KAMPUS AKADEMIK PUBLISING
Jurnal Akademik Pengabdian Masyarakat (JAPM)
Vol.4, No.5 September 2026
e-ISSN: 3030-8631, p-ISSN : 3030-864X, Hal 1060-1072
DOI : https://doi.org/10.61722/japm.v4i5.13504

INOVASI OLAHAN UBI JALAR MENJADI SWEEPOTA (SWEET POTATO DANGO)

Andi Ima Kesuma[*1], Andi Caezar To Tadampali[2], Gufran Darma Dirawan[3], Mustari [4,] Hastuty Mustakim [5]

[1,2,3,4,5] Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Negeri Makassar, Jalan A.P Pettarani, Kota Makassar, Provinsi Sulawesi Selatan, Indonesia, 90244

*Penulis Korespondensi: andi.ima.kesuma@unm.ac.id

Abstract. *This article describes an entrepreneurial practice involving the development of SWEEPOTA (Sweet Potato Dango), a sweet potato-based snack adapted from traditional Japanese dango. This activity was motivated by the limited variety of commonly known sweet potato products and the need to explore the potential of local food ingredients to create products with more appealing presentations. The implementation process included product concept development, preparation of equipment and ingredients, steaming and mashing sweet potatoes, mixing them with glutinous rice flour, shaping and filling the dough, boiling, and packaging the finished product with additional toppings. A descriptive approach was employed to explain the production stages, product characteristics, and implementation challenges based on the documented activity report. The practical activity resulted in a colorful, ball-shaped snack designed to have a chewy texture and presented in simple packaging. This activity provided opportunities for students to apply creativity, production planning, teamwork, and product differentiation within entrepreneurship education. Potential challenges included variations in the moisture content of sweet potatoes, dough consistency, ingredient availability, and control of cooking time and temperature. The findings were limited to production documentation, as consumer acceptance, cost efficiency, sales performance, and economic impacts on the community were not assessed. Therefore, SWEEPOTA represents a prototype of local food innovation relevant to entrepreneurship education, requiring further evaluation of consumer acceptance and financial feasibility.*
Keywords: *Sweet potato; dango; food product innovation; entrepreneurship practice; product diversification.*

Abstrak. Artikel ini mendeskripsikan praktik kewirausahaan terkait pengembangan SWEEPOTA (Sweet Potato Dango), yaitu kudapan berbahan dasar ubi jalar yang diadaptasi dari olahan dango Jepang. Kegiatan ini dilatarbelakangi oleh terbatasnya variasi pengolahan ubi jalar yang umum dikenal serta perlunya eksplorasi bahan pangan lokal menjadi produk dengan tampilan lebih menarik. Pelaksanaan meliputi perancangan ide produk, persiapan alat dan bahan, pengukusan dan penghalusan ubi jalar, pencampuran dengan tepung ketan, pembentukan dan pengisian adonan, perebusan, serta penyajian dalam kemasan dengan tambahan topping. Pendekatan deskriptif digunakan untuk menguraikan tahapan produksi, karakteristik produk, dan kendala pelaksanaan berdasarkan dokumentasi laporan kegiatan. Hasil praktik berupa produk kudapan berbentuk bulatan berwarna dengan konsep tekstur kenyal dan penyajian dalam kemasan sederhana. Kegiatan memberikan ruang penerapan kreativitas, perencanaan produksi, kerja sama tim, dan diferensiasi produk dalam pembelajaran kewirausahaan. Kendala potensial mencakup variasi kadar air ubi, konsistensi adonan, ketersediaan bahan, serta pengendalian waktu dan suhu pemasakan. Temuan terbatas pada dokumentasi produksi; penerimaan konsumen, efisiensi biaya, kinerja penjualan, dan dampak ekonomi masyarakat belum diukur. Dengan demikian, SWEEPOTA merupakan prototipe inovasi pangan lokal yang relevan untuk praktik kewirausahaan dan memerlukan evaluasi lanjutan terhadap konsumen serta kelayakan finansial.
Kata kunci: Ubi jalar; dango; inovasi produk pangan; praktik kewirausahaan; diversifikasi produk.

