



POTENSI UBI JALAR KUNING DAN PEMANFAATANNYA SEBAGAI BAHAN MINUMAN KEKINIAN BOBA

Riwayat artikel:

Diterima: September 2024

Disetujui: Oktober 2024

Tersedia secara daring: November 2024

Caecilia Pujiastuti*, Rena Amalya, Teodora Merry Meriba
Vica Juliana Br Lumbaraja, Suprihatin, Ni Ketut Sari,
Retno Dewati, Susilowati

Program Studi Teknik Kimia, Universitas Pembangunan
Nasional Veteran Jawa Timur, Surabaya 60294, Indonesia.

*Penulis korespondensi

Surel: caecilia.tk@upnjatim.ac.id

Abstrak

Indonesia memiliki hasil bumi yang banyak, salah satunya ubi jalar. Ragam jenis yang populer di kalangan masyarakat seperti ubi jalar putih, ubi jalar ungu, ubi jalar merah, dan ubi jalar kuning. Ubi jalar kuning memiliki ciri khas yaitu umbi bagian dalamnya berwarna kuning. Ubi jalar kuning kurang populer pada kalangan anak muda. Hal ini menimbulkan keresahan tentang betapa pentingnya melakukan inovasi agar ubi jalar kuning disukai oleh semua kalangan usia. Ada kemungkinan ubi jalar kuning dapat digunakan sebagai bahan dasar untuk membuat minuman boba kekinian. Boba, juga dikenal sebagai Zenzhu Naicha, adalah bola jelly yang biasanya terbuat dari tepung tapioka. Tujuan dari program ini adalah untuk memberi tau tentang potensi ubi jalar kuning sebagai bahan dasar pembuatan minuman kekinian boba. Program pengabdian ini membuat para partisipan mengetahui potensi-potensi ubi jalar kuning khususnya menjadi produk boba serta mengetahui tahap pembuatannya.

Kata kunci: boba, inovasi, minuman kekinian, ubi kuning.

Abstract

Indonesia has a wealth of natural resources, one of which is sweet potatoes. The popular sweet potatoes among the public include white sweet potatoes, yellow sweet potatoes, red sweet potatoes, and purple sweet potatoes. The yellow sweet potato is characterized by its yellow flesh. Yellow sweet potatoes are less popular among young people. This raises doubts about the importance of innovating so all age groups, like yellow sweet potatoes. There is a possibility that yellow sweet potatoes can be used as a base ingredient for making trendy boba drinks. Boba, or Zenzhu Naicha, is a jelly ball typically made from tapioca flour. This program aims to inform people about the potential of yellow sweet potatoes as a base ingredient for trendy boba drinks. This community service program helps participants understand the potential of yellow sweet potatoes, particularly in becoming boba products, and the stages of their production.

Keywords: boba, contemporary drink, innovation, yellow potatoes.

© 2024 Penerbit Program Studi Teknik Kimia, UPN "Veteran" Jawa Timur

1. PENDAHULUAN

Sele bun, *sweet potatoes*, atau ubi manis merupakan beberapa sebutan dari ubi jalar (*Ipomoea Batatas*). Kandungan karbohidrat dan energi, serta zat-zat yang sangat penting bagi tubuh seperti vitamin, mineral, serat, dan antosianin

pada ubi jalar membuatnya menjadi jenis umbi yang memiliki banyak keunggulan (Rosidah, 2014). Ubi jalar adalah salah satu hasil bumi unggul Indonesia (Dani dan Ekawatiningsih, 2018). Ubi jalar menjadi salah satu jenis tanaman pangan yang dapat dengan mudah dibudidayakan di seluruh wilayah Indonesia dan tidak

mengenai musim (Sarwono, 2005). Keanekaragaman jenis ubi jalar mencakup varietas lokal dan unggul. Setiap jenis ubi jalar tersebut memiliki keunikan karakteristik. Empat jenis ubi jalar yang umum dikenal orang adalah ubi jalar putih, ubi jalar kuning, ubi jalar merah, dan ubi jalar ungu. Produksi ubi jalar Indonesia sebesar 1,43 juta ton pada tahun 2023 (DJTP, 2024)

Ubi jalar kuning adalah umbi dengan bagian dalam berwarna kuning. Umbi ini biasanya memiliki bentuk lonjong dan tekstur yang lunak. Akibatnya, umbi mengandung jumlah pati yang lebih rendah dari 13 hingga 19 persen, dan rasanya tidak terlalu manis (Sulastra dan Tunjungsari, 2023). Papua Solossa merupakan salah satu varietas ubi jalar kuning yang memiliki kandungan gizi seperti 533,8 g betakaroten, 4,93% serat, 0,73% abu, 4,87 gula total, dan 2,21% protein. Betakaroten berfungsi untuk mencegah kerusakan sel yang disebabkan oleh radikal bebas (Damayati dkk., 2018). Penyakit mata anak balita dapat disembuhkan dengan ubi jalar kuning. Vitamin A yang ditemukan dalam ubi jalar kuning memiliki banyak fungsi, termasuk membantu perkembangan reproduksi, dan menjaga Kesehatan mata (Marta dkk., 2014).

