



Pengolahan Ubi Ungu menjadi Cemilan Stik untuk Peningkatan Ekonomi Masyarakat Desa Tebing Linggahara

Processing Purple Sweet Potatoes into Stick Snacks to Improve the Economy of the Tebing Linggahara Village Community

Teguh Fadillah Alwi Pasaribu^{1*}, Luna Fadlillah Nathania Siregar², Dia Aulia³

Mahasiswa KKN, Universitas Labuhanbatu, Indonesia

*Penulis Korespondensi : teguh.f.alwi@gmail.com¹

Riwayat Artikel:

Naskah Masuk: 31 Agustus 2025;

Revisi: 14 September 2025;

Diterima: 28 September 2025;

Terbit: 30 September 2025

Keywords: *Economic*

Improvement; MSMEs; Purple

Sweet Potato; Sticks; Tebing

Linggahara Village.

Abstract: *This study aims to examine the potential of processing purple sweet potatoes into stick-shaped snack products as an effort to improve the economy of Tebing Linggahara Village. Purple sweet potato is a local commodity with high nutritional value, antioxidant content, and promising market prospects when processed into modern snack products. The research method used was a descriptive approach consisting of observation, interviews, and direct product processing practices with the local community. The findings indicate that processing purple sweet potatoes into snack sticks provides higher economic value compared to selling fresh sweet potatoes, which generally have lower market prices. In addition, the community gained knowledge of food processing techniques, hygiene standards, packaging, and effective marketing strategies to enhance product competitiveness. Thus, purple sweet potato stick processing has the potential to serve as a sustainable local MSME development strategy, thereby improving the welfare and economic independence of Tebing Linggahara Village residents.*

Abstrak :

Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji potensi pengolahan ubi ungu menjadi produk olahan berupa stik sebagai upaya peningkatan ekonomi masyarakat Desa Tebing Linggahara. Ubi ungu merupakan komoditas lokal yang memiliki nilai gizi tinggi, kandungan antioksidan, serta prospek pasar yang menjanjikan apabila diolah menjadi produk makanan ringan modern. Metode penelitian yang digunakan adalah pendekatan deskriptif dengan tahapan meliputi observasi, wawancara, serta praktik pengolahan produk secara langsung bersama masyarakat. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengolahan ubi ungu menjadi stik mampu memberikan nilai tambah ekonomi dibandingkan dengan penjualan ubi segar yang bernilai jual rendah. Selain itu, masyarakat juga memperoleh pengetahuan tentang teknik pengolahan pangan, standar kebersihan, pengemasan, serta strategi pemasaran yang efektif untuk meningkatkan daya saing produk. Dengan adanya inovasi ini, usaha pengolahan ubi ungu menjadi stik berpotensi menjadi salah satu strategi pengembangan UMKM lokal yang berkelanjutan, sehingga dapat meningkatkan kesejahteraan dan kemandirian ekonomi masyarakat Desa Tebing Linggahara.

Kata kunci: Desa Tebing Linggahara; Peningkatan Ekonomi; Stik; Ubi Ungu; UMKM.

1. PENDAHULUAN

Pertanian merupakan salah satu sektor utama dalam menunjang perekonomian masyarakat pedesaan. Desa Tebing Linggahara merupakan desa yang memiliki potensi pertanian cukup besar, salah satunya adalah ubi ungu (*Ipomoea batatas* L.). Namun, pemanfaatan ubi ungu oleh masyarakat masih terbatas pada penjualan dalam bentuk segar dengan harga relatif rendah. Hal ini menyebabkan nilai ekonomi dari ubi ungu belum optimal.

