



Pelatihan Olahan Pangan Lokal Ubi Ungu *Spring Roll* sebagai Produk Oleh-Oleh Unggulan di Desa Tinalah Kabupaten Kulon Progo

¹Novi Irawati, ²Anggarani Pribudi, ³Muhammad Zumar Rahafuna, ⁴Edhy Sutanta,
⁵Anak Agung Putu Susastriawan, ⁶Slamet Hani

^{1,2,3}Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarrukmo Yogyakarta

^{4,5,6}Universitas Akprind Indonesia

noviirawati@stipram.ac.id.

Article Info	Abstract
<p>Article History Received: 24th September 2025 Revised: 30th October 2025 Published: 10th November 2025</p> <p>Keywords Tourist village; Purple sweet potato; Training; Creative economy; Food product innovation</p>	<p>This community service activity was carried out in Tinalah Tourism Village, Kulon Progo Regency, Yogyakarta Special Region, with the aim of improving the community's skills in processing purple sweet potatoes into high-value products. The village has great potential for purple sweet potato (<i>Ipomoea batatas L.</i>) cultivation, which has not yet been optimally utilized as a signature product of the tourism village. The program was implemented through a participatory approach consisting of five stages: socialization, production training, packaging training, marketing training, and evaluation with follow-up assistance. A total of 50 participants joined the training, including housewives, MSME actors, and members of the Tourism Awareness Group (Pokdarwis). The results showed a 35% increase in participants' knowledge, a 28% improvement in practical skills, and a satisfaction rate of 92%. Economic analysis indicated that the break-even point was achieved at 50 units sold, with a contribution margin of IDR 500 per product. The program led to the establishment of a new purple sweet potato processing group and the application of digital marketing strategies through social media. Overall, the activity effectively enhanced the added value of local commodities, strengthened the village's culinary identity, and created opportunities for community-based creative economic development.</p>
<p>Informasi Artikel Sejarah Artikel Diterima: 24 September 2025 Direvisi: 30 Oktober 2025 Dipublikasi: 10 November 2025</p> <p>Kata kunci Desa wisata; ubi ungu; pelatihan; ekonomi kreatif; produk olahan pangan</p>	<p>Abstrak</p> <p>Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan di Desa Wisata Tinalah, Kabupaten Kulon Progo, Daerah Istimewa Yogyakarta, untuk meningkatkan keterampilan warga dalam mengolah ubi ungu menjadi produk bernilai jual tinggi. Desa ini memiliki potensi besar pada komoditas ubi ungu (<i>Ipomoea batatas L.</i>) yang belum dimanfaatkan secara optimal sebagai produk khas wisata. Kegiatan dilakukan dengan pendekatan partisipatif melalui lima tahap, yaitu sosialisasi, pelatihan produksi, pengemasan, pemasaran, serta evaluasi dan pendampingan. Sebanyak 50 peserta mengikuti pelatihan, terdiri atas ibu rumah tangga, pelaku UMKM, dan anggota Pokdarwis. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan pengetahuan sebesar 35%, keterampilan 28%, dan tingkat kepuasan peserta mencapai 92%. Analisis ekonomi menunjukkan titik impas tercapai pada penjualan 50 unit dengan margin kontribusi Rp500 per produk. Kegiatan ini berdampak pada terbentuknya kelompok usaha baru pengolah ubi ungu dan penerapan promosi digital melalui media sosial. Secara keseluruhan, kegiatan ini efektif meningkatkan nilai tambah komoditas lokal, memperkuat identitas kuliner desa wisata, dan membuka peluang ekonomi kreatif berbasis potensi lokal.</p>

PENDAHULUAN

Desa Wisata Tinalah di Kabupaten Kulon Progo merupakan salah satu destinasi wisata berbasis alam dan budaya. Keberadaan desa wisata tidak hanya menawarkan atraksi, tetapi juga membuka peluang pengembangan produk ekonomi kreatif berbasis potensi lokal. Salah satu komoditas unggulan di wilayah ini adalah ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L.*), yang kaya akan antosianin, vitamin, serta memiliki warna menarik dan cita rasa khas. Secara umum, berdasarkan data BPS tahun 2023, Kabupaten Kulon Progo merupakan salah satu sentra produksi ubi jalar dengan kontribusi sebesar 23,7 persen. Komoditas ini dikembangkan oleh Dinas Pertanian setempat sebagai bahan pangan alternatif dalam mendukung program ketahanan pangan nasional. Selain komoditas lain seperti singkong dan jagung yang hasilkan, varietas ubi jalar ini menjadi pilihan dibudidayakan oleh petani setempat karena nilai jualnya relatif lebih tinggi dibandingkan varietas lain dan juga relative lebih mudah ditanam. Namun, sebagian besar hasil panen komoditas yang ada masih dijual dalam bentuk bahan mentah tanpa melalui proses pengolahan, sehingga nilai ekonominya rendah.

