

Inovasi Kuliner Lokal Ketela Ungu sebagai *Breakfast* Di Desa Wisata Sangkan Gunung

Ida Ayu Elistyawati^{1*}, I Gusti Made Wendri², Ni Made Rai Sukmawati³, Ni Putu Wiwiek Ary Susyarini⁴

Manajemen Bisnis Pariwisata Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali^{1,2,4},

Usaha Perjalanan Wisata Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali³

ayuelistyawati@pnb.ac.id¹



Riwayat Artikel

Diterima pada 1 Desember 2021
 Revisi 1 pada 11 Desember 2021
 Revisi 2 pada 18 Januari 2022
 Revisi 3 pada 5 Maret 2022
 Revisi 4 pada 15 Maret 2022
 Disetujui pada 17 Maret 2022

Abstract

Purpose: Improving the skill of Pokdarwis members to make innovation in processing the breakfast menu ketela ungu.

The food processing is based on the farm produce yielded in local farming, for increasing the selling value of the farm produce.

Method: This training uses the socialization method as well as the technique of ketela ungu processing producing ‘bubuh sumsum’, ‘giling-giling’, ‘batun salak’ and ‘ongol-ongol’ as item of breakfast. Participant Assesment: The assessment is based on the participants’ involvement on the training.

Result: The output of the training includes; “bubur sumsum”, ‘giling-giling’, ‘batun salak’, and ‘ongol-ongol’ as breakfast menu. These menu are served to the visitors visiting the village.

Limitation: This training is to improve participants skill in processing ketela ungu as breakfast menu

Contribution: In the form of training on breakfast menu is able to increase the competitiveness of human rresources in serving of breakfast menu , local culinary.

Keywords: Innovation, Ketela Ungu, Breakfast Menu

How to cite: Elistyawati, I, A., Wendri, I, G, M., Sukmawati, N, M, R., Susyarini, N, P, W, A. (2022). Inovasi Kuliner Lokal Ketela Ungu sebagai *Breakfast* di Desa Wisata Sangkan Gunung. *Jurnal Pemberdayaan Ekonomi*, 1(1), 35-42.

1. Pendahuluan

Implimentasi kegiatan perguruan tinggi dalam mensosialisasikan peran serta pembangunan masyarakat adalah pada bidang pengajaran. Hal ini merupakan tugas yang wajib dilakukan oleh civitas akademika. Kewajiban yang tidak saja hanya untuk melakukan pengajaran di lingkungan kampus akan tetapi juga di luar kampus. Hal ini dilakukan sebagai bentuk kepedulian terhadap pembangunan desa. Pada kesempatan ini para pengajar Politeknik Negeri Bali dapat mengamalkan pengetahuan mereka diwujudkan melalui kegiatan pengabdian kepada masyarakat .

Program studi Manajemen Bisnis Pariwisata, berada dibawah naungan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali . Dimana dalam setiap dua semester senantiasa melakukan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan mengambil fokus pada kegiatan bidang kepariwisataaan atau kegiatan lainnya yang berkaitan dengan bidang keahlian dosen pada masing-masing prodi..

Kegiatan ini dilaksanakan sebagai bentuk kepedulian dan tanggung jawab lembaga pendidikan terhadap pembangunan dan kehidupan masyarakat desa. Jurusan pariwisata, khususnya pengampu pada bidang *food and beverage* berkontribusi mengamalkan kewajibannya dengan penyelenggaraan pelatihan kepada masyarakat. Usaha untuk meningkatkan pemberdayaan pada masyarakat dengan memanfaatkan potensi alam yang ada di Kabupaten Karangasem berupa hasil kebun yakni ketela ungu menjadi menu breakfast.

