



Peningkatan Pengetahuan Kewirausahaan melalui Inovasi Es Krim Tape Ubi Ungu

Enhancing Entrepreneurial Knowledge through the Innovation of Purple Sweet Potato Tape Ice Cream

Farezha Ilham Raihanda Putra¹, Amalia Ramadhanti², Marshelya Nur Hapsari³,
Fatkhatur Try Wulandari⁴, Vania Budiarti⁵, Petrus Arjuna Eka Yudhoyono⁶, Hilda
Rahmah⁷

¹Fakultas Teknologi Pertanian, ^{2,3,4}Fakultas Ekonomi,
^{5,6,7}Fakultas Teknologi Informasi dan Komunikasi
Universitas Semarang, Semarang, Indonesia
farezhaputra1@gmail.com

Abstract

This community service activity aimed to enhance entrepreneurial knowledge through the innovation of purple sweet potato tape ice cream as a value-added local food product. The problem addressed was the limited utilization of purple sweet potatoes, which are generally processed using conventional methods, resulting in low economic value and underdeveloped local food-based business opportunities. The methods employed included socialization, demonstrations, hands-on practice, discussions, and mentoring involving 20 participants consisting of MSME actors and housewives. Program effectiveness was evaluated using pre-test and post-test instruments and analyzed descriptively. The findings revealed an improvement in participants' entrepreneurial knowledge, indicated by an increase in the average score from 70.5 to 79.0. The proportion of participants achieving excellent scores (90–100) increased from 15% to 40%, while the number of participants with lower scores decreased. Improvements were particularly observed in food processing technology, sanitation and packaging practices, and economic self-reliance indicators. The implication of this activity is that practice-based technology transfer effectively strengthens entrepreneurial literacy, encourages more productive utilization of local food resources, and supports sustainable MSME development.

Keywords: *Entrepreneurship; Food Innovation; Ice Cream; Purple Sweet Potato*

Abstrak

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan meningkatkan pengetahuan kewirausahaan melalui inovasi es krim tape ubi ungu sebagai produk pangan lokal bernilai tambah. Permasalahan yang dihadapi masyarakat adalah pemanfaatan ubi ungu yang masih terbatas pada pengolahan tradisional sehingga nilai ekonominya belum optimal dan peluang usaha berbasis pangan lokal belum berkembang secara maksimal. Metode yang digunakan meliputi sosialisasi, demonstrasi, praktik langsung, diskusi, dan pendampingan kepada 20 peserta yang terdiri atas pelaku UMKM dan ibu rumah tangga. Efektivitas kegiatan dievaluasi menggunakan instrumen pre-test dan post-test yang dianalisis secara deskriptif. Temuan menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan kewirausahaan peserta yang ditandai dengan kenaikan nilai rata-rata dari 70,5 menjadi 79,0. Persentase peserta dengan kategori nilai sangat baik (90–100) meningkat dari 15% menjadi 40%, sedangkan jumlah peserta dengan nilai rendah mengalami penurunan. Peningkatan pemahaman terutama terjadi pada aspek teknologi pengolahan pangan, sanitasi dan pengemasan produk, serta kemandirian ekonomi. Implikasi kegiatan ini menunjukkan bahwa transfer teknologi berbasis praktik efektif meningkatkan literasi kewirausahaan, mendorong pemanfaatan pangan lokal yang lebih produktif, serta mendukung pengembangan UMKM yang berkelanjutan.

Kata kunci: Es Krim; Inovasi Pangan; Kewirausahaan; Ubi Ungu



1. PENDAHULUAN

Perkembangan industri kuliner di Indonesia terus mengalami peningkatan seiring dengan berkembangnya kreativitas masyarakat dalam menciptakan produk makanan yang inovatif dan bernilai jual. Pertumbuhan sektor kuliner nasional didorong oleh meningkatnya permintaan konsumen terhadap produk pangan yang tidak hanya memiliki cita rasa yang baik, tetapi juga tampilan yang unik dan berbeda dari produk pada umumnya (Keller, 2016). Inovasi dalam bidang pangan menjadi salah satu bentuk pengembangan usaha yang dapat membantu meningkatkan daya saing produk lokal di tengah persaingan pasar yang semakin modern dan dinamis.

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memiliki peran penting dalam meningkatkan perekonomian masyarakat melalui pengembangan produk kreatif dan inovatif. Berdasarkan data Kementerian Koperasi dan UKM (2023), UMKM menyumbang lebih dari 60% terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) nasional dan menjadi tulang punggung perekonomian Indonesia. Sektor UMKM mampu mendorong pertumbuhan ekonomi masyarakat serta membuka lapangan pekerjaan bagi masyarakat lokal secara signifikan (Kementerian Koperasi dan UKM, 2023; Putri, 2024). Oleh sebab itu, inovasi produk makanan berbasis bahan pangan lokal dapat menjadi salah satu upaya strategis dalam meningkatkan nilai jual produk sekaligus memperluas peluang usaha masyarakat.