Naskah Masuk: 18 September 2026; Revisi: 19 September 2026; Diterima: 20 September 2026 ; Terbit: 25 September 2026

1. LATAR BELAKANG

Indonesia terkenal dengan sebutan negara agraris karena kondisi tanahnya yang subur, Sehingga hampir semua jenis tanaman dapat ditanam di wilayah Indonesia dengan baik, Tentunya disesuaikan dengan wilayah-wilayah yang ada di Indonesia. Salah satu tanaman yang di hasilkan yaitu ubi jalar Pengolahan hasil pertanian ini menjadi produk kuliner merupakan salah satu faktor yang dapat membantu meningkatkan ekonomi Masyarakat. Selain melakukan pengolahan bahan menjadi varian makanan Yang selama ini sudah dikenal, modifikasi terhadap jenis olahan tersebut. Salah satu makanan yang dapat di buat dari ubi jalar yaitu dango atau sweet potato dango.

Ubi jalar merupakan bahan pangan penting dan banyak di budidayakan di Indonesia. Ubi jalar juga merupakan pangan sumber karbohidrat yang murah sehingga di masa lalu dipilih menjadi alternatif pengganti beras bagi masyarakat yang tidak mampu. Hal ini menimbulkan kesan ubi jalar sebagai makanan "kelas bawah" sehingga banyak warga golongan ekonomi mampu yang enggan mengonsumsi ubi jalar. Cara pengolahan nya dalam bentuk ubi rebus atau ubi goreng juga menjadi faktor penyebab kurangnya minat untuk mengonsumsi ubi jalar. Namun seiring dengan kemajuan jaman dan munculnya ide-ide kreatif, kini beraneka produk olahan dari ubi jalar bisa di temui dari pasaran misalnya dango, keripik, grubi /carang manis, donat, brownies, bakpao, ice cream, dan sebagainya. Hal ini menunjukkan bahwa dengan kreatifitas dalam pengelolahan bisa meningkatkan daya tarik konsumen untuk mengonsumsi ubi jalar dengan menjadi peluang usaha yang menjanjikan.

Ubi jalar adalah bahan pangan sumber karbohidrat dari Kelompok umbi- umbian yang memiliki rasa manis. Ada berbagai jenis ubi jalar, diantaranya ditunjukkan Dengan warna kulit dan daging umbi yang beragam, seperti Putih, kuning tua, merah muda, dan ungu.Ubi jalar dengan daging umbi berwarna kuning tua lebih Banyak mengandung karoten dibandingkan ubi dengan daging Berwarna pucat. Karoten adalah zat pembentuk vitamin A yang Sangat bermanfaat bagi kesehatan mata.

Menurut laporan Penelitian yang dilakukan tahun 1992, ubi jalar kaya akan kandungan serat, Karbohidrat kompleks, protein, vitamin A dan C, zat besi, dan kalsium, dan Memperoleh peringkat gizi tertinggi dalam hal sayuran. Varietas ubi jalar dengan Warna daging yang gelap mengandung beta karoten lebih tinggi, jika dibandingkan

Dengan yang berdaging warna cerah. Ubi jalar merupakan salah satu makanan pokok orang indonesia.Ubi jalar dapat dijadikan pilihan makanan alternatif pengganti nasi karena rendah gula. Ubi jalar mengandung vitamin A, vitamin B, dan zat antioksidan. Jenis antioksidan yang terkandung dalam umbi ini yaitu beta karoten, asa, klorogenat ,antosianin. Selain itu didalam ubi jalar juga mengandung gizi yang utama yakni pati.Ubi jalar biasanya dimanfaatkan sebagai bahan makanan baik berupa Masakan sampai cemilan. Nah, salah satu nya yaitu Sweet potato dango.

