

## IbM UBI JALAR DI KECAMATAN TAWANGMANGU KABUPATEN KARANGANYAR

Rr. Aulia Qonita<sup>1)</sup>, Nur Her Riyadi Parnanto<sup>2)</sup>

<sup>1)</sup>Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian UNS Surakarta

<sup>2)</sup>Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian UNS Surakarta

Jl. Ir. Sutami 36 A Ketingan Surakarta 57126

Email : [auliaqonita@yahoo.co.id](mailto:auliaqonita@yahoo.co.id)

### Abstrak

Ubi jalar atau ketela rambat adalah komoditas yang banyak diusahakan di Kecamatan Tawangmangu Kabupaten Karanganyar. Ubi jalar sudah dikembangkan menjadi makanan yang lebih bervariasi dengan dilakukan perubahan bentuk dan atau penambahan bumbu-bumbu penyedap maupun gula. Salah satunya adalah grubi. UKM yang mengusahakan produk ubi jalar adalah UKM Sutikno dan UKM Mijono. UKM Mijono dan UKM Sutikno dalam melaksanakan proses produksi masih belum mengedepankan unsur higienitas dan keamanan produk. Pengirisan ubi jalar masih menggunakan cara manual yaitu dengan menggunakan pasah grubi, sehingga terjadi ketidakefisienan waktu dan tenaga. UKM juga belum memiliki sistem pembukuan yang rapi. Solusi atas permasalahan tersebut adalah pelatihan teknis dan pendampingan. Pelatihan teknis yaitu melatih mitra untuk berproduksi yang baik dan benar, yang didukung dengan adanya introduksi teknologi tepat guna yaitu alat pengiris ubi jalar menjadi mie grubi. Pelatihan manajerial terkait dengan pengelolaan keuangan melalui pembukuan sederhana. Serta pendampingan dilakukan untuk memonitor kegiatan produksi dan usaha yang dilakukan oleh UKM Mijono dan UKM Sutikno. Hasil kegiatan IbMadalah UKM dapat menghasilkan produk yang berkualitas, proses produksi menjadi lebih efisien dalam waktu dan tenaga, memiliki pembukuan sederhana, dan pendampingan yang dilakukan bersifat memberdayakan UKM agar bisa mandiri.

**Kata Kunci :** Alat Pengiris, Grubi, Mie Grubi, Ubi Jalar.

### A. PENDAHULUAN

Ubi Jalar atau ketela rambat (dalam bahasa latin: *Ipomoea Batatas*) adalah tanaman dikotil yang masuk dalam kelompok keluarga *Convol-vulaceae*. Ubi jalar merupakan tumbuhan semak bercabang yang memiliki daun berbentuk segitiga yang berlekuk-lekuk dengan bunga berbentuk payung ini, memiliki bentuk umbi yang besar, rasanya manis, dan berakar bongol. Terdapat sekitar 50 genus dan lebih dari 1.000 spesies dari keluarga *Convol-vulaceae* ini, di mana ketela rambat dengan nama latin *Ipomoea Batatas* ini merupakan tanaman yang banyak dimanfaatkan oleh manusia (ILO- PCdP2 UNDP, 2012).

Kandungan kimia ubi jalar cukup baik untuk dijadikan bahan pangan. Komposisi kimia selengkapnya dijadikan pada Tabel 1 berikut ini (Richana, 2013) :

**Tabel 1. Komposisi Kimia Ubi Jalar**

Parameter	Komposisi	Parameter	Komposisi
Energi	457,0 KJ	Vitamin A	0,01 mg
Air	71,1 g	Thiamin	0,09 mg
Abu	0,74 g	Riboflavin	0,03 mg
Protein	1,43 g	Asam nikotinat	0,60 mg
Lemak	0,17 g	Vitamin C	24 mg
Pati	22,4 g	Oksalat	81 mg
Gula	2,38 g	Malat	116 mg
Serat	1,60 g	Sitrat	81 mg

