlihatkan masih ada masyarakat yang tidak mengetahui potensi dari ubi ungu. Dengan adanya kegiatan pengabdian membuat wawasan mengenai peluang usaha kecil dan menengah yang dimulai dari rumah. Dalam proses persiapan dan pelaksanaan pelatihan pembuatan stik ubi ungu menunjukkan bahwa masyarakat terlihat antusias dalam mengikuti pelatihan ini, dengan banyaknya pertanyaan terkait cara teknik pembuatan produk olahan ubi jalar ungu (Killay *et al.*, 2023)



Gambar 1. Pelatihan Pembuatan Stik Ubi Ungu



Gambar 2. Produk Stik Ubi Ungu



Gambar 3. Photo Bersama Peserta Pelatihan dan Masyarakat Desa Cot Cut

Stik Ubi ungu menjadi produk makanan ringan yang digemari oleh berbagai kalangan. Harga murah serta rasa yang renyah menjadikan produk olahan ini sebagai cemilan yang digemari oleh Masyarakat. Penambahan inovasi dalam proses pengolahan stik ubi ungu menjadi peluang bisnis yang menarik (Harahap *et al.*, 2022)

Pemberdayaan Masyarakat melalui kegiatan PKM terus dilakukan dilatar belakangi oleh ketersediaan sumber daya ubi ungu yang melimpah sehingga memunculkan gagasan pemanfaatan ubi ungu menjadi stik ubi ungu. Diharapkan dapat memberikan manfaat dalam bidang pertanian, untuk peningkatan perekonomian di desa Cot Cut. Masyarakat desa sangat antusias dalam melihat kegiatan pengabdian pelatihan stik ubi ungu dan berniat mengembangkannya menjadi usaha industri rumahan.

KESIMPULAN

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat dengan tema “Pelatihan Pembuatan Stik Ubi Ungu di Desa Cot Cut Kecamatan Kuta Baro Aceh Besar” memiliki sasaran utama yaitu para ibu – ibu rumah tangga serta kader PKK Desa Cot Cut. Kegiatan Pengabdian ini terlaksana baik dengan bantuan terutama perangkat Desa Cot Cut dan para Masyarakat desa. Animo dan antusiasme yang sangat tinggi terlihat dari peserta serta interaksi selama mengikuti kegiatan ini. Hasil dari kegiatan pengabdian ini masyarakat memperoleh informasi serta keterampilan pembuatan stik dari ubi jalar ungu yang baik, serta diharapkan dapat menjadi menjadi produk usaha skala rumah tangga untuk menambah pendapatan keluarga.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada LPPM Politeknik Indonesia Venezuela, para Dosen dan mahasiswa Politeknik Indonesia Venezuela atas dukungan penuh selama pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada Masyarakat. Penghormatan juga diberikan Pemerintah Desa Cot Cut



dan masyarakatnya memberikan bantuan fasilitas dan izin pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada Masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Andriana, E., Yandari, I. A. V., Dewi, R. S., Aulina, C., Ramadayanti, S., & Noviyanti, T. E. (2020). Optimalisasi Potensi Ubi Jalar di Desa Sindang Karya Kecamatan Menes, Kabupaten Pandeglang. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 5(4), 983-992.
- Anwar, C., Aprita, I. R., Kemalawaty, M., & Ambartiasari, G. (2021). Sosialisasi penggunaan ubi jalar kuning (*ipomoea batatas*) sebagai bahan tambahan pada pembuatan bakso ayam di desa paya ue kecamatan blang bintang, kabupaten aceh besar. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bumi Raflesia*, 4(3), 676-681.
- Anwar, C., Irhami, I., Aprita, I. R., Endiyani, E., Agustina, S., Maghfirah, M., & Irmayanti, I. (2025). Sosialisasi Pembuatan Telur Pindang dengan Penambahan Bubuk Teh dan Lengkuas di Desa Aron Kecamatan Kuta Baro Kabupaten Aceh Besar. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat METHABDI*, 5(1), 123-126.
- Aprita, I. R., Kemalawaty, M., Anwar, C., & Akbar, I. (2024). Socialization and Training of Maize Milk Making to the Community of Bak Dilip Village, Montasik District, Aceh Besar Regency: Sosialisasi dan Pelatihan Pembuatan Susu Jagung Pada Masyarakat Desa Bak Dilip Kecamatan Montasik Kabupaten Aceh Besar. *WISDOM: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Wisdom*, 1(1), 1-7.
- Aprita, I. R., Anwar, C. K. M., & Kemalawaty, M. (2022). Inovasi Nugget Ayam Menggunakan Ubi Jalar Ungu di Desa Reudeup, Montasik Kabupaten Aceh Besar. *Randang Tana*, 2(5).
- Aprita, I. R., Irhami, I., Anwar, C., & Salima, R. (2020). Diversification of Making Chicken Meatballs with Sweet Potato Substitution (*Ipomoea batatas* L) by Different Concentrations. *JURNAL PETERNAKAN SRIWIJAYA : Universitas Sriwijaya-Pusat Inovasi Pembelajaran Unsri*, 9(1), 7-15.
- Baihaqi, B. Aprita, I. R., Agustina, S., Ramadhan, M. R., Bahar, H., & Ladianto, A. J. (2025). Processing Of Coconuts Into Virgin Coconut Oil (Vco) As An Effort For Agricultural Product Diversification In Villages: Pengolahan Kelapa Menjadi Virgin Coconut Oil (Vco) Sebagai Upaya Diversifikasi Produk Pertanian Di Desa. *WISDOM: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Wisdom*, 2(2).
- Balikh, R. A. P., Likur, F. A. H., Peka, M., & Sibala, I. (2025). Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga Melalui Pelatihan Pembuatan Olahan Ubi Jalar Ungu Di Desa Alila Selatan Kabupaen Alor. *Jompa Abdi: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(4), 363-369.
- Harahap, K., Ulpa, Y., & Nursakina, N. (2022). Perluasan Promo Produk UMKM Kuliner Makanan Ringan Stik Ubi Ungu Desa Padang Bujur Berbasis Media Sosial. *Jurnal ADAM: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(2), 186-190.
- Killay, T., Tiwery, D. S., Perulu, Y., Frans, M. S., Lowahna, L., Lakburlawal, J. A., ... & Unawekla, S. (2023). Inovasi pemanfaatan ubi jalar ungu dalam pembuatan produk makanan olahan dalam meningkatkan jiwa kewirausahaan. *Jurnal Masyarakat Madani Indonesia*, 2(4), 535-539.



-
- Kusumawati, R. (2016). Pendampingan Pengolahan Ubi Ungu Berbasis Value Added Method. *Berdikari: Jurnal Inovasi dan Penerapan Ipteks*, 4(2), 73-83.
- Mutiara, D. (2020). Analisis nilai tambah home industri stik ubi ungu di Kabupaten Oku Timur. *Jurnal Bakti Agribisnis*, 6(02), 7-16.
- Pratiwi, R. A. (2020). Pengolahan ubi jalar menjadi aneka olahan makanan. *Jurnal Triton*, 11(2), 42-50.