

PELATIHAN PEMBUATAN BROWNIES UBI JALAR DAN BRANDING SEBAGAI UPAYA DIVERSIFIKASI PANGAN BAHAN LOKAL DESA SUMBANGTIMUN

¹Arda Purnama Putra, ²Dodik Arief Wahyu Putra, ³Diantri Fifi Puji Ayu Alaida,
⁴Ihza Madani Rahardhika
Universitas Negeri Malang
*e-mail: arda.purnama.fip@um.ac.id

Abstrak: Brownies adalah salah satu makanan yang diolah dengan proses dipanggang atau dikukus yang berbentuk persegi, datar atau bar. Makanan ini dikembangkan di Amerika Serikat pada akhir abad ke-19 dan dipopulerkan di Kanada dan Amerika Serikat pada paruh pertama abad ke-20. Adapun di Indonesia, brownies juga menjadi salah satu camilan keluarga yang banyak diminati masyarakat, salah satu diantaranya adalah masyarakat di Desa Sumbangtimun kecamatan Trucuk Kabupaten Bojonegoro. Camilan berupa brownies dapat dibuat dengan berbagai cita rasa dan bahan dasar. Disesuaikan dengan hasil pertanian di desa Sumbangtimun, maka pengolahan brownies akan dibuat dengan bahan dasar ubi jalar. Mengingat selama ini ubi jalar kurang atau belum banyak dimanfaatkan untuk dijadikan suatu produk makanan tambahan, harga ubi jalar terjangkau, ubi jalar mudah didapat dan tidak mengenal musim. Tujuan dari kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat akan diversifikasi pangan berupa olahan lain dengan bahan utama ubi jalar. Metode kegiatan dilakukan secara bertahap dengan melalui dua tahapan yaitu tahap persiapan dilanjutkan dengan tahap pelaksanaan. Pelatihan ini akan bermanfaat bagi pihak mitra. Selain itu, dengan adanya usaha yang lebih, olahan ubi jalar ini bisa menjadi produk perdagangan baru bagi warga Desa Sumbangtimun.

Kata Kunci: branding, brownies, diversifikasi pangan, ubi jalar

Abstract: Brownies are one of the foods that are processed by baking or steaming in a square, flat or bar shape. This food was developed in the United States at the end of the 19th century and popularized in Canada and the United States in the first half of the 20th century. As for in Indonesia, brownies have also become one of the family snacks that many people are interested in. Snacks in the form of brownies can be made with various flavors and basic ingredients. Adapted to agricultural products in the village of Sumbangtimun, the processing of brownies will be made with sweet potato as the basic ingredient. Considering that so far, sweet potatoes have not been widely used or used as additional food products, the price of sweet potatoes is affordable, sweet potatoes are easy to get and do not know the season. The purpose of this community service activity is to increase public knowledge about food diversification in the form of other processed foods with sweet potato as the main ingredient. The method of activity is carried out in stages by going through two stages, namely the preparation stage followed by the implementation stage. This training will be beneficial for partners. In addition,

with more effort, processed sweet potatoes can become a new trade product for the residents of the Sumbangtimun Village.

Keywords: branding, Brownies, food diversification, sweet potato

PENDAHULUAN

Diversifikasi pangan adalah salah satu upaya mewujudkan ketahanan pangan guna mencapai kedaulatan dan kemandirian pangan. Peran pemerintah terkait hal tersebut yaitu menempatkan diversifikasi pangan sebagai program sukses kedua setelah swasembada berkelanjutan. Menurut Astono (2013) Tingkat ketergantungan yang tinggi terhadap beras dan terigu yang konsumsinya telah mencapai 139 kg/kapita/tahun dan 17 kg/kapita/tahun dapat diminimalisir melalui diversifikasi pangan yang memanfaatkan bahan pangan lokal. Diversifikasi pangan memberikan nilai yang tinggi apabila mampu menggali, mengembangkan, dan mengoptimalkan pemanfaatan sumber pangan dan kearifan lokal (Sutrisno & Edris, 2009).