Pengolahan ubi ungu menjadi produk olahan modern merupakan salah satu strategi yang efektif untuk meningkatkan nilai tambah pertanian sekaligus memberikan peluang ekonomi baru bagi masyarakat. Beberapa penelitian menunjukkan bahwa produk olahan berbasis ubi ungu, seperti frozen food dan snack bar, mampu mempertahankan kandungan bioaktif berupa antosianin dan antioksidan apabila menggunakan metode pengolahan yang tepat (Azizah, Anggia, & Ulanda, 2024; Nurdjanah, Nurdin, Astuti, & Manik, 2022). Selain itu, analisis kandungan gizi dalam berbagai produk olahan menunjukkan bahwa ubi ungu tetap mengandung serat, vitamin, serta komponen fungsional yang bermanfaat untuk kesehatan meskipun telah melalui proses pengolahan menjadi makanan ringan (Raudah, Khairani, Rizki, & Nadia, 2022). Inovasi lain dilakukan dengan memadukan ubi ungu dengan bahan pangan lokal, seperti pisang Ambon dan kacang hijau, yang terbukti dapat meningkatkan sifat fisik, kimia, serta memperbaiki tingkat penerimaan konsumen secara sensoris (Agustin, Astuti, Sugiharto, & Nurdjanah, 2023). Lebih jauh, perkembangan teknologi pengolahan modern memberikan peluang lebih besar untuk menghasilkan produk olahan ubi ungu dengan mutu tinggi, daya simpan lebih lama, serta prospek pasar yang lebih luas di sektor pangan fungsional (Wu, 2024). Dengan demikian, pengolahan ubi ungu menjadi stik atau produk sejenis dapat menjadi strategi inovatif dan berkelanjutan untuk mendukung pengembangan UMKM lokal.

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana pengolahan ubi ungu menjadi stik dapat memberikan nilai tambah ekonomi dan memberdayakan masyarakat Desa Tebing Linggahara. Tujuan penelitian ini adalah:

- a. Menjelaskan proses pengolahan ubi ungu menjadi stik.
- b. Menganalisis nilai tambah ekonomi dari pengolahan ubi ungu.
- c. Mengetahui manfaat pengolahan ubi ungu terhadap peningkatan kesejahteraan masyarakat.

Manfaat penelitian ini diharapkan dapat memberikan pengetahuan kepada masyarakat tentang pentingnya diversifikasi produk pertanian serta menjadi referensi bagi pengembangan UMKM berbasis potensi lokal.

2. TINJAUAN PUSTAKA

Ubi Ungu sebagai Komoditas Lokal

Ubi ungu merupakan salah satu jenis ubi jalar yang kaya akan antosianin, vitamin, dan mineral. Menurut penelitian Rahmawati (2020), ubi ungu berpotensi dikembangkan menjadi berbagai produk olahan yang memiliki nilai jual tinggi.

Pengolahan Produk Pangan

Menurut Suryani (2018), pengolahan hasil pertanian dapat meningkatkan nilai tambah ekonomi melalui diversifikasi produk, pengemasan, dan pemasaran.

UMKM dan Ekonomi Kreatif

UMKM merupakan penggerak utama ekonomi rakyat. Menurut Undang-Undang No. 20 Tahun 2008 tentang UMKM, usaha mikro dan kecil berperan penting dalam menciptakan lapangan kerja serta meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

Nilai Tambah Produk

Konsep nilai tambah menurut Hayami et al. (1987) menyatakan bahwa pengolahan produk pertanian dapat meningkatkan pendapatan petani melalui peningkatan harga jual dan daya saing di pasar.

3. METODE PENELITIAN

Jenis Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif dengan pendekatan partisipatif. Peneliti tidak hanya melakukan pengamatan, tetapi juga ikut terlibat dalam kegiatan pengolahan bersama masyarakat. Pendekatan ini dipilih agar data yang diperoleh lebih mendalam dan sesuai dengan kondisi nyata di lapangan.

Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian dilakukan di Desa Tebing Linggahara, Kecamatan bilah barat, Kabupaten Labuhanbatu. Waktu penelitian berlangsung selama 1 minggu, mulai tanggal 29 agustus hingga 4 september 2025. Pemilihan lokasi didasarkan pada ketersediaan bahan baku ubi ungu yang cukup melimpah serta minat masyarakat terhadap pengembangan produk olahan pangan.

Subjek dan Objek Penelitian

Subjek penelitian adalah masyarakat Desa Tebing Linggahara yang terdiri dari: (a) Kelompok ibu rumah tangga → sebagai pengolah dan produsen produk stik. (b) Pelaku UMKM → sebagai pihak yang sudah terbiasa melakukan usaha makanan ringan. (c) Aparat desa → sebagai pendukung dalam hal fasilitasi pelatihan dan pemasaran.

Objek penelitian adalah proses pengolahan ubi ungu menjadi stik serta dampaknya terhadap kondisi sosial ekonomi masyarakat.

