

**Pembuatan Produk Bika Ubi Jalar Ungu dan Tapioka Di Desa Tanjung  
Kecamatan Koto Kampar Hulu Kabupaten Kampar**

**The Manufacture of Purple Sweet Potato and Tapioca Bika Products in  
Tanjung Village Koto Kampar Hulu Subdistrict Kampar Regency**

**<sup>1</sup>Faizah Hamzah\*, <sup>2</sup>Farida Hanum, <sup>3</sup>Noviar Harun, <sup>4</sup>Nirwana Hamzah,  
Angga Pramana\***

<sup>1,2,4,5</sup>Fakultas Pertanian, Universitas Riau, Pekanbaru, Indonesia

<sup>3</sup>Fakultas Teknik, Universitas Riau

<sup>1</sup>[faizahhamzah12@gmail.com](mailto:faizahhamzah12@gmail.com), <sup>2</sup>[faridahanum\\_hamzah@yahoo.com](mailto:faridahanum_hamzah@yahoo.com),

<sup>3</sup>[Noviarharun@yahoo.com](mailto:Noviarharun@yahoo.com) <sup>4</sup>[Nirwana@yahoo.com](mailto:Nirwana@yahoo.com),

<sup>5</sup>[pramana.angga@lecturer.unri.ac.id](mailto:pramana.angga@lecturer.unri.ac.id)

**ABSTRAK**

Desa Tanjung termasuk Kecamatan Koto Kampar Hulu Kabupaten Kampar yang memiliki luas areal pertanian sebesar 1.500 hektar dengan produksi data sementara 9000 ton/tahun. Hasil pertaniannya berupa umbi-umbian (ubi kayu dan ubi jalar), sedangkan umbi-umbian yang lain diantaranya bawang merah, bawang putih, kentang, keladi, talas informasi yang didapat tidak begitu jelas data yang pasti. Maka oleh sebab itu, umbi-umbian tersebut seperti ubi jalar dan ubi kayu dalam bentuk segar harganya murah. Untuk meningkatkan pendapatan petani maka perlu penanganan khusus dijadikan produk olahan salah satunya kue bika. Tujuan Pengabdian Kepada Masyarakat yaitu meningkatkan partisipasi masyarakat dalam pembangunan Desa Tanjung dengan cara memanfaatkan berbagai jenis umbi-umbian berupa produk komersil untuk dijadikan produk yang bernilai jual, selain itu membudidayakan teknologi pengolahan untuk meningkatkan pendapatan rumah tangga masyarakat Desa Tanjung.

**Kata Kunci: Ubi Jalar Ungu, Tapioka, Bika, Desa Tanjung Kampar Hulu**

Tanjung Village is included in Koto Kampar Hulu Subdistrict, Kampar Regency, which has an agricultural area of 1,500 hectares with temporary data production of 9,000 tons / year. Agricultural products in the form of tubers (cassava and sweet potatoes), while other tubers such as shallots, garlic, potatoes, taro, taro information obtained is not very clear definitive data. Therefore, these tubers such as sweet potatoes and cassava in fresh form are cheap. To increase farmers' income, special handling is needed to be processed, one of them is bika cake. The aim of Community Service is to increase community participation in the development of Tanjung Village by utilizing various types of tubers in the form of commercial products to be made as products of market value, besides cultivating processing technology to increase the household income of the Tanjung Village community.

**Keywords: Purple Sweet Potato, Tapioca, Bika, Tanjung Kampar Hulu Village**

**PENDAHULUAN**

Desa Tanjung termasuk Kecamatan Koto Kampar Hulu, Kabupaten Kampar. Desa tersebut mata pencaharian sebagian besar petani ladang dan perkebunan. Ada

juga pegawai negeri tetapi merangkap dibidang bisnis. Desa Tanjung kebanyakan petani gambir, buah-buahan dan umbi-umbian, sebagian lagi perkebunan karet dan kelapa sawit. Selama ini petani ladang

menanam umbi-umbian (ubi jalar dan ubi kayu). Hasil ladangnya umbi-umbian tersebut dijual dalam bentuk segar, bila musim panen masyarakat tersebut menginginkan hasil ladang bisa terjual habis untuk menghindari yang tidak diharapkan diantaranya kebusukan dan rusak dimakan oleh hama. Jadi perlu dilakukan olahan lanjut untuk bahan bakunya.