Pelatihan menu breakfast bertajuk Inovasi Kuliner Lokal Ketela Ungu ini diharapkan dapat disajikan nantinya kepada para pengunjung atau wisatawan yang menginap di Desa Wisata Sangkan Gunung Kec. Sidemen Kabupaten Karangasem. Desa ini di tahun 2017 sudah mendirikan Pokdarwis, yang

merupakan lembaga masyarakat yang memiliki tugas membantu pemerintah daerah dalam mengembangkan Desa masing-masing. Sangkan Gunung sebagai salah satu Destinasi wisata dengan ketrampilan dimiliki oleh Sumber Daya Manusia nantinya bisa meningkatkan pemberdayaan alam Budaya dan seni milik Kelompok sadar wisata wisata dalam meningkatkan pariwisata di daerahnya

Berkembangnya potensi desa dapat meningkatkan pendapatan masyarakat Desa setempat. Saat ini di desa tersebut sudah. Pondok Taman Sari sebagai wahana teduh merupakan wahana untuk berteduh saat pengunjung menikmati pemandangan desa. Sejumlah fasilitas seperti: *Swing, Rafting, cycling Trekking*, dan beberapa kegiatan wisata lainnya juga tersedia dilokasi ini. Kesemuanya atraksi tersebut menjadi atribut desa yang memiliki daya tarikan bagi pengunjung. Pesona alam juga memberikan pengalaman baru bagi pengunjung Pondok Taman Sari.

Salah satu potensi desa dengan daya tariknya adalah kuliner. Produk yang dapat memotivasi wisatawan berkunjung ke sana. Sebagai destinasi wisata Desa Sangkan Gunung mampu memenuhi kebutuhan wisatawan, selama berkegiatan di sana terutamanya kebutuhan akan makanan. Memperkenalkan kuliner lokal sebagai peluang menawarkan produk yang sebelumnya tidak ditawarkan kepada wisatawan. Sehingga produk kuliner ini menjadi keunggulan desa sehingga berpeluang ditawarkan kepada pengunjung.

Ketela Ungu Selain mengandung karbohidrat dan kalori, juga mengandung protein dan lemak. Terdapat kandungan pigmen warna ungu atau antosianin yang bervariasi pada setiap tanaman ubi jalar Ada beberapa manfaat Ketela ungu bagi kesehatan manusia. Ketela ungu berfungsi menghambat penggumpalan darah sehingga aliran darah menuju ke jantung dapat berjalan lancar. Antosianin pada ubi ungu bermanfaat sebagai antioksi dan yang dapat menyerap polusi udara. Antosianin Ketela ungu juga memiliki fungsi fisiologis misal antioksi dan, antikanker, antibakteri, perlindungan terhadap kerusakan hati, penyakit jantung dan stroke. Ketela ungu memiliki aktivitas antioksidan dan antibakteri 2,5 dan 3,2 kali lebih tinggi dari pada beberapa varietas "*blueberry*". [_\(Marta, 2018\)](#).

Ketela ungu disamping kaya akan serat . Pektin dalam ubi ungu sangat baik untuk mencegah gangguan pencernaan seperti wasir, sembelit yang dapat memicu kanker kolon. Serat dalam ketela ungu juga akan membantu menahan air, sehingga keseimbangan cairan dalam tubuh dapat dipertahankan. vitamin C, vitamin B kompleks, zat besi, dan fosfor yang terkandung dalam ubi jalar berfungsi untuk menjaga kekebalan tubuh. Ketela ungu sebagai obat anti peradangan. [_\(Medan, 2013\)](#).

Vitamin A, B, C, kalsium, dan potasiumnya membantu meringankan radang perut, dan juga masalah sejenis karena memiliki manfaat anti peradangan. Kandungan aktif zat selenium dan iodin dua puluh (20%) lebih tinggi dari pada kandungan pada terdapat pada ubi lainnya, sehingga ketela ungu dapat menjadi anti kanker. Selain itu banyak sekali manfaat Ketela Ungu bagi kesehatan manusia di antaranya adalah untuk menghambat pertumbuhan kanker payudara [\(Perdani dkk, 2021\)](#). Di dalam ubi terkandung asam retionat, turunan vitamin A yang bermanfaat untuk kesehatan mata dan berfungsi sebagai antikanker. [_\(Marta, 2018\)](#)

