



## Sosialisasi Pengolahan Produk Berbasis Potensi Desa: Bakpia Ubi Ungu Di Desa Kotakan Karanganyar Demak

Amnan Haris<sup>1</sup>✉, Yuda Hanafi Lubis<sup>2</sup>, Zuyun Khoiriyah<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Ilmu Lingkungan, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam,  
Universitas Negeri Semarang

<sup>2</sup>Ilmu Hukum, Fakultas Hukum, Universitas Negeri Semarang

<sup>3</sup>Matematika, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam,  
Universitas Negeri Semarang

[amnanharis@mail.unnes.ac.id](mailto:amnanharis@mail.unnes.ac.id)

**Abstrak.** Indonesia dengan kekayaan alamnya yang melimpah telah lama dikenal sebagai surga bagi beragam jenis tanaman pangan. Salah satu komoditas lokal yang patut diperhatikan adalah ubi jalar. Sayangnya, pemanfaatan ubi jalar sebagai bahan pangan utama atau bahan baku industri makanan masih belum optimal. Kegiatan sosialisasi dan pelatihan pengolahan produk berbasis potensi desa telah dilaksanakan pada tanggal 31 Juli 2024 di Desa Kotakan, Karanganyar, Demak. Program ini bertujuan untuk memberdayakan masyarakat, khususnya ibu-ibu PKK, dalam mengoptimalkan potensi lokal berupa ubi ungu menjadi produk bernilai ekonomi, yaitu bakpia ubi ungu. Sebanyak 20 peserta yang terdiri dari ibu-ibu PKK mengikuti pelatihan ini. Dalam kegiatan ini, peserta mendapatkan pengetahuan dan keterampilan mengenai proses pembuatan bakpia ubi ungu, mulai dari persiapan bahan baku hingga teknik pengemasan produk. Melalui pelatihan ini, diharapkan masyarakat dapat mengembangkan usaha mikro berbasis potensi lokal, meningkatkan pendapatan keluarga, serta memperkuat kemandirian ekonomi desa. Hasil dari kegiatan menunjukkan antusiasme yang tinggi dari peserta dan potensi pengembangan produk bakpia ubi ungu sebagai ikon kuliner khas desa.

**Kata Kunci:** Sosialisasi, Bakpia, Ubi Ungu

**Abstract.** *Indonesia with its abundant natural resources, has long been known as a haven for various types of food crops. One local commodity that deserves attention is sweet potato. Unfortunately, the utilization of sweet potatoes as a staple food or as raw material for the food industry is still not optimal. A socialization and training program on product processing based on village potential was held on July 31, 2024, in Kotakan Village, Karanganyar, Demak. The program aimed to empower the community, especially the women of the Family Welfare Movement (PKK), by optimizing the local potential of purple sweet potatoes into economically valuable products, namely purple sweet potato bakpia. A total of 20 participants, consisting of PKK women, took part in the training. In this event, participants gained knowledge and skills regarding the production process of purple sweet potato bakpia, from raw material preparation to product packaging techniques. Through this training, it is hoped that the community can develop micro-businesses based on local potential, increase family income, and strengthen the village's economic independence. The results of the activity showed high enthusiasm from the participants and the potential for developing purple sweet potato bakpia as a unique culinary icon of the village.*

**Keywords:** Socialization, Bakpia, Purple Sweet Potato

## Pendahuluan

Indonesia memiliki kekayaan sumber daya alam yang melimpah. Hal ini terbukti dari banyaknya varietas tanaman yang dapat dikonsumsi oleh masyarakat yang tumbuh di negara ini (Hatijar, 2023). Kondisi geografis Indonesia yang berada di kawasan khatulistiwa, dengan intensitas sinar matahari yang tinggi dan curah hujan yang memadai, menciptakan kondisi agroklimat yang sangat cocok untuk pertumbuhan umbi-umbian. Karakteristik fisik tanah Indonesia yang kaya akan mineral juga mendukung pertumbuhan vegetatif tanaman umbi-umbian (Prameswari, 2024).