Ubi jalar kuning kurang populer pada kalangan anak muda (Syafura dan Rahmawati, 2018). Hal ini menimbulkan keresahan akan pentingnya inovasi-inovasi terhadap ubi jalar kuning agar dapat disukai oleh seluruh kalangan usia. Salah satu potensi inovasi ubi jalar kuning adalah sebagai bahan dasar pembuatan minuman kekinian boba. Sebagai minuman kekinian sejak beberapa tahun terakhir yang banyak bermunculan di tengah masyarakat Indonesia, minuman boba begitu populer terutama di kalangan remaja dan dewasa muda. Zenzhu Naicha atau boba adalah bola-bola jelly yang umumnya berbahan dasar tepung tapioka (Izhar dkk., 2022). Zhen zhu nai cha, yang berarti susu mutiara dalam bahasa Indonesia, adalah sebutan minuman boba pertama kali yang ditemukan di Taiwan pada tahun 1980 (Veronica dan Ilmi, 2020). Boba sebenarnya adalah fen yuan atau makanan penutup tradisional yaitu pudding tapioka manis yang sering disajikan dengan air gula es. Orang Taiwan menuangkan bola tapioka ke dalam es teh saat mereka ingin rasa teh yang berbeda (Amala dan Priyanto, 2019). Boba menjadi terkenal dikarenakan beberapa faktor seperti penampilannya yang *intragammable*, variasi rasanya banyak yang bisa divariasikan pada rasa

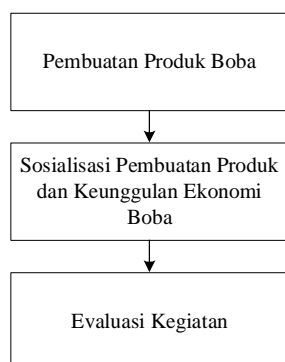
susu yang digunakan, boba juga dianggap sebagai produk yang fleksibel dimana boba dapat dinikmati tidak hanya dengan susu tapi juga bisa dengan the, kopi, air gula aren, dan buah-buahan. Munculnya opsi-opsi boba yang baru seperti boba rendah gula menggunakan bahan alami serta organik sebagai bahan pembuatannya menarik banyak calon konsumen agar tertarik untuk mencoba produk-produk boba yang tersedia di pasaran. Segmen pasar untuk boba ini adalah anak-anak hingga dewasa.

Tepung tapioka biasanya digunakan untuk membuat boba sehingga boba memiliki ciri khas yaitu bertekstur kenyal (Veronica dan Ilmi, 2020). Boba disukai oleh anak-anak dan remaja oleh karena itu dapat meningkatkan potensi ubi jalar kuning disukai oleh semua kalangan usia. Boba yang dibuat dengan ubi jalar ungu memiliki nilai gizi yang lebih tinggi daripada boba biasa yang terbuat dari tepung tapioka. Secara umum, boba memiliki kadar gula yang tinggi. Ini disebabkan oleh fakta bahwa mereka mengandung sirup jagung tinggi fruktosa (HFCS) (55% fruktosa, 45% glukosa) atau sukrosa (50% fruktosa dan 50% glukosa). Mengonsumsi minuman berpemanis tinggi akan meningkatkan asupan gula tambahan sehingga berkorelasi dengan potensi meningkatnya bahaya obesitas serta diabetes melitus tipe 2 (Izhar dkk., 2022).

2. METODE KEGIATAN

Pengabdian Masyarakat ini dilaksanakan melalui sosialisasi pembuatan boba berbahan dasar ubi jalar ungu serta memberikan wawasan tentang kelebihan boba berbahan dasar ubi jalar kuning kepada perangkat desa dan Kelompok Wani Tani (KWT) Desa Galengdowo. Metode ini merupakan metode kegiatan penyuluhan yang melibatkan 20 partisipan dan dilaksanakan pada tanggal 31 Juli 2024. Melalui program ini, diharapkan para partisipan dapat memanfaatkan ubi jalar kuning sebagai alternatif makanan atau minuman kekinian yang sehat. Pengabdian ini dijalankan dengan tiga kegiatan utama yaitu pembuatan produk boba kemudian dilanjutkan dengan kegiatan pengabdian berupa sosialisasi pembuatan boba. Bagian terakhir dilakukan evaluasi program dengan *Focus Group Discussion* (FGD) berupa tanya jawab antara partisipan dan tim pengabdian tentang produk boba yang

dihasilkan. Program kegiatan pengabdian ini dilakukan beberapa kegiatan yang digambarkan pada Gambar 1.