Bahan pangan lokal yang tumbuh melimpah di Indonesia salah satunya adalah ubi jalar. Berdasarkan kandungan gizinya, ubi jalar mengandung cukup gizi seperti karbohidrat, vitamin, mineral dan serat pangan serta mengandung indeks glikemik tingkat rendah hingga medium. Ginting (2011) menyatakan kandungan pigmen warna kuning/jingga dan ungu serta kandungan senyawa fenol yang berkhasiat bagi kesehatan sebagai antioksidan menjadikan ubi jalar mempunyai peranan penting sebagai pangan fungsional. Melihat kandungan gizi yang begitu banyak, namun masih sedikit pengolahan ubi jalar yang dilakukan seperti olahan menjadi ubi rebus/goreng, getuk, kolak dan keripik. Dimana olahan tersebut seringkali citranya dianggap rendah. Oleh karena itu diperlukan tindak lanjut dalam pengolahan ubi jalar agar menjadi olahan yang bergizi dan menarik minat pembeli.

Desa Sumbangtimun merupakan salah satu desa yang terletak di wilayah Kecamatan Trucuk, Kabupaten Bojonegoro. Desa ini terdiri dari 16 RT dan 5 RW sehingga terbilang tidak luas. Masyarakat Desa Sumbangtimun sebagian besar bekerja sebagai petani. Mayoritas yang ditanam oleh petani di sawah/lahan masing-masing berupa ubi jalar. Terdapat beberapa macam ubi jalar yang ditanam seperti ubi jalar madu, ubi jalar ungu dan ubi jalar putih. Ketika panen, mayoritas petani akan menjual ubi jalar langsung ke tengkulak dan tentunya harganya terbilang cukup rendah. Beberapa organisasi masyarakat yang aktif di desa ini salah satunya adalah PKK. Anggota dari organisasi ini sebagian besar

berprofesi sebagai ibu rumah tangga yang setiap harinya mempunyai waktu luang di rumah yang bisa dimanfaatkan untuk menambah penghasilan keluarga. Berdasarkan hasil survei ke beberapa tempat di Desa Sumbangtimun, masih sedikit masyarakat yang mengolah sumber daya ubi jalar tersebut. Kebanyakan masyarakat langsung menjual mentah tanpa diolah terlebih dahulu. Padahal apabila suatu produk diproduksi dengan berbagai macam olahan maka akan mempunyai harga jual yang tinggi. Ubi jalar yang ditanam para petani di Desa Sumbangtimun akan semakin mahal apabila ubi jalar tersebut diolah dan dikreasikan serta mempunyai penamaan yang unik agar dikenal oleh masyarakat luas. Oleh karena itu kegiatan pengabdian masyarakat UM 2021 bersama ibu PKK melakukan diversifikasi pangan berupa olahan dari ubi jalar ungu menjadi *brownies*. Dalam artikel ini akan dipaparkan tentang olahan ubi jalar menjadi sebuah produk yang kekinian dengan nama unik yang menarik minat konsumen.

METODE

Metode pelaksanaan kegiatan dilakukan secara bertahap yang terdiri dari tahap persiapan dan tahap pelaksanaan. Pada tahap persiapan terbagi menjadi beberapa tahapan lagi. Tahapan tersebut mencakup koordinasi dengan ibu Kepala Desa selaku kepala organisasi PKK terkait inovasi yang diharapkan dari pengolahan ubi jalar. Tahap ini dilakukan agar mendapatkan informasi terkait inovasi yang diharapkan pihak desa untuk pengolahan ubi jalar. Setelah mendapatkan informasi dari pihak desa terkait inovasi yang diharapkan dari pengolahan ubi jalar kemudian dilakukan percobaan untuk pembuatan brownies dari ubi jalar ungu di rumah salah satu tim kegiatan pengabdian masyarakat. Kegiatan ini dilakukan untuk mengetahui takaran-takaran bahan yang akan digunakan serta mengetahui berhasil tidaknya pembuatan brownies dari ubi ketela ungu. Tahap selanjutnya yaitu pembuatan sticker untuk branding dari brownies ubi jalar ungu. Tahap ini dilakukan untuk memberikan nama atau branding untuk brownies ubi jalar ungu agar dapat dikenal masyarakat luas dan menarik konsumen.