Salah satu solusi terbaik dari permasalahan ini yaitu menangani perlakuan khusus yaitu teknologi pengolahan bahan baku menjadi produk jadi salah satunya produk teknologi tepat guna produk bika umbi-umbian, disamping tanaman lainnya didukung pengembangannya seperti pabrik pengolahan tepung, pati tetapi masih banyak kendala untuk mewujudkan solusi tersebut.

Kondisi eksisting saat ini, areal pertanian umbi-umbian di Desa Tanjung di Kabupaten Kampar yang sudah ditanami umbi-umbian mencapai 100 hektar dengan produksi sekitar 900 ton/tahun. Luas areal tersebut diprediksi akan berkembang lima kali lipatnya apabila kelapa sawitnya sebagian besar dialihkan ke tanaman holtikultura lainnya karena pertumbuhan kelapa sawitnya menimbulkan suatu masalah dari kesuburannya karena tidak cocok lagi bagi lingkungan tanah setempat.

Hasil pertanian umbi-umbian lainnya terutama ubi kayu dan ubi jalar baik yang berwarna maupun tidak banyak dijual dalam bentuk segar saja sehingga hasilnya tidak terjual banyak mengalami kerusakan. Hal ini menyebabkan kerugian besar bagi petani ladang. Untuk mengatasi kerugian tersebut pengurus dan anggota masyarakat yang bergerak dibidang bisnis pangan Desa Tanjung telah melakukan pengolahan umbi-umbian lainnya tetapi produk tersebut yang dihasilkan relatif rendah mengakibatkan nilai ekonomi produk tersebut tidak meningkat, akibatnya produk umbi-umbian juga dibatasi.

Berdasarkan kondisi tersebut maka masyarakat Desa Tanjung yang bergerak dibidang pangan Kecamatan Koto Kampar Hulu dipilih untuk diusulkan dalam program Pengabdian Kepada Masyarakat agar dapat berkembang dan mampu meningkatkan

pendapatan usaha dan seluruh anggota PKK, masyarakat yang bergerak dibidang usaha bisnis olahan umbi-umbian. Adanya kemampuan untuk menghasilkan turunan produk umbi-umbian yang berkualitas, untuk itu maka perlu adanya ikatan Gapoktan Desa Tanjung menekankan pemasaran atau distributornya.

Kelompok pemasaran yang telah dihubungi oleh calon pelaksana (Perguruan Tinggi) yaitu supermarket Megarasa setempat yang khusus menjual makanan ringan/makanan khas Riau. Kelompok pemasaran ini bersedia membuat ikatan dengan Gapoktan Desa Tanjung Kampar Hulu dengan mutu produk terjamin. Syaratnya kualitas yang diminta adalah kemasan sesuai standar, rasa kue (*cake*) yang bervariasi dan produk lainnya dari komoditi umbi-umbian lainnya.

Produk teknologi tepat guna dari umbi-umbian Desa Tanjung Koto Kampar Hulu adalah produk bika berasal dari bahan baku tapioka dan ubi jalar ungu yaitu sejenis kue semi basah, memiliki ciri khusus adanya lubang-lubang kecil dibagian permukaannya. Setelah dipotong bagian dalamnya terdapat rongga-rongga menyerupai sisir rambut. Disamping kue ini penuh gizi dan berkhasiat juga cukup tahan lama apabila dikemas dengan kemasan berkualitas. Ditinjau dari mutu produk ini bika Sumatera yang berasal dari ubi jalar terutama ubi jalar ungu yang berbahan dasar tapioca mampu meningkatkan pendapatan masyarakat. Dengan tujuan agroindustri bika tersebut layak untuk dikembangkan.

## **METODE**

Pelaksanaan Pengabdian Kepada Masyarakat ini ada beberapa tahap sebagai berikut:

### **Langkah-Langkah Kegiatan**

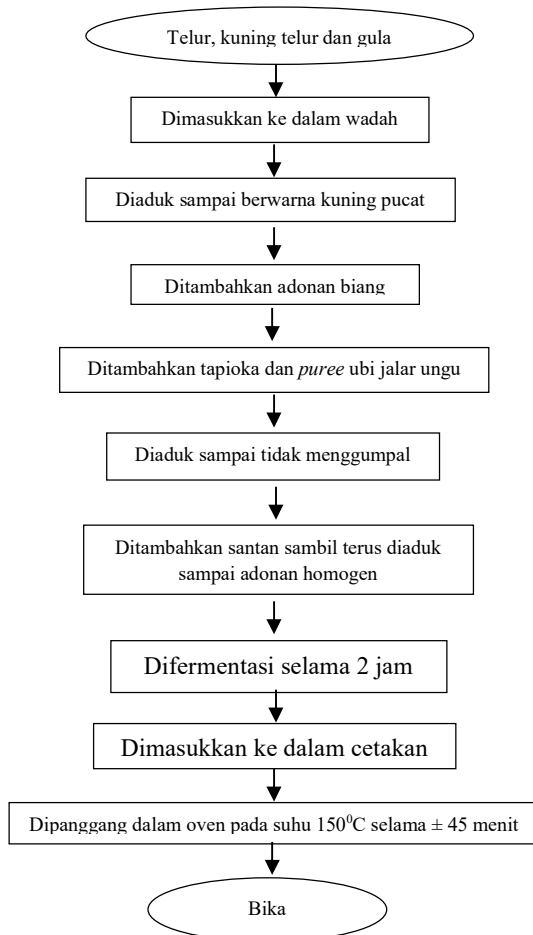
#### **1) Survey**

Pertama yang sudah dilaksanakan yaitu peninjauan dan pendekatan terhadap pemerintah desa termasuk Kepala Desa, ketua PKK, petani, dan masyarakat Desa Tanjung, dilakukan selama satu minggu.

#### **2) Persiapan**

- a. Memberikan penyuluhan sekaligus diberikan semacam buku praktis yang

- berisikan teori dan teknik prosedur teknologi pengolahan umbi-umbian tepat guna.
- b. Mempersiapkan alat-alat praktek yang ada kaitannya dengan produk tersebut.
  - c. Persiapan ini memerlukan waktu 2 minggu
- 3) Penyuluhan
- a. Menyampaikan kejelasan tentang apa itu teknologi pengolahan tepat guna khususnya umbi-umbian untuk dijadikan produk pangan, dalam hal ini juga diberikan buku teori penggunaan bahan tambahan makanan dan minuman menurut Depkes RI yang berlaku saat ini memuatnya didalamnya teknik prosedur pembuatan, ukuran takaran yang digunakan dan peralatan unit alatnya. Diagram alir pembuatan bika ubi jalar ungu tambah tapioka dapat dilihat pada Gambar 1.



**Gambar 1. Diagram alir pembuatan bika ubi jalar ungu tambah tapioka**

- b. Memberikan kejelasan kepada masyarakat Desa Tanjung tentang maksud dan tujuan serta manfaat kegiatan ini. Penyuluhan ini dilakukan 2 kali pertemuan, dimana pertemuan akhir digunakan untuk melihat kesiapan masyarakat mengikuti tahap berikutnya yakni praktek pembuatan pengolahan bika umbi-umbian (ubi jalar ungu + tapioka). Rangkaian teknologi pengolahan ini memerlukan waktu lebih kurang 1 minggu. Proses penyuluhan di Desa Tanjung dapat dilihat pada Gambar 2.



**Gambar 2. Proses penyuluhan di Desa Tanjung**

- 4) Demonstrasi
- a. Menerapkan praktek teknologi pengolahan umbi-umbian tepat guna berbahan baku ubi jalar ungu dengan tapioka. Ini dilakukan bersama dengan masyarakat yang dibimbing oleh anggota Tim Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Riau termasuk mahasiswa Kukerta dan mahasiswa pertanian Prodi THP Fakultas Pertanian Universitas Riau. Proses pembuatan bika ubi jalar ungu tambah tapioka dapat dilihat pada Gambar 3.



**Gambar 3. Proses pembuatan bika ubi jalar ungu tambah tapioka**

- b. Melakukan bagaimana caranya penggunaan bahan tambahan makanan dan minuman dengan ukuran yang tepat yang diizinkan oleh Depkes RI. Penambahan ragi, terigu dan gula pada pembuatan bika ubi jalar ungu dapat dilihat pada Gambar 4.

Gambar 4. Penambahan ragi, terigu dan gula pada pembuatan bika ubi jalar ungu



Setelah praktek teknologi pengolahan umbi-umbian tepat guna (ubi jalar + tapioka) selesai, maka dalam kesempatan ini masyarakat dibimbing oleh Tim Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Riau untuk menerapkan bagaimana cara membuat bahan tambahan makanan dan minuman sebagai pengganti bahan tambahan sintetis yang dibuat oleh industri kimia. Pelaksanaan ini memerlukan waktu 4 minggu.