Di sisi lain, potensi ekonomi kreatif di Desa Wisata Tinalah belum tergarap optimal. Desa Wisata Tinalah sebagai destinasi yang sedang berkembang saat ini dapat menjadi sarana peningkatan produktifitas ekonomi local dalam bentuk pembuatan produk khas desa yang menonjol sebagai ikon kuliner maupun oleh-oleh bagi wisatawan. Dengan adanya keanekaragaman komoditas yang ada di Desa Purwoharjo sangat membantu dalam peningkatan diversifikasi produk pangan local yang unik dan menarik pasar.

Ubi jalar memiliki beragam warna daging umbi akibat perbedaan pigmen dan senyawa fenolik (Wang et al., 2016). Varietas jingga kaya karoten, varietas ungu tinggi antosianin, sedangkan ubi putih hampir tidak mengandung karoten. Warna kuning berasal dari akumulasi karoten larut lemak, sementara ungu disebabkan oleh antosianin larut air (Odake et al., 1992). Manfaat kesehatan yang berbeda, seperti antioksidan, kardioprotektif, antiinflamasi, antikanker, antidiabetes, antimikroba, antiobesitas dan pencegahan kekurangan vitamin A dapat diperoleh karena konsumsi bagian berbeda dari ubi jalar (Yuliana, 2022). Ubi jalar merupakan pangan rendah kalori, di mana 100 gram umbi dengan kulit hanya mengandung sekitar 90 kalori. Umbi ini kaya karbohidrat kompleks, serat, beta-karoten, vitamin A dan C, serta mineral penting. Varietas berdaging gelap memiliki kandungan beta-karoten lebih tinggi dibandingkan varietas berdaging terang (Sofyana et al., 2023).

Permasalahan yang didapat adalah belum adanya produk hasil olahan pangan hasil bahan baku local yang khas dari desa. Banyak penelitian menunjukkan bahwa desa wisata sering menghadapi kendala dalam mengembangkan produk olahan pangan khas berbasis bahan baku lokal. Permasalahan umumnya terletak pada kurangnya inovasi pengolahan, keterbatasan pengetahuan pengemasan, minimnya strategi pemasaran, dan belum adanya produk unggulan yang dapat menjadi ikon desa wisata. Hal ini juga terjadi di Desa Wisata Tinalah, Kulon Progo, yang meski memiliki potensi bahan baku lokal melimpah (seperti ubi ungu), namun belum sepenuhnya dimanfaatkan sebagai produk khas yang berdaya saing tinggi. Seperti Sofyana et al., (2023) melakukan pemanfaatan pangan lokal menjadi mie tepung non terigu berbahan baku ubi. Darmayani & Praminatih (2024) melakukan inovasi dengan memanfaatkan ubi ungu sebagai bahan tambahan dalam pembuatan donat karena pada umumnya donat hanya terbuat dari tepung terigu ataupun dengan campuran kentang.

Pemanfaatan ubi ungu sebagai bahan baku produk olahan modern dapat meningkatkan nilai tambah sekaligus memperkuat identitas desa wisata. Salah satu bentuk inovasi adalah pembuatan *spring roll* ubi ungu, produk pangan dengan kombinasi tradisional dan modern yang potensial menjadi oleh-oleh khas. Namun, masyarakat masih terbatas dalam pengetahuan pengolahan, pengemasan, dan pemasaran produk sehingga perlu dilakukan pelatihan terstruktur (Yuliana, 2022).

Tujuan dari kegiatan pelatihan ini yaitu memberikan keterampilan masyarakat dalam mengolah ubi ungu menjadi *spring roll*, meningkatkan nilai tambah produk pangan lokal sebagai oleh-oleh khas desa wisata, membekali masyarakat dengan pengetahuan pengemasan dan strategi pemasaran serta mendorong terbentuknya kelompok usaha kecil berbasis pangan lokal. Pentingnya pelatihan produksi dan pemasaran ubi ungu *spring roll* terletak pada perannya sebagai sarana pemberdayaan masyarakat desa wisata untuk mengoptimalkan potensi lokal. Pelatihan ini tidak hanya memberikan keterampilan teknis dalam mengolah ubi ungu menjadi produk bernilai tambah, tetapi juga membekali masyarakat dengan kemampuan pemasaran agar produk mampu bersaing di pasar. Dengan demikian, pelatihan berfungsi sebagai upaya strategis untuk meningkatkan ekonomi keluarga, memperkuat identitas kuliner lokal sebagai daya tarik wisata, serta menciptakan produk oleh-oleh khas yang mendukung keberlanjutan Desa Wisata Tinalah.