Gambar 1. Tahapan program pengabdian

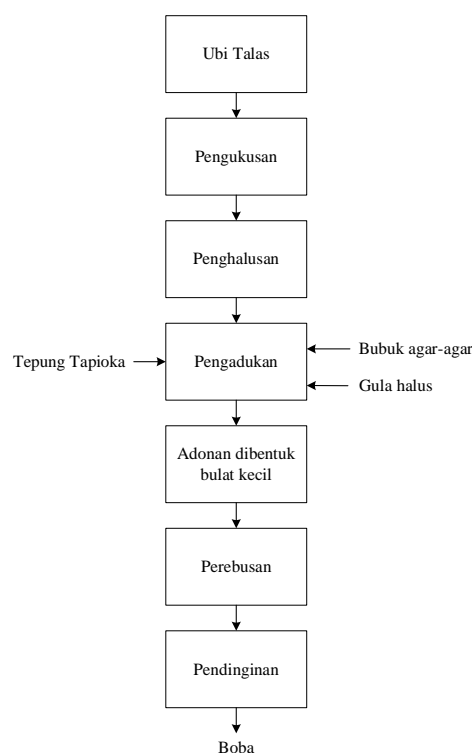
3. PEMBAHASAN DAN MANFAAT

Program pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan dengan memperhatikan komoditas yang cukup melimpah di sekitar masyarakat yaitu ubi jalar kuning. Adapun kegiatan dilaksanakan pada Rabu, 31 Juli 2024 di Desa Galengdowo Kecamatan Wonosalam Kabupaten Jombang dengan partisipan yang melibatkan perangkat desa dan Kelompok Wani Tani (KWT). Kegiatan dilakukan dalam tiga metode utama yaitu pembuatan produk boba berbahan dasar ubi jalar ungu, ceramah dan evaluasi.

3.1 Tahap pembuatan boba berbahan dasar ubi kuning oleh tim

Tim pengabdian membuat produk boba berbahan dasar ubi jalar kuning terlebih dahulu agar didapatkan proses dan hasil yang optimal. Data yang diperoleh dari proses ini digunakan sebagai bahan sosialisasi kepada partisipan. Pembuatan boba dimulai dengan pemilihan ubi jalar kuning yang baik kemudian kulitnya dikupas dan dicuci bersih selanjutnya ubi dikukus hingga matang dan dihaluskan. Dilakukan penambahan gula halus, tepung tapioka, dan bubuk agar-agar kemudian diaduk hingga tercampur. Jika adonan dirasa kering dapat ditambahkan air atau air jeruk, namun bila menggunakan air jeruk, boba akan memiliki sedikit rasa masam yang berasal dari air jeruk tersebut. Adonan yang terbentuk diuleni sampai tercampur merata. Diambil sedikit adonan ubi dan adonan dibentuk menjadi bola-bola kecil dengan ukuran seragam selanjutnya dididihkan air dan boba dimasukkan. Boba dimasak hingga mengapung kemudian angkat dan

masukkan dalam air dingin lalu saring untuk meniriskan boba. Adapun tahap pembuatan boba ditampilkan dalam Gambar 2.



Gambar 2. Tahapan pembuatan boba berbahan dasar ubi jalar kuning

3.2 Tahapan ceramah

Kegiatan ini dilaksanakan di Desa Galengdowo Kecamatan Wonosalam Kabupaten Jombang pada tanggal 31 Juli 2024. Dalam prosesnya Kelompok Wanita Tani (KWT) dan perangkat desa diberikan materi terkait dengan potensi umbi – umbian di Indonesia khususnya potensi umbi jalar kuning sebagai bahan dasar pembuatan boba. Disampaikan pula materi cara pembuatan boba berbahan dasar ubi kuning serta pembagian produk boba yang telah disiapkan sebelumnya. Tujuan dilaksanakannya kegiatan ini adalah memberikan pemahaman kepada Kelompok Wanita Tani (KWT) dan perangkat desa Galengdowo tentang potensi ubi jalar kuning sebagai alternatif makanan kekinian yang lebih sehat. Dalam kegiatan ini presentasi memaparkan kepada partisipan dengan menunjukkan gambar – gambar dari setiap langkah pembuatan

boba agar para partisipan mengetahui serta memahami bagaimana tahapan pembuatan boba berbahan dasar ubi jalar kuning.