Tahap pelaksanaan berupa demonstrasi pembuatan brownies dari ubi jalar ungu di balai yang dihadiri oleh ibu PKK. Bahan yang diperlukan dalam pembuatan brownies ubi jalar ungu untuk satu resep yaitu tepung terigu (130 gram), ubi jalar ungu kukus (200 gram), gula (150 gram), telur (4 butir), SP (1/2 sdm), vanili (1 pcs), margarin (2

sdm), dan pewarna makanan. Sedangkan peralatan yang dibutuhkan berupa *mixer*, baskom, loyang, spatula, dan panci kukus. Langkah selanjutnya yaitu mencampurkan telur, gula, SP, dan vanili yang dikocok hingga berwarna putih kaku. Kemudian masukkan ubi kukus, tepung terigu, dan margarin, aduk kembali hingga tercampur rata. Setelahnya olesi loyang dengan margarin lalu masukkan adonan ke dalam loyang dan kukus selama 15 menit, *brownies* siap untuk dihidangkan. Bersamaan dengan penghidangan *brownies* diikuti dengan penyampaian *branding* kepada pihak desa terkait nama *brownies* untuk kebutuhan pemasaran agar menarik minat konsumen.

HASIL & PEMBAHASAN

Brownies adalah salah satu makanan yang diolah dengan proses dikukus atau dipanggang yang dapat berbentuk persegi, persegi panjang atau lingkaran. Menurut Pangki (2009) *brownies* merupakan salah satu jenis kue yang tidak membutuhkan pengembang atau gluten, sehingga *brownies* memiliki tekstur yang lebih keras. Setianingsih (2018) menyatakan pada akhir abad ke-19, *brownies* dikembangkan di Amerika Serikat dan dipopulerkan di Kanada dan Amerika Serikat abad ke- 20. Adapun di Indonesia, *brownies* juga menjadi salah satu cemilan keluarga yang banyak di minati masyarakat, salah satu diantaranya adalah masyarakat di desa Sumbangtimun kecamatan Trucuk Kabupaten Bojonegoro.

Cemilan berupa *brownies* dapat dibuat dengan berbagai cita rasa dan bahan dasar. Disesuaikan dengan hasil pertanian di desa Sumbangtimun, maka pengolahan *brownies* akan dibuat dengan bahan dasar ubi jalar. Menurut Sani (2018) selama ini ubi jalar kurang atau belum banyak dimanfaatkan untuk dijadikan suatu produk makanan tambahan, harga ubi jalar terjangkau, ubi jalar mudah didapat dan tidak mengenal musim. Sehingga, dengan tujuan untuk meningkatkan produktivitas masyarakat dan peningkatan ekonomi desa di masa pandemi diperlukan adanya program sosialisasi pengolahan hasil panen berupa ubi jalar menjadi *brownies* kukus dengan cita rasa yang khas.

Putri (2017) menyatakan penggunaan tepung ubi jalar sebagai pengganti tepung terigu biasa pada bahan baku pembuatan *brownies* tidak memiliki dampak pada rasa, tektur dan warna *brownies*. Sehingga, pengolahan ubi jalar menjadi *brownies* kukus dapat digunakan sebagai alternative lain untuk membuat makanan yang lebih sehat. Menurut Nurhafnita et al (2021) pengolahan ubi jalar menjadi *brownies* kukus dapat menjadi salah satu cara untuk meningkatkan kegemaran

masyarakat luas terhadap ubi jalar. Selain itu, olahan brownies kukus berbahan ubi jalar turut meningkatkan nilai ekonomi ubi jalar, sehingga dapat membantu meningkatkan kesejahteraan petani ubi.

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan dengan menyelenggarakan kegiatan demonstrasi masak yang dihadiri oleh perwakilan ibu PKK. Demonstrasi diselenggarakan di aula balai desa Sumbangtimun dengan di pandu secara langsung oleh salah satu peserta kegiatan pengabdian masyarakat Universitas Negeri Malang. Kegiatan berjalan dengan antusiasme yang sangat luar biasa dari berbagai tamu undangan yang hadir.