Parameter	Komposisi	Parameter	Komposisi
Ca	29 mg	Threoni	82
P	51 mg	Valin	108
Mg	26 mg	Sulfur	54
Na	52 mg	Isoleusin	82
K	260 mg	Leusin	121
S	13 mg	Aromatik	167
Fe	0,49 mg	Lisin	81
Zn	0,59 mg	Triptofan	20
Al	0,82 mg		

Ubi Jalar juga dibudidayakan di daerah Karanganyar memiliki tingkat produktivitas tertinggi jika dibandingkan dengan komoditas lain. Hal ini dapat dilihat pada Tabel 2 berikut ini :

**Tabel 2. Luas Panen, Produksi dan Produktivitas Menurut Jenis Komoditas Tahun 2014**

No.	Jenis Komoditas Pertanian	Luas Panen (ha)	Produksi (ton)	Produktivitas (ton/ha)
1.	Ubi Kayu	4.324	127.990	29,60
2.	Ubi Jalar	860	23.908	27,8
3.	Kedelai	153	245	1,6
4.	Kacang Tanah	3.506	4558	1,3
5.	Padi Sawah	46.088	281.137	6,1
6.	Padi Gogo	583	3090	5,3
7.	Jagung	5.001	35.007	7

Sumber : BPS Kabupaten Karanganyar

Berdasarkan Tabel 2 diketahui bahwa ubi jalar merupakan jenis komoditas yang memiliki tingkat produktivitas tinggi dibandingkan dengan komoditas yang lainnya. Hal tersebut bisa menjadi suatu peluang dan potensi yang bagus untuk mengembangkan ubi jalar menjadi salah satu produk unggulan di Kabupaten Karanganyar. Di Kecamatan Tawangmangu Kabupaten Karanganyar, ubi jalar sudah dikembangkan menjadi makanan yang lebih bervariasi dengan dilakukan perubahan bentuk dan atau penambahan bumbu-bumbu penyedap maupun gula. Salah satunya adalah grubi.

Grubi atau dalam Bahasa Jawa Walangan. Makanan khas Tawangmangu ini terbuat dari ketela rambat dicampur dengan Gula Jawa (Birohumas, 2015). Produsen grubi di Kecamatan Tawangmangu Kabupaten Karanganyar adalah UKM Sutikno dan UKM Mijono.

Proses pembuatan grubi pada 2 UKM tersebut sama. Dimulai dari ubi jalar dicuci kemudian dikupas, diparut menjadi bentuk mie, kemudian dicuci dalam bak pencucian, digoreng dalam minyak panas. Irisan ubi jalar yang sudah digoreng didinginkan, kemudian digoreng yang kedua dengan larutan gula jawa cair. Setelah masak, irisan ubi jalar diangkat dan dalam kondisi masih panas dibentuk menjadi bulat-bulat, kemudian ditiriskan dan dikemas dalam plastik. Berikut ini gambar proses produksi grubi :



(1) Ubi jalar ungu dan Ubi jalar putih



(2) Ubi jalar dicuci dikupas



(3) Ubi jalar diparut dengan bentuk menyerupai mie



(4) Parutan ubi jalar dicuci di bak pencucian



(5) Parutan ubi jalar digoreng yang pertama



(6) Didinginkan & disimpan didalam kantong plastik



(7) Digoreng yang kedua dengan dicampur gula jawa



(8) Ditiriskan



(9) Dalam kondisi masih panas dibentuk menjadi bulatan



(10) Grubi yang sudah jadi ditiriskan



(11) Grubi yang dikemas

**Gambar 1. Proses Produksi Grubi**

## **B. SUMBER INSPIRASI**

Selama ini UKM Mijono dan UKM Sutikno dalam melaksanakan proses produksi masih belum mengedepankan unsur higienitas dan keamanan produk, antara dapur produksi, tempat penyimpanan bahan baku, tempat produk jadi, tercampur menjadi satu dalam satu ruangan. Pengirisan ubi jalar masih menggunakan cara manual yaitu dengan menggunakan pasah grubi. Hal tersebut memerlukan waktu yang lama, sehingga terjadi ketidakefisienan waktu dan tenaga dalam proses pengirisan. Sementara itu ketika terjadi pesanan dalam jumlah besar, UKM sampai menolak pesanan tersebut karena ketidakmampuan dalam proses produksi. Selain itu UKM juga belum memiliki sistem pembukuan yang rapi. Dengan memperhatikan permasalahan tersebut maka diperlukan suatu teknologi tepat guna yang dapat menghilangkan ketidakefisienan waktu dan tenaga serta dapat meningkatkan jumlah produksi.