Teknik Pengumpulan Data

- a. Observasi langsung: mengamati kegiatan mulai dari panen ubi, pengolahan menjadi stik, hingga pemasaran produk.

- b. Wawancara mendalam: dilakukan dengan 15 responden yang terdiri dari 5 petani, 7 ibu rumah tangga, dan 3 pelaku UMKM. Pertanyaan meliputi kendala, harapan, serta pengalaman mereka dalam usaha pengolahan ubi ungu.
- c. Diskusi kelompok terarah (FGD): dilakukan bersama perangkat desa dan tokoh masyarakat untuk mendapatkan masukan terkait strategi pengembangan usaha.
- d. Dokumentasi: berupa foto kegiatan, data harga jual ubi, data produksi, serta catatan keuangan sederhana dari kelompok usaha.

Teknik Analisis Data

Data dianalisis menggunakan teknik reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan (Miles & Huberman, 1992). Data harga, biaya produksi, serta keuntungan dihitung untuk mengetahui nilai tambah. Sementara itu, data kualitatif dari wawancara dan FGD dianalisis dengan cara mengelompokkan jawaban responden menjadi tema-tema utama.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Ketersediaan Bahan Baku

Desa Tebing Linggahara memiliki lahan pertanian ubi ungu. Rata-rata satu petani dapat menghasilkan 300–500 kg ubi ungu per panen. Namun, selama ini ubi hanya dijual dalam bentuk segar ke pasar tradisional dengan harga Rp3.000–Rp5.000/kg. Beberapa petani mengaku sering mengalami kerugian karena harga jual tidak sebanding dengan biaya tanam dan transportasi.

Seorang petani bernama Pak Ahmad menyampaikan: *“Kalau dijual segar, kadang tidak laku semua, apalagi kalau musim panen banyak. Jadi harganya jatuh.”*

Proses Pengolahan Ubi Ungu Menjadi Stik

Berdasarkan observasi dan praktik bersama ibu-ibu rumah tangga, proses pembuatan stik ubi ungu dilakukan melalui beberapa tahap:

- 1) Persiapan bahan baku: ubi dipilih yang segar dan tidak cacat.
- 2) Pengupasan dan pencucian: dilakukan secara higienis agar hasil olahan lebih bersih.
- 3) Pengirisan: ubi dipotong berbentuk stik dengan ukuran seragam.
- 4) Perendaman: irisan ubi direndam dalam larutan garam selama 15–20 menit untuk menambah rasa dan mencegah perubahan warna.
- 5) Penggorengan: menggunakan minyak goreng bersuhu 170–180°C hingga renyah.
- 6) Pendinginan: stik ditiriskan agar kadar minyak berkurang.
- 7) Pengemasan: menggunakan plastik transparan dan kemasan standing pouch dengan label sederhana.

Hasil uji coba produk menunjukkan stik ubi ungu memiliki tekstur renyah, rasa gurih, dan warna ungu alami yang menarik perhatian konsumen.



Gambar 1. Proses pembuatan stik ubi ungu.

Analisis Nilai Tambah Ekonomi

Perbandingan harga jual ubi segar dengan stik olahan adalah sebagai berikut: (a) Ubi segar: Rp3.000–Rp5.000/kg. (b) Stik ubi ungu: Rp20.000–Rp25.000 per kemasan 200 gram. (c) Dari 1 kg ubi ungu dapat dihasilkan ± 4 bungkus stik (200 gram). Jika dijual Rp20.000, maka nilai jual per kg ubi meningkat menjadi Rp80.000.

Dengan demikian, terjadi peningkatan nilai tambah lebih dari 10 kali lipat dibandingkan dengan menjual ubi dalam bentuk segar.

Respon Masyarakat

Wawancara menunjukkan bahwa masyarakat sangat antusias terhadap pengolahan ini, yaitu (a) Ibu Ratna (masyarakat): *“Kami jadi tahu cara bikin produk yang bisa dijual, bukan hanya masak untuk keluarga. Anak-anak juga suka, jadi semangat buat dijual.”* (b) Pelaku UMKM lokal: menilai produk stik ubi ungu memiliki peluang besar dipasarkan melalui warung, koperasi desa, hingga media sosial.