Indonesia kaya akan pangan lokal, salah satunya ubi jalar dengan beragam warna menarik. Sayangnya, potensi besar ubi jalar, terutama varietas ungu yang kaya nutrisi, belum dimanfaatkan secara optimal. Padahal, dengan kreativitas, ubi jalar bisa diolah menjadi berbagai makanan yang lezat dan bergizi, sehingga dapat meningkatkan nilai gizi dan ekonomi masyarakat. (Soediaoetoma, 1993). Untuk meningkatkan pemanfaatan bahan pangan lokal, umbi-umbian, termasuk ubi ungu sangat direkomendasikan. Saat musim panen tiba, ubi jalar ungu melimpah, terutama di Desa Kotakan, Kecamatan Karanganyar, Kabupaten Demak. Desa Kotakan dengan lahannya yang subur sangat cocok untuk budidaya ubi jalar ungu. Potensi komoditas ini sangat besar, dapat diolah menjadi berbagai produk pangan bergizi dan bernilai jual tinggi, sehingga dapat meningkatkan pendapatan masyarakat.

Ubi ungu, dengan kandungan betakaroten yang tinggi, adalah anugerah alam yang sangat bermanfaat bagi kesehatan tubuh, terutama kulit. Betakaroten, sebagai antioksidan kuat, melindungi sel-sel kulit dari kerusakan akibat radikal bebas yang dipicu oleh sinar ultraviolet matahari. Dengan mengonsumsi ubi ungu secara teratur, kita tidak hanya mendapatkan kulit yang lebih sehat dan cerah, tetapi juga mengurangi risiko terkena berbagai penyakit degeneratif, termasuk kanker (Jo, 2012: 13). Semakin pekat warna ubi ungu, semakin tinggi pula kandungan betakarotennya, yang berperan dalam pembentukan vitamin A dalam tubuh. Ubi ungu selain kaya akan betakaroten, juga merupakan gudang nutrisi yang lengkap. Kandungan kalsium, protein, fosfor, zat besi, dan lemaknya mendukung pertumbuhan dan perkembangan tubuh. Serat yang tinggi, terutama jika dikonsumsi dengan kulitnya, sangat baik untuk pencernaan. Vitamin A, B, dan C-nya berperan sebagai antioksidan yang melindungi tubuh dari radikal bebas. Tak hanya itu, kandungan kalsium dan kaliumnya juga bermanfaat dalam meredakan peradangan pada lambung (Bradbury & Halloway, 1988).

Ubi jalar ungu memiliki potensi besar dalam pengembangan sumber pangan lokal karena kemampuannya untuk tumbuh di berbagai wilayah. Namun, kelemahan utama dari ubi jalar ungu adalah daya simpannya yang relatif singkat, yakni hanya sekitar 5 bulan, sehingga cepat membusuk (Sumantri, 2005). Ubi ungu bisa dibuat menjadi berbagai jenis cemilan maupun makanan yang sangat bermanfaat dan dapat dilakukan Masyarakat. Dalam sosialisasi dan pelatihan yang diadakan di Desa Kotakan, Kecamatan Karanganyar, Kabupaten Demak, ubi ungu diolah menjadi bakpia ubi ungu.

Bakpia adalah produk olahan makanan yang berasal dari Yogyakarta dan telah dikenal luas di seluruh Indonesia. Biasanya bakpia terbuat dari adonan tepung terigu dengan isian kacang hijau atau coklat (Juliansyah & Dendi, 2024). Namun, dengan inovasi dan kreativitas, bakpia bisa dikembangkan menggunakan bahan baku lokal seperti ubi ungu, yang banyak ditemui di wilayah Desa Kotakan dan memiliki banyak manfaat serta nilai tambah. Permasalahan utama yang dihadapi oleh masyarakat desa Kotakan adalah kurangnya pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah ubi ungu menjadi produk yang bernilai jual tinggi. Selain itu, kurangnya informasi

tentang teknik pemasaran dan pengelolaan usaha juga menjadi kendala dalam pengembangan produk berbasis ubi ungu di desa ini. Hal ini mengakibatkan potensi ubi ungu yang melimpah di desa tersebut tidak dapat dimanfaatkan secara optimal untuk meningkatkan kesejahteraan ekonomi masyarakat.