## **C. METODE**

Sebagai solusi atas permasalahan tersebut maka metode yang digunakan adalah pelatihan dan pendampingan. Secara garis besar pelatihan yang diberikan pada UKM Mijono dan UKM Sutikno adalah pelatihan teknis yaitu melatih mitra untuk berproduksi yang baik dan benar. Pelatihan teknis juga didukung dengan adanya introduksi teknologi tepat guna yaitu alat pengiris ubi jalar menjadi mie grubi. Pelatihan manajerial diberikan kepada kedua UKM agar memiliki kemampuan dalam mengelola usahanya menjadi lebih baik. Dalam hal ini pelatihan manajerial terkait dengan pengelolaan keuangan melalui pembukuan sederhana. Selain pelatihan, metode yang digunakan adalah pendampingan. Pendampingan dilakukan untuk memonitor kegiatan produksi dan usaha yang dilakukan oleh UKM Mijono dan UKM Sutikno.

## **D. KARYA UTAMA**

Program IbM ini dilaksanakan di UKM Sutikno di Sadakan Lor, Karanglo, Tawangmangu, Kabupaten Karanganyar dan UKM Mijono di Dukuh, Karanglo, Tawangmangu, Kabupaten Karanganyar. Sebelum dilaksanakan kegiatan pengabdian ini, Tim Pengabdian melakukan survey atau meninjau lokasi pengabdian pada kedua UKM beserta melihat usaha yang dijalankan UKM. Selain itu juga mengidentifikasi masalah yang dihadapi di dalam UKM, kebutuhan-kebutuhan peralatan yang digunakan untuk meningkatkan efektifitas dan efisiensi kegiatan produksi dengan alat yang semi otomatis. Juga melakukan sosialisasi untuk memberikan penjelasan tentang program-program dan kegiatan IbM yang akan dilakukan kepada kedua UKM. Setelah itu membuat agenda sertajadwal pelaksanaan program kegiatan, dan segala sesuatu yang perlu dipersiapkan terkait dengan pelaksanaan kegiatan IbM. Dengan adanya pelatihan dan pendampingan tersebut maka diharapkan kedua UKM tidak lagi mengalami kendala di dalam proses produksi.

### **1. Pelatihan untuk berproduksi yang baik dan benar.**

Kegiatan pelatihan dilakukan sebagai langkah awal untuk meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan UKM mitra dalam mengolah produk ubi jalar. Kegiatan pelatihan dipilih sebagai langkah yang strategis agar UKM mitra mampu menerapkan cara produksi yang baik dan dapat menghasilkan produk ubi jalar yang aman bagi konsumen serta mampu mengembangkan usaha (Qonita dan Parnanto<sup>a</sup>, 2016).

Menurut Riptanti dan Anam (2016) bahwa cara pengenalan yang baik dan benar dimulai dari perencanaan produksi, pembelian bahan, penerimaan barang, penyimpanan, pengeluaran

barang, persiapan pengolahan, pengolahan, kegiatan menjaga hasil produksi sampai kegiatan cuci mencuci dan perawatan. Selama ini UKM Mijono dan UKM Sutikno kurang memperhatikan higienitas dan keamanan produk. Tempat produksi yang terkesan kotor dan kumuh, peralatan yang digunakan kurang terjaga kebersihannya, khususnya dari sisi higienitas produk. Untuk itu Tim Pengabdian melakukan kegiatan pelatihan cara berproduksi yang baik dan benar. Hal tersebut dimaksudkan agar kedua UKM dapat melakukan proses produksi yang benar sehingga produk yang dihasilkan berkualitas baik, bersih dan aman dikonsumsi. Gambar pelatihan cara produksi yang baik dan benar dapat dilihat pada gambar berikut ini :



