



## Kontribusi Pemanfaatan Ubi Jalar Ungu Menjadi Klepon Di Kota Bengkulu

### *Contribution Of Purple Sweet Potato Utilization Into Klepon In Bengkulu City*

Sentri Anggraini<sup>1</sup>, Selvin Aristina<sup>2</sup>, M. Dellan Anugrah Ilahi<sup>3</sup>, Aldi Agung Pratama<sup>4</sup>,  
Ikwan Sahputra<sup>5</sup>, Zony Hendra Saputra<sup>6</sup>, Eko Sumartono<sup>7</sup>

<sup>1,2,3,4,5,6,7</sup> Fakultas Pertanian Universitas Dehasen Bengkulu, Indonesia

Correspondent Author: \*sentrianggraini25@gmail.com

---

#### How to Cite :

Anggraini, S., Selvin Aristina, M. Dellan Anugrah Ilahi, Aldi Agung Pratama, Ikwan Sahputra, Zony Hendra Saputra, E. Sumartono (2023). Kontribusi Pemanfaatan Ubi Jalar Ungu Menjadi Klepon Di Kota Bengkulu: Jurnal PADAMU NEGERI (Pengabdian Masyarakat Bidang Eksakta) Vol 4 No 2 page 49-52. DOI: <https://doi.org/10.37638/padamunegeri.4.2.1038>

#### ARTICLE HISTORY

Received [05 November 2023]

Revised [29 November 2023]

Accepted [16 December 2023]

This is an open access article  
under the [CC-BY-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/) license



#### ABSTRAK

Umbi-umbian, salah satunya ubi jalar, merupakan salah satu produksi pangan lokal hasil perkebunan dan pertanian di Kota Bengkulu. Potensi ubi jalar sebagai bahan baku industri pangan sangat besar, mengingat sumber daya bahan tersedia melimpah, karena budi daya yang mudah dan masa panen yang singkat. Ubi jalar ungu merupakan bahan pangan yang memiliki kandungan nutrisi karbohidrat dan sumber kalori yang cukup tinggi. Oleh karena itu, di beberapa daerah ubi jalar juga digunakan sebagai bahan makanan pokok. Ubi jalar juga merupakan sumber vitamin dan mineral. Vitamin yang terkandung di ubi jalar yaitu vitamin C dan kaya akan vitamin A (betakaroten), thiamin (vitamin B1) dan riboflavin. Sedangkan mineral dalam ubi jalar diantaranya adalah zat besi (Fe), fosfor (P) dan kalsium (Ca). Tujuan kegiatan ini untuk mengolah ubi jalar ungu menjadi klepon yang memiliki variasi yang unik. Karena umumnya klepon berwarna hijau dan diisi dengan gula merah dan dengan topping kelapa parut, berbagai macam jenis klepon yang dibuat dengan beberapa bahan tersebut tentu memiliki daya tarik tersendiri, terutama perih warna. Bahan ubi ungu akan memberikan warna ungu alami yang ada pada klepon dan kami juga memberikan variasi isi klepon dengan cokelat batang serta topping mesis cokelat dan keju parut..

**Kata Kunci:** Ubi Jalar Ungu, Klepon, Kota Bengkulu

#### ABSTRACT

Tubers, one of which is sweet potato, is one of the local food production from plantations and agriculture in Bengkulu City. The potential of sweet potato as a raw material for the food industry is very large, given the abundant material resources available, due to easy cultivation and a short harvest period. Purple sweet potato is a food ingredient that has a high content of carbohydrate nutrients and a source of calories. Therefore, in some areas sweet potatoes are also used as a staple food. Sweet potatoes are also a source of vitamins and minerals. Vitamins contained in sweet potatoes are vitamin C and rich in vitamin A (beta-carotene), thiamin (vitamin B1) and riboflavin. While the minerals in sweet potatoes include iron (Fe), phosphorus (P) and calcium



(Ca). The purpose of this activity is to process purple sweet potato into klepon which has a unique variation. Because klepon is generally green and filled with brown sugar and topped with grated coconut, various types of klepon made with several ingredients certainly have their own charm, especially regarding color. Purple sweet potato will give the klepon a natural purple color, and we also vary the klepon filling with chocolate bars and topped with chocolate mesis and grated cheese.

