

Pendampingan Produksi Martabak Manis Ubi Ungu

Siti Maria Ulva^{*1}, Nurus Soimah², Tati Haryati³, Dewi Qomariah Imelda⁴

^{1,2,3,4} Universitas Kaltara

¹Jurusan Fisika, Fakultas MIPA

²Jurusan Manajemen, Fakultas Ekonomi

³Jurusan Ekonomi Pembangunan, Fakultas Ekonomi

⁴Jurusan Agroteknologi, Fakultas Pertanian

*e-mail: mariaulva338@gmail.com¹

Abstrak

Martabak manis ungu tidak hanya enak tetapi juga baik untuk dikonsumsi dan menyehatkan. Usaha martabak manis ungu sangat cocok bagi wirausaha pemula yang ingin mencoba berwirausaha tanpa menggunakan modal besar, karena bahan-bahan martabak manis ubi relatif murah dan mudah ditemukan. Mahasiswa Universitas Kaltara menjadi sasaran dalam pelaksanaan kegiatan ini. Pendampingan Kelompok Young Preneur Dalam Proses Produksi martabak manis bertujuan untuk memberikan pengalaman kepada mahasiswa dalam mengelola sebuah usaha dalam hal ini memproduksi martabak manis. Kegiatan pendampingan ini dilaksanakan dengan metode ceramah, tanya jawab, diskusi dan diakhiri dengan sesi praktek pembuatan martabak manis. Kegiatan ini dilaksanakan di Kecamatan Tanjung Palas Kabupaten Bulungan pada Januari 2020. Peserta kegiatan ini berjumlah 9 orang. Setelah mengikuti kegiatan ini diharapkan dapat menjadi salah satu kunci mencari peluang di dunia usaha, dalam hal ini memanfaatkan ubi ungu untuk menciptakan varian rasa baru dalam jajanan martabak manis.

Kata kunci: Ubi ungu, produksi martabak manis ungu

Abstract

. Martabak Manis Ungu is not only delicious but also good for health. The Martabak Manis Ungu business is very suitable for the beginner of entrepreneurs who want to try building a business without spending too much cost, because this kind of Martabak which based on purple sweet potato is relatively cheap and easy to find. Kaltara University students are the targets of this activity. Assistance for Young Preneur Groups in the Production Process of Martabak Manis Ungu aimed to provide students with experience in managing a business, in this concern was producing Martabak Manis Ungu. This mentoring activity was carried out using the lecture method, question and answer, discussion and ended with a practice session of making Martabak Manis Ungu. This activity was carried out in Tanjung Palas District, Bulungan Regency in January 2020. The participants of this activity were 9 people. After participating in this activity, it is hoped that it can be one of the keys to finding opportunities in the business network, in this case using purple sweet potato to create new flavor variants in sweet martabak snacks.

Keywords: purple sweet potato, martabak manis ungu production

1. PENDAHULUAN

Martabak manis merupakan suatu jenis kue dadar berupa adonan tepung terigu berasa manis yang dipanggang, diberi topping, dan dilipat [1]. Berdasarkan fungsinya, bahan pembuatan martabak manis dikelompokkan menjadi dua yaitu bahan utama dan bahan pelengkap. Bahan utama digunakan untuk membuat kulit martabak manis dan bahan pelengkap digunakan sebagai topping martabak manis [2].

Semakin banyaknya produsen yang menjual martabak manis (Terang Bulan) dengan berbagai macam varian rasa, membuat kami tertarik untuk menekuni usaha martabak manis yang berbeda dengan yang lain, yakni "Martabak Manis Ungu". Martabak Manis Ungu ini merupakan martabak manis yang berbahan dasar ubi jalar ungu. Ubi jalar ungu bisa digunakan sebagai bahan campuran pembuatan martabak manis karena ia memiliki tekstur yang lembut

dan memiliki kandungan gizi yang lumayan banyak. Selain menambah variasi, martabak manis ungu juga dapat menambah asupan gizi, terutama bagi penderita diabetes.