METODE

Pengabdian ini dilaksanakan pada tanggal 15 September 2025 di Desa Wisata Tinalah, Kalurahan Purwiharjo, Kecamatan Samigaluh, Kabupaten Kulon Progo, Daerah Istimewa Yogyakarta. Metode pelaksanaan menggunakan pendekatan partisipatif (*Participatory Rural Appraisal*) dengan melibatkan masyarakat secara aktif dalam setiap tahapan kegiatan. Kegiatan diikuti oleh 50 peserta yang terdiri atas pelaku UMKM kuliner, anggota Pokdarwis, serta masyarakat Desa Tinalah yang berminat mengembangkan produk olahan berbasis bahan lokal. Durasi pelaksanaan pelatihan berlangsung selama 4 jam, yang dibagi dalam beberapa sesi: sesi teori (1 jam), praktik produksi dan pengemasan (2 jam), serta evaluasi dan diskusi reflektif (1 jam). Secara umum, kegiatan ini dibagi menjadi lima tahapan, yaitu: (1) sosialisasi, (2) pelatihan produksi, (3) pelatihan pengemasan, (4) pelatihan pemasaran, dan (5) evaluasi serta pendampingan lanjutan.

1. Tahap Sosialisasi

Tahap sosialisasi dilakukan untuk mengidentifikasi potensi bahan baku lokal dan kebutuhan peserta pelatihan. Melalui diskusi dengan Pokdarwis Tinalah dan UMKM kuliner lokal, diperoleh data bahwa ubi ungu merupakan bahan baku melimpah yang belum dimanfaatkan secara maksimal sebagai produk khas. Pada tahap ini juga dilakukan koordinasi mengenai kesiapan peserta, kebutuhan alat, serta penentuan indikator keberhasilan kegiatan.

2. Pelatihan Produksi *Spring Roll* Ubi Ungu

Pelatihan produksi *spring roll* ubi ungu merupakan tahapan kegiatan pemberdayaan masyarakat yang berfokus pada peningkatan keterampilan dalam mengolah ubi ungu menjadi produk pangan inovatif berbentuk *spring roll*. Kegiatan ini meliputi proses pemilihan bahan baku, teknik pengolahan, pengisian, penggorengan, hingga penyajian dan pengemasan produk. Pelatihan ini dilaksanakan secara demonstratif dan partisipatif, di mana peserta melakukan praktik langsung di bawah pendampingan fasilitator. Tujuan utamanya adalah meningkatkan nilai tambah ubi ungu lokal dan menciptakan produk khas yang memiliki potensi pasar tinggi.

3. Pelatihan Pengemasan Produk

Tahapan ini peserta dilatih untuk pengenalan kemasan modern yang higienis, menarik, dan sesuai standar keamanan pangan. Produk pangan olahan sebaiknya dikemas dengan tepat untuk menjaga mutu dan kualitasnya. Dalam industri pangan, fungsi utama kemasan adalah melindungi produk dari kontaminasi, menjamin keamanan konsumsi, mempertahankan kualitas, serta memperpanjang umur simpan. Unsur kemasan mencakup tiga aspek penting, yaitu merek, bentuk kemasan, dan label. Terdapat tiga alasan pokok perlunya pengemasan, yaitu: (1) memenuhi standar keamanan dan kebermanfaatan, (2) mendukung strategi pemasaran, dan (3) menjadi sarana peningkatan keuntungan perusahaan (Apriyani et al., 2021).

4. Pelatihan Pemasaran

Pelatihan Pemasaran merupakan tahapan kegiatan terstruktur yang bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam memasarkan produk secara efektif. Pelatihan ini mencakup pemahaman strategi pemasaran, teknik promosi, analisis pasar, pengembangan merek, hingga pemanfaatan media digital sebagai sarana penjualan. Dalam konteks pengembangan produk pangan lokal, pelatihan pemasaran berfungsi membantu masyarakat mengenalkan produknya kepada konsumen lebih luas, meningkatkan daya saing, serta memperluas jaringan distribusi guna menunjang keberlanjutan usaha.

5. Evaluasi dan Pendampingan Lanjutan

Tahapan ini merupakan rangkaian kegiatan setelah pelatihan utama yang bertujuan untuk menilai sejauh mana keterampilan, pengetahuan, dan praktik peserta dapat diterapkan dalam kegiatan usaha. Evaluasi dilakukan untuk mengukur keberhasilan, kendala, serta kebutuhan tambahan peserta. Sementara itu, pendampingan lanjutan berfungsi memberikan bimbingan berkesinambungan, baik dalam aspek teknis produksi, pengemasan, maupun pemasaran, sehingga produk yang dihasilkan dapat terus berkembang, berdaya saing, dan berkelanjutan. Monitoring hasil pelatihan dan mendampingi kelompok usaha agar konsisten memproduksi.

