

Inovasi Pengolahan Ubi Jalar Dengan Pembuatan Kue Tarajju Dalam Program Pemberdayaan Masyarakat Desa Honai Lama II Kecamatan Wamena Kota

Inrianti¹, Meri Berliana², Patras Pumuko³, Erinus Mosip⁴, Rudianto Tumanggor⁵, Sumiyati Tuhuteru⁶

^{1,3,4,6}Program Studi Agroteknologi, Sekolah Tinggi Ilmu Pertanian Petra Baliem – Papua Pegunungan, Indonesia.

^{2,5}Program Studi Agribisnis, Sekolah Tinggi Ilmu Pertanian Petra Baliem – Papua Pegunungan, Indonesia.

Alamat: jalan sanger, Honelama, Wamena, Jayawijaya Regency, Papua 99511;Telepon: 0813-4349-1172

Korespondensi penulis : inriantipabunta@gmail.com

Article History:

Received: 30 April 2023

Revised: 12 Mei 2023

Accepted: 30 Juni 2023

Keyword: Innovation, Economic Empowerment, Staple Food, Sweet Potato.

Abstract: Empowerment is an effort to awaken the strength and potential of the community which is based on the local community through a participatory approach and learning together. The purpose of empowerment is the condition to be achieved either from a social change which becomes a more empowered society, has the power as well as the knowledge and ability to be able to better fulfill their life needs. Economic empowerment is said to be important because this empowerment will create increased welfare for the community. The aim of this sweet potato processing innovation is to increase the community's skills in processing sweet potatoes which are a staple food that is usually baked and boiled into a product that has economic value. The counseling activity was carried out using the Cooking Demo method, the community seemed very enthusiastic about following the process of making Tarajju cakes, this can be seen from the many people who asked and wanted to get a complete explanation of the process of processing sweet potatoes into cakes.

ABSTRAK. Pemberdayaan adalah upaya membangkitkan kekuatan dan potensi masyarakat yang bertumpu pada komunitas lokal melalui pendekatan partisipatif dan belajar bersama. Tujuan pemberdayaan adalah keadaan yang ingin dicapai baik dari suatu perubahan sosial yang mana menjadi masyarakat yang lebih berdaya, memiliki kekuasaan juga pengetahuan dan kemampuan untuk dapat memenuhi kebutuhan hidupnya lebih baik lagi. Pemberdayaan ekonomi dikatakan penting karena dengan pemberdayaan tersebut akan terciptanya peningkatan kesejahteraan bagi masyarakat. Tujuan inovasi pengolahan ubi jalar ini adalah untuk menambah keterampilan masyarakat

mengolah ubi jalar yang menjadi makanan pokok yang biasanya dibakar dan di rebus menjadi suatu produk yang memiliki nilai ekonomis. Kegiatan penyuluhan dilakukan dengan metode Demo Memasak, masyarakat tampak sangat antusias mengikuti rangkaian proses pembuatan kue Tarajju, hal ini terlihat dari banyaknya masyarakat yang bertanya dan ingin mendapatkan penjelasan lengkap dalam proses pengolahan ubi jalar menjadi kue.

Kata Kunci : Inovasi, Pemberdayaan Ekonomi, Pangan Pokok, Ubi Jalar.

PENDAHULUAN

Kabupaten Jayawijaya adalah salah satu kabupaten di Provinsi Papua Pegunungan, Indonesia yang terletak di kawasan Pegunungan Tengah. Ibu kota kabupaten ini terletak di Distrik Wamena yang terletak dalam kawasan Lembah Baliem. Mata pencaharian utama masyarakat Jayawijaya adalah bertani, dengan sistem pertanian tradisional. Makanan pokok masyarakat asli Jayawijaya adalah ubi jalar, keladi dan jagung sehingga pada areal pertanian mereka dipenuhi dengan jenis tanaman makanan pokok ini. “Bertani merupakan cara masyarakat pegunungan dalam menghidupi kehidupan mereka sehari – hari dan yang menjadi makanan pokok masyarakat pegunungan pada umumnya adalah ubi jalar (*Ipomoea batatas*) atau (*hifere*) sebutan masyarakat wamena. Ubi jalar tidak hanya bergizi, tapi juga memiliki nilai budaya dalam upacara adat masyarakat Baliem dan ubi jalar juga menjadi sumber pakan ternak” (Meri Berliana : 2023). Menurut Balitkabi (2016), ubi jalar kuning varietas *papua solossa* mengandung beta karoten sebesar 0,534 mg/100g. Kadar pati ubi jalar berdasarkan daging umbinya adalah 28, 79 (ubi jalar putih), 24,47 (ubi jalar kuning), dan 22,64 (ubi jalar ungu) (Ginting *et al.* 2011).