Salah satu bahan pangan lokal yang memiliki potensi besar untuk dikembangkan adalah ubi ungu (*Ipomoea batatas L.*). Ubi ungu merupakan bahan pangan yang mudah ditemukan di seluruh wilayah Indonesia, memiliki harga yang relatif terjangkau, serta mengandung berbagai nutrisi yang bermanfaat bagi kesehatan (Ginting et al., 2011). Ubi ungu diketahui memiliki kandungan antosianin yang cukup tinggi, yakni ubi jalar ungu muda 3,51 mg/100 g berat basah serta memiliki aktivitas antioksidan ubi jalar ungu muda 56,64 % (Winarno, 2008). Antosianin juga berperan dalam mengurangi risiko penyakit degeneratif seperti diabetes, jantung koroner, dan kanker (Arisanti & Hasan, 2018). Selain kandungan gizi yang baik, ubi ungu memiliki pigmen warna ungu alami yang menarik sehingga sangat cocok dijadikan bahan dasar produk makanan modern yang estetis dan bernilai jual tinggi.

Namun, pemanfaatan ubi ungu di masyarakat masih tergolong sederhana, umumnya hanya diolah menjadi makanan rebus, kolak, atau keripik, dan belum banyak dikembangkan menjadi produk inovatif yang memiliki nilai ekonomi lebih tinggi (Sulistiyani et al., 2025). Kondisi ini menunjukkan adanya kesenjangan antara potensi bahan baku dan kemampuan masyarakat dalam mengolahnya menjadi produk bernilai tambah.

Selain ubi ungu, tape merupakan produk fermentasi tradisional yang cukup populer di Indonesia. Tape pada umumnya dibuat menggunakan bahan dasar singkong atau ketan, namun pengolahan tape dari ubi ungu masih jarang ditemukan di masyarakat, sehingga dapat menjadi peluang inovasi baru dalam bidang kuliner. Proses fermentasi tape menggunakan ragi (*Saccharomyces cerevisiae*) menghasilkan senyawa alkohol dan asam organik yang memberikan cita rasa khas manis-asam (Khazalina, 2020; Rahmawati et al., 2023). Perpaduan tape ubi ungu dengan dessert modern seperti es krim dapat menciptakan produk yang unik, menarik, serta



memiliki daya tarik tersendiri bagi masyarakat, khususnya generasi muda yang saat ini sangat memperhatikan aspek estetika produk makanan.

Inovasi tersebut diwujudkan dalam produk "TABUBU" yang merupakan singkatan dari Tape Ubi Ungu. Produk TABUBU dikembangkan dalam bentuk es krim dessert dengan cita rasa khas tape fermentasi dan warna alami ubi ungu yang menarik perhatian konsumen. Produk makanan yang unik dan berbeda cenderung memiliki daya tarik lebih tinggi dibandingkan produk yang umum dijual di pasaran, dan hal ini menjadi salah satu strategi diferensiasi produk yang efektif dalam persaingan pasar kuliner (Keller, 2016).

Program kerja pembuatan es krim TABUBU dilaksanakan oleh mahasiswa Kuliah Kerja Nyata (KKN) Tematik VI Kelompok 1 Universitas Semarang di RW 002 Kelurahan Tegalsari, Kecamatan Candisari, Kota Semarang. RW 002 dipilih sebagai lokasi pelaksanaan program karena masyarakatnya memiliki aktivitas sosial yang cukup aktif, salah satunya melalui kegiatan senam rutin mingguan yang melibatkan banyak warga, khususnya ibu rumah tangga. Kondisi tersebut menunjukkan adanya hubungan sosial dan partisipasi masyarakat yang baik sehingga mendukung pelaksanaan kegiatan pemberdayaan masyarakat berbasis inovasi pangan.

Di wilayah RW 002 juga telah terdapat beberapa usaha kecil masyarakat seperti usaha snack, catering hajatan, kue, dan makanan tradisional. Hal tersebut menunjukkan bahwa masyarakat memiliki minat dalam bidang usaha kuliner. Namun, inovasi produk makanan modern berbahan dasar lokal masih belum banyak dikembangkan. Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan selama kegiatan KKN Tematik VI, belum ditemukan produk olahan tape ubi ungu di lingkungan RW 002. Kondisi tersebut menjadi peluang bagi mahasiswa untuk memperkenalkan inovasi produk baru yang dapat dijadikan ide usaha tambahan bagi masyarakat.