Evaluasi dilakukan dengan dua model utama, yaitu:

a. Model *Pre-Test* dan *Post-Test*

Digunakan untuk mengukur peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta sebelum dan sesudah pelatihan. Instrumen yang digunakan berupa kuesioner pre-test dan post-test berisi 10 butir pertanyaan tentang pengetahuan bahan baku, teknik pengolahan, dan strategi pemasaran. Skor hasil uji digunakan untuk menghitung peningkatan rata-rata capaian pengetahuan peserta.

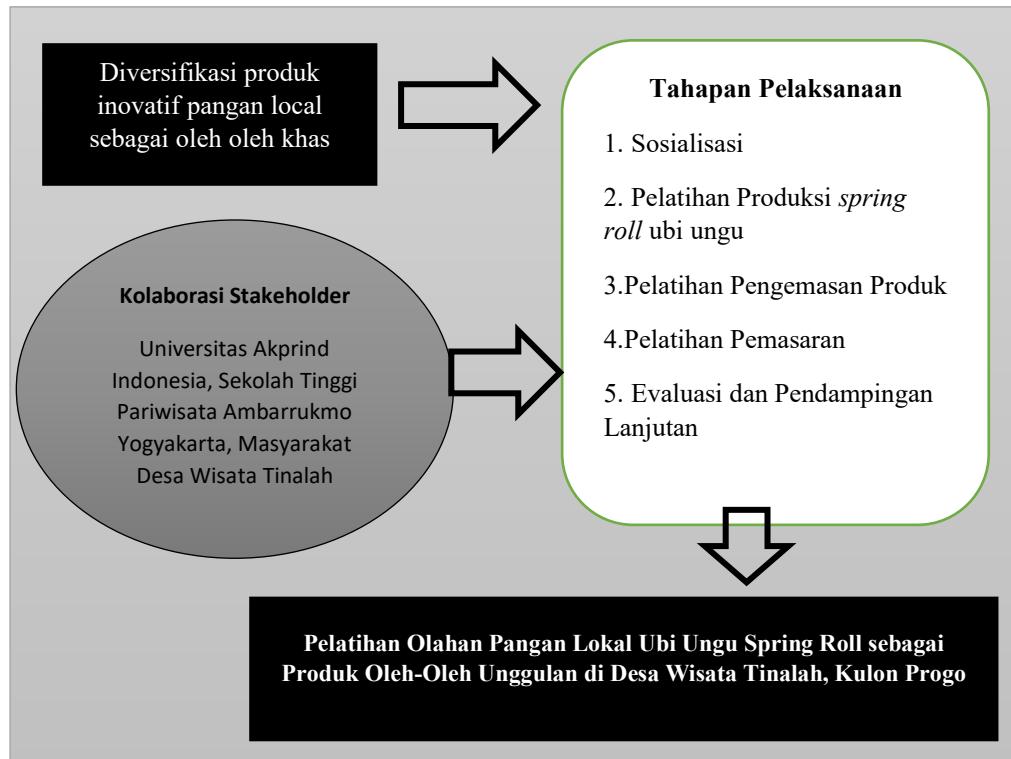
b. Survei Tingkat Kepuasan Peserta

Setelah kegiatan selesai, peserta mengisi lembar evaluasi kepuasan terhadap aspek pelatihan seperti: relevansi materi dengan kebutuhan usaha, kualitas fasilitator dan metode penyampaian, ketersediaan sarana dan bahan praktik, manfaat kegiatan terhadap pengembangan usaha kuliner. Survei dilakukan dengan skala Likert 1-5, di

mana hasilnya digunakan untuk mengevaluasi efektivitas kegiatan dan merancang program pendampingan lanjutan.

c. Pendampingan Lanjutan

Setelah pelatihan, dilakukan monitoring berkala selama dua bulan untuk mendampingi kelompok peserta yang telah memproduksi spring roll ubi ungu. Pendampingan difokuskan pada aspek pengemasan, distribusi, dan pemasaran. Hasil monitoring ini menjadi dasar bagi penyusunan laporan keberlanjutan kegiatan dan rekomendasi pengembangan usaha kuliner desa wisata.



Gambar 1. Alur Pelaksanaan
(Sumber: Penulis, 2025)

Untuk memastikan kegiatan berjalan efektif dan terukur, digunakan beberapa instrument untuk mengevaluasi keberhasilan yaitu dengan cara sebagai berikut: daftar hadir dan partisipasi peserta (kuantitatif), kuesioner *pre-test – post-test* (peningkatan pengetahuan), lembar observasi keterampilan praktik, survei kepuasan peserta, dokumentasi hasil produk dan testimoni peserta. Keberhasilan kegiatan diukur dari peningkatan rata-rata nilai *post-test* minimal 30% dibanding *pre-test*, serta tingkat kepuasan peserta $\geq 80\%$ pada hasil survei.