Gambar 3. Sosialisasi pemanfaatan ubi jalar kuning sebagai bahan dasar pembuatan boba

3.2 Tahapan evaluasi

Kegiatan evaluasi ini termasuk focus group discussion (FGD), yang dilakukan antara tim pengabdian dan peserta pengabdian. Setelah tim melakukan sosialisasi pembuatan boba dengan menggunakan bahan ubi jalar kuning, para partisipan diberikan kesempatan untuk bertanya tentang berbagai hal yang ingin mereka ketahui dan pahami tentang proses pembuatan boba dan potensi ubi jalar kuning. Tujuan dari pelaksanaan *Focus Group Discussion* (FGD) ini adalah untuk menambah pengetahuan dan berbagi inovasi serta pemahaman baru tentang pengolahan ubi jalar kuning kepada para partisipan selama proses sosialisasi. Sehingga orang-orang yang terlibat dapat langsung menerapkan apa yang telah dibicarakan dan diajarkan pada kegiatan ini. Setelah produk boba yang terbuat dari ubi jalar kuning diberikan kepada partisipan, mereka diminta untuk menilai bentuk dan rasa boba yang dihasilkan.

4. KESIMPULAN

Setelah hasil evaluasi, terlihat adanya ketertarikan partisipan mengenai inovasi produk kekinian yang berbahan dasar ubi jalar kuning ini. Ketertarikan tersebut disampaikan secara lisan kepada tim setelah dilakukan pembagian produk untuk dicoba oleh partisipan. Melalui program ini juga membuktikan bahwa ubi jalar kuning memiliki potensi yang cukup besar sebagai bahan utama pembuatan produk kekinian seperti minuman boba. Melalui inovasi seperti

ini juga akan meningkatkan ketertarikan anak-anak dalam mengonsumsi umbi-umbian. Selain itu inovasi ini dapat menjadi inspirasi bagi partisipan dalam meningkatkan ekonomi kreatif di desa Galengdowo dan sekitarnya.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada perangkat desa dan warga desa Galengdowo yang telah memberikan tempat dan waktu untuk penyuluhan mengenai potensi ubi jalar kuning dan pemanfaatannya sebagai bahan minuman kekinian boba.

DAFTAR PUSTAKA

- Amala, T. A., dan Priyanto. (2019). Inovasi Produk Minuman Boba Herbal. *Pengabdian Masyarakat*, 1(1–9).
- Damayati, D. S., Rusmin, M., dan Hardiyanti, S. M. (2018). ANALISIS KANDUNGAN ZAT GIZI MUFFIN UBI JALAR KUNING (*Ipomoea Batatas L.*) SEBAGAI ALTERNATIF. *Al-Sihah: Public Health Science Journal*, 10(1), 108–119.
- Dani, N. A., dan Ekawatiningsih, P. (2018). Pemanfaatan Substitusi Tepung Ubi Ungu Pada Pembuatan Purple Dimsum Sebagai Frozenfood. *Journal UNY*, 7(1), 1–25.
- Suwandi. (2024). Laporan Tahun 2023. Jakarta: Direktorat Jenderal Tanaman Pangan.
- Izhar, M. D., Kalsum, U., dan Wardiah, R. (2022). EDUKASI DAMPAK NEGATIF KONSUMSI MINUMAN BOBA TERHADAP KESEHATAN DI SMP N 16 KOTA JAMBI. *Jurnal Salam Sehat Masyarakat*, 4(1), 46–49.
- Marta, D. C. V., Nugraha, T. C., Ardiati, R. L., Rijati, S., Saleha, A., dan Amalia, R. M. (2014). Kontribusi Pemanfaatan Ubi Jalar Sebagai Produk Lokal Desa Sayang, Kabupaten Sumedang Terhadap Peningkatan Ekonomi Kreatif Masyarakat Setelmpat. *Pengabdian Masyarakat*, 1(1–5).
- Rosidah. (2014). POTENSI UBI JALAR SEBAGAI BAHAN BAKU INDUSTRI PANGAN. *TEKNOBUGA*, 1(1), 44–52.
- Sarwono, B. (2005). Ubi Jalar Cara Budi Daya Yang Tepat Efisien Dan Ekonomis. *Siuaelya*.

- Sulastra, I. K., dan Tunjungsari, K. R. (2023). Kualitas Mie Dengan Bahan Campuran Ubi Jalar Kuning. *Jurnal Pariwisata Dan Bisnis*, 02(10), 2318–2323. <https://doi.org/https://dx.doi.org/10.22334/paris.v2i10> EISSN:
- Syafura, A. N., dan Rahmawati, F. (2018). SUBSTITUSI PURE UBI JALAR KUNING (*Ipomoea batatas L.*) DALAM PEMBUATAN KULIT TACO UBI KUNING DENGAN ISIAN IKAN NILA CRISPY SAMBAL DABU-DABU. *Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 1–7.
- Veronica, M. T., dan Ilmi, I. M. B. (2020). Minuman Kekinian di Kalangan Mahasiswa Depok dan Jakarta. *Indonesian Journal of Health Development*, 2(2), 83–91.