Pelaksanaan program kerja dilakukan melalui kegiatan sosialisasi, praktik langsung pembuatan produk, serta pengenalan konsep *branding* sederhana. Melalui kegiatan ini, mahasiswa KKN Tematik VI Kelompok 1 Universitas Semarang berharap program inovasi pangan TABUBU dapat memberikan manfaat bagi masyarakat RW 002 Kelurahan Tegalsari, baik dalam menambah wawasan mengenai pengolahan pangan inovatif maupun membuka peluang usaha baru berbasis bahan pangan lokal, sehingga program ini tidak hanya menjadi bentuk pengabdian akademik, tetapi juga langkah nyata pemberdayaan ekonomi masyarakat.

2. METODE

Kegiatan pengabdian masyarakat ini difokuskan pada upaya peningkatan nilai tambah komoditas pangan lokal melalui inovasi pembuatan es krim tape ubi ungu "TABUBU" sebagai bentuk pengembangan wirausaha baru bagi pelaku UMKM di RW 002 Kelurahan Tegalsari, Kecamatan Candisari. Kegiatan melibatkan 20 peserta yang terdiri atas pelaku UMKM setempat dan ibu rumah tangga. Metode yang digunakan mencakup pelatihan, demonstrasi, praktik langsung, diskusi, dan pendampingan agar peserta mampu memahami proses produksi hingga strategi pemasaran produk secara menyeluruh (Harahap, 2018; Mardikanto, 2012).



Agar pelaksanaan kegiatan berjalan secara terarah dan sistematis, metode pelaksanaan dibagi ke dalam beberapa tahapan, yaitu: (1) tahap persiapan dan koordinasi, (2) tahap pelaksanaan, serta (3) tahap monitoring dan evaluasi.

Tahap Persiapan dan Koordinasi

Tahap persiapan dan koordinasi merupakan langkah awal yang dilakukan sebelum pelaksanaan kegiatan. Pada tahap ini, tim KKN Kelompok 1 Universitas Semarang melakukan komunikasi dengan perangkat RW 002 Kelurahan Tegalsari guna menentukan waktu, tempat, dan teknis pelaksanaan kegiatan. Selanjutnya, dilakukan observasi lapangan untuk mengidentifikasi potensi pangan lokal yang dapat dikembangkan menjadi produk bernilai ekonomis, sekaligus menggali kebutuhan masyarakat terkait inovasi produk olahan pangan.

Berdasarkan hasil observasi dan identifikasi kebutuhan tersebut, tim menyusun materi pelatihan yang berfokus penuh pada proses inovasi dan pembuatan es krim tape ubi ungu "TABUBU". Pada tahap ini juga dilakukan persiapan seluruh instrumen evaluasi (*pre-test* dan *post-test*), serta alat dan bahan pokok yang akan digunakan selama kegiatan pelatihan berlangsung.

Adapun bahan baku yang disiapkan dalam pembuatan produk meliputi tape ubi ungu, whipped cream, susu full cream, air, es batu, garam kasar, gula, dan bahan pendukung lainnya. Sementara itu, peralatan yang disiapkan untuk menunjang transfer teknologi tepat guna ini antara lain mixer, baskom, toples plastik, gelas takar, wadah es krim, blender, dan perlengkapan produksi skala rumah tangga lainnya.

Tahap Pelaksanaan Kegiatan

Tahap pelaksanaan merupakan inti dari program pengabdian masyarakat ini. Kegiatan dilaksanakan dalam beberapa sesi yang saling berkaitan, meliputi pengerjaan *pre-test*, sosialisasi, demonstrasi, praktik langsung, diskusi, dan diakhiri dengan evaluasi.

Kegiatan diawali dengan pengisian instrumen *pre-test* oleh peserta guna mengukur parameter pengetahuan dasar. Selanjutnya, kegiatan disambung dengan sesi sosialisasi mengenai pentingnya inovasi pangan lokal ubi ungu serta potensinya sebagai peluang usaha berbasis produk kreatif. Setelah pemaparan materi selesai, tim KKN melakukan demonstrasi pembuatan es krim tape ubi ungu "TABUBU", mulai dari proses penghalusan bahan utama hingga teknik pembekuan manual memanfaatkan sifat koligatif larutan dengan media es batu dan garam.

Peserta kemudian diberikan kesempatan untuk mempraktikkan secara langsung proses produksi dengan pendampingan penuh dari tim KKN. Setelah produk berhasil dibuat, kegiatan dilanjutkan dengan uji organoleptik sederhana (pencicipan produk) oleh warga untuk mengevaluasi tingkat penerimaan terhadap tekstur dan cita rasa es krim (Setyaningsih et al., 2010). Rangkaian pelaksanaan kegiatan ditutup dengan sesi diskusi interaktif dan pengerjaan *post-test* untuk mengukur persentase peningkatan pemahaman peserta pasca-pelatihan.