Karbohidrat tidak hanya bisa didapat dari beras atau nasi, tetapi juga berasal dari ubi. Ubi mentah kaya akan karbohidrat kompleks, serat makanan, dan vitamin termasuk vitamin B3, B6, C, dan folat, serta kalium dan magnesium. Ubi jalar ungu jenis *Ipomoea batatas L. Poir* memiliki warna ungu yang cukup pekat pada daging ubinya, sehingga banyak menarik perhatian [3]. Ubi jalar ini juga aman dikonsumsi oleh hampir semua usia, mulai anak-anak hingga dewasa, karena ubi jalar ungu memiliki kandungan Vitamin C, Vitamin B, Fosfor dalam jumlah yang cukup tinggi. Dengan banyaknya kandungan yang ada di dalam ubi (termasuk ubi ungu), tidak mengherankan jika umbi-umbian yang satu ini kaya akan manfaat bagi tubuh. Selain itu ubi juga memiliki warna yang bervariasi, yaitu ungu, kuning, dan putih. Warna-warna tersebut akan menambah daya tarik konsumen untuk mencoba dan membeli martabak manis ubi ini. Bahkan makanan ini merupakan salah satu makanan terbaik yang dianjurkan untuk ibu hamil.

Jadi, martabak manis ungu tidak hanya enak tetapi juga baik untuk dikonsumsi dan menyehatkan. Usaha martabak manis ungu sangat cocok bagi wirausaha pemula yang ingin mencoba berwirausaha tanpa menggunakan modal besar, karena bahan-bahan martabak manis ubi relatif murah dan mudah ditemukan. Setelah mengikuti pendampingan produksi, para peserta dapat memanfaatkan ubi ungu menjadi salah satu produk martabak manis varian rasa yang baru. Produk ini masih jarang ditemui di Tanjung Selor, sehingga produk ini dapat dikembangkan dikemudian hari. Tujuan dari pelaksanaan kegiatan pengabdian ini untuk menumbuhkan ide usaha mahasiswa dan memperoleh keterampilan sehingga dapat menjadi *entrepreneur* muda yang sukses.

2. METODE

- a. Tempat dan Waktu Pelaksanaan
Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 13 Desember 2020 dan bertempat di Kecamatan Tanjung Palas Kabupaten Bulungan.
- b. Peserta Kegiatan
Peserta dalam kegiatan ini merupakan Kelompok Usaha Martabak Manis Ubi Ungu Universitas Kaltara berjumlah 9 orang.
- c. Metode Pelaksanaan
 - Metode ceramah, digunakan untuk memaparkan materi terkait dengan kewirausahaan dan cara memproduksi Ubi Ungu menjadi Martabak Manis Ubi Ungu.
 - Metode Tanya Jawab, digunakan untuk merespon sejauh mana pemahaman peserta pendampingan terhadap materi yang telah disampaikan
 - Metode Diskusi, digunakan untuk mendiskusikan manajemen produksi
 - Praktek Pembuatan Produk, yaitu praktek pembuatan martabak manis.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) adalah unit usaha produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh orang perorangan atau Badan Usaha disemua sektor ekonomi [4]. Bila mengacu kepada Undang – Undang No 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UU UMKM), konsep usaha mikro, kecil dan menengah memiliki banyak pengertian : *pertama*, usaha yang didirikan untuk tujuan kegiatan ekonomi dan bukan kegiatan nirlaba; *kedua*, usaha yang bersifat produktif atau menghasilkan keuntungan atau laba dari usaha; *ketiga*, usaha yang mandiri atau berdiri sendiri bukan bagian, cabang ataupun afiliasi dari usaha orang lain; dan *keempat*, usaha yang dimiliki oleh perseorangan ataupun badan usaha. Pada

prinsipnya, perbedaan antara Usaha Mikro (UMi), Usaha Kecil (UK), Usaha Menengah (UM), dan Usaha Besar (UB) umumnya didasarkan pada nilai aset awal (tidak termasuk tanah dan bangunan).