**Gambar 2. Sosialisasi Kegiatan di UKM Sutikno**



**Gambar 3. Sosialisasi Kegiatan di UKM Mijono**



**Gambar 4. Kegiatan Pelatihan GMP di UKM Mijono**



**Gambar 5. Kegiatan Pelatihan GMP di UKM Sutikno**

Tim pengabdian melakukan pelatihan mengenai bagaimana proses produksi. Produk ubi jalar yang baik, menjelaskan pentingnya unsur higienitas dan keamanan produk dalam melakukan proses produksi. Tim pengabdian bersama dengan kedua UKM mempraktekkan langsung bagaimana tahapan proses produksi, menata dapur produksi. Hal yang diutamakan dalam proses produksi adalah :

- a. Tempat penyimpanan Ubi Jalar yang masih mentah sebaiknya tidak jadi satu dengan tempat penyimpanan produk yang sudah siap dipasarkan karena ubi jalar yang masih mentah biasanya masih tertempel tanah-tanah kering.
- b. Sebelum Ubi jalar dikupas sebaiknya terlebih dahulu dicuci, dimana untuk tempat pencucian ubi jalar mentah berada di dekat tempat pengupasan Ubi Jalar.
- c. Antara proses pengupasan ubi jalar dengan proses pemasakan / penggorengan jangan sampai ada di satu tempat. Apabila hal tersebut dilakukan maka kotoran dari kulit kupasan Ubi Jalar dapat mengkontaminasi produk yang sedang dimasak. Proses pengupasan dilakukan di luar rumah.

- d. Tempat untuk menyimpan produk jadi tidak boleh langsung di atas lantai tapi harus dilatasi dengan rak atau kertas / kardus tebal. Hal tersebut dilakukan agar produk jadi tidak mudah lembab dan tidak mudah “mlempem” dan tetap renyah.

Hasil dari pelatihan cara berproduksi yang baik dan benar adalah kedua UKM telah paham dan mengerti tentang teori dari materi pelatihan. Namun belum semua hal yang dilatihkan selalu diterapkan, hal ini karena terkait dengan factor kebiasaan dari pemilik dan tenaga kerja di dalam UKM tersebut.

2. Introduksi teknologi tepat guna alat pengiris ubi jalar manjadi mie grubi

Teknologi tepat guna yang diintroduksikan adalah alat pengiris ubi jalar menjadi mie grubi. Mie grubi adalah irisan ubi jalar yang bentuknya menyerupai mie yang akan digunakan sebagai bahan utama dalam pembuatan grubi atau walangan. Mesin pengiris ubi jalar yang diintroduksikan menggunakan mesin penggerak berdaya 0,5 PK dengan jumlah pisau pengrajang / pengiris berjumlah 72 buah, rumahan pisau / pleng berdiameter 50 cm, tebal 12 mm, dimensi mesin dengan panjang 70 cm, lebar 56 cm dan tinggi 60 cm dengan rangka berasal dari baja. Kapasitas mesin pengrajan kurang lebih 60 - 100 kg per jam. Mesin pengiris ubi jalar ini digunakan untuk menghasilkan mie grubi, sehingga ketika ubi jalar dimasukkan dalam pengiris maka nantinya akan terproses dan hasilnya sudah kecil-kecil berbentuk mie. Dengan adanya mesin pengiris ubi jalar ini maka akan menghemat waktu, biaya dan tenaga. Kegiatan introduksi mesin pengiris ubi jalar di UKM Sutikno sebagai berikut:



**Gambar 6. Introduksi Mesin Pengiris Ubi Jalar di UKM Sutikno**



**Gambar 7. Introduksi Mesin Pengiris Ubi Jalar di UKM Mijono**

Mesin pengiris ubi jalar membuat kerja kedua UKM menjadi lebih mudah dan dari segi waktu sangat efisien. Gambar hasil irisan ubi jalar dengan mesin pengiris sebagai berikut :



**Gambar 8. Hasil Irisan Ubi Jalar untuk Bahan Mie Grubi**

### 3. Pelatihan manajerial melalui pembukuan sederhana

Pencatatan dalam pembukuan sangat penting dilakukan untuk menunjukkan berapa uang yang ada, stok barang, daftar pelanggan, dan sebagainya sehingga dapat dipergunakan untuk mengambil keputusan apakah usaha menguntungkan / merugikan. Pembukuan berfungsi untuk mengukur sejauh mana perkembangan usaha dan kendala yang diatasi. Selain itu pembukuan dapat dipergunakan untuk merencanakan arah ke depan apakah perlu dikembangkan atau dikurangi. Pembukuan yang baik dapat dipergunakan sebagai acuan pihak lain untuk pemberian modal usaha yang akan menunjang perkembangan usaha (Handayani dan Sundari, 2016).