Tahap Evaluasi

Tahap evaluasi dilakukan untuk mengukur tingkat keberhasilan dan efektivitas program pengabdian masyarakat yang telah dilaksanakan. Evaluasi dilakukan melalui dua instrumen utama, yaitu: (1) observasi langsung selama kegiatan berlangsung untuk menilai tingkat partisipasi,



antusiasme, dan keberhasilan warga saat mempraktikkan pembuatan produk; serta (2) pengumpulan data kuantitatif melalui instrumen *pre-test* dan *post-test* yang terdiri dari 10 butir soal untuk mengukur signifikansi peningkatan pengetahuan peserta (Suharsimi, 2020).

Parameter evaluasi pada instrumen tes difokuskan secara spesifik pada tiga aspek utama, yaitu: (a) pemahaman dasar teknologi pangan dan diversifikasi produk lokal (seperti fungsi bahan baku dan prinsip fermentasi ubi ungu); (b) pengetahuan terkait standar sanitasi produksi dan urgensi pengemasan skala rumah tangga; serta (c) pemahaman parameter kemandirian ekonomi dan kesiapan peserta dalam memetakan potensi TABUBU sebagai rintisan usaha baru. Data hasil evaluasi ini kemudian dianalisis secara deskriptif komparatif untuk menilai efektivitas transfer teknologi yang telah diberikan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Program kerja pembuatan es krim TABUBU (Tape Ubi Ungu) dilaksanakan pada tanggal 17 Mei 2026 di Balai RT 04 RW 002 Kelurahan Tegalsari, Kecamatan Candisari, Kota Semarang. Kegiatan ini diikuti oleh warga RW 002 yang terdiri dari ibu rumah tangga, pelaku usaha kecil, dan masyarakat umum. Pelaksanaan kegiatan meliputi sosialisasi inovasi pangan, praktik langsung pembuatan es krim TABUBU, serta pendampingan kepada warga mengenai peluang pengembangan usaha berbasis bahan pangan lokal.

Pada tahap awal kegiatan, warga diminta untuk mengerjakan *pre-test*, berikut link untuk mengukur tingkat pengetahuan awal mereka tentang pembuatan tape ubi ungu: <https://forms.gle/zUDPkpMqm8PSGWRBA>. Setelah itu, mahasiswa KKN memberikan sosialisasi mengenai manfaat ubi ungu sebagai bahan pangan lokal yang memiliki kandungan gizi dan nilai ekonomi. Selain itu, warga juga diberikan pemahaman mengenai pentingnya inovasi produk makanan dalam meningkatkan daya tarik dan nilai jual produk kuliner. Produk TABUBU diperkenalkan sebagai inovasi olahan tape ubi ungu yang dikombinasikan dengan dessert modern berupa es krim.



Gambar 1. Sesi sosialisasi produk

Setelah kegiatan sosialisasi selesai, peserta mengikuti praktik langsung pembuatan es krim TABUBU. Proses pembuatan dilakukan menggunakan metode manual dengan bantuan toples plastik, es batu, dan garam kasar sebagai media pembekuan. Seluruh peserta terlihat aktif



mengikuti setiap tahapan pembuatan mulai dari penghalusan ubi ungu, pencampuran bahan, hingga proses pemutaran adonan dalam rendaman es batu dan garam. Kegiatan praktik berlangsung dengan lancar dan menghasilkan produk es krim TABUBU dengan tekstur lembut serta warna ungu alami yang menarik.

Bahan	Satuan
1. Tape ubi ungu	300g
2. Susu full cream	100ml
3. Whipped cream	200g
4. Air	100ml
5. Gula	100g
6. Emulsifier	25g
7. Susu Kental Manis	100g

Gambar 2. Komposisi bahan es krim TABUBU

Selain praktik pembuatan, mahasiswa juga memberikan pendampingan secara langsung kepada warga selama kegiatan berlangsung. Pendampingan dilakukan agar peserta memahami proses pembuatan es krim TABUBU secara mandiri sehingga dapat diterapkan kembali di rumah maupun dikembangkan sebagai peluang usaha kecil. Warga menunjukkan antusiasme yang tinggi selama kegiatan berlangsung, terutama saat mencoba hasil produk yang telah dibuat bersama.



Gambar 3. Warga mencoba produk es krim TABUBU

Produk TABUBU yang dihasilkan memiliki cita rasa manis khas tape ubi ungu dengan tekstur lembut menyerupai es krim pada umumnya. Warna ungu alami dari ubi ungu juga menjadi daya tarik tersendiri bagi peserta kegiatan. Penggunaan ubi ungu diketahui tidak hanya memberikan warna alami, tetapi juga mempengaruhi stabilitas viskositas dan daya leleh es krim secara positif (Meliadi et al., 2025). Beberapa warga menyampaikan bahwa produk tersebut memiliki rasa yang unik dan berpotensi dijadikan sebagai ide usaha kuliner rumahan karena bahan-bahannya mudah diperoleh dan proses pembuatannya relatif sederhana.