Dango adalah salah satu jajanan khas Jepang yang terkenal dengan bentuknya yang bulat-bulat dan teksturnya yang kenyal. Kami ingin mensosialisasikan dango kepada teman-teman karena makanan ini yang enak, menarik, mudah dibuatnya, dan masih belum terlalu terkenal di beberapa daerah. Kami juga memberikan sedikit sentuhan rasa untuk menambah variasi rasa dango yaitu dengan menambahkan bahan ubi jalar yang merupakan ciri khas hasil umbi-umbian. Selain rasanya yang enak, cara membuat dango juga sangat mudah.

Pertama, kita buat adonannya terlebih dahulu yaitu terdiri dari tepung ketan dan ubi jalar yang sudah direbus dan dihaluskan. Ketika adonan sudah mudah untuk dibentuk atau tidak terlalu lengket, selanjutnya kita tambahkan pewarna makanan yang kita sukai misalnya hijau, kuning, dan orange. Pisahkan beberapa adonan dan aduk dengan pewarna secukupnya. Setelah itu, bentuk adonan bulatbulat seperti kelereng. Kemudian, masukan bulatanbulatan tersebut sesuai warnanya ke dalam air yang mendidih, lalu rebus kurang lebih 30 menit, selanjutnya angkat dan tiriskan. Setelah semuanya matang, tusuk dango tersebut dengan tusukan bambu yang panjang atau masukkan dalam plasrik miki. Kemudian berikan toping coklat dan choko chip di atasnya.

Sweet potato dango terbuat dari ubi jalar, yang kaya akan serat, vitamin, dan mineral. Ini membuatnya lebih sehat daripada beberapa makanan ringan lainnya.Kombinasi rasa manis dari ubi jalar dengan tekstur kenyal dari tepung beras memberikan pengalaman rasa yang unik. Ini bisa menjadi pilihan kudapan yang menyenangkan bagi mereka yang menyukai rasa manis dan kenyal.Dango adalah makanan tradisional Jepang yang sering disajikan dalam acara-acara khusus atau sebagai kudapan sehari-hari. Sweet potato dango menambah variasi rasa pada kudapan tersebut, dan kemungkinan menjadi populer di antara pencinta makanan Jepang.

Dango memiliki potensi untuk diterima dengan baik di pasar yang mencari makanan ringan yang unik dan berbeda. Khususnya di luar Jepang, minat terhadap makanan Jepang terus meningkat, dan variasi seperti sweet potato dango bisa menjadi daya tarik tambahan. Sweet potato dango juga memberikan ruang untuk kreativitas dalam menciptakan variasi rasa dan tampilan yang berbeda. Ini dapat membuka peluang bagi inovasi di industri makanan, seperti menciptakan dango dengan rasa dan warna yang berbeda.

Menurut laporan Penelitian yang dilakukan tahun 1992, ubi jalar kaya akan kandungan serat, Karbohidrat kompleks, protein, vitamin A dan C, zat besi, dan kalsium, dan Memperoleh peringkat gizi tertinggi dalam hal sayuran. Varietas ubi jalar dengan Warna daging yang gelap mengandung beta karoten lebih tinggi, jika dibandingkan Dengan yang berdaging warna cerah. Ubi jalar merupakan salah satu makanan pokok orang indonesia.Ubi jalar dapat dijadikan pilihan makanan alternatif pengganti nasi karena rendah gula. Ubi jalar mengandung vitamin A, vitamin B, dan zat antioksidan. Jenis antioksidan yang terkandung dalam umbi ini yaitu beta karoten, asa, klorogenat ,antosianin. Selain itu didalam ubi jalar juga mengandung gizi yang utama yakni pati.Ubi jalar biasanya dimanfaatkan sebagai bahan makanan baik berupa Masakan sampai cemilan. Nah, salah satu nya yaitu Sweet potato dango.