Banyaknya manfaat yang dimiliki Ketela Ungu dan belum tergarapnya olahan Ketela Ungu untuk menu breakfast bagi wisatawan, sehingga menjadi penting untuk dilakukan pelatihan yang dapat memberikan manfaat ketrampilan mengolah suguhan breakfast. Apabila bahan ini diolah akan mempunyai nilai tambah sehingga semakin berharga. Meningkatkan kesadaran masyarakat untuk terjun pada bidang pertanian sehingga dapat mengurangi urbanisasi dan perburuhan bagi masyarakat desa. Masyarakat akan memelihara desa dan membanggunya demi kesejahteraan yang dijaga bersama-sama berawal dari kesadaran mereka atas pengembangan Sumber Daya Alam ataupun Sumber Daya Manusia yang sangat berperan ini [\(widiya dkk, 2021\)](#).

Membangun desa dan keberlanjutan dari pengembangan desa diawali dengan pengembangan Sumber Daya Manusia terlebih dahulu. Melalui pengembangan Sumber Daya Manusia akan seiring dengan pola pikir mereka untuk berkembang dalam membentuk kesadaran pentingnya menjaga lingkungan dan kelestariannya sehingga dapat dinikmati anak cucu di masa akan datang. Berdasarkan paparan dia atas pelatihan ini penting dilaksanakan dan berkontribusi terhadap sejumlah variabel dari dampak yang

ditimbulkan dari pengolahan hasil pertanian masyarakat desa yang dapat membangun jiwa-jiwa kreatif agar tetap exist searah berjala lajunya era global

2. Metode Pelaksanaan Kegiatan

Pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat ini, dilaksanakan dari Mei hingga Juli 2021. Lokasi kegiatan di Desa Wisata Sangkan Gunung, kecamatan Sidemen Kabupaten Karangasem, merupakan salah satu Kabupaten paling timur Pulau Bali. Wilayah yang mempunyai potensi besar dan tepat sebagai daerah tujuan wisata. Terdapat beberapa potensi wisata seperti Potensi wisata alam berupa Air Terjun Blatuk, Penglukatan Sudanmala, aliran sungai Telaga Waja yang sangat baik untuk aktifitas Rafting maupun Tubing, serta aktivitas wisata lainnya termasuk *trekking*, *cycling*. Dam Bajing merupakan dam untuk mengaliri persawahan, Potensi Wisata Spriritual adanya beberapa pura yang tersebar di wilayah Desa Sangkan Gunung seperti: Pura Bukit Tegeh, Pura Puncak Sari, Pura Puncak Alit, Pura Taman Kuning Batu, Pura Dalam Suci, Pura Taman Sari, Pura Sekar Agung, Pura Batumadeg, Pura Alang Krudung, Pura Batan Sekar, Pura Kental Guni, Pura Peseh Balai Agung, dan pura dalam setra yang ada di masing-masing banjar dengan tiga Pura setranya yakni.

Banyaknya potensi yang dimiliki desanya menjadikan Pordarwis Amerta Giri Desa Adat Sangkan Gunung sebagai mitra dalam pelaksanaan Pengabdian Masyarakat merasa perlu diadakannya pelatihan mendukung potensi lainnya yang dimiliki oleh Desa angkan Gunung. Adapun jarak antara kamus dengan lokasi pengabdian 61 kilo meter. Pelaksanaan pelatihan diselenggarakan secara bertahap yang diawali dengan memperkenalkan cara pemilihan bahan, praktek dan pengolahan Ketela Ungu menjadi olahan Bubur Sumsu Ketela Ungu, Giling-Giling, berupa : Batun Salak, dan Ongol-Ongol. Materi yang diberikan secara bertahap; Tahap pertama tentang cara pengolahant ketela ungu. Tahap kedua melakukan evaluasi kegiatan. Evaluasi dilakukan dengan mencermati secara seksama tanggapan peserta dan kemampuan mereka terhadap penguasaan materi yang telah diberikan. Tanggapan dan penguasaan materi yang mereka pahami dan lakukan diukur dengan kehadiran peserta, memantau pertanyaan yang disampaikan kepada penyaji materi, serta keaktifan mereka saat melakukan praktek menu breakfast berbahan Ketela Ungu. Setelah selesai praktek dilanjutkan dengan sesi tanya jawab kepada peserta, dengan tujuan mengetahui pemahaman mereka tentang pemanfaatan olahan sebagai inovasi kreasi Ketela ungu.