Pelaksanaan program kerja inovasi pangan TABUBU menunjukkan bahwa masyarakat memiliki minat yang cukup tinggi terhadap produk makanan kreatif berbahan dasar lokal. Hal ini terlihat dari partisipasi aktif warga selama kegiatan sosialisasi dan praktik pembuatan berlangsung. Antusiasme masyarakat menunjukkan bahwa inovasi produk pangan dapat menjadi salah satu bentuk pemberdayaan masyarakat yang efektif dalam meningkatkan kreativitas dan keterampilan warga.

Penggunaan ubi ungu sebagai bahan utama dalam produk TABUBU menjadi salah satu daya tarik tersendiri karena memiliki warna alami yang menarik dan kandungan gizi yang baik bagi kesehatan. Ubi jalar mengandung kalori yang rendah, yaitu setiap 100gr ubi jalar bersama kulit mengandung 90 kalori atau sama dengan 376 kJ. Ubi jalar juga kaya akan karbohidrat kompleks, serat, beta-karoten (provitamin A karotenoid), vitamin C, vitamin B6, mangan dan Kalium (Sofyana et al., 2023).

Selain itu, pemanfaatan tape ubi ungu sebagai bahan dasar produk inovatif masih jarang ditemukan di masyarakat sehingga memberikan nilai keunikan pada produk TABUBU. Inovasi tersebut sesuai dengan perkembangan tren kuliner modern yang mengutamakan kreativitas, tampilan menarik, dan cita rasa yang berbeda dari produk pada umumnya.

Metode pembuatan es krim secara manual menggunakan putaran toples dalam rendaman es batu dan garam juga menjadi wawasan teknologi terapan yang inovatif bagi masyarakat. Teknik tersebut dinilai sederhana, mudah dilakukan, dan tidak memerlukan peralatan mahal sehingga memungkinkan warga untuk mempraktikkannya secara mandiri di rumah. Kemudahan proses pembuatan menjadi salah satu faktor penting dalam mendukung peluang pengembangan produk sebagai usaha rumahan.

Kegiatan sosialisasi dan pendampingan yang dilakukan mahasiswa KKN Tematik VI tidak hanya memberikan pengetahuan mengenai proses pengolahan makanan, tetapi juga menumbuhkan pemahaman masyarakat mengenai pentingnya inovasi dan branding produk. Warga mulai memahami bahwa produk makanan yang unik dan memiliki identitas menarik dapat meningkatkan daya tarik konsumen serta memiliki peluang lebih besar untuk dipasarkan.

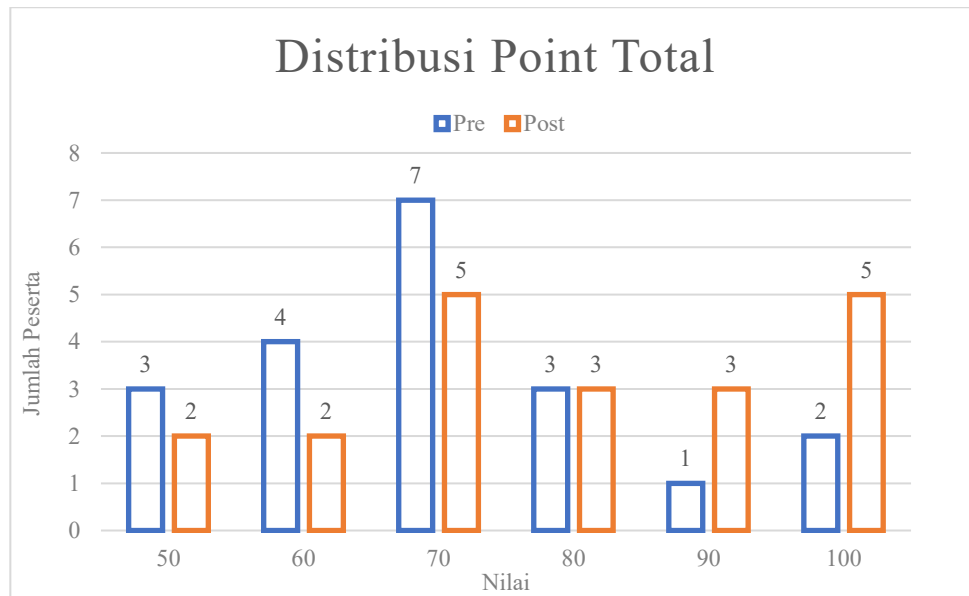
Program kerja ini juga menjadi bentuk pemberdayaan masyarakat melalui pengembangan kreativitas dalam mengolah bahan pangan lokal menjadi produk yang memiliki nilai tambah. Dengan memanfaatkan ubi ungu sebagai bahan utama, masyarakat diperkenalkan pada alternatif pengolahan pangan yang lebih inovatif dibandingkan olahan tradisional pada umumnya. Selain menambah wawasan masyarakat, kegiatan ini juga diharapkan mampu membuka peluang usaha baru berbasis kuliner kreatif di lingkungan RW 002 Kelurahan Tegalsari.