**Keywords:** Purple Sweet Potato, Klepon, Bengkulu City

## I. PENDAHULUAN

Klepon merupakan jajanan tradisional Indonesia yang biasanya terbuat dari tepung ketan kemudian dibentuk menjadi bola-bola kecil dan diberi isi gula merah didalamnya serta dilumuri dengan parutan kelapa (Fitri dkk, 2017). Klepon sangat diminati oleh masyarakat Indonesia, bahkan masyarakat Malaysia juga gemar mengkonsumsi jajanan tradisional ini. Klepon memiliki tekstur yang kenyal, padat serta manis dan juga memiliki masa simpan yang singkat (Riani, 2007). Klepon sudah banyak dikenal oleh masyarakat di beberapa negara di dunia, di Indonesia jajanan yang disajikan dengan parutan kelapa ini banyak diminati karena rasanya nikmat dan harganya terjangkau. Klepon ubi ungu merupakan sebuah produk yang memanfaatkan ubi ungu sebagai tambahan komposisi dalam pembuatan klepon. Klepon ubi ungu mempunyai peluang usaha yang dapat dikembangkan, karena produk klepon biasanya terdiri dari tepung ketan yang telah diwarnai dengan pewarna makanan, maka klepon ubi ungu merupakan inovasi baru dalam penciptaan peluang usaha yang diharapkan dapat meningkatkan pendapatan dan nilai tambah ubi ungu.

Ubi jalar merupakan salah satu cara untuk mengurangi pemakaian tepung beras ketan dalam pembuatan klepon karena dapat diperoleh secara lokal, harga yang lebih murah, dan bergizi. Berdasarkan penelitian (Susanto, 2016) ubi jalar ungu memiliki manfaat bagi kesehatan, mengatasi peradangan, atasi bronkitis dan asma, redakan sakit arthritis, baik untuk pencernaan. Ubi jalar ungu merupakan sumber makanan yang mudah dicerna oleh usus halus selain itu, ubi jalar ungu memiliki kandungan gizi lainnya seperti vitamin B kompleks, C, betakaroten, kalium dan kalsium dalam ubi jalar sangat efektif dalam membantu meredakan radang lambung.

Provinsi Bengkulu dibentuk pada tahun 1968 dengan ibu kota Bengkulu. Bengkulu menjadi tempat pengasingan Presiden Sukarno, presiden pertama Indonesia, pada waktu zaman penjajahan Belanda. Pada umumnya masyarakat di Provinsi Bengkulu 95 % lebih menganut agama Islam. Upacara adat banyak dilakukan masyarakat di Provinsi Bengkulu seperti sunatan rasul, upacara adat perkawinan, upacara mencukur rambut anak yang baru lahir, upacara Tabot dan sebagainya. Kota Bengkulu dibangun oleh Inggris pada tahun 1685 dan disebut dengan nama Bencolen. Pada tahun 1825 kota Bengkulu diambil alih oleh Belanda hingga kedatangan Jepang pada tahun 1942, karena Bengkulu merupakan kota kolonial, perdagangan dan interaksi dengan bangsa asing sudah dilakukan ratusan tahun yang lalu. Kota Bengkulu di juluki sebagai bumi Rafflesia yang merupakan daerah tropis yang setiap tahun dikaruniai oleh Allah SWT 2 (dua) musim yaitu musim hujan dan musim kemarau dengan curah hujan yang relatif stabil membuat Kota Bengkulu memiliki tanah yang subur dan iklim yang sejuk sangat cocok untuk tanaman perkebunan.

Permasalahan yang kami hadapi yaitu bagaimana mengolah ubi jalar ungu menjadi suatu produk yang bernilai jual tinggi dan diminati masyarakat. Upaya yang kami lakukan dengan menambah inovasi baru untuk membuat masyarakat tertarik sehingga diminati di kalangan umum. Berdasarkan pengamatan, masih sedikit masyarakat Kota Bengkulu yang mengolah sumber daya ubi jalar tersebut menjadi klepon, umumnya ubi jalar tersebut dijual secara langsung tanpa diolah terlebih dahulu. Padahal suatu produk akan semakin berharga apabila terdapat nilai tambah pada produk tersebut. Ubi jalar yang ditanam oleh para Petani di Kota Bengkulu akan semakin berharga apabila ubi tersebut diolah dan dikreasikan secara kekinian oleh masyarakat setempat.



## II. METODE

Metode pelaksanaan pembuatan produk ini dilakukan secara langsung untuk memenuhi tugas praktik mata kuliah kewirausahaan pada tahun 2023. Tahap awal adalah merebus dan menghaluskan ubi ungu menggunakan gelas, kemudian mencampurkan ubi ungu dengan tepung ketan, gula, garam, dan air, serta mengaduk hingga rata sehingga adonan dapat dibentuk. Langkah berikutnya adalah mengambil sedikit adonan, membentuknya bulat, dan mengisi adonan dengan potongan kecil cokelat batang, proses ini diulangi hingga adonan habis. Selanjutnya, air dipanaskan dan semua adonan yang telah diisi cokelat batang direbus, setelah matang, klepon dilumuri dengan keju parut dan mesis cokelat. Klepon yang sudah matang dan dilumuri keju parut serta mesis cokelat dimasukkan ke dalam mika berukuran kecil, ditutup dengan streples atau necis, kemudian siap disajikan dan dipasarkan. Kegiatan pemasaran produk dilakukan secara langsung pada acara bazar Universitas Dehasen Bengkulu dengan tema “One Day Entrepreneur” 2023. Dengan metode ini, diharapkan produk klepon ubi ungu dapat diproduksi dan dipasarkan dengan efektif untuk memenuhi permintaan konsumen.