Oleh karena itu, penting untuk melakukan sosialisasi dan pelatihan kepada masyarakat desa Kotakan mengenai pengolahan ubi ungu menjadi bakpia. Sosialisasi ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan kepada masyarakat dalam proses pembuatan bakpia ubi ungu, mulai dari persiapan bahan baku, teknik pembuatan, hingga pemasaran produk (Nirmalasari, 2020). Dengan adanya pelatihan ini, diharapkan masyarakat dapat mengembangkan usaha mereka dan memanfaatkan potensi ubi ungu sebagai produk unggulan yang dapat meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan mereka. Selain itu, sosialisasi ini juga bertujuan untuk mengedukasi masyarakat mengenai pentingnya inovasi dalam pengolahan produk pangan dan bagaimana memanfaatkan potensi lokal untuk meningkatkan kesejahteraan ekonomi. Dengan adanya sosialisasi dan pelatihan ini, diharapkan akan tercipta sinergi antara potensi lokal, keterampilan pengolahan, dan strategi pemasaran yang efektif untuk mengoptimalkan hasil produksi dan memperluas pangsa pasar bakpia ubi ungu.

Dalam jangka panjang, pengembangan produk berbasis ubi ungu ini diharapkan dapat menjadi salah satu upaya untuk memberdayakan masyarakat desa Kotakan, mengurangi ketergantungan pada komoditas pangan lainnya, serta menciptakan lapangan kerja baru yang dapat mendukung pertumbuhan ekonomi lokal. Dengan demikian, pengolahan bakpia ubi ungu diharapkan dapat menjadi salah satu solusi untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat desa Kotakan dan mendukung pengembangan ekonomi berbasis potensi lokal.

## Metode Pelaksanaan

Kegiatan program kerja wanita agen Pancasila, dengan penekanan pada pengembangan UMKM pembuatan produk bakpia ubi ungu sebagai pemanfaatan olahan potensi desa, berhasil dilaksanakan. Kegiatan ini dilaksanakan melalui sosialisasi kepada ibu-ibu PKK di Desa Kotakan, Kecamatan Karanganyar, Kabupaten Demak. Kegiatan yang diikuti oleh 20 orang peserta ini dilaksanakan pada hari Rabu, 31 Juli 2024, bertempat di Balai Desa Kotakan. Melalui sosialisasi ini, para peserta akan didorong untuk berpartisipasi aktif dalam mengoptimalkan potensi lokal dalam desa untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat desa, mendapatkan pemahaman yang lebih dalam mengenai proses produksi, dan belajar bagaimana menggunakan digital marketing untuk menjangkau pasar yang lebih luas.

Ada dua kegiatan utama dalam program kerja sosialisasi pembuatan produk olahan dari potensi desa. Kegiatan pertama membahas materi mengenai pelatihan UMKM, proses produksi bakpia ubi ungu, teknik pengemasan (packaging), dan branding. Kegiatan kedua berfokus pada penyampaian materi tentang optimalisasi strategi digital marketing melalui platform media sosial seperti WhatsApp Business, Instagram, dan Tiktok, serta situs e-commerce seperti Shopee. Di akhir kegiatan, diadakan sesi tanya jawab serta kuis, di mana ibu-ibu PKK yang bisa menjawab pertanyaan diberikan hadiah sebagai bentuk apresiasi.

Meskipun kegiatan ini bersifat sosialisasi, proses pembuatan produk bakpia ubi ungu telah melalui tahapan uji coba sebelumnya. Hal ini bertujuan untuk memastikan bahwa setiap langkah produksi, mulai dari pemilihan bahan baku hingga teknik yang digunakan dalam pemanggangan, telah dioptimalkan untuk menghasilkan bakpia ubi ungu dengan kualitas terbaik. Melalui serangkaian uji coba ini, berbagai kendala yang mungkin timbul selama proses

pembuatan dapat diidentifikasi dan diatasi, misalnya dengan mencari tahu suhu pemanggangan yang ideal atau proporsi bahan yang tepat.