Pemberdayaan adalah upaya membangkitkan kekuatan dan potensi masyarakat yang bertumpu pada komunitas lokal melalui pendekatan partisipatif dan belajar bersama. Tujuan pemberdayaan adalah keadaan yang ingin dicapai baik dari suatu perubahan sosial yang mana menjadi masyarakat yang lebih berdaya, memiliki kekuasaan juga pengetahuan dan kemampuan untuk dapat memenuhi kebutuhan hidupnya lebih baik lagi. (Meri Berliana : 2023) “Pemberdayaan dapat dimaknai sebagai sebuah proses untuk menambah kekuatan atau kemampuan, memperoleh dan pemberian daya dari pihak yang telah memiliki daya kepada pihak yang belum atau kurang berdaya”. Pemberdayaan ekonomi keluarga menjadi suatu cerminan keberdayaan ekonomi masyarakat maupun bangsa. Keluarga dengan kemampuan ekonomi yang kuat akan memberi dukungan yang kuat pula terhadap kemampuan ekonomi masyarakat dan bangsa. Pemberdayaan

ekonomi dikatakan penting karena dengan pemberdayaan tersebut akan terciptanya peningkatan kesejahteraan bagi masyarakat. Tujuan inovasi pengolahan ubi jalar ini adalah untuk menambah keterampilan masyarakat mengolah ubi jalar yang menjadi makanan pokok yang biasanya dibakar dan di rebus menjadi suatu produk yang memiliki nilai ekonomis.

METODE

Adapun metode dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ataupun penyuluhan ini dilakukan dengan metode Demo Memasak. Kegiatan sosialisasi atau penyuluhan yang dilakukan diutamakan untuk merubah pola pikir masyarakat bahwa usaha perlu untuk dikembangkan untuk meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan. Menurut Amanah (2007). Pengabdian yang dilakukan ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan masyarakat mengolah ubi jalar yang menjadi makanan pokok yang biasanya dibakar dan di rebus menjadi suatu produk yang memiliki nilai ekonomis. Tahapan Perencanaan dan Persiapan. Pada tahap perencanaan dilakukan koordinasi kepada perangkat Desa ataupun perangkat Kampung terkait pelaksanaan pengabdian yang akan dilakukan. Selain itu, tim juga mempersiapkan Alat dan Bahan yang akan digunakan dalam mengolah ubi jakar menjadi Kue Tarajju dalam program pengabdian yang akan dilakukan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tahap Pelaksanaan dan Proses, pelaksanaan pengabdian di lakukan di pekarangan Rumah masyarakat desa Honai Lama II dan tahapan pembuatannya ialah sebagai berikut:

- Cuci ubi jalar hingga bersih dan kupas
- Siapkan pengukusan
- Potong ubi jalar menjadi 2 bagian kemudian kukus selama 20 Menit
- Setelah matang dan tekstur ubi Jalarnya Lembut kemudian angkat
- Lumatkan ubi jakar di wadah ataupun loyang
- Tambahkan gula tepung dan blue band 1 sdt
- Siapkan lapisan luar ataupun kulit Tarajju yaitu tepung terigu secukupnya
- Panaskan minyak dengan api sedang
- Setelah adonan tercampur rata kemudian bentuk ubi jalar sesuai keinginan dalam program ini kita bentuk bulat/oval.
- Kemudian adonan yang sudah di bentuk tadi di celupkan ke adonan kulit

Inovasi Pengolahan Ubi Jalar Dengan Pembuatan Kue Tarajju Dalam Program Pemberdayaan Masyarakat Desa Honai Lama II Kecamatan Wamena Kota

- Langkah selanjutnya goreng hingga matang
- Tarajju siap di sajikan.

Demikian proses pembuatan kue Tarajju dalam program pengabdian ini, alat dan bahan yang di gunakan dalam program ini sangat mudah di dapatkan oleh masyarakat dan bahan - bahan yang di gunakan juga tidak mengeluarkan banyak biaya.