Berdasarkan pengertian tersebut juga dapat dipahami bahwa: *pertama*, usaha mikro adalah kegiatan ekonomi yang dilakukan oleh perseorangan atau rumah tangga maupun satuan badan yang memiliki kekayaan bersih paling banyak Rp. 50.000.000.- tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha atau memiliki hasil penjualan tahunan paling banyak Rp. 300.000.000.- *Kedua*, usaha kecil adalah kegiatan ekonomi yang dilakukan oleh perseorangan atau rumah tangga maupun suatu badan yang memiliki kekayaan bersih lebih dari Rp. 50.000.000.- sampai dengan paling banyak Rp. 500.000.000.- tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha atau memiliki hasil penjualan tahunan mulai dari Rp. 300.000.000.- sampai dengan paling banyak Rp. 2.500.000.000. *Ketiga*, usaha menengah adalah kegiatan ekonomi yang dilakukan oleh perseorangan atau rumah tangga maupun suatu badan usaha yang memiliki kekayaan bersih lebih dari Rp. 500.000.000.- sampai paling banyak Rp. 10.000.000.000.- tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha atau memiliki hasil penjualan tahunan mulai dari Rp. 10.000.000.000.- sampai dengan paling banyak Rp. 50.000.000.000.

Pertumbuhan dan ketahanan UMKM terhadap badai krisis moneter yang pernah melanda dunia termasuk Indonesia telah membuktikan bahwa sektor ini merupakan salah satu pilar utama ekonomi nasional yang harus memperoleh kesempatan, dukungan, perlindungan dan pengembangan seluas – luasnya [5]. Menarik beberapa kesimpulan bahwa; *pertama*, pertumbuhan ekonomi yang sangat cepat sebagaimana terjadi di Jepang telah dikaitkan dengan besaran sektor usaha kecil yang ada di Jepang. *Kedua*, dalam penciptaan lapangan kerja di Amerika Serikat sejak Perang Dunia II, sumbangan UMKM dalam menyerap tenaga kerja ternyata tidak dapat diabaikan.

Menurut database dari Kementerian Koperasi dan UMKM pada tahun 2012 ada sebanyak 56.534.592 unit UMKM di Indonesia atau sekitar 99 persen dari total keseluruhan unit usaha yang ada pada tahun tersebut, dengan penyerapan tenaga kerja mencapai 107.657.509 orang atau sekitar 97 persen dari total penyerapan tenaga kerja pada tahun tersebut. Pada tahun 2013 ada sebanyak 57.895.721 unit UMKM yang ada di Indonesia dengan penyerapan tenaga kerja sebanyak 114.144.082 orang atau sekitar 96,99 persen dari total penyerapan tenaga kerja pada tahun tersebut.

Produksi adalah segala kegiatan yang bertujuan untuk meningkatkan atau menambah guna atas suatu benda atau segala kegiatan yang ditujukan untuk memuaskan orang lain melalui pertukaran dalam mencakup setiap usaha manusia dan kemampuan untuk menambah faedah dalam memenuhi kebutuhan manusia [6]. Dari uraian pengertian produksi, dapat disimpulkan pengertian manajemen produksi yang merupakan suatu ilmu yang membahas secara komprehensif bagaimana pihak manajemen produksi perusahaan mempergunakan ilmu dan seni yang dimiliki dengan mengarahkan dan mengatur orang-orang untuk mencapai suatu hasil produksi yang diinginkan. Penekanan pada kata seni menunjukkan bahwa suatu pekerjaan yang dilakukan dengan mempergunakan orang lain tidak akan mudah dikerjakan dan diselesaikan jika semua itu dilakukan tidak dengan pendekatan seni namun misalnya dengan mengandalkan kekuasaan semata. Seni menyangkut kemampuan seorang manajer mempergunakan kemampuan berkomunikasi serta *body language* yang bekerja serta berkorban jika seandainya pekerjaan tersebut membutuhkan waktu yang lebih lama dan fokus yang tinggi.

Permasalahan produksi merupakan salah satu permasalahan yang dialami mahasiswa dalam merealisasikan usahanya. Menjadikan sesuatu yang “*nothing*” menjadi “*something*” harus dipikirkan matang-matang agar dapat menarik minat masyarakat. yang salah satunya adalah dengan menciptakan produk jajanan yang unik dan menyehatkan, misalnya dengan menambahkan ubi ungu sebagai bahan dasar pembuatan martabak manis. Pada kegiatan ini Ubi Ungu akan diolah menjadi martabak manis. Yang mana jajanan ini merupakan jajanan yang

banyak digemari oleh masyarakat Tanjung Selor, Martabak manis Ubi Ungu ini merupakan salah satu alternative bagi mereka penggemar martabak manis yang ingin mencicipi martabak manis dengan varian rasa yang baru. Selain itu, martabak manis ubi ungu ini aman bagi mereka para penderita diabetes, karena martabak manis ubi ungu ini tidak memerlukan pemanis (Gula) yang terlalu banyak, rasa manis pada martabak manis ubi ungu ini berasal dari ubi ungu tersebut.