Tahapan pelatihan diawali dengan Mensosialisasikan tema dan tujuan kegiatan serta memetakan persiapan apa yang harus dilakukan. Langkah kedua adalah mempersiapkan peralatan seperti, Bowl, Pisau Bunner, Pan serta bahan bahan makanan serta hal-hal lain terkait kegiatan. Langkah terakhir adalah langkah pelaksanaan/praktek kerja. Teknik yang digunakan dalam program pengabdian masyarakat ini adalah dengan mengajarkan peserta cara pembuatan Bubur Sumsu Ketela Uggu, Giling-Giling, Batun Salak, dan Ongol-Ongol, setelah itu hasilnya difoto untuk pendokumentasian, pertanyaan lisan diberikan kepada peserta untuk mengetahui sejauh mana peminatan peserta terhadap praktek pelatihan pembuatan menu *breakfast* Inovasi Kuliner Lokal dengan bahan ketela ungu.

3. Hasil dan Pembahasan

Optimasi dan Penyiapan Produk Olahan Ketela Ungu

Pelaksanaan kegiatan pengabdian tahapan awalnya tim melakukan sosialisasi kepada Desa Wisata Sangkan Gunung dengan memaparkan tujuan dari pengabdian masyarakat setelah tahu permasalahan Desa maka tim pengabdian melakukan kajian dan persiapan seperti: menyiapkan materi, cara pengolahan dan menyiapkan Resep produk olahan Ketela Ungu. Persiapan ditahap awal ini sangat penting agar dapat diperoleh prosedur pengolahan yang tepat dan dapat menghasilkan menu yang layak dikonsumsi oleh wisatawan asing maupun pengunjung local

Pelatihan Pengolahan Ketela Ungu Sebagai menu Breakfast

Pemanfaatan ubijalar ungu masih terbatas, oleh karena itu sosialisasi varietas unggul ubijalar ungu harus diikuti dengan teknik olahan yang sesuai dan menarik. Produk olahan dari ubijalar segar maupun produk antara (tepung) berpeluang mensubstitusi penggunaan terigu 10-100%. Ubijalar ungu juga potensial digunakan sebagai bahan pewarna alami untuk makanan dan minuman. Pengembangan

produksi dan pemanfaatan ubijalar ungu cukup prospektif karena sejalan dengan program percepatan diversifikasi pangan dan meningkatnya kesadaran masyarakat akan pangan sehat serta pengembangan agroindustri berbahan baku lokal (Erliana Ginting, 2011).

Besarnya manfaat ubi jalar ungu merupakan prospek yang sangat besar untuk dikembangkan menjadi industri berskala rumah tangga atau skala besar yang dapat mendukung perekonomian masyarakat pada khususnya dan Indonesia pada umumnya. Pemanfaatan ubi ungu telah diteliti oleh Nurdjannah. S, dkk, 2017 dan menemukan bahwa Tepung ubi jalar ungu kaya pati resisten dapat dijadikan alternatif sumber karbohidrat sebagai substitusi pada produk muffin karena kandungan antosianin yang memiliki nilai tambah bagi kesehatan. (Muhammad Rijal, 2019)

Kegiatan pengabdian terdiri atas dua tahapan yaitu:

1. pemaparan materi

dilakukan oleh dosen Food and Beverage, Politeknik Negari Bali Jurusan Pariwisata Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata, di mana pada pemaparan peserta yang ikut dalam pelatihan yaitu anggota POKDARWIS Amerta Giri Desa Wisata Sangkan Gunung, dalam sesi pemaparan, pertama diberikan penjelasan bagaimana cara pengolahan makanan secara umum dan khususnya olahan Ketela Ungu untuk menu Breakfast, kemudian dibagikan resep yang akan di praktekkan dan menjelaskan tehnik dan tahapan pengolahan Ketela Ungu yang baik, mulai dari pemilihan bahan, cara pencucian bahan karena setiap bahan mendapatkan perlakuan yang berbeda. Ketela Ungu termasuk golongan umbi-umbian jadi Ketela Ungu harus dicuci dengan air yang mengalir agar tanah yang masih menempel pada ketela ungu mudah lepas dan langsung terbawa air sehingga Ketela Ungu menjadi lebih mudah membersihkan, setelah pencucian baru diadakan pengupasan, selesai dikupas baru dilakukan penimbangan sesuai dengan takaran yang dibutuhkan pada resep,

kemudian di olah sesuai dengan resep yang dibagikan pada saat pemaparan, dan dingatkan juga selain kualitas bahan dasar harus bagus dalam artian segar, juga diperlukan bahan pendukung lainnya seperti Gula Bali Atau Gula merah yang merupakan khas Karangsem juga mempeharuhi rasa dari menu yang diolah Ketela Ungu, begitu juga dengan penambahan bahan lain harus dan sangat diperhatikan karena bisa mempengaruhi warna atau kekenyalan menu yang dihasilkan. setelah selesai menjelaskan instruktur mengadakan sesi tanya jawab untuk memastikan peserta pelatihan mengerti dan memahami menu yang akan mereka buat, dalam sesi ini ada beberapa peserta yang bertanya baik tentang Ketela Ungu maupun pertanyaan lain yang berhubungan dengan pengolahan makanan maupun menu lainnya yang berasal dari hasil pertanian atau kebun peserta pelatihan

2. praktek pengolahan produk Ketela Ungu

dalam pelaksanaan praktek dibagi menjadi 4 kelompok pertama kelompok membuat menu Batun Salak, dimana bahan utamanya ketela ungu, tepung terigu, maizen, gula Bali, garam, dan santan adapun proses pembuatannya adalah Ketela Ungu di cuci dan dikupas kemudian ditimbang dan dipotong-potong dikukus sampai matang kemudian dihancurkan ditambahkan tepung terigu dan tepung maezena setelah tercampur rata atau diuleni sambil ditambah sedikit air sampai adonan menyatu, batun salak ini berbentuk seperti batu sehingga perlu dibentuk dengan cara mengambil adonan sedikit sekitar 10-20 gram dengan cara meletakkan di kedua tepak tangan kemudian adonan diputar-putar sampai berbentuk bulatan apabila adonan sudah semuanya terbentuk kemudian di rebus kedalam air yang telah mendidih untuk menjadi lebih gurih bisa ditambahkan dengan daun pandan pada air rebusan adapun ciri batun salak sudah matang adalah apabila baton salak yang kita rebus sudah naik kepermukaan air atau mengapung, kemudian diangkan dan disajikan dengan santan dan gula Bali yang telah dicairkan,

kelompok dua membuat menu Onggol-onggol, adapun bahan dari Onggol-onggol adalah Ketela Ungu, agar-agar, tepung tapioka, tepung sagu, agar-agar, gula pasir, garam, Vanili, santan, Kelapa Parut, cuci ketela ungu kemudian di timbang dan dipotong kecil-kecil untuk memudahkan menjadi adonan onggol-pnggol adapun tahapan selanjutnya adalah campurkan semua bahan kecuali kelapa parut masukan ke Blander kalau sudah halus masukan ke catakan dengan cara menyaring adonan kemudian kukus kurang lebih empat puluh menit angkat dan diinginkan setelah diingin dikeluarkan dari cetakannya kemudian dipotong sesuai selera diletakkan diatas piring saji, terakhir di atas atau di gulungkan ke dalam kelapa yang telah di parut dan dikukus.