## III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Usaha olahan klepon ubi ungu menjadi pilihan yang menarik bagi konsumen karena keunikan produk tersebut serta masih sedikitnya produk klepon yang menggunakan ubi jalar sebagai bahan utamanya. Dengan kemasan mika dan label yang menarik, tentunya hal ini akan meningkatkan minat konsumen dalam memilih produk tersebut.



Gambar 1. Kegiatan pembuatan produk olahan klepon

Kami berharap bahwa kegiatan ini dapat memberikan inspirasi bagi para pelaku usaha kuliner untuk mengembangkan usaha mereka dengan menambah modifikasi pada makanan berbahan dasar ubi agar lebih beragam. Hal ini membuka peluang yang lebih luas agar kuliner berbahan dasar ubi dari Kota Bengkulu dapat dipasarkan di pasar internasional dan dapat bersaing dengan produk asing lainnya. Dengan inovasi dan kreativitas dalam mengolah bahan baku lokal seperti ubi ungu, tidak hanya akan memberikan nilai tambah bagi produk kuliner lokal, tetapi juga mendukung pengembangan ekonomi masyarakat serta memperkenalkan kekayaan kuliner daerah kepada dunia luar. Dengan demikian, diharapkan bahwa usaha olahan klepon ubi ungu ini dapat menjadi salah satu contoh sukses dalam pemanfaatan potensi bahan baku lokal untuk menciptakan produk makanan yang berkualitas dan diminati oleh pasar.



## IV. KESIMPULAN DAN SARAN

### 4.1. Kesimpulan

Dapat disimpulkan bahwa usaha olahan klepon ubi ungu memiliki potensi besar untuk menarik konsumen karena keunikan produknya yang jarang ditemui di pasaran. Dengan sentuhan kemasan mika dan label yang menarik, produk ini dapat meningkatkan minat konsumen dalam memilihnya. Selain itu, keberhasilan produk klepon ubi ungu juga memberikan inspirasi bagi para pelaku usaha kuliner untuk mengembangkan usaha mereka dengan menambah modifikasi pada makanan berbahan dasar ubi agar lebih bervariasi. Hal ini membuka peluang yang lebih besar bagi kuliner Kota Bengkulu berbahan dasar ubi untuk dapat dipasarkan di pasar internasional dan bersaing dengan produk asing lainnya.

### 4.2. Saran

Sebagai saran, diharapkan para pelaku usaha kuliner dapat terus mengembangkan produk-produk berbahan dasar ubi dengan terus melakukan inovasi dan modifikasi. Promosi produk olahan klepon ubi ungu juga perlu ditingkatkan, baik secara offline maupun online, untuk menjangkau pasar yang lebih luas. Selain itu, kolaborasi antara pemerintah, pelaku usaha, dan lembaga terkait dapat membantu dalam pengembangan dan pemasaran produk kuliner lokal berbahan dasar ubi agar dapat bersaing secara global. Dengan demikian, diharapkan industri kuliner berbahan dasar ubi di Kota Bengkulu dapat terus berkembang dan memberikan kontribusi yang signifikan bagi perekonomian daerah serta memperkenalkan kekayaan kuliner Indonesia kepada dunia.

## DAFTAR PUSTAKA

- Fachruddin, L. (1998). *Membuat Aneka Manisan Buah*. Agro Media Pustaka. Jakarta.
- Fitri, Muhammad Aji Nugroho, E. S. (2017). Inovasi Peningkatan Kandungan Gizi Jajanan Tradisional Klepon Dengan Modifikasi Bahan Dan Warna. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 92-103.
- Riani, D. (2007). Jajanan Anak Sekolah, *Buletin Keamanan Pangan BPOM RI*.
- Susanto, D. (2016). Potensi Bekatul Sebagai Sumber Antioksidan dalam Produk Selai Kacang. Semarang: Universitas Diponegoro
- Raisawati, T., Susilo, E., & Parwito, P. (2021). PENGOLAHAN DAGING AYAM MENJADI NUGGET DI DESA BANYUMAS LAMA, KECAMATAN KERKAP BENGKULU UTARA. *PAKDEMAS : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 25-32. <https://doi.org/10.58222/pakdemas.v1i1.11>