### Teknik Penyelesaian Masalah

Jadwal kerja pada hari pertama sampai hari ke enam puluh termasuk survey kegiatan pengabdian Kepada Masyarakat ini materinya yaitu:

1. Konservasi Lapangan
2. Konsultasi dengan Instansi Terkait
3. Penyusunan Materi
4. Penyediaan Bahan

Lokasi kegiatan ini bertempat di Kantor Balai Adat Desa Tanjung Koto Kampar Hulu dan pelaksana Tim Pengabdian Kepada Masyarakat Faperta Universitas Riau Pekanbaru sekaligus bersama mahasiswa THP Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Riau ditambah dengan mahasiswa Kukerta Universitas Riau.

Rancangan jadwal kerja pada hari-hari berikutnya kegiatan ini materi yang disampaikan yaitu:

		Bulan/Hari																								
No	Kegiatan																									
		1	4	6	8	10	12	14	16	18	20	22	24	26	28	30	32	34	36	38	40	42	44	46		
1	Survey	↔																								
2	Persiapan	↔																								
3	Penyuluhan				↔																					
4	Demonstrasi				↔																					
5	Evaluasi				↔																					
6	Pembuatan laporan							↔																		

1. Diskusi dan demonstrasi tentang komoditi unggulan Desa Tanjung yaitu ubi jalar dan ubi kayu.
2. Mendemonstrasikan cara-cara menggunakan bahan tambahan makanan dan minuman termasuk ukuran, konsentrasi, dosis yang sudah ditentukan untuk kesehatan tidak membahayakan.
3. Diskusi tentang pasar produk jadi termasuk izin halal, nomor Depkes RI untuk bisa diperjual belikan.

Jadwal kerja hari berikutnya kegiatan tahap Pengabdian Kepada Masyarakat, materi yang disampaikan yaitu tahap akhir termasuk evaluasi dan pembuatan laporan. Sebelum evaluasi dilaksanakan operasi langsung di Desa Tanjung, Tim Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Riau Faperta bersama peserta beserta masyarakat Desa Tanjung termasuk juga mahasiswa THP Jurusan Teknologi Pertanian Faperta Universitas Riau dimana pertemuan ini pelaksana sesudah evaluasi dan sebelum penyusunan laporan.

Waktu yang dibutuhkan untuk kegiatan ini selama 2 bulan, mulai observasi lapangan sampai penyusunan laporan akhir. Secara pasti akan tergantung kepada tersedianya dana, agar lebih jelasnya rencana jadwal kerja dapat dilihat pada Tabel 1 berikut ini.

Tindak lanjut dari kegiatan ini dibagi menjadi 2 kelompok:

1. Pokok masalah kegiatan ini berkaitan erat dengan jadwal kerja sebagai tindak lanjutnya.
2. Informasi atau masalah yang dialami oleh masyarakat desa, kelompok tani dapat dilanjutkan sebagai tindak lanjut.

### **Alat Ukur Ketercapaian**

Hasil kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat yang menjadi alat ukur ketercapaiannya kegiatan penyuluhan dan demonstrasi pembuatan produk bika ubi jalar ungu dan tapioka yang dilaksanakan di Desa Tanjung.

Masyarakat menanggapi pengetahuan tentang produk tersebut mudah dikerjakan untuk membuat produk-produk yang bersangkutan dengan masalah bika umbi-umbian yang bersifat probiotik maupun fungsional.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **1. Gambaran Umum Masyarakat Sasaran**

Pengetahuan masyarakat tentang pelaksanaan mandiri dalam pembuatan produk bika sudah menanggapi dan membuat produknya siap untuk dikonsumsi karena pembuatan produk ini tidak sulit dan tidak memerlukan alat yang komersil. Masyarakat tersebut dapat membuat dengan baik produk yang diajarkan baik ditinjau dari segi organoleptiknya maupun uji mutunya terhadap gizi masyarakat. Produk bika ubi jalar ungu dan tapioka dapat dilihat pada Gambar 5.