Selanjutnya, hasil uji coba tersebut diintegrasikan ke dalam materi sosialisasi, sehingga ibu-ibu PKK dapat lebih mudah memahami dan mengikuti setiap langkah pembuatan dengan benar. Selain itu, pengalaman praktis ini memungkinkan pemberian tips dan saran yang lebih spesifik kepada ibu-ibu PKK, sehingga membantu mereka menghindari kesalahan yang sama dan memastikan bahwa produk akhir yang dihasilkan memiliki kualitas yang konsisten. Hal ini diharapkan dapat meningkatkan rasa percaya diri para ibu-ibu PKK untuk dapat membuat bakpia ubi ungu secara mandiri setelah sosialisasi berakhir.

## Hasil Dan Pembahasan

Program kerja sosialisasi yang dilaksanakan untuk menciptakan produk olahan potensi desa ini berjalan dengan sangat baik. Meskipun kegiatan ini difokuskan pada pengembangan UMKM pembuatan bakpia ubi ungu melalui pemaparan materi tanpa praktik langsung, ibu-ibu PKK tetap mendapatkan berbagai manfaat. Mereka memperoleh pemahaman yang lebih mendalam tentang proses produksi, pengemasan, dan pemasaran produk, serta termotivasi untuk menerapkan pengetahuan tersebut secara mandiri di kemudian hari. Selain itu, ibu-ibu PKK diberikan sampel bakpia ubi ungu sehingga mereka dapat mencicipi dan menilai kualitas produk tersebut. Sosialisasi ini juga menekankan pada pentingnya meningkatkan kesejahteraan ekonomi masyarakat, menumbuhkan kreativitas, dan optimalisasi potensi lokal.

### Penyampaian Materi Pelatihan UMKM

Sosialisasi ini berhasil meningkatkan pemahaman ibu-ibu PKK terhadap konsep UMKM, pembuatan produk bakpia ubi ungu, packaging, dan branding. Sebelum mengikuti sosialisasi, mayoritas ibu-ibu PKK belum memiliki pengetahuan yang mendalam tentang pengelolaan UMKM, cara membuat bakpia yang berkualitas, teknik pengemasan (packaging) yang efisien, dan strategi branding yang efektif. Namun, setelah kegiatan tersebut, pemahaman mereka meningkat secara signifikan.



**Gambar 1.** Penyampaian Materi Pelatihan UMKM  
(Sumber; Penulis, Agustus 2024)

Materi pelatihan mencakup alat dan bahan serta langkah-langkah pembuatan ubi ungu sebagai berikut:

#### Alat dan Bahan:

#### Alat:

- a. Kukusan
- b. Wadah/mangkuk besar
- c. Sendok
- d. Teflon
- e. Spatula
- f. Timbangan bahan
- g. Pisau
- h. Talenan

**Bahan:**

**Isian:**

- a. 350 gram ubi ungu
- b. 250 gram gula pasir
- c.  $\frac{1}{2}$  sdt garam

**Adonan A (Kulit Luar):**

- a. 250 gram tepung terigu
- b. 50 gram gula halus
- c. 50 gram margarin
- d. 100 gram air

**Adonan B (Kulit Dalam):**

- a. 100 gram tepung terigu
- b. 75 gram margarin

**Langkah-Langkah Pembuatan:**

**Cara Membuat Isian:**

- a. Kupas kulit ubi ungu, cuci hingga bersih dan potong-potong.
- b. Kukus 350 gr ubi ungu hingga empuk.
- c. Haluskan ubi ungu menggunakan sendok.
- d. Tambahkan 250 gr gula pasir dan  $\frac{1}{2}$  sdt garam.
- e. Campurkan hingga rata, masak sebentar.
- f. Bagi adonan menjadi 25 bagian dengan berat 13-14 gr.

**Cara Membuat Bakpia:**

- a. Untuk kulit A, siapkan 250 gr tepung terigu. Tambahkan semua bahan yang lain, aduk hingga tercampur rata.
- b. Kemudian untuk kulit B, siapkan semua bahan kemudian aduk dan uleni adonan.
- c. Istirahatkan adonan A dan B selama 30 menit.
- d. Bagi kulit A menjadi 40 bagian dengan berat masing-masing 11 gr dan kulit B menjadi 40 bagian dengan berat 4 gr.
- e. Pipihkan kulit A lalu isi dengan kulit B.
- f. Pipihkan kulit dan isi dengan isian ubi ungu.
- g. Panaskan teflon, gunakan api kecil, dan panggang tiap sisi 8 menit dengan api paling kecil.
- h. Bakpia ubi ungu siap disantap.