HASIL DAN PEMBAHASAN

HASIL KEGIATAN

Kegiatan pelatihan ini telah dilaksanakan di pendopo Desa Tinalah yang diikuti oleh 50 peserta terdiri dari ibu rumah tangga, pelaku UMKM, dan anggota Pokdarwis Desa Purwoharjo. Pelatihan berdurasi 4 jam dengan fokus utama pada peningkatan keterampilan pengolahan ubi ungu menjadi produk spring roll inovatif, pengemasan higienis, dan strategi pemasaran digital. Secara umum, kegiatan berjalan dengan baik dan partisipatif. Hasil

observasi menunjukkan bahwa seluruh peserta aktif mengikuti tahapan pelatihan dan mampu menyelesaikan praktik dengan benar, sebanyak 90% peserta berhasil menghasilkan produk spring roll ubi ungu dengan tekstur renyah, warna menarik, dan cita rasa konsisten. 80% peserta menunjukkan peningkatan keterampilan signifikan berdasarkan hasil lembar observasi praktik (rata-rata skor 3,6 dari 4).



Gambar 2. Penjelasan chef rizki terkait pengolahan produk. Gambar 3. Interaksi cara membuat produk pangan ubi ungu spring roll antara chef dengan wisman dari jerman

Sumber : Dokumentasi Penulis, 2025



Gambar 4. Hasil dari olahan produk pangan ubi ungu spring roll

Sumber : Dokumentasi Penulis, 2025

Gambar diatas menunjukkan hasil inovasi pangan yang memanfaatkan ubi ungu sebagai bahan utama dengan teknik pengolahan *spring roll*. Produk ini tidak hanya memiliki cita rasa khas dan tampilan menarik berkat pigmen antosianin alami pada ubi ungu, tetapi juga mengandung gizi yang bermanfaat, seperti serat, vitamin, dan antioksidan. Dari sisi ekonomi, *spring roll* ubi ungu berpotensi menjadi produk oleh-oleh unggulan karena mampu

meningkatkan nilai tambah komoditas lokal sekaligus memperkuat identitas kuliner Desa Wisata Tinalah.

Dalam pelaksanaannya telah disiapkan beberapa bahan dan alat pendukung kegiatan pelatihan. Berikut bahan yang dibutuhkan, peralatan yang digunakan beserta cara pembuatan olahan pangan *spring roll*.

Tabel 1. Alat dan bahan

Resep Ubi Ungu Spring Roll	
(3 Porsi) 10-15 Buah	
Bahan	Jumlah
Ubi Ungu	3 Buah / 300 gram
Gula	70 Gram
Kental Manis	50 Gram
Kulit Lumpia	10-15 Lembar
Keju Mozarella	100 Gram
Tepung Terigu	100 Gram
Minyak Goreng	1 liter
Air	Secukupnya
Peralatan yang digunakan Ubi Ungu Spring Roll	
(3 Porsi) 10-15 Buah	
Alat	Jumlah
Baskom	6 pcs (Ukuran sedang dan kecil)
Nampan	1 buah (Ukuran besar)
Talenan	1 buah
Pisau	1 buah
Wajan	1 buah
Saringan dan Spatula	1 set
Ulekan / penghalus Ubi	1 buah
Sendok dan garpu	4 set
Sarung tangan	Secukupnya

(Sumber: Penulis, 2025)

Cara Membuat:

1. Kupas Ubi dan potong menjadi beberapa bagian, lalu kukus hingga empuk (15 Menit)
2. Haluskan Ubi, lalu masukkan Gula, Kental Manis, aduk hingga tercampur dengan baik.
3. Siapkan Kulit lumpia, lalu ambil sedikit adonan Ubi, bentuk dengan rapi, lalu isi dengan potongan keju mozzarella, lipat hingga berbentuk spring roll (pastikan semua ukuran sama besar)
4. Panaskan Minyak, atur api menjadi kecil, lalu goring lumpia hingga kuning kecoklatan.
5. Angkat, tiriskan, dan siap di sajikan.

Setelah mengikuti resep arahan dari chef para peserta mencoba hasil olahan pangannya. Didapat tekstur yang renyah diluar namun lembut didalamnya serta sensasi gurih dari keju yang

lumer dimulut menghasilkan cita rasa tersendiri yang belum pernah disajikan sebelumnya oleh masyarakat setempat.



Gambar 5. Proses pemotongan ubi Gambar 6.Uji rasa dan tekstur *spring roll*

Sumber : Dokumentasi Penulis, 2025

3.Pelatihan Pengemasan dan Pemasaran Produk

Pelatihan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan pelaku usaha dalam mengemas produk secara higienis, menarik, aman, dan sesuai standar agar nilai jual dan daya saing produk meningkat. Pentingnya pengemasan ini berfungsi untuk melindungi produk dari kerusakan, menjaga kualitas, memperpanjang umur simpan dan sebagai media promosi dan identitas merek.