Gambar 5. Bika ubi jalar ungu dan tapioka

### **2. Potensi Pengembangan Masyarakat**

Masalah pengembangan masyarakat dapat dilihat hasil produknya terutama produk bika ubi jalar ungu dan tapioka disukai masyarakat dari kalangan anak-anak sampai usia lanjut karena produk tersebut disamping rasanya disukai panelis juga berkhasiat diuji dari segi organoleptik produk beraroma harum, tekstur lembut dan indah dari produk akhirnya sedangkan untuk khasiatnya untuk antioksidan termasuk makanan probiotik atau fungsional

terjangkau harganya dari ekonomi rendah sampai tinggi.

### **3. Solusi Pengembangan Masyarakat**

Ditinjau dari analisis finansial produk bika ubi jalar ungu dengan tapioka terjangkau bagi masyarakat lemah, menguntungkan untuk nilai tambah dari bahan baku segarnya disamping tanaman tersebut adalah tanaman lokal yang bisa dikembangkan lokasi setempat terutama Desa Tanjung, sedangkan produk bika tersebut disukai oleh masyarakat Desa Tanjung.

### **4. Tingkat Ketercapaian Sasaran Progam**

Sasaran program Desa Tanjung ditinjau dari tingkat ketercapaiannya masalah pengetahuan tentang teknologi tepat guna untuk memenuhi kebutuhan masyarakat petani lokalnya tercapai. Bagi pelaksana Tim Pengabdian Kepada Masyarakat dapat mengaplikasikan pengetahuan di bidang teknologi secara nyata untuk kehidupan sehari-hari. Selanjutnya untuk Perguruan Tinggi merealisasikan salah satu Tri Darma Perguruan Tinggi yaitu Pengabdian Kepada Masyarakat, untuk pemerintah yaitu kerja sama pemerintah daerah dengan Perguruan Tinggi akan terlihat dalam hal ini menangani pedesaan demi pembangunan dan peningkatan mutu masyarakat desa terutama Desa Tanjung.

## **SIMPULAN**

Produk bika ubi jalar ungu dan tapioka sudah dilaksanakan di Desa Tanjung kepada ibu-ibu PKK, remaja putus sekolah, agroindustri yang bergerak dibidang kue, dimana pembuatan bika tidak terlalu sulit dan tidak memerlukan tempat yang luas dan dapat dikerjakan dengan menggunakan peralatan yang sederhana. Kegiatan yang sudah dilaksanakan Pengabdian Kepada Masyarakat ini, masyarakat tersebut dapat membuat variasi teknologi pengolahan umbi-umbi lainnya, sehingga dapat meningkatkan gizi dan nilai ekonomin dari hasil tanaman masyarakat setempat khususnya Desa Tanjung

## **DAFTAR PUSTAKA**

Amerine, M.A, (2015), Ps. Methods for Analysis of Must and Wines. The AVI Publ. Co. Inc. Westport Connenticut.

- Anon, (2017), Teknologi Pengolahan Umbi-Umbian untuk dijadikan Produk Lanjutan.
- Badan Standardisasi Nasional, (1998), Bika Ambon. SNI 01-4864-1998. Jakarta.
- Departemen Kesehatan RI, (2018), Penggunaan Bahan Tambahan Makanan atau Minuman. Bharatara Karya Askara. Jakarta.
- Departemen Perindustrian, (2018), Teknologi Pengolahan Umbi-umbian. Direktorat Jendral Industri Kecil No. 204.
- Enie, A. B, (2018), Teknologi Pengolahan Buah-Buahan, Kacang-Kacangan dan Umbi-Umbian. Fakultas Teknologi Pertanian UGM. Yogyakarta.
- Faridah, (2015, Mutu Bahan Pangan Nabati serta Aplikasi Tanaman Umbi-Umbian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sutari, F, (2015), Teknologi Pengolahan Nabati dan Penggunaan Bahan Tambahan Makanan Berbagai Produk. Kongres Ilmu Pangan. Semarang.
- Wijaya, (2017), Teknologi Pengolahan Nabati, Mutu, dan Pemasaran. Fakultas Teknologi Pertanian UGM. Yogyakarta.
- Wastriani, (2019), Karakteristik Bika Ambon Tapioka dengan *Puree* Ubi Jalar Ungu. Laporan Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Riau. Pekanbaru.
- Yokutsuka. T, (2017), Organoleptic of Food Existing in Food. Research 28.
- Zulan, J. dan Z. Foxb, (2011), Food Technology and Processing Journal Food.