Dango adalah salah satu jajanan khas Jepang yang terkenal dengan bentuknya yang bulat-bulat dan teksturnya yang kenyal. Kami ingin mensosialisasikan dango kepada teman-teman karena makanan ini yang enak, menarik, mudah dibuatnya, dan masih belum terlalu terkenal di beberapa daerah. Kami juga memberikan sedikit sentuhan rasa untuk menambah variasi rasa dango yaitu dengan menambahkan bahan ubi jalar yang merupakan ciri khas hasil umbi-umbian.

Selain rasanya yang enak, cara membuat dango juga sangat mudah. Pertama, kita buat adonannya terlebih dahulu yaitu terdiri dari tepung ketan dan ubi jalar yang sudah direbus dan dihaluskan. Ketika adonan sudah mudah untuk dibentuk atau tidak terlalu lengket, selanjutnya kita tambahkan pewarna makanan yang kita sukai misalnya hijau, kuning, dan orange. Pisahkan beberapa adonan dan aduk dengan pewarna secukupnya. Setelah itu, bentuk adonan bulatbulat seperti kelereng. Kemudian, masukan bulatanbulatan tersebut sesuai warnanya ke dalam air yang mendidih, lalu rebus kurang

lebih 30 menit, selanjutnya angkat dan tiriskan. Setelah semuanya matang, tusuk dango tersebut dengan tusukan bambu yang panjang atau masukkan dalam plasrik miki. Kemudian berikan toping coklat dan choko chip di atasnya.

Berdasarkan analisis situasi, penggunaan ubi jalar sebagai bahan dasar makanan. Dan banyak masyarakat yang beranggapan persepsi negatif terhadap ubi jalar sebagai makanan "kelas bawah" dan kurangnya minat untuk mengonsumsinya karena pengolahan yang monoton, seperti direbus atau digoreng. Inovasi membuat dango dari ubi jalar memberikan solusi atas permasalahan tersebut dengan cara menciptakan variasi produk yang menarik dan enak, sehingga meningkatkan daya tarik konsumen untuk mengonsumsi ubi jalar.

Melihat realita tersebut kami tergerak untuk melakukan inovasi terhadap produk sweet potato dango dengan memberikan tambahan varian rasa dan warna terhadap produk sweet potato dango. Inovasi ini memanfaatkan potensi kesehatan ubi jalar yang kaya akan serat, vitamin, dan mineral, serta memperkenalkan cita rasa yang unik dan kenyal dari dango, yang dapat menarik minat konsumen baik di dalam maupun di luar Jepang. Dango juga memberikan ruang untuk kreativitas dalam menciptakan variasi rasa dan tampilan, sehingga membuka peluang bagi inovasi di industri makanan.

2. METODE PENELITIAN

Metode yang digunakan dalam kegiatan ini yaitu melakukan pendampingan dan bimbingan kepada masyarakat di Kecamatan Manggala, Kota Makassar tentang pembuatan SWEEPOTA (*Sweet Potato Dango*). Dalam kegiatan ini pengabdi menawarkan inovasi yang mampu menyelesaikan masalah. Sesuatu yang baru bisa menggantikan hal lama yang dirasa penuh masalah. Kehadiran ide dan gagasan baru membuat setiap permasalahan yang ada dapat dipecahkan dengan baik. Waktu yang digunakan selama pengabdian adalah 2 (dua) minggu di Kecamatan Mariso, Kota Makassar.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil

Pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat dengan cara pendampingan dan bimbingan kepada masyarakat di Kecamatan Mariso, Kota Makassar sebagai salah satu suatu produk makanan yang dapat dikonsumsi oleh masyarakat serta dapat meningkatkan pendapatan masyarakat. Adapun pelaksanaan pembuatan SWEEPOTA (*Sweet Potato Dango*) adalah sebagai berikut:

Alat

Adapun alat yang digunakan pada pendampingan pembuatan SWEEPOTA (*Sweet Potato Dango*) adalah sebagai berikut:

Tabel 1. Alat yang digunakan

No	Perlatan	Gambar
1.	Kompor	
2.	Tabung Gas	

.