Selain manfaat ekonomi, pengolahan ini juga meningkatkan rasa kebersamaan di antara warga karena dilakukan secara berkelompok.

Tantangan dan Kendala

Meskipun prospeknya baik, ada beberapa kendala yang dihadapi: (1) Keterbatasan modal untuk membeli mesin pengiris dan pengemas. (2) Pengetahuan masyarakat tentang pemasaran digital masih rendah. (3) Belum ada izin PIRT (Produksi Industri Rumah Tangga) sehingga pemasaran masih terbatas.

5. KESIMPULAN

Hasil penelitian membuktikan bahwa pengolahan ubi ungu menjadi stik memberikan manfaat nyata bagi peningkatan ekonomi masyarakat. Hal ini sejalan dengan penelitian Suryani (2018) yang menyebutkan bahwa diversifikasi produk pertanian mampu meningkatkan pendapatan petani. Selain itu, produk ini juga sesuai dengan tren makanan sehat dan alami yang diminati konsumen modern.

Dengan dukungan pemerintah desa dan pendampingan UMKM, stik ubi ungu dari Desa Tebing Linggahara berpotensi berkembang menjadi produk unggulan desa yang mampu bersaing di pasar regional bahkan nasional.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik. (2023). Statistik pertanian Kabupaten Labuhanbatu 2023. BPS.
- Hayami, Y., Kawagoe, T., Morooka, Y., & Siregar, M. (1987). Agricultural marketing and processing in upland Java: A perspective from a Sunda village. CGPRT Centre.
- Hidayat, R., & Kurniawan, A. (2019). Peran UMKM dalam peningkatan ekonomi masyarakat desa. *Jurnal Ekonomi Rakyat*, 5(2), 56-67.
- Kementerian Koperasi dan UKM. (2021). Laporan tahunan UMKM Indonesia. Kemenkop UKM.
- Miles, M. B., & Huberman, A. M. (1992). *Qualitative data analysis: An expanded sourcebook*. Sage Publications.
- Ningsih, S., & Putra, Y. (2022). Diversifikasi produk pangan lokal untuk mendukung ketahanan pangan. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 14(1), 77-86.
- Pratiwi, I., & Lestari, A. (2021). Analisis nilai tambah produk olahan ubi jalar ungu. *Jurnal Ilmiah Agribisnis*, 9(3), 120-129. <https://doi.org/10.33603/jpa.v3i2.4951>
- Rahmawati, D. (2020). Potensi pengembangan ubi ungu sebagai pangan fungsional. *Jurnal Pangan Lokal*, 12(2), 45-53.
- Suryani, E. (2018). Strategi pengembangan produk olahan pertanian untuk meningkatkan nilai tambah. *Jurnal Agroindustri*, 6(1), 23-34.
- Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah. (2008). Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2008 Nomor 93.
- Agustin, S., Astuti, S., Sugiharto, R., & Nurdjanah, S. (2023). Purple sweet potato bars dengan penambahan pisang Ambon dan kacang hijau: Evaluasi sifat kimia, fisik, dan sensori. *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 2(2). <http://dx.doi.org/10.23960/jab.v2i2.8032>
- Azizah, N., Anggia, M., & Ulanda, F. (2024). Functional analysis of ubie frozen food as a snack rich in antioxidants and anthocianins with the best processing technology innovation. *Indonesian Journal of Food Technology & Industry*, 3(2). <https://doi.org/10.20884/1.ijft.2024.3.2.11218>
- Nurdjanah, S., Nurdin, S. U., Astuti, S., & Manik, V. E. (2022). Chemical components, antioxidant activity, and glycemic response values of purple sweet potato products.

International Journal of Food Science, 2022, Article ID 7708172.
<https://doi.org/10.1155/2022/7708172>

Raudah, N. Y., Khairani, M., Rizki, M., & Nadia, R. L. (2022). Analisis kandungan zat gizi dalam pembuatan olahan snack dari ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L.). *Inoved: Journal Innovation in Education*, 2(1). <https://doi.org/10.59841/inoved.v2i1.734>

Wu, H. Q. (2024). Advanced processing techniques and applications for value-added sweet potato products. *Bioscience Methods*, 15(6), 275-288.
<https://doi.org/10.5376/bm.2024.15.0028>