Secara keseluruhan, program kerja pembuatan es krim TABUBU memberikan dampak positif bagi masyarakat RW 002 Kelurahan Tegalsari. Kegiatan ini tidak hanya menambah wawasan masyarakat mengenai pengolahan pangan inovatif, tetapi juga meningkatkan kreativitas warga dalam memanfaatkan bahan pangan lokal menjadi produk yang menarik dan bernilai ekonomis.



Gambar 4. Warga mengerjakan *post-test*

Sesi terakhir ditandai dengan berakhirnya pemaparan materi oleh narasumber dan mahasiswa KKN, yang kemudian dilanjutkan dengan sesi diskusi, tanya jawab, serta pelaksanaan *post-test*, berikut link untuk *post test*: <https://forms.gle/8FM1kcjDE2oDvvmG6>, untuk mengukur pengetahuan warga setelah sosialisasi. Kegiatan *post-test* ini merupakan evaluasi yang dilakukan setelah seluruh penyajian materi selesai, dengan menggunakan instrumen yang sama seperti pada saat *pre-test*. Hasil *post-test* menunjukkan bahwa sosialisasi yang telah dilaksanakan pada kegiatan PkM ini berjalan dengan baik dan materinya mudah dipahami oleh peserta. Berikut adalah grafik dari hasil *post-test* tersebut.

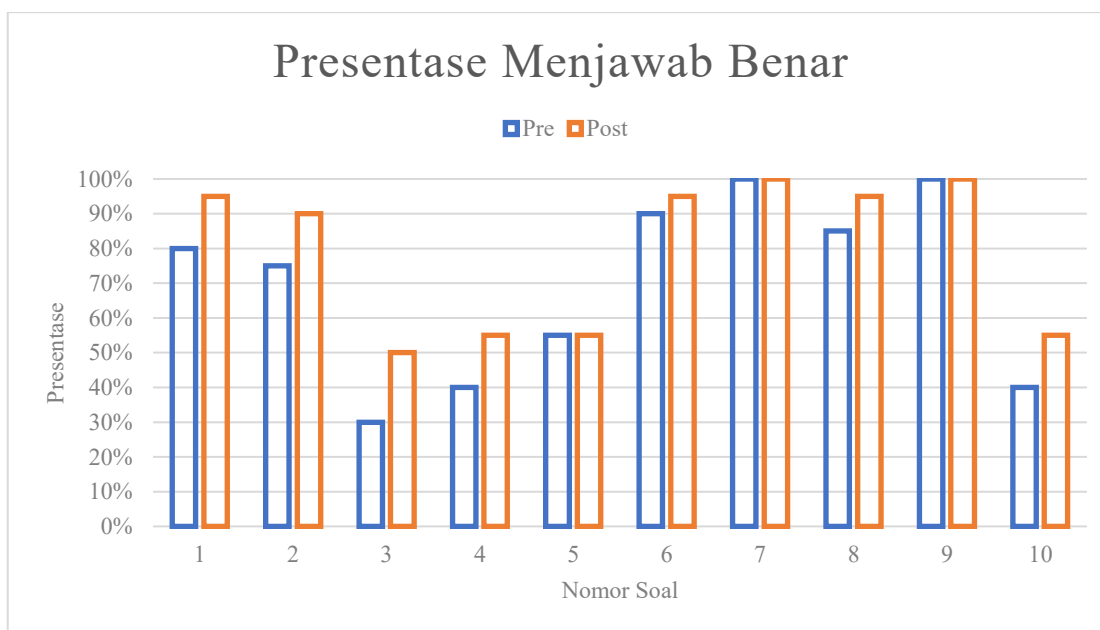


Gambar 5. Hasil distribusi point total *pre-test* dan *post-test*

Evaluasi program dilakukan melalui *pre-test* dan *post-test* terhadap 20 peserta untuk mengukur peningkatan pemahaman terkait inovasi produk dan kewirausahaan. Berdasarkan data distribusi nilai, terjadi pergeseran capaian ke arah yang lebih tinggi. Nilai rata-rata peserta mengalami peningkatan dari 70,5 pada *pre-test* menjadi 79,0 pada *post-test*.



Jumlah peserta yang berhasil mencapai rentang nilai sangat baik (90-100) meningkat signifikan dari 3 orang (15%) pada *pre-test* menjadi 8 orang (40%) pada *post-test*. Sebaliknya, jumlah peserta dengan nilai rendah (50-60) menurun dari 7 orang menjadi 4 orang. Pergeseran data kuantitatif ini membuktikan bahwa metode penyampaian materi sosialisasi interaktif dan demonstrasi praktik pembuatan es krim TABUBU efektif dalam meningkatkan pemahaman serta kapasitas warga RW 002 Tegalsari.



