



PKM PENGOLAHAN UBI JALAR MENJADI ES CENDOL

Nurjannah

Universitas Negeri Makassar

Nur Arisah

Universitas Negeri Makassar

Hikmayani Subur

Universitas Negeri Makassar

Sitti Hajerah Hasyim

Universitas Negeri Makassar

Mustari

Universitas Negeri Makassar

Alamat: Jl. A.P Pettarani Makassar, Sulawesi Selatan

Korespondensi penulis: : nurjannahfe@unm.ac.id

Abstract. *One of the Community Service activities that can increase the purchasing value of raw materials is cassava which is processed into cendol ice. Processing this product can increase community income with a home industry business or commonly called a home business in processing sweet potatoes into cendol ice. The methods used in this activity include lectures, questions and answers or discussions, and training. Training and mentoring were carried out in Pangkajene District, Pangkajene and Kepulauan Regency for 2 weeks. The results obtained were (1) The training on processing cassava into cendol ice was well responded by the participants; (2) The high interest and motivation of the training participants greatly supported the transfer of knowledge and skills from the service providers to the training participants, so that the training materials provided could be absorbed by all; and (3) The training product of processing cassava into cendol ice can be consumed daily and can be used as a community entrepreneurial product.*

Keywords: *Entrepreneurship, Home-made Products, New Innovations*

Abstrak. Salah satu kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat yang dapat menambah nilai beli bahan mentah adalah ubi kayu yang diolah menjadi es cendol. Pengolahan produk ini dapat meningkatkan pendapatan masyarakat dengan usaha home industri atau biasa disebut usaha rumahan pada pengolahan ubi jalar menjadi es cendol. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini meliputi ceramah, tanya jawab atau diskusi, dan pelatihan. Pelatihan dan pendampingan dilakukan di Kecamatan Pangkajene, Kabupaten Pangkajene dan Kepulauan selama 2 minggu. Adapun hasil yang didapatkan yaitu (1) Pelatihan pengolahan ubi kayu menjadi es cendol direspon dengan baik oleh peserta; (2) Minat dan motivasi yang tinggi dari peserta pelatihan sangat menunjang transfer ilmu pengetahuan dan keterampilan dari pengabdian kepada peserta pelatihan, sehingga materi pelatihan yang diberikan dapat terserap semua; dan (3) Produk pelatihan pengolahan ubi kayu menjadi es cendol dapat dikonsumsi sehari-hari dan dapat dijadikan sebagai produk berwirausaha masyarakat.

Kata Kunci: Kewirausahaan, Olahan Rumahan, Inovasi Baru

PENDAHULUAN

Seiring dengan perkembangan zaman, makanan dan minuman tradisional sudah semakin sulit untuk mendapatkannya tidak terkecuali minuman Es Cendol. Cendol adalah makanan tradisional yang berasal dari Asia Tenggara yang masih populer di Indonesia, Malaysia, Singapura, Vietnam, dan Thailand selatan.

Cendol merupakan minuman khas Indonesia yang terbuat dari tepung beras, di sajikan dengan es parut serta gula merah cair dan santan. Rasa minuman ini manis dan gurih. Di daerah sunda minuman ini dikenal dengan nama cendol sedangkan di Jawa Tengah di kenal dengan nama Es Dawet. Berkembang kepercayaan populer dalam masyarakat Indonesia bahwa istilah “cendol” mungkin sekali berasal dari kata “jendol”. Yang di temukan dalam Bahasa Sunda, Jawa,

dan Indonesia; hal ini merujuk sensasi jendolan yang di rasakan Ketika butiran cendol melalui mulut kala meminum es cendol.

Cendol dan Dawet, dulu antara kedua makanan dan minuman ini betul memang kalau mempunyai perbedaan. Pertama, cendol merupakan makanan yang berasal dari Sunda atau Bandung, dan Dawet berasal dari Kabupaten Banjarnegara. Perbedaan kedua yaitu dari Bahasa dasar Cendol dulunya dibuat dari Tepung Hunkwe, sedangkan Es Dawet dulunya dibuat dari Tepung Beras. Tetapi sekarang kedua makanan ini Cendol maupun Es Dawet sama-sama menggunakan Tepung Sagu. Perbedaan ketiga atau yang terakhir, perbedaan ini biasanya Nampak kepada pedagang yang menjualnya jika di gerobaknya tidak ada wayangnya itu adalah Cendol sedangkan jika digerobaknya ada wayangnya adalah Dawet.