UKM Mijono dan UKM Sutikno selama ini belum melakukan pembukuan usaha. Mereka hanya mencatat kuantitas (jumlah) pesanan apabila ada konsumen yang memesan dalam jumlah yang banyak. Tim Pengabdian memberikan pelatihan pembukuan secara praktis dimulai dengan menjelaskan pentingnya melakukan pembukuan secara rutin dan teratur. Dalam pelatihan pembukuan tersebut dijelaskan proses pembukuan sederhana sehingga mudah dimengerti dan diimplementasikan oleh kedua UKM. Untuk membuat pembukuan sederhana diperlukan kemauan, niat dan keinginan dalam proses pembukuan mulai dari pengumpulan nota atau kwitansi, baik pembelian maupun penjualan, kemudian menyalinnya ke dalam pembukuan sederhana. Diharapkan kedua UKM bisa mengontrol posisi keuangan sehingga pemborosan dan kerugian bisa diminimalisir. Pelatihan pembukuan praktis tampak seperti dalam gambar berikut ini:



**Gambar 9. Kegiatan Pelatihan Pembukuan Sederhana di UKM Mijono**



**Gambar 10. Kegiatan Pelatihan Pembukuan Sederhana di UKM Sutikno**

#### 4. Pendampingan

Pendampingan pada UKM Mijono dan UKM Sutikno dilakukan sekitar dua sampai tiga minggu sekali pada aspek pembukuan, proses produksi serta penggunaan dan perawatan peralatan produksi. Pendampingan pada proses produksi, difokuskan pada cara memproduksi yang baik dan benar. Dimulai dari penggunaan alat-alat dan bahan baku yang berkualitas baik sehingga dapat menghasilkan produk yang berkualitas baik pula. Walaupun menggunakan perasa makanan maupun pewarna makanan harus sudah yang berstandar *food grade* dan tidak berbahaya bagi kesehatan. Bahan-bahan yang digunakan dalam membuat produk ubi jalar dapat dilihat pada gambar berikut:



**Gambar 11. Bahan yang Digunakan Oleh UKM Mijono**



**Gambar 12. Bahan yang Digunakan Oleh UKM Mijono**

Hasil pendampingan pada penggunaan mesin pengiris ubi jalar yang diintroduksi di UKM Mijono dan UKM Sutikno dapat digunakan dengan baik. Penggunaan mesin pengiris ubi jalar di kedua UKM tidak dilaksanakan setiap hari, namun tergantung kebutuhan dan pesanan. Sebelum ada introduksi mesin pengiris ubi jalar, kedua UKM mengiris ubi jalar secara manual dengan menggunakan pasah. Hasil introduksi teknologi tepat guna di kedua UKM dapat mempersingkat waktu pengirisan. Di UKM Mijono, sebelum ada introduksi mesin, untuk mengiris ubi jalar 25 kg memerlukan waktu 1 jam. Namun setelah ada mesin pengiris ubi jalar maka untuk mengiris 25 kg hanya memerlukan waktu 10-15 menit. Di UKM Sutikno, sebelum ada introduksi mesin untuk mengiris ubi jalar 200 kg memerlukan waktu 8 jam yang dikerjakan 2 orang. Namun setelah ada mesin pengiris ubi jalar maka untuk mengiris 200 kg hanya memerlukan waktu 2 jam. Jadi lebih efisien waktu dan tenaga.