**Gambar 2.** Produk Bakpia Ubi Ungu  
(Sumber; Penulis, Agustus 2024)

Terlepas dari proses pembuatannya, materi ini juga menekankan pentingnya branding. Ibu-ibu PKK mendapatkan pengetahuan tentang bagaimana menciptakan identitas produk (brand) yang kuat melalui desain kemasan dan pemilihan logo serta tagline yang menarik. Diharapkan dengan langkah-langkah ini, ibu-ibu PKK dapat mengembangkan usaha UMKM mereka dengan lebih percaya diri, serta mampu bersaing di pasar.

### **Penyampian Materi Optimalisasi Strategi Digital Marketing**

Bagian pertama dari kegiatan ini adalah penjelasan tentang digital marketing. Digital marketing adalah suatu usaha atau metode dengan menggunakan media pendukung digital untuk mempromosikan merek atau produk. Melalui digital marketing, upaya ini bertujuan untuk mengoptimalkan potensi pemasaran produk bakpia ubi ungu. Setelah memahami dasardasarnya, ibu-ibu PKK mendapatkan wawasan tentang manfaat digital marketing dibandingkan pemasaran tradisional. Manfaat utama yang dibahas adalah:

- a. Jangkaun pasar luas
- b. Hasil maksimal
- c. Lebih hemat dan mudah
- d. Pemasaran variatif
- e. Saling menguntungkan

Materi berikut ini memberikan penjelasan tentang Marketing Mix, yang meliputi:

- a. Produk: Setiap apa saja yang bisa ditawarkan di pasar yang dapat memenuhi keinginan atau kebutuhan.
- a. Harga: Sejumlah uang yang dibutuhkan untuk mendapatkan sejumlah kombinasi dari barang beserta pelayanannya.
- b. Distribusi: Saluran distribusi, saluran dimana produk disalurkan dari produsen sampai kepada konsumen.
- c. Promosi: Bentuk komunikasi pemasaran yang menyebarkan, mempengaruhi pasar agar menerima dan membeli produk yang ditawarkan.

Strategi digital marketing adalah fokus utama dari materi ini. Ibu-ibu PKK diajarkan cara memanfaatkan platform media sosial seperti WhatsApp Business, Instagram, dan Tiktok, maupun

platform e-commerce seperti Shopee. Strategi digital marketing yang efektif dapat membantu meningkatkan visibilitas produk, menjangkau lebih banyak konsumen, dan pada akhirnya mampu untuk meningkatkan penjualan.

Secara keseluruhan, materi yang diberikan berhasil membekali ibu-ibu PKK dengan pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan untuk mengembangkan bisnis mereka di era digital dengan cara yang lebih profesional dan kompetitif.



**Gambar 3.** Penyampaian Materi Optimalisasi Strategi Digital Marketing  
(Sumber; Penulis, Agustus 2024)

### **Sesi Tanya Jawab dan Kuis sebagai Media Penguatan Materi**

Sesi tanya jawab dan kuis di akhir kegiatan memberikan kesempatan berharga bagi ibu-ibu PKK untuk mendapatkan pemahaman yang lebih mendalam mengenai materi. Salah satu pertanyaan yang diajukan adalah tentang produk olahan lain yang bisa dibuat dari ubi ungu. Salah satu ibu-ibu PKK menjawab dengan menyebutkan stik ubi ungu dan keripik ubi ungu sebagai contohnya. Bahkan ada yang sudah menjual produk tersebut dan tertarik membuat es krim dari ubi ungu.

Selain itu, ibu-ibu PKK juga ditanya mengenai platform digital mana yang paling tepat untuk digunakan berdasarkan karakteristik desa mereka. Setelah membahas berbagai platform digital seperti WhatsApp, Instagram, TikTok, dan Shopee, ditentukan bahwa TikTok dan WhatsApp adalah pilihan yang sesuai. TikTok dapat digunakan untuk menarik perhatian konsumen dengan konten kreatif, sementara WhatsApp bisa menjadi pilihan untuk transaksi penjualan, mengingat kemudahan penggunaannya di lingkungan desa.