Gambar 1. Para tamu undangan

Sumber: Dokumentasi pribadi

Penyelenggaraan demonstrasi masak dibagi menjadi beberapa tahapan:

Tahapan Pertama

Demonstrasi masak yang diselenggarakan di desa Sumbangtimun diawali dengan pemaparan potensi lokal yang dimiliki oleh desa berupa hasil panen yakni ubi jalar. Pemaparan ini diharapkan dapat memberikan pemahaman dan pengetahuan kepada ibu PKK tentang bagaimana memanfaatkan potensi lokal yang ada di desa Sumbangtimun sehingga dapat diolah menjadi produk yang bernilai lebih (ekonomis).

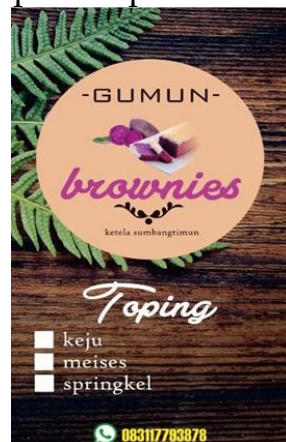


Gambar 2. Pembukaan acara
Sumber: Dokumen pribadi

Tahapan kedua

Tahap selanjutnya dalam kegiatan demonstrasi masak adalah pengenalan terkait *branding* dan pengemasan produk. *Branding* merupakan pencitraan merek pada suatu produk. Secara sederhana nya, *branding* adalah pemberian nama atau logo pada produk yang telah dikembangkan. Menurut Nastain (2017) Kekuatan brand telah mengikat loyalitas pelanggan sehingga menghantarkan keberhasilan bisnis, ketangguhan dan produk yang bersaing.

Brownies kukus ubi jalar yang diolah dalam kegiatan demonstrasi masak diberikan nama “Gumun *Brownies*”. Istilah *gumun* berasal dari bahasa jawa yang memiliki makna takjub atau terkagum-kagum. Jadi, harapannya orang yang telah mencicipi rasa dari *brownies* kukus tersebut akan takjub karena cita rasanya yang enak. Selain itu, penggunaan istilah *gumun* merupakan singkatan dari kalimat “*di gae arek UM dan warga desa Sumbangtimun*” atau “dibuat oleh mahasiswa UM dan warga desa Sumbangtimun”. Nama produk tersebut didesain menjadi sebuah poster yang kemudian akan ditempelkan pada kemasan.



Gambar 3. Logo *branding*
Sumber: Dokumen pribadi

Adapun untuk pengemasan “Gumun Brownies” ini dilakukan dengan mengemasnya pada wadah mika bening yang ukurannya sesuai dengan *brownies* yang telah dibuat. Sehingga, tanpa membuka pengemasannya konsumen sudah dapat melihat bagaimana bentuk *brownies*nya. Mufreni (2016) menyatakan bentuk kemasan sangat berpengaruh terhadap psikologis calon konsumen, dengan bentuk kemasan yang menarik dan terkesan besar akan membuat konsumen lebih tertarik membeli.



Gambar 4. Pengemasan brownies
Sumber: Dokumen pribadi

Tahapan Ketiga

Tahap yang terakhir dalam demonstrasi masak adalah praktik membuat “Gumun Brownies”. Terlebih dahulu pemandu masak menjelaskan terkait bahan dan alat yang akan digunakan. Para tamu undangan juga telah diberikan catatan tentang bagaimana proses pembuatan *brownies*nya, agar mereka mampu membuatnya kembali ketika di rumah. *Brownies* berhasil dibuat dengan berbagai topping, yakni ada keju, meses, dan springkel.