Kelompok ketiga membuat bubur sumsum Ketela Ungu, adapun bahan yang diperlukan dalam pembuatan burbur sumsum ketela ungu adalah Ketela Ungu, Tepung Sagu atau tapioka, daun pandan gula pasir, garam, air, dan santan cuci ketela ungu kemudian kupas dan timbang sesuai dengan resep setelah ditimbang potong kecil-kecil ketela ungu langkah selanjutnya adalah dengan cara mencampurkan Ketela Ungu tepung sagu gula garam dan air blander sampai hancur kalau sudah hancur masukan ke dalam panci kemudian masak dengan api kecil sambil diaduk-aduk apabila telah meletup-letup dan kental angkat sajikan dalam mangkok dengan menambahkan santan yang telah panaskan dengan nambahkan daun pandan sebagai hiasannya.

Kelompok kelima membuat menu giling-giling Ketela Ungu, bahan yang diperlukan dalam pembuatan resep giling-giling ketela ungu adalah ketela ungu, tepung sagu atau tepung tapioka, gula pasir, gula bali, kelapa parut, vanili, dimana bahan utamanya ketela ungu, tepung terigu, maizen, gula Bali, garam, dan santan adapun proses pembuatannya adalah ketela setelah dibersihkan, dikupas kemudian ditimbang dan dipotong-potong dilanjutkan dengan dikukus sampai matang, kemudian dihancurkan ditambahkan tepung terigu dan tepung maezena setelah tercampur rata atau diuleni sambil ditambah sedikit air sampai adonan menyatu adapun cara membentuk giling-giling adalah dengan cara mengambil adonan sedikit sekitar 10-20 gram dengan cara meletakkan di kedua telapak tangan kemudian adonan diputar-putar sampai berbentuk memanjang apabila adonan sudah semuanya terbentuk kemudian di masukan ketempat yang tahan panas kukus sampai matang kurang lebih empat puluh menit kemudian dinginkan pisahkan digiling jangan sampai menyatu setelah terpisah gilingkan pada kelapa yang sudah di parut kemudian disajikan diatas piring dengan gula bali yang telah dicairkan.

Dengan pelaksanaan praktek berkelompok menjadikan semua peserta berpartisipasi dalam kegiatan pelatihan serta para peserta lebih memahami menu apa yang mereka buat, yang nantinya para peserta saling membagi pengetahuan tentang menu yang mereka telah praktekkan, dengan pembagian kelompok dan setiap peserta membuat menu Ketela Unggu yang berbeda menjadi lebih serius untuk melakukan pelatihan dalam praktek pengolahan Ketela Unggu untuk menu Breakfast, dan para peserta berharap menu Ketela Unggu yang mereka olah menghasilkan menu yang terbaik diantar kelompok dari pelatihan yang telah mereka dilaksanakan, Semua tahapan kegiatan telah dilaksanakan dengan baik sesuai dengan rencana, termasuk materi, waktu, dan hasil yang diharapkan. Materi yang diberikan meliputi cara pengolahan Ketela Ungu yang baik, cara pengolahan Ketela Ungu, dan teknik penyajiannya. Sehingga dapat Meningkatkan pengetahuan anggota Pokdawis dalam pengolahan kuliner lokal Ketela ungu sebagai breakfast. Ilustrasi proses penyampaian materi dan praktik pengolahan dapat dilihat pada



Gambar 1. Kegiatan Pelatihan Kuliner Lokal



Gambar 2. Hasil Pelatihan Kuliner Lokal Berbahan Ketela Ungu

Pelaksanaan kegiatan pelatihan berjalan lancar dan dilaksanakan dengan protocol kesehatan covid'19. Antusias peserta dalam mengikuti kegiatan pelatihan sangat baik ini dapat dilihat melalui kehadiran peserta, keseriusan mereka dalam melontarkan pertanyaan pertanyaan tentang pengolahan kepada narasumber. Bahkan mereka berjanji sebagai wujud keseriusan mereka mengikuti pelatihan untuk mempraktekkan pengetahuan yang mereka peroleh selanjutnya selesai menyelesaikan pelatihan anggota berharap diberikan pembinaan lanjutan, pemanfaatan produk yang merupakan potensi desa setempat. Pada kesempatan yang akan datang dengan mengembangkan produk lokal yang lain dengan pemanfaatan potensi yang ada dan disesuaikan dengan potensi yang dimiliki oleh desa.