Gambar 6. Presentase yang menjawab dengan benar

Pada aspek pengetahuan dasar dan teknologi pangan (Soal 1, 2, 3, dan 5). Pemahaman warga mengenai tujuan utama diversifikasi produk untuk meningkatkan nilai ekonomis komoditas lokal mengalami peningkatan dari 80% menjadi 95%. Pemahaman terkait prinsip fermentasi ubi ungu menjadi tape juga naik dari 75% menjadi 90%. Peningkatan paling signifikan pada klaster ini terjadi pada pemahaman teknis pembuatan es krim (Soal 3); warga yang awalnya kurang memahami fungsi krusial emulsifier atau susu untuk melembutkan tekstur meningkat dari hanya 30% pada *pre-test* menjadi 50% pada *post-test*. Hal ini sejalan dengan fungsi susu dan emulsifier yang krusial dalam membentuk kristal es yang halus dan overrun yang optimal pada es krim ubi ungu (Siswati et al., 2019). Sementara itu, pengetahuan terkait suhu penyimpanan ideal (Soal 5) cenderung stagnan di angka 55%, menunjukkan perlunya penekanan lebih pada aspek kontrol kualitas pasca-produksi.

Pada aspek sanitasi dan pengemasan (Soal 4 dan 7). Kesadaran warga terhadap standar sanitasi produksi skala UMKM (seperti mencuci tangan dan sterilisasi alat) menunjukkan tren positif, naik dari 40% menjadi 55% pasca-pelatihan. Untuk aspek pengemasan (Soal 7), warga telah memiliki pengetahuan dasar yang sempurna (100%) sejak awal bahwa kemasan tertutup rapat berfungsi melindungi produk dari kontaminasi sekaligus meningkatkan daya tarik pembeli, dan angka ini berhasil dipertahankan hingga *post-test*.



Pada aspek manajerial UMKM dan kewirausahaan (Soal 6, 8, 9, dan 10). Kesadaran terhadap potensi jual TABUBU yang kompetitif meningkat dari 90% menjadi 95%. Pemahaman literasi keuangan, khususnya urgensi menghitung Harga Pokok Produksi (HPP), juga mengalami kenaikan dari 85% menjadi 95%. Terkait strategi pemasaran (Soal 9), seluruh warga (100%) sejak awal sudah memahami bahwa pemanfaatan media sosial dan promosi dari mulut ke mulut adalah metode paling efisien, dan tingkat pemahaman ini tetap stabil. Indikator krusial lainnya adalah pemahaman warga mengenai parameter kemandirian ekonomi (Soal 10), yakni kemampuan memproduksi dan memasarkan TABUBU secara mandiri; pemahaman pada aspek fundamental ini berhasil ditingkatkan dari 40% menjadi 55%.

4. PENUTUP

Kegiatan pengabdian masyarakat melalui inovasi produk TABUBU (Tape Ubi Ungu) di RW 002 Kelurahan Tegalsari pada 17 Mei 2026 telah berhasil dilaksanakan dengan hasil yang positif. Inovasi es krim berbahan dasar tape ubi ungu berhasil diperkenalkan kepada masyarakat melalui sosialisasi dan praktik langsung menggunakan metode pembekuan manual dengan toples, es batu, dan garam. Keberhasilan program diukur melalui *pre-test* dan *post-test* yang menunjukkan peningkatan rata-rata skor pengetahuan peserta, meliputi pemahaman kandungan gizi ubi ungu, kemampuan mempraktikkan proses produksi secara mandiri, serta meningkatnya minat masyarakat untuk mengembangkan TABUBU sebagai peluang usaha baru. Antusiasme dan partisipasi aktif peserta selama kegiatan juga menjadi indikator keberhasilan program dalam aspek pemberdayaan masyarakat. Untuk kegiatan pengabdian selanjutnya, disarankan agar dilakukan pendampingan lanjutan yang mencakup pengemasan produk, pemasaran digital, serta pengurusan legalitas usaha seperti NIB, PIRT, dan sertifikasi halal, guna mendorong TABUBU berkembang menjadi UMKM yang berkelanjutan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan puji syukur dan terima kasih kepada berbagai pihak yang telah memberikan dukungan, bantuan, serta kontribusi dalam pelaksanaan program pengabdian masyarakat dan penyusunan artikel ini. Ucapan terima kasih disampaikan kepada:

1. Ibu Hilda Rahmah, S.Pd., M.A. Dosen Pembimbing Lapangan (DPL) KKN Tematik VI Universitas Semarang, yang telah memberikan arahan, bimbingan, serta motivasi selama pelaksanaan kegiatan KKN berlangsung.
2. Bapak Lurah Tegalsari beserta perangkat kelurahan yang telah memberikan izin, dukungan, dan fasilitasi selama kegiatan pengabdian masyarakat dilaksanakan.
3. Bapak Ketua RW 002 Kelurahan Tegalsari beserta jajaran pengurus RT/RW yang telah membantu koordinasi serta mendukung keberlangsungan program kerja.
4. Seluruh warga RW 002 Kelurahan Tegalsari, khususnya peserta kegiatan, atas partisipasi, antusiasme, serta kerja sama yang baik selama pelaksanaan program inovasi pangan lokal TABUBU (Tape Ubi Ungu).



