

# **PENGUATAN PROGRAM PENGGERAK PKK MELALUI DIVERSIFIKASI PENGOLAHAN DAN PEMASARAN PRODUK BERBAHAN DASAR UBI UNGU GUNA MENINGKATKAN PEREKONOMIAN KELUARGA DI KELURAHAN SUMBERSARI, MOYUDAN**

**Oleh: Titin Hera Widi Handayani, Endang Mulyatiningsih, Kurni Marifa, Thyara Mahanani**

## **ABSTRAK**

Kegiatan pengabdian pada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan serta keterampilan dalam hal pengolahan dan pemasaran dari produk-produk makanan berbahan dasar ubi ungu. Adapun pengetahuan dan keterampilan yang harus dikuasai oleh peserta pelatihan diantaranya: 1) menambah wawasan mengenai produk makanan dengan bahan dasar ubi ungu, 2) menambah keterampilan membuat produk makanan dengan bahan dasar ubi ungu, 3) menambah wawasan mengenai cara pengemasan produk makanan berbahan dasar ubi ungu, 4) menambah wawasan tentang cara menentukan harga jual dari produk berbahan dasar ubi ungu, 5) menambah wawasan strategi pemasaran produk makanan berbahan dasar ubi ungu. Kegiatan pengabdian pada masyarakat ini dilaksanakan di Balai Desa Kelurahan Summersari. Waktu Pelaksanaannya pada tanggal 11 dan 18 Juni 2021. Adapun metode yang digunakan adalah ceramah, tanya jawab, demonstrasi dan latihan kelompok. Teknik analisis data menggunakan analisis deskriptif.

Hasil kegiatan ini adalah: 1) peserta kegiatan mengetahui tentang manfaat ubi ungu, dan produk-produk makanan berbahan dasar ubi ungu yang lebih variatif serta terstandar dari segi rasa, bentuk, tekstur, dan pengemasannya, 2) peserta memperoleh peningkatan keterampilan dalam hal mengolah produk makanan berbahan dasar ubi ungu, dimana terdapat variasi resep baru yang memanfaatkan ubi ungu sebagai bahan dasarnya yaitu stick ubi ungu, sweet potato rose, dan latte ubi ungu, 3) peserta dapat menyajikan, memporsi dan mengemas produk makanan berbahan dasar ubi ungu sesuai dengan karakteristik produk yang dihasilkan, seperti stick ubi ungu dikemas menggunakan *standing pouch*, sweet potato rose dikemas menggunakan plastik mika, dan latte ubi ungu dikemas dengan botol plastik, 4) peserta dapat menghitung harga jual produk makanan berbahan dasar ubi ungu yang telah diolah berdasarkan perhitungan harga jual dan *Break Even Point* (BEP), 5) peserta dapat mengetahui strategi pemasaran produk makanan berbahan dasar ubi ungu baik secara konvensional maupun secara online.

Kata Kunci: *Diversifikasi Pangan, Pengolahan Produk, Ubi Ungu*