Selama ini kebanyakan penjual Es Cendol menggunakan media gerobak untuk berjualan. Namun, tidak sedikit juga yang menetap pada suatu lokasi (mangkal) menggunakan gerobak. Hal inilah yang mendasari adanya ide perencanaan industry minuman Es Cendol.

Tujuan dari pembuatan Cendol Ubi Jalar ini adalah untuk memperkenalkan kepada masyarakat varian/jenis cendol yang biasanya berwarna hijau kali ini berbentuk unik namun tetap bergizi. Alasan lain yang mendukung untuk memanfaatkan ubi jalar sebagai pewarna adalah karena penyajian ubi jalar sebagai makanan belum variative. Sebagian besar masyarakat mengolah ubi jalar sebagai makanan hanya sebatas untuk membuat salad, belum banyak yang mengetahui bahwa kubis ungu dapat diolah menjadi pewarna alami warna biru yang bergizi dan memiliki nilai jual tinggi di pasaran. Ubi jalar dapat digunakan sebagai makanan yang dikonsumsi secara langsung setelah dicampur dan diolah menjadi salad.

Untuk melaksanakan program kewirausahaan ini, perlu dilakukan pembelajaran berupa pelatihan untuk membentuk team work yang solid dan professional dalam pengembangan usaha Ubi Jalar ini. Adapun dalam proses pelatihan tersebut kami memilih untuk menggunakan metode Social Skills dan Vocational Skills. Selain itu kami berharap produk ini dapat menjadi minuman yang akan menginspirasi para produsen minuman menciptakan produk baru yang sebelumnya kurang begitu dikenal.

METODE PELAKSANAAN

Metode yang digunakan dalam kegiatan ini yaitu melakukan pendampingan dan bimbingan kepada masyarakat di Kecamatan Pangkajene, Kabupaten Pangkajene dan Kepulauan tentang pengolahan ubi jalar menjadi es cendol. Dalam kegiatan ini pengabdian 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 Pangkajene, Kabupaten Pangkajene dan Kepulauan.






HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat dengan cara pendampingan dan bimbingan kepada masyarakat di Kecamatan Pangkajene, Kabupaten Pangkajene dan Kepulauan sebagai salah satu suatu produk makanan yang dapat dikonsumsi oleh masyarakat serta dapat meningkatkan pendapatan masyarakat. Adapun pelaksanaan pengolahan ubi jalar menjadi es cendol adalah sebagai berikut:

1. Alat

Adapun alat yang digunakan pada pendampingan pengolahan ubi jalar menjadi es cendol adalah sebagai berikut:

Tabel 1. Alat yang digunakan

No.	Peralatan	Gambar
1	Kompor	
2	Tabung Gas Elpiji	
3	Panci	
4	Mangkok	
5	Sendok	

6	Saringan	
7	Piring	
8	Gelas	
9	Pisau	
10	Panic mie	







2. Bahan






Adapun bahan yang digunakan pada pendampingan pengolahan ubi jalar menjadi es cendol adalah sebagai berikut:

Tabel 2. Bahan yang digunakan

No.	Bahan	Takaran	Gambar
-----	-------	---------	--------

**PKM PENGOLAHAN UBI JALAR
MENJADI ES CENDOL**

1	Ubi Jalar	150gr	
2	Esens Vanila	½ sendok	
3	Tepung beras	2 sendok	
4	Tepung Tapioka	5 sendok	
5	Air	600 ml	
6	Kuah santan	65ml/1 gelas	

7	Susu kental manis	Secukupnya	
8	Es batu	secukupnya	
9	Milo	Secukupnya	
11	Dancow	secukupnya	
12	Gula merah	Secukupnya	

3. Langkah-langkah pembuatan Pengolahan Ubi Jalar Menjadi Es Cendol

Adapun langkah-langkah pengolahan ubi jalar menjadi es cendol adalah sebagai berikut:

- Siapkan ubi jalar kemudian masak ubi jalar



- b. Setelah masak atau sudah lembek, kupas kulit ubi jalar



- c. Kemudian Haluskan ubi jalar sampai benar benar halus



- d. Pindahkan ke dalam panci/wadah, lalu Tambahkan setengah sendok esens vanila + 2 sendok makan tepung beras + 5 sendok makan tapioka , kemudian aduk sampai rata



- e. Lalu tambahkan 600 ML air, sambil mengaduknya hingga rata



- f. Setelah teraduk rata, Kemudian di saring sambil memasukkannya ke dalam panci untuk memastikan tidak ada adonan yang bergerindil



- g. Kemudian rebus hingga mengental



- h. Kemudian di angkat dan kita masukkan ke dalam air yang sudah kita isi dengan ES batu