5. Seluruh anggota Kelompok KKN 1 Universitas Semarang, yang telah bekerja sama dalam merencanakan, melaksanakan, dan mengevaluasi program kerja sehingga kegiatan dapat berjalan dengan baik.

Penulis berharap program yang telah dilaksanakan dapat memberikan manfaat bagi masyarakat serta menjadi inspirasi dalam pengembangan inovasi pangan lokal dan pemberdayaan ekonomi masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Arisanti, N. L. P. E., & Hasan, H. (2018). The Effects of Anthocyanins in Purple Sweet Potato Extract to the Level MDA and NO Sputum Asymptomatic Smokers. *Jurnal Respirologi Indonesia*, 38(2). <https://doi.org/10.36497/jri.v38i2.160>
- Ginting, E., Utomo, J. S., Yulifianti, R., & Jusuf, D. M. (2011). Potensi Ubijalar Ungu sebagai Pangan Fungsional. In *Iptek Tanaman Pangan* (Vol. 6, Number 1).
- Harahap. (2018). Manajemen Pemberdayaan Masyarakat. In *De La Macca* (Vol. 01, Number 1).
- Keller, P. K. K. L. (2016). Marketing Management, 15th Edition (Global Edition). In *Boletin cultural e informativo - Consejo General de Colegios Medicos de España* (Vol. 22).
- Kementerian Koperasi dan UKM. (2023). Laporan Kinerja Kementerian Koperasi dan UKM Tahun 2022. In *Kementrian Koperasi dan UKM Republik Indonesia*.
- Khazalina, T. (2020). Saccharomyces cerevisiae Dalam Pembuatan Produk Halal Berbasis Bioteknologi Konvensional Dan Rekayasa Genetika. *Journal of Halal Product and Research*, 3(2).
- Mardikanto. (2012). Pemberdayaan Masyarakat dalam Perspektif Kebijakan Politik. *JPK: Jurnal Pemerintahan Dan Kebijakan*, 1(1).
- Meliadi, A., Utomo Muhammad Susilo, D., Amperawati, S., Dian Permatasari, N., Negeri Pontianak, P., & Tonggak Equator Pontianak, P. (2025). Pengaruh Penambahan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas*) Dan Tepung Pisang Nipah Terhadap Sifat Organoleptik, Viskositas Dan Daya Leleh Pada Es Krim Santan Kelapa (Vol. 7, Number 2).
- Putri, R. (2024). Tantangan Sertifikasi Halal pada Pelaku Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Produk Pangan di Kabupaten Pamekasan. *Assyarikah: Journal of Islamic Economic Business*, 5(2). <https://doi.org/10.28944/assyarikah.v5i2.1911>
- Rahmawati, A., Yuniarti, D., Munawaroh, H., Maeva Hasani, R., & Anindita, S. (2023). Bioteknologi pangan lokal terfermentasi berbasis umbi “Pembuatan Tape Singkong (Manihot utilissima).” *Prosiding Seminar Nasional Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat LPPM Universitas 'Aisyiyah Yogyakarta*, 1.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. (2010). Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo. In *Bogor: IPB-Press*.
- Siswati, O. D., Bintoro, V. P., & Nurwantoro, N. (2019). Karakteristik Es Krim Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* var *Ayamurasaki*) Dengan Penambahan Tepung Umbi Gembili (*Dioscorea esculenta* L.) Sebagai Bahan Penstabil. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1), 121–126. <https://doi.org/10.14710/jtp.2019.23254>
- Sofyana, N. N., Yanna, S., Zuhra, F., Eriani, D., Nurhayati, A., Malik, I., Aryanie, I., & Khadri, M. (2023). Pemanfaat Kearifan Pangan Lokal Ubi Ungu. *Ika Bina En Pabolo : Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(1). <https://doi.org/10.36987/ikabinaenpabolo.v3i1.3729>



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/)

- Suharsimi, A. (2020). *Prosedur Penelitian : Suatu Pendekatan Praktik (Edisi Revisi)*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Sulistiyan, Gita Sugiarti, & Aris Mardiyono. (2025). Pemanfaatan Inovasi Produk Lokal Ubi Ungu Pada Kelurahan Mangunsari Kecamatan Gunungpati, Kota Semarang. *Besiru : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(11). <https://doi.org/10.62335/besiru.v2i11.1968>
- Winarno, F. G. (2008). *Kimia Pangan dan Gizi Edisi Terbaru*. *Seminar Nasional Inovasi Teknologi Pertanian*, (2014).