Dilihat dari pembukuan dapat diketahui bahwa terjadi kenaikan produksi, omset penjualan dan keuntungan UKM. Hal ini dapat dilihat pada tabel berikut :

**Tabel 2. Rata-rata Produksi, Omset Penjualan dan Keuntungan UKM Mijono dan UKM Sutikno per Bulan**

Indikator	UKM Mijono		UKM Sutikno	
	Sebelum Program IbM	Sesudah Program IbM	Sebelum Program IbM	Sesudah Program IbM
Produksi	700 - 900 kg	900 - 1.150 kg	800 kg - 1.000 kg	1.000 kg - 1.250 kg
Omset	Rp 10.000.000,00 – Rp 14.000.000,00	Rp 14.000.000,00 – Rp 18.400.000	Rp 12.000.000,00 – Rp 16.000.000,00	Rp 16.000.000,00 – Rp 20.000.000
Keuntungan	Rp 2.000.000,00 – Rp 2.800.000,00	Rp 2.500.000,00 – Rp 3.500.000,00	Rp 2.000.000,00 – Rp 3.000.000,00	Rp 3.000.000,00 – Rp 4.000.000

Sumber : Data Primer, 2016

Berdasarkan tabel di atas diketahui bahwa terjadi kenaikan produksi di kedua UKM meningkat 25%. Kenaikan produksi ini lebih dikarenakan permintaan dan pangsa pasar produk UKM semakin luas, sehingga produksinya menyesuaikan kondisi yang ada. Tabel tersebut juga dapat diketahui bahwa terjadi kenaikan produksi sebesar 25 %, omset penjualan sebesar 25 % dan keuntungan sebesar 25 %.

Tim Pengabdian melakukan pendampingan yang bersifat memberdayakan UKM Mijono dan UKM Sutikno. Yang berarti bahwa Tim Pengabdian mengarahkan pada pencapaian hasil dan kedua UKM diharapkan dapat mandiri sehingga tidak menimbulkan ketergantungan. Dengan demikian diharapkan hasil pendampingan ini, dapat meningkatkan kinerja yang cukup berarti bagi kedua UKM dan memberikan manfaat bagi pengembangan usaha produk ubi jalar.

### **E. ULASAN KARYA**

Program IbM ini memiliki keunggulan maupun kelemahan dalam kegiatan pengabdian, diantaranya adalah :

#### **1. Keunggulan**

Pelaksanaan program IbM ini dapat berjalan baik dengan adanya peran aktif dari kedua UKM mitra. Partisipasi kedua UKM dalam kegiatan ini adalah melakukan tindakan pro aktif dan menindaklanjuti kegiatan-kegiatan yang telah dilaksanakan dalam program ini, antara lain : bersedia menanggung konsekuensi dari inovasi teknologi tepat guna yang didifusikan seperti mengimplementasikan teknologi produksi yang diintroduksikan, menerapkan *skill* yang diperoleh dari pelatihan manajerial (pembukuan sederhana) yang diberikan dan terus berupaya untuk mengembangkan usaha dengan bekal transfer inovasi baik teknologi maupun skill yang diberikan melalui kegiatan pengabdian ini.

#### **2. Kelemahan**

Saat pelaksanaan program IbM ini, Tim Pengabdian menemui kendala dalam hal tegangan listrik di UKM Mijono yang masih 450 volt maka agak sedikit terkendala apabila mesin pengiris digunakan bersamaan dengan alat listrik yang lain. Untuk itu, UKM ini diminta agar segera menaikkan daya listrik sehingga alat bisa digunakan semaksimal mungkin. Saat ini UKM Mijono sudah melakukan penambahan daya sehingga kendala sudah dapat teratasi.

## **F. KESIMPULAN**

UKM yang memproduksi ubi jalar banyak berkembang di Kecamatan Tawangmangu, namun masih menggunakan alat yang sederhana dan manual. Melalui program IbM ini telah dilakukan pelatihan cara memproduksi yang baik dan benar, introduksi teknologi tepat guna berupa alat pengiris ubi jalar untuk membuat menjadi mie grubi, pelatihan manajerial melalui pembukuan sederhana, dan pendampingan. Dengan adanya pelatihan cara memproduksi yang baik dan benar maka UKM dapat menghasilkan produk yang berkualitas. Introduksi alat pengiris dapat membuat proses produksi menjadi lebih efisien dalam waktu dan tenaga, semula untuk mengiris 25 kg ubi jalar butuh waktu 1 jam, sekarang bisa selesai dalam waktu 10 – 15 menit. Pelatihan pembukuan sederhana akan mendorong UKM untuk mencatat pemasukan dan pengeluaran keuangan, sedangkan pendampingan yang dilakukan bersifat memberdayakan UKM agar bisa mandiri.