- i. Sambil menunggu Cendolnya dingin, kita akan mencairkan gula merah



- j. Setelah gula merah mecair dan cendol menjadi dingin, pindahkan ke gelas dan di tambah dengan kuah santan + gula merah + Susu kental Manis + milo + dancow + es batu



- k. Es cendol dari ubi ungu siap untuk di sajikan



4. Strategi Pemasaran

Dalam hal ini kami akan memasarkan produk kami kepada rekan sesama kuliah. Kemudian, akan melakukan penjualan langsung kepada masyarakat. Lalu, menjual secara online (toko online) untuk mencapai omset yang lebih. Serta memanfaatkan jejaring sosial seperti Facebook dan Instagram. Cara ini diharapkan mampu mempolarisasi produk kami. Untuk strategi pemasaran Es Cendol Ubi jalar Ungu ini menggunakan strategi 4P, yaitu:

- a. Product (Produk)
Produk yang ditawarkan harus terjamin kualitasnya, dan menggunakan bahan-bahan berkualitas, memiliki cita rasa yang manis dan menyegarkan, baik dalam Kesehatan maupun kebersihan.
- b. Price (Harga)
Harga dari minuman ini relative terjangkau oleh semua kalangan, sesuai dengan isinya.
- c. Place (Tempat)
Lokasi pertama untuk menjual makanan ini adalah lingkungan sekitar. Selain itu makanan ini juga menggunakan sistem order.
- d. Promotion (Promosi)
Dengan promosi dari mulut ke mulut atau dari rekan ke rekan, dan sosial media. Kami yakin produk ini akan cepat mendapat tanggapan positif. Apalagi ditambah menggunakan media sosial dan tidak lupa dengan pelayanan yang ramah, kami akan mendapatkan pelanggan yang setia.

SIMPULAN DAN SARAN

Usaha “Es Cendol dari Ubi Ungu” ini merupakan usaha minuman yang menjanjikan omset yang cukup tinggi. Namun, kami harus tetap memperhatikan kualitas agar tidak mengecewakan para konsumen. Kami juga harus memiliki SWOT yang kuat dan harus mampu menganalisa SWOT demi mengembangkan usahanya agar lebih baik dan lancar. Tidak lupa untuk menyiapkan atau membuat planning (rencana) yang maksimal agar meminimalisir kegagalan usaha di tengah-tengah jalan dan supaya usaha berkembang dengan cepat. Terakhir, harus selalu menerima setiap kritikan dari para konsumen dan selalu berinovasi dalam produksinya.

Hasil mengenai penelitian lebih lanjut untuk penambahan variasi konsentrasi pembuatan es cendol ubi jalar. Salah satu syaratnya keberhasilan suatu produk untuk dapat diterima konsumen harus memiliki sifat organoleptic yang baik sebagaimana umumnya produk sejenisnya. Untuk itu, diperlukan kajian lanjutan sehingga dapat diperoleh cendol yang lebih baik.

DAFTAR PUSTAKA

Antara, M. K. L., Howara, D., Sulmi, S., Antara, M., & Akrib, A. (2022). Pengolahan ubi jalar menjadi produk olahan pangan dalam mendukung upaya diversifikasi pangan lokal. Jurnal

- Pengabdian Masyarakat “Tano”, 6(2).
- Istia, I. C., Wadli, W., & Purwanti, Y. (2021). Postharvest Handling of Sweet Potatoes in Sauce Processing CV. Sumber Sari Limbangan Kulon – Brebes. *Journal of Technology and Food Processing (JTFFP)*, 1(01), 24-29. DOI:10.46772/jtffp.v1i01.339.
- Prastiwi, W. D., Dalmyiatun, T., & Muhammad, A. F. H. (2021). Pengolahan pangan berbahan baku ubi jalar sebagai upaya peningkatan ekonomi keluarga. *INOTEKS: Jurnal Inovasi Ilmu Pengetahuan, Teknologi, dan Seni*, 21(1). DOI:10.21831/ino.v21i1.12204.
- Salim, M., Dharma, A., Mardiah, E., & Oktoriza, G. (2020). Pengaruh kandungan antosianin dan antioksidan pada proses pengolahan ubi jalar ungu. *Jurnal Zarah*, 5(2). DOI:10.31629/zarah.v5i2.209.
- Wu, H.Q. (2024). Advanced Processing Techniques and Applications for Value-Added Sweet Potato Products. *Bioscience Methods*, 15(6):275-288. DOI:10.5376/bm.2024.15.0028.