3.	Wajan	
4.	Panci	
5.	Sendok Besar dan Garpu	
6.	Pisau	

7.	Peniris Gorengan	

Sumber: Hasil Pengabdian, 2026

Bahan

Adapun bahan yang digunakan pada pendampingan pembuatan SWEEPOTA (*Sweet Potato Dango*) adalah sebagai berikut:

Tabel 2. Bahan yang digunakan

No	Bahan	Gambar
1.	Ubi Jalar	

2.	Tepung Ketan	
3.	Coklat Batang	
4.	Keju	

5.	Gula	

Sumber: Hasil Pengabdian, 2026

B. Pembahasan

Pada produk ini, menggambarkan peran ubi jalar dalam pertanian dan industri makanan di Indonesia. Ubi jalar, sebagai salah satu tanaman yang banyak dibudidayakan, memiliki nilai ekonomi yang penting dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Meskipun dahulu dianggap sebagai makanan "kelas bawah", kreativitas dalam pengolahan telah menghasilkan berbagai produk olahan ubi jalar, seperti dango, keripik, donat, dan lainnya, yang menarik minat konsumen dan membuka peluang usaha baru.

Pembahasan mengenai kandungan gizi ubi jalar memberikan pemahaman yang lebih mendalam tentang manfaat kesehatan dari konsumsi ubi jalar. Ubi jalar kaya akan serat, karbohidrat kompleks, protein, serta vitamin dan mineral lainnya, menjadikannya makanan yang baik untuk kesehatan. Varietas ubi jalar dengan warna daging yang gelap memiliki kandungan nutrisi yang lebih tinggi, seperti beta karoten yang bermanfaat bagi kesehatan mata.

Selain itu, menyoroti pembuatan dango, sebuah jajanan khas Jepang yang diolah dengan menambahkan ubi jalar sebagai bahan utamanya. Cara membuat dango yang disajikan dengan sentuhan rasa baru menggambarkan inovasi dalam pembuatan makanan tradisional, membuka peluang untuk memperkenalkan variasi baru dan meningkatkan popularitasnya di pasar domestik maupun internasional.

.

Pembahasan tentang potensi pasar bagi produk-produk seperti sweet potato dango menyoroti minat konsumen terhadap makanan ringan yang unik dan berbeda. Di luar Jepang, minat terhadap makanan Jepang terus meningkat, memberikan peluang bagi produk-produk seperti dango untuk mendapatkan popularitas yang lebih luas. Dengan inovasi dalam variasi rasa dan tampilan, produk seperti sweet potato dango memiliki potensi untuk menjadi daya tarik tambahan di pasar makanan ringan. Dengan demikian, produk tersebut memberikan gambaran yang komprehensif tentang peran ubi jalar dalam industri makanan, potensi kesehatannya, serta inovasi dalam pengolahan makanan tradisional seperti dango. Ini menunjukkan bahwa ubi jalar bukan hanya menjadi bagian integral dari pertanian Indonesia, tetapi juga memiliki nilai tambah sebagai bahan baku untuk produk makanan yang inovatif dan sehat.

Inovasi dalam pembuatan dango dari ubi jalar memberikan solusi terhadap persepsi negatif masyarakat terhadap ubi jalar sebagai makanan "kelas bawah". Dengan menciptakan variasi produk yang menarik dan enak, seperti sweet potato dango dengan tambahan varian rasa dan warna, kami berhasil meningkatkan daya tarik konsumen untuk mengonsumsi ubi jalar. Hal ini tidak hanya memanfaatkan potensi kesehatan ubi jalar yang kaya akan serat, vitamin, dan mineral, tetapi juga memperkenalkan cita rasa yang unik dan kenyal dari dango.

Penggunaan ubi jalar sebagai bahan dasar dango juga memberikan ruang untuk kreativitas dalam menciptakan variasi rasa dan tampilan, sehingga membuka peluang bagi inovasi di industri makanan. Dengan menggabungkan kelebihan kesehatan ubi jalar dengan keunikan dan kenikmatan dango, inovasi ini tidak hanya menarik minat konsumen di dalam Jepang, tetapi juga di luar Jepang.