Produk ini juga diberikan label dengan logo hasil inovasi produk pangan Desa Purwoharjo sebagai branding dan identitas produk, Pemberian merek ini bertujuan untuk menginformasikan kepada konsumen mengenali asal-usul dan kualitas produk. Pengemasan (*Packaging*) produk ini berupa kemasan plastik transparan dengan penutup rapat menjaga kebersihan dan higienitas produk serta memberikan ketahanan untuk penyimpanan produk pangan beku (*frozen food*). Bahan utama berupa ubi ungu menonjolkan potensi lokal, yang bisa dipasarkan dengan konsep “produk sehat, alami, dan berbasis kearifan lokal”.

Segmentasi pasar produk ini dapat dipasarkan kepada konsumen yang menyukai camilan sehat, praktis, dan unik. Targetnya dapat berupa anak muda, keluarga, maupun pasar oleh-oleh khas daerah. Dalam strategi promosi pelatihan pemasaran bisa mencakup penggunaan media sosial (Instagram, TikTok, Facebook) dengan konten foto dan video menarik. Pelatihan kewirausahaan ini memberikan pemahaman tentang cara menghitung biaya produksi, menentukan harga jual kompetitif, dan membuat promosi paket hemat serta melatih keterampilan komunikasi pemasaran agar produk mudah diterima konsumen.



Gambar 7. Hasil pengemasan *frozen food* produk pangan ubi ungu spring roll

Sumber : Dokumentasi Penulis, 2025

Setelah kegiatan pelatihan ini diharapkan peserta mampu membuat kemasan yang bersih, aman, dan tahan lama, mendesain label sederhana yang komunikatif, menghitung biaya pengemasan agar tetap efisien dan menghasilkan produk yang siap masuk ke pasar modern maupun pemasaran online.

5. Evaluasi dan Pendampingan Lanjutan

Pendampingan dilakukan agar hasil pelatihan tidak berhenti hanya pada sesi kelas, tetapi berlanjut hingga peserta mampu mandiri. Bentuk pendampingan berupa pendampingan teknis dengan membantu peserta memperbaiki kelemahan dalam pengemasan dan desain. Pendampingan pemasaran dilakukan dengan bimbingan membuka akun marketplace (Shopee, Tokopedia). Pendampingan membuat konten promosi di media sosial. Simulasi strategi penetapan harga & promo. Melakukan monitoring berkala melalui membuat group wa pasca pelatihan dan mengevaluasi perkembangan usaha (penjualan, pemasaran, inovasi produk). Membuka jejaring usaha (Networking) dengan menghubungkan peserta dengan komunitas UMKM, koperasi, atau mitra distributor dengan fasilitasi untuk ikut pameran dan bazar UMKM.

B. PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan pelatihan ini memberikan dampak positif terhadap peningkatan kapasitas ekonomi dan kreativitas masyarakat Desa Wisata Tinalah khususnya dan Desa Purwoharjo pada umumnya. Secara kuantitatif, peningkatan pengetahuan (35%) dan keterampilan (28%) peserta menunjukkan bahwa pendekatan pelatihan berbasis praktik (*learning by doing*) efektif diterapkan untuk pengembangan produk pangan lokal.

Tabel 2. Hasil Evaluasi *Pre-Test* dan *Post-Test*

Indikator	Sebelum Pelatihan (Rata-rata)	Sesudah Pelatihan (Rata-rata)	Peningkatan (%)
Pengetahuan Peserta	55	74	35%
Keterampilan Praktik	2.8	3.6	28%
Kepuasan Peserta	-	92%	-

Sumber : Analisis Penulis,2025

Dari hasil evaluasi pre-test dan post-test, terjadi kenaikan rata-rata nilai sebesar 35%, yang menunjukkan peningkatan pengetahuan teknis dan pemahaman pemasaran produk. Hasil survei kepuasan peserta menunjukkan tingkat kepuasan sebesar 92%, mencakup aspek materi, fasilitator, sarana, dan manfaat kegiatan.

Selain itu dilakukan analisa manajemen usaha & harga dengan melakukan perhitungan HPP (Harga Pokok Produksi), penentuan margin keuntungan (10–20%) serta pencatatan arus kas sederhana biaya masuk & keluar.