Gambar 5. Demosntrasi pembuatan brownies
Sumber: Dokumen pribadi

Tabel 1. Keberhasilan kegiatan

Tahapan	Target Luaran
Pertama: Pemaparan terkait potensi lokal berupa hasil panen yakni ubi jalar	Meningkatkan pemahaman dan pengetahuan masyarakat dalam mengolah hasil panen nya agar memiliki nilai yang lebih (ekonomis)
Kedua: Pengenalan terkait <i>branding</i> dan pengemasan produk	Masyarakat khususnya ibu PKK desa Sumbangtimun mampu mengemas produk dengan menarik dan mampu menciptakan <i>branding</i> di tengah-tengah pasar
Ketiga: Praktik pengolahan ubi jalar menjadi "Gumun Brownies"	Meningkatkan keterampilan dan produktivitas masyarakat khususnya ibu PKK desa Sumbangtimun dengan menciptakan produk baru yang dapat dipasarkan nantinya.

Sumber: Dokumen pribadi

SIMPULAN

Mitra dalam hal ini masyarakat Desa Sumbangtimun khususnya ibu PKK, diberikan pelatihan tentang pengolahan serta *branding* pada hasil pertanian berupa ubi jalar yang diolah menjadi *brownies*. Pelatihan olahan ubi jalar yang inovatif dan kreatif memberikan mitra terkait wawasan dan pengetahuan baru berupa olahan lain dengan bahan utama ubi jalar. Banyaknya hasil bahan baku utama yaitu ubi jalar yang ada pada desa tersebut, pelatihan ini akan bermanfaat bagi pihak mitra. Selain itu, dengan adanya usaha yang lebih, olahan ubi jalar ini bisa menjadi produk perdagangan baru bagi warga Desa Sumbangtimun.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih penulis sampaikan kepada semua anggota tim pengabdian, LP2M Universitas Negeri Malang, dan Warga Desa Sumbangtimun yang telah menyediakan tempat untuk melaksanakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini.

DAFTAR RUJUKAN

- Astono, B. (2013). *Diversifikasi Pangan: Gerakan dari Kantin Balaikota Depok*. Kompas, 18 November 2013.
- Ginting, E., Utomo, J.S., Yulifianti, R., Jusuf, M. (2011). Potensi Ubijalar Ungu sebagai Pangan Fungsional. *Iptek. Tanaman Pangan*, 6(1).
- Mufreni, A. NF. (2016). Pengaruh Desain Produk, Bentuk Kemasan Dan Bahan Kemasan Terhadap Minat Beli Konsumen. *Studi Kasus Teh Hijau Serbuk Tocha*, 2(2).

- Nastain, M. (2017). Branding Dan Eksistensi Produk. Kajian Teoritik Konsep Branding Dan Tantangan Eksistensi Produk. *Channel*, 5(1).
- Sani, I., Marsiti, C.I.R., & Masdarini, L. (2018). Studi Eksperimen Pengolahan Brownies Kukus Berbahan Baku Tepung Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Bosaparis*, 9(1).
- Setianingsih, W.E. (2018). Pelatihan Pembuatan Brownies Kukus Dan Sistem Pemasarannya Dalam Rangka Peningkatan Pendapatan Ibu-Ibu Pkk. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Ipteks*, 4(2).
- Sutrisno & Edris, I.M. (2009). Reaktualisasi Diversifikasi Pangan Berbasis Sumber Daya Lokal. *Pangan XVIII*, 56:45-58.
- Nurhafnita, Bulotio, N., & Umela, S. (2021). Pembuatan Brownies dari Ubi Jalar Ungu di Kelurahan Tanjung Kramat Kota Gorontalo. *Jurnal ABDIMAS Gorontalo*, 4(1), 4–8. <https://doi.org/https://doi.org/10.30869/jag.v4i1.728>
- Pangki, S. (2009). Brownies Kukus dari Tepung Ubi Jalar. *HomeEc: Jurnal Teknologi Kerumahtanggaan*, 8(1), 723–838. <https://ojs.unm.ac.id/index.php/rumahtangga/article/view/156>
- Putri, S. (2017). Kajian Aktivitas Indeks Glikemik Brownies Kukus Substitusi Tepung Ubi Jalar Termodifikasi. *Jurnal Kesehatan*, 8(1), 18. <https://doi.org/10.26630/jk.v8i1.245>