Ibu-ibu PKK yang berpartisipasi dalam kuis dan mengajukan pertanyaan mendapatkan hadiah berupa wajan teflon sebagai bentuk apresiasi. Hal ini tidak hanya meningkatkan motivasi mereka, tetapi juga memperkuat rasa percaya diri untuk mengembangkan usaha mereka sendiri.



**Gambar 4.** Sesi Tanya Jawab dan Kuis  
(Sumber; Penulis, Agustus 2024)

## Simpulan

Program sosialisasi dan pelatihan pembuatan bakpia ubi ungu di Desa Kotakan, Kecamatan Karanganyar, Kabupaten Demak, menunjukkan hasil yang sangat positif. Para peserta, yang terdiri dari ibu-ibu PKK, berhasil memperoleh pemahaman yang mendalam mengenai proses produksi, teknik pengemasan, serta strategi pemasaran baik secara konvensional maupun digital. Pengetahuan ini sangat penting dalam memanfaatkan potensi lokal ubi ungu yang melimpah, serta membantu mereka mengembangkan usaha kecil dan menengah (UKM) yang berkelanjutan. Melalui pelatihan ini, ibu-ibu PKK tidak hanya belajar cara membuat bakpia ubi ungu yang berkualitas, tetapi juga memperoleh keterampilan dalam branding dan pemasaran yang dapat meningkatkan daya saing produk mereka di pasar.

Dengan adanya sosialisasi ini, diharapkan masyarakat Desa Kotakan dapat mengoptimalkan potensi lokal mereka dan mengurangi ketergantungan pada komoditas pangan lain. Inovasi dalam pengolahan ubi ungu menjadi bakpia tidak hanya akan meningkatkan kesejahteraan ekonomi masyarakat, tetapi juga menciptakan peluang kerja baru serta memperkuat perekonomian desa. Penerapan strategi digital marketing yang diajarkan juga akan memperluas jangkauan pasar, memungkinkan produk bakpia ubi ungu dikenal lebih luas. Secara keseluruhan, program ini memberikan kontribusi signifikan terhadap pemberdayaan masyarakat dan pengembangan ekonomi berbasis potensi lokal di Desa Kotakan.

## Referensi

- Abang Jo. (2012). Manfaat Ubi JalarUngu Luar Biasa. <http://makalahkitasemua.blogspot.com/2012/06/5-manfaat-ubi-jalar-luar-biasabagi.html#ixzz2KjWD0x41>. Diunduh pada 20 Agustus 2024
- Bradbury, J. H. and W. D. Holloway. (1988). Chemistry of Tropical Root Crops: Significance for Nutrition and Agriculture in Pacific Asian. Canberra.
- Hatijar, H. (2023) 'Angka Kejadian Stunting Pada Bayi dan Balita', *Jurnal Ilmiah Kesehatan Sandi Husada*, 12(1), pp. 224–229.
- Juliansyah, S. and Gusnadi, D., 2024. Inovasi Pembuatan Bakpia Berbasis Ubi Kayu. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 9(1), pp.33-37.
- Nirmalasari, N.O. (2020) 'Stunting Pada Anak : Penyebab dan Faktor Risiko Stunting di Indonesia', *Qawwam: Journal For Gender Mainstreaming*, 14(1), pp. 19–28.
- Prameswari, L.B. (2024) *BKKBN: Penurunan Stunting 2023 Belum Menggembirakan, di Bawah Target*, *AntaraNews*. Available at: <https://www.antaranews.com/berita/4042386/bkkbn-penurunan-stunting-2023-belum-menggembirakan-di-bawah-target> (Accessed: 30 July 2024).
- Sediaoetama,A.D. (1993). Ilmu Gizi Jilid II. Jakarta : Dian Rakyat.
- Sumantri (2005). Ubi Jalar Kaya Zat Gizi dan Serat. <http://cybermed.cbn.net.id/>. Diambil tanggal 21 Agustus 2024