Tabel 3. Hasil analisa manajemen usaha & harga

Biaya Bahan	Jumlah	Harga
Ubi Ungu	3 Buah / 300 Gram	6500
Gula	70 Gram	1000
Kental Manis	50 Gram	1500
Kulit Lumpia	10-15 Lembar	3500
Keju Mozarella	100 Gram	19000
Tepung Terigu	100 Gram	1300
Minyak Goreng	1 liter	15000
Air	secukupnya	1000
Total		48800
Biaya Lainnya	Jumlah	Harga
Tenaga Kerja	1 Orang	20000
Gas		10000
Listrik		5000
Transportasi		5000
Depresiasi Alat		10000
Total		50000

Sumber : Analisis Penulis (2025)

a. Pengelompokan biaya berdasarkan biaya primer,sekunder dan overhead

Biaya primer :

Ubi Ungu	= Rp. 6.500,00
Gula	= Rp. 1.000,00
Kental Manis	= Rp. 1.500,00
Kulit Lumpia	= Rp. 3.500,00
Keju Mozarella	= Rp. 19.000,00
Tepung Terigu	= Rp. 1.300,00
Minyak Goreng	= Rp. 15.000,00
Air	= Rp. 1.000,00
Upah pekerja	= Rp. 20.000,00
Jumlah Biaya Primer	= Rp. 68.800,00

Biaya Overhead Produksi :

Gas	= Rp. 10.000,00
Listrik	= Rp. 5.000,00
Transportasi	= Rp. 5.000,00
Depresiasi Alat	= Rp. 10.000,00
Jumlah Biaya Overhead	= Rp. 40.000,00

b. Perhitungan untuk 1 Spring Roll

Total biaya produksi untuk 15 spring roll (1x produksi)

$$\begin{aligned}\text{Jumlah Biaya Produksi} &= \text{Biaya Primer} + \text{Biaya Sekunder} + \text{Biaya Overhead Produksi} \\ &= \text{Rp. } 68.800,00 + \text{Rp. } 20.000,00 + \text{Rp. } 40.000,00 \\ &= \text{Rp. } 128.800,00\end{aligned}$$

c. Pengelompokan biaya berdasarkan biaya tetap dan biaya variable**Biaya tetap (fixed cost):**

Gas	= Rp. 10.000,00
Listrik	= Rp. 5.000,00
Transportasi	= Rp. 5.000,00
Depresiasi Alat	= Rp. 10.000,00
Jumlah biaya tetap	= Rp. 40.000,00

Biaya variable (variable cost):

Ubi Ungu	= Rp. 6.500,00
Gula	= Rp. 1.000,00
Kental Manis	= Rp. 1.500,00
Kulit Lumpia	= Rp. 3.500,00
Keju Mozarella	= Rp. 19.000,00
Tepung Terigu	= Rp. 1.300,00
Minyak Goreng	= Rp. 15.000,00
Air	= Rp. 1.000,00
Upah pekerja	= Rp. 20.000,00
Jumlah Biaya variabel	= Rp. 68.800,00

$$\begin{aligned}\text{Jadi biaya variable per item produk} &= \frac{\sum \text{VC}}{\sum \text{Produksi}} \quad \text{Rp. } 68.800,00 \\ &= \frac{\sum \text{VC}}{15 \text{ item}} \\ &= \text{Rp. } 4.586 \text{ dibulatkan menjadi Rp. } 4.500/\text{biji}\end{aligned}$$

Jadi perhitungan jumlah produksi minimal saat BEP :

$$\text{BEP}(Q) = \frac{\text{FC}}{\text{S-VC}} \quad \text{dimana S = harga 1 biji spring roll Rp. } 5.000,00$$

$$\text{BEP}(Q) = \frac{\text{Rp. } 40.000}{\text{Rp. } 5.000,00 - \text{Rp. } 4.500,00}$$

$$\text{BEP}(Q) = 50 \text{ biji}$$

Berdasarkan hasil perhitungan, total biaya produksi untuk satu kali proses pembuatan 15 spring roll mencapai Rp128.800,00. Rincian biaya tersebut meliputi biaya primer sebesar Rp68.800,00, biaya sekunder Rp20.000,00, dan biaya overhead Rp40.000,00. Dari sisi pengelompokan, biaya tetap yang harus dikeluarkan adalah Rp40.000,00, mencakup gas, listrik, transportasi, serta depresiasi peralatan. Sementara itu, biaya variabel berjumlah Rp68.800,00, atau setara dengan kurang lebih Rp4.500,00 per buah spring roll. Dengan harga jual yang

ditetapkan Rp5.000,00 per buah, diperoleh margin kontribusi sebesar Rp500,00 per item. Perhitungan titik impas (Break Even Point/BEP) menunjukkan bahwa usaha akan berada pada posisi tidak untung dan tidak rugi ketika terjual 50 spring roll. Dengan demikian, penjualan minimal sebanyak 50 unit perlu dicapai, dan keuntungan baru akan mulai diperoleh apabila jumlah penjualan melebihi angka tersebut.