Gambar. 1 Proses pembuatan kue Tarajju dari ubi jalar

Selama kegiatan ini berlangsung masyarakat sangat antusias terutama ibu - ibu dan remaja, dilihat dengan tingginya respon peserta yaitu masyarakat dalam mengajukan pertanyaan-pertanyaan pada saat demo masak pembuatan kue Tarajju dari ubi jalar. Selanjutnya, para peserta ataupun masyarakat diharapkan mampu mempraktekan proses pengolahan dan pembuatan kue dari ubi jalar dan sekaligus menyebarluaskan informasi mengenai cara pembuatannya kepada masyarakat luas lainnya yang ada di Desa Honai Lama II maupun masyarakat sekitarnya. Salah satu bukti tercapainya sasaran atau keberhasilan dari kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah partisipasi peserta/masyarakat selama demo masak dan penyuluhan inovasi pengolahan ubi jalar.

Keberhasilan dari kegiatan ini juga terlihat dari keinginan dari masyarakat terutama ibu-ibu untuk langsung mempraktekan di rumah sehingga dapat menjadi peluang usaha. Kegiatan pengabdian masyarakat ini diharapkan mampu memberikan

manfaat bagi masyarakat dalam mengembangkan teknologi inovasi pengolahan ubi jalar menjadi berbagai kue terkhusus kue Tarajju dalam kegiatan ini, setelah kegiatan ini berlangsung diharapkan dapat meningkatkan pertumbuhan dan perkembangan industri kecil dan industri rumah tangga di ada di Desa Honai Lama II Kecamatan Wamena Kota.

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan atas kerjasama dengan masyarakat Honai Lama II Kecamatan Wamena Kota. Kegiatan penyuluhan ini merupakan salah satu kegiatan pengabdian kepada masyarakat sebagai bagian Tridarma Perguruan Tinggi yang dilaksanakan pada tanggal 25 Maret 2023 di mulai jam 09.00 WIT hingga selesai di Pekarangan Rumah Masyarakat. Kegiatan penyuluhan dilakukan dengan metode Demo Memasak, masyarakat tampak sangat antusias mengikuti rangkaian proses pembuatan kue Tarajju, hal ini terlihat dari banyaknya masyarakat yang bertanya dan ingin mendapatkan penjelasan lengkap dalam proses pengolahan ubi jalar menjadi kue.

Ucapan Terimakasih

Kami mengucapkan terima kasih kepada kepala Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Sekolah Tinggi Ilmu Pertanian Petra Baliem Wamena yang telah memfasilitasi kebutuhan dan kepentingan pengabdian ini, kepada Pemerintah Kampung di Desa Honai Lama II Kecamatan Wamena Kota dan Seluruh Masyarakat yang telah Berpartisipasi dalam Kegiatan Pengabdian Masyarakat ini sehingga berjalan dengan baik serta Mahasiswa/I KKN Angkatan XIV dan seluruh Tim.

DAFTAR PUSTAKA

- Amanah, S. 2007. Makna Penyuluhan dan Transformasi Perilaku Manusia. *Jurnal Penyuluhan*. Edisi Maret 2007 Vol 3. No 1. ISSN: 1858-2664
- Balitkabi Balai Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi. 2016. Deskripsi Varietas Unggul Aneka Kacang dan Umbi. [Internet]. Diakses pada: Juni 2023. Tersedia pada <http://balitkabi.litbang.pertanian.go.id/publikasi/deskripsi-varietas/>.
- Ginting E, Utomo JS, Yulifianti R, Yusuf M. 2011. Potensi Ubi Jalar Ungu sebagai Pangan Fungsional. *Iptek Tanaman Pangan*. 6(1): 116–138.
- Meri Berliana, Inrianti, Sumiyati Tuhuteru. "Karakteristik Petani Ubi Jalar (Hifere) di Kampung Wiaina Distrik Asolokobal Kabupaten Jayawijaya Provinsi Papua

Pegunungan Indonesia.” Jurnal Inovasi Penelitian, Vol.3 No.8 Januari
(2023):7411. DOI: <https://doi.org/10.47492/jip.v3i8.2406>

Meri Berliana, Erinus Mosip, Meiky Tuwo, & Fransisca Christina Dewi.
(2023).PEMBERDAYAAN KELOMPOK TANI WANITA MAJU JAYA DI
KAMPUNG HUSOAK MENGOLAH KEDELAI MENJADI TEMPE UNTUK
MENSTIMULUS MINAT MASYARAKAT MENJADI PELAKU USAHA
DAN BERDAYA SAING. J-ABDI: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 2(9),
6433–6440. <https://doi.org/10.53625/jabdi.v2i9.4881>