Adapun dalam pembuatan martabak manis dibutuhkan bahan yang diantaranya : Ubi jalar (ungu), Tepung terigu, Telur, Gula, Fanili, Air hangat, Soda kue, Susu bubuk, Ragi, Mentega, Kacang Tanah, Coklat, Keju dan Susu cair. Sementara alat yang perlu disiapkan adalah cetakan martabak, spatula, baskom, plastik dan panci kukusan. Tahapan pertama dalam pembuatan martabak manis adalah dengan mengukus ubi rambatnya terlebih dahulu kemudian dilakukan penghalusan. Setelah itu dilanjutkan membuat adonan martabak manis yang dilakukan dengan menyiapkan baskom dan memasukkan tepung terigu, fanili, soda kue, ragi, susu bubuk dan gula pasir. Aduk-aduk bahan ini secara merata sampai semuanya tercampur merata. Setelah itu ubi yang telah dihaluskan sebelumnya ditambahkan air secukupnya. Aduk-aduk sampai bahan tercampur merata lalu memasukkan telur dan margarin kedalam adonan martabak manis dn dilanjutkan pengadukan kembali hingga merata keseluruhan adonan. Diamkan sementara selama kurang lebih 15 menit, setelah itu menyiapkan cetakan dan mengoleskan sedikit margarin kedalam cetakan, tunggu sampai cetakan panas dan masukkan adonan kedalam cetakan sampai matang dengan menggunakan api kecil.



[a]



[b]



[c]



[d]



[e]



[f]

Gambar 2. Pembuatan Martabak Manis Ubi Ungu (a) Pengumpulan Bahan (b) Pencucian Ubi (c) Penghalusan dan pencampuran bahan (d) Pemanggang (f) Martabak Manis Ubi Ungu siap saji

4. KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian ini dilakukan untuk menciptakan sesuatu yang baru merupakan salah satu kunci mencari peluang di dunia usaha, dalam hal ini memanfaatkan ubi ungu untuk menciptakan varian rasa baru dalam jajanan martabak manis. Mengkonsumsi makanan yang

menyehatkan merupakan trend masyarakat di era pandemic covid-19 ini. Sehingga menciptakan produk jajanan yang menyehatkan bisa menjadi daya jual produk martabak manis ubi ungu ini. Pengabdian ini perlu dilanjutkan pada proses pengemasan yang menarik dan dilanjutkan pada proses pemasaran secara online maupun offline serta dilanjutkan pada proses pendaftaran izin usaha.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] "Martabak Manis," *KBBI Daring*, 2022. <https://kbbi.kemdikbud.go.id/entri/martabak-manis> (accessed Jul. 04, 2022).
- [2] T. F. Lolowang and N. F. L. Waney, "Nilai tambah dari usaha pengolahan tepung terigu menjadi martabak markobar Kota Manado," *AGRI-SOSIOEKONOMI*, vol. 14, no. 2, pp. 35–44, 2018.
- [3] L. H. Hardoko and T. M. Siregar, "Pemanfaatan ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L. Poir) sebagai pengganti sebagian tepung terigu dan sumber antioksidan pada roti tawar," *J. Teknol. dan Ind. Pangan*, vol. 21, no. 1, pp. 25–32, 2010.
- [4] T. T. H. Tambunan, "Peran usaha mikro dan kecil dalam pengentasan kemiskinan di daerah," *J. Bina Praja J. Home Aff. Gov.*, vol. 4, no. 2, pp. 73–92, 2012.
- [5] A. Komarudin, "Politik Hukum Integratif UMKM (Kebijakan Negara Membuat UMKM Maju Dan Berdaya Saing)," *Jakarta: RMBOOKS*, 2014.
- [6] U. Duwila, "Pengaruh Produksi Padi Terhadap Tingkat Kesejahteraan Masyarakat Kecamatan Waeapo Kabupaten Buru," *J. Ekon.*, vol. 9, no. 2, pp. 34–48, 2015.