Tabel 4. Analisis *Break Even Point* (BEP)

Total Biaya Produksi (15 unit)	Rp128.800
Biaya Tetap (Fixed Cost)	Rp40.000
Biaya Variabel per Unit	Rp4.500
Harga Jual per Unit	Rp5.000
Margin Kontribusi per Unit	Rp500
Titik Impas (BEP)	50 unit

Sumber : Analisis Penulis ,2025

Berdasarkan hasil analisis Break Even Point (BEP) menunjukkan usaha spring roll ubi ungu memiliki kelayakan finansial dengan margin kontribusi positif dan titik impas rendah (50 unit). Potensi keuntungan bersih sekitar Rp25.000,00–Rp30.000,00 per hari dapat memberikan tambahan penghasilan rumah tangga, terutama bagi pelaku UMKM perempuan di sektor kuliner. Dampak ini memperkuat peran desa wisata sebagai ruang ekonomi kreatif berbasis pemanfaatan bahan baku lokal. Peningkatan aspek branding dan pengemasan turut memperkuat nilai jual produk. Penggunaan kemasan higienis dan label identitas “Produk Inovasi Desa Purwoharjo” meningkatkan daya tarik visual dan kepercayaan konsumen.

Dari sisi sosial, partisipasi tinggi peserta ($\geq 95\%$) menunjukkan adanya penerimaan dan dukungan terhadap inovasi pangan berbasis kearifan lokal. Hal ini menunjukkan keberhasilan transfer teknologi sederhana yang mudah diterapkan oleh masyarakat pedesaan. Pendampingan pascapelatihan melalui group WhatsApp dan bimbingan membuka toko *daring* (*marketplace*) membantu menjaga kesinambungan kegiatan serta mendorong lahirnya wirausaha baru berbasis produk lokal. Pelatihan ini tidak hanya menghasilkan keterampilan teknis, tetapi juga memicu peningkatan pengetahuan kewirausahaan, kesadaran akan nilai ekonomi bahan lokal, serta terbentuknya jejaring usaha kecil yang dapat menopang keberlanjutan ekonomi Desa Wisata Tinalah.

KESIMPULAN

Pelatihan pengolahan ubi ungu menjadi produk *spring roll* di Desa Wisata Tinalah berhasil meningkatkan keterampilan dan pengetahuan masyarakat, khususnya pelaku UMKM, ibu rumah tangga, dan anggota Pokdarwis. Melalui lima tahapan kegiatan sosialisasi, pelatihan produksi, pelatihan pengemasan, pelatihan pemasaran, serta evaluasi dan pendampingan lanjutan masyarakat mampu menghasilkan produk olahan ubi ungu yang bernilai tambah, higienis, menarik, serta siap dipasarkan. Produk *spring roll* ubi ungu tidak hanya memiliki cita rasa dan tampilan menarik, tetapi juga mengandung manfaat kesehatan dari antosianin dan nutrisi ubi ungu. Dari sisi ekonomi, inovasi ini memperkuat identitas kuliner lokal, menciptakan produk oleh-oleh khas yang kompetitif, dan membuka peluang usaha berkelanjutan. Pelatihan ini sekaligus menjadi sarana pemberdayaan masyarakat untuk mengoptimalkan potensi lokal, memperluas jejaring usaha, dan mendukung keberlanjutan Desa Wisata Tinalah sebagai destinasi wisata berbasis budaya dan kearifan lokal.

DAFTAR PUSTAKA

- Apriyani, M., Desfaryani, R., Saty, F. M., Fitriani, F., Trisnanto, T. B., Sutarni, S., Berliana, D., & Fitri, A. (2021). Pelatihan Pengemasan Produk Olahan Pangan pada SMKN 1 Negeri Besar Way Kanan. *Jurnal Pengabdian Nasional*, 2(2), 94–100.
- Darmayani, N. M., & Praminatih, G. A. (2024). Pemanfaatan Ubi Ungu Dalam Pembuatan Donat sebagai Jajanan Berbasis Pangan Lokal. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 3(2), 321–324.
- Odake, K., Terahara, N., Saito, N., Toki, K., & Honda, T. (1992). Chemical structures of two anthocyanins from purple sweet potato, Ipomoea batatas. *Phytochemistry*, 31(6), 2127–2130. [https://doi.org/10.1016/0031-9422\(92\)80378-R](https://doi.org/10.1016/0031-9422(92)80378-R)
- 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), 19–25. <https://doi.org/10.36987/ikabinaenpabolo.v3i1.3729>
- Wang, S., Nie, S., & Zhu, F. (2016). Chemical constituents and health effects of sweet potato. *Food Research International*, 89, 90–116. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2016.08.032>
- Yuliana, N. (2022). *Bioproses Pengolahan Ubi Jalar untuk Pangan*. Pusaka Media.