Melalui inovasi ini, kami ingin memperluas pasar untuk produk-produk berbahan dasar ubi jalar dan mengubah persepsi masyarakat terhadapnya. Kami percaya bahwa dengan menyajikan ubi jalar dalam bentuk yang menarik dan lezat, kami dapat meningkatkan penerimaan masyarakat terhadap makanan ini sebagai pilihan makanan sehat dan berkualitas, bukan hanya sebagai makanan "kelas bawah".

Selain itu, kami juga berharap inovasi ini dapat menginspirasi industri makanan lainnya untuk lebih kreatif dalam memanfaatkan bahan-bahan lokal yang kaya akan

nutrisi. Dengan demikian, tidak hanya menciptakan variasi produk yang menarik, tetapi juga memberikan dampak positif bagi kesehatan dan keberlanjutan lingkungan.

4. KESIMPULAN DAN SARAN

Dalam praktik ini, kami melakukan untuk mengembangkan resep ubi jalar yang memenuhi kriteria tekstur, rasa, dan penampilan yang di inginkan. Sweet potato dango adalah pilihan yang menarik dan lezat dengan sentuhan ubi jalar yang unik. Dango ini tidak hanya mudah dibuat, tetapi juga memiliki variasi warna yang menarik dengan pewarna makanan yang disukai. Dengan tekstur kenyal dan cita rasa manis, dango ini pasti menjadi favorit bagi penggemar jajanan Jepang.

DAFTAR REFERENSI

Amalia, R. M., Saleha, A., & Ardiati, R. L. (2021). Edukasi Pemasaran Varian Makanan Berbahan Dasar Ubi Di Desa Sayang, Kecamatan Jatinangor. Jurnal ABDINUS: Jurnal Pengabdian Nusantara, 4(2), 429-438.

Apriliyanti, T. (2010). Kajian sifat fisikokimia dan sensori tepung ubi jalarungu (Impomoea batatas blackie) dengan variasi proses pengeringan.

Arianto, S. (2022). Strategi Pemasaran Syariah (Corn Sweet Potato) (Doctoral dissertation, UIN Fatmawati Sukarno Bengkulu).

HANDAYANI, M. (2018). Pengambilan Keputusan Dalam Pemilihan Pangan Lokal Olahan Dan Pola Konsumsi Pangan Rumah Tangga Di Kabupaten Pringsewu.

Hermawan, I. (2022). Pengukuran Dimensi Dan Uji Prestasi Mesin Pencuci Ubi Jalar Sistem Rotary.

NIM, R. (2015). Strategi Pengembangan Obyek Wisata Rumah Panjang Desa Samalantan Kecamatan Samalantan

KABUPATEN BENGKAYANG. PublikA Jurnal Ilmu Administrasi Negara (e- Journal) , 4 (2).

Marta, D. C. V. (2018). Kontribusi pemanfaatan ubi jalar sebagai produk lokal desa sayang, kabupaten sumedang terhadap peningkatan ekonomi kreatif masyarakat setempat. Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 2(12), 1032-1035.

Putri, A. M., & Dewi, A. (2023). Peningkatan Motivasi Kewirausahaan Pemudi Desa Sukaharja Kecamatan Cijeruk Melalui Pelatihan Inovasi Produk Olahan Ubi Jalar. ALMUJTAMAE: Jurnal Pengabdian Masyarakat, 3(3), 229-235.Soegiharto, S. (2011). Ubi jalar bahan pangan alternatif.

Sofyana, N. N., Yanna, S., Zuhra, F., Eriani, D., Nurhayati, A., Malik, I., … & Khadri, M. (2023). Pemanfaat Kearifan Pangan Lokal Ubi Ungu. IKA BINA EN PABOLO: PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT, 3(1), 19-25.