4. Kesimpulan

Pelaksanaan Pengabdian masyarakat dapat meningkatkan kompetensi anggota Pokdarwis Amerta Giri di dalam pengolahan kuliner lokal yang bisa disajikan kepada wisatawan pada saat berkunjung ke Desa Wisata Sangkan Gunung, melalui kegiatan pelatihan dan pembinaan di Desa Sangkan Gunung berjalan sesuai yang diharapkan, dimana para peserta pelatihan merupakan anggota Sadar Wisata Amerta Giri Desa Adat Sangkan Gunung, peserta mengikuti kegiatan sangat antusias dan berkeinginan untuk terus pengembangan kuliner lokal yang ada di desa mereka. Hal ini dapat dilihat dengan keikutsertanya anggota pokdarwis pada saat kegiatan pengabdian masyarakat, untuk pengembangan sumber daya manusia dan usaha anggota pokdarwis, dalam meningkatkan pendapatan, dapat diwujudkan di dalam pengolahan produk lokal terutama dari hasil pertanian lokal yang masih belum dimanfaatkan secara maksimal. hal ini perlu dilakukan oleh masyarakat sebagai upaya untuk meningkatkan nilai tambah Ketela Ungu dan sebagai sumber tambahan pendapatan bagi masyarakat maupun anggota POKDARWIS. Peluang usaha di bidang pengolahan Ketela Ungu cukup terbuka dan sangat menjanjikan, dimana menu yang diajarkan merupakan pengolahan makan yang sangat sederhana serta bahan-bahan yang diperlukan sangat mudah ditemukan dan masih ada disekitar anggota pelatihan. Adapun menu yang dipraktekkan adalah Batun Salak, Onggol-onggol, Giling-giling dan Bubur sumsum. Pelatihan ini berhasil meningkatkan dan menumbuhkan keinginan anggota pelatihan untuk mengembangkan ketrampilan mereka dalam pengolahan bahan lokal lainnya sehingga dalam bentuk pengembangan kuliner lokal yang nantinya dapat disajikan kepada wisatawan yang datang ke Desa Sangkan Gunung.

Referensi

- Desa, P. (2017). Desa Sangkan Gunung. Karangasem: Perbekel
- Erliana Ginting, J. S. (2011). Potensi Ubijalar Ungu sebagai Pangan Fungsional. *Iptek Tanaman Pangan*, 9.
- Marta, D. C. (2018). Kontribusi Pemanfaatan Ubi Jalar Sebagai Produk Lokal Desa Sayang, Kabupaten Sumedang Terhadap Peningkatan Ekonomi Kreatif Masyarakat Setempat. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1032-1035.
- Medan, P. K. (2013, Juni 20). <https://pemkomedan.go.id/artikel-11246-manfaat-ubi-jalar-ungu-bagi-kesehatan.html>. Retrieved from Home / Kategori : Serba-Serbi: Manfaat Ubi Jalar Ungu Bagi Kesehatan
- Muhammad Rijal, N. A. (2019). Analisis Kandungan Zat Gizi Pada Tepung Ubi Ungu. *Jurnal Biotek*, 48-57.
- Perdani, A. P., & Berawi, K. N. (2021). Manajemen Holistik dengan Pendekatan Kedokteran Keluarga pada Pasien Wanita 37 Tahun dengan Hipertensi Primer. *Jurnal Ilmu Medis Indonesia*, 1(1), 17-24.
- Widiya, A., Hartati, L., Puspitawati, L., Gantino, R., & Ilyas, M. (2021). Pelatihan kepada Masyarakat dalam Menjaga Makna Kearifan Lokal, Nilai Sejarah, dan Adat Khas Tradisional Masyarakat Melayu Peninggalan Kerajaan Sriwijaya. *Yumary: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 1(4), 193-201.