

## **Pelatihan Pembuatan Bakpia Ubi Ungu sebagai Upaya Pemberdayaan Warga, Desa Sungelebak, Kecamatan Karanggeneng, Kabupaten Lamongan**

**Evita Sari<sup>1</sup>, Abdur Rohim<sup>2\*</sup>**

<sup>1,2\*</sup> Universitas Islam Darul ‘Ulum Lamongan  
[evita.2024@mhs.unisda.ac.id](mailto:evita.2024@mhs.unisda.ac.id), [rohim@unisda.ac.id](mailto:rohim@unisda.ac.id)\*

*Received: 22-05-2026*

*Revised: 26-05-2026*

*Published: 20-06-2026*

**Abstrak:** Banyak ibu rumah tangga yang mempunyai waktu luang namun tidak bekerja karena kurangnya pengetahuan dan keterampilan. Oleh karena itu adanya pelatihan yang diikuti peserta ibu-ibu di RT 10/RW 003, Desa Sungelebak, Kecamatan Karanggeneng, Kabupaten Lamongan, Jawa Timur dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan untuk mengisi waktu luang sehingga mampu membuka usaha pembuatan bakpia ubi ungu sebagai usaha sampingan. Metode kegiatan pelatihan ini menerapkan 4 tahapan yang meliputi: tahap pertama survey dengan metode studi literatur, wawancara dan observasi langsung; tahap kedua pemaparan materi dengan metode pembelajaran langsung atau ceramah dan tanya jawab; tahap ketiga pelatihan dengan metode praktek secara langsung; dan tahap keempat pendampingan dengan metode pengamatan langsung. Hasil dari pengabdian yang pertama meningkatkan kesadaran di kalangan ibu-ibu akan pentingnya perbaikan struktur usaha bagi perekonomian pedesaan. Kedua memanfaatkan pelatihan kewirausahaan untuk meningkatkan kemampuan membuat bakpia ubi ungu. Berdasarkan nilai akhir yang diperoleh yaitu 94% untuk aspek antusias, 86% untuk