## **G. DAMPAK DAN MANFAAT KEGIATAN**

Kegiatan Ipteks bagi Masyarakat inimenunjukkan bahwa pelatihan, introduksi dan pendampingan yang diberikan kepada kedua UKM memberikan manfaat, diantaranya :

1. Meningkatkan pengetahuan UKM Mijono dan UKM Sutikno tentang cara produksi yang baik dan benar sehingga menghasilkan produk ubi jalar yaitu grubi atau walangan yang berkualitas.
2. Bantuan alat pengiris ubi jalar sangat bermanfaat dalam proses produksi grubi atau walangan karena dapat meningkatkan efisiensi waktu dan tenaga.
3. Meningkatkan pengetahuan UKM Mijono dan UKM Sutikno tentang cara melaksanakan pembukuan sederhana yang selama ini belum pernah dilaksanakan.
4. UKM mendapat pendampingan dari Tim Pengabdian sehingga menjadi lebih mandiri dan yakin akan keberlanjutan dan keberhasilan usaha yang dijalankan.

## **H. DAFTAR PUSTAKA**

- (1) Birohumas. 2015. Grubi. [www.birohumas.jatengprov.go.id/content/grubi](http://www.birohumas.jatengprov.go.id/content/grubi). Diakses tanggal 16 Oktober 2016.
- (2) Karanganyar dalam Angka. 2015. BPS Kabupaten Karanganyar. Karanganyar.
- (3) ILO– PCdP2 UNDP. 2012. Kajian Ubi Jalardengan Pendekatan Rantai Nilaidan Iklim Usahadi Kabupaten Jayawijaya Provinsi Papua. “Program Pembangunan berbasis Masyarakat Fase II: Implementasi Institusionalisasi Pembangunan Mata Pencaharian yang Lestari untuk Masyarakat Papua”
- (4) Richana, N. 2013. Menggali Potensi Ubi Kayu dan Ubi Jalar. Bandung: Nuansa Cendekia.
- (5) Riptanti, E.W. dan Anam, C. 2016. Pengelolaan Home Industry Usaha Bakpia di Kabupaten Klaten. AJIE–Asian Journal of Innovation and Entrepreneurship. Vol.01 No.01. Hlm.30–38.
- (6) Qonita, RRA dan Parnanto, NH<sup>3</sup>. 2016. Penerapan Produksi Pangan yang Baik untuk Meningkatkan Kualitas Produk Ubi Jalar. Prosiding Seminar Nasional Peningkatan Kapabilitas UMKM dalam Mewujudkan UMKM Naik Kelas Pusat Studi Pendampingan

Koperasi dan UMKM. Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.

- (7) Qonita, RRA dan Parnanto, NH. 2016. Laporan Akhir I<sub>b</sub>M Ubi Jalar di Kecamatan Tawangmangu Kabupaten Karanganyar. Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- (8) Sugiharti, M.H dan Sundari, M.T. 2016. Pemberdayaan Wanita Tani Melalui Pembuatan Keripik Belut Daun Singkong di Kecamatan Jumantono Kabupaten Karanganyar. *Jurnal Dianmas*. Vol. 8 No. 1. April 2016 : 23 - 34

## **I. PENGHARGAAN**

Tim pengabdian mengucapkan banyak terima kasih kepada pihak-pihak yang telah memberikan kesempatan untuk melaksanakan kegiatan pengabdian ini.

1. Direktorat Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi.
2. Ketua Lembaga Penelitian dan Pengabdian Pada Masyarakat Universitas Sebelas Maret
3. Kepala Pusat Penelitian dan Pengembangan Pangan, Gizi dan Kesehatan Masyarakat (P4GKM) Universitas Sebelas Maret
4. Semua pihak yang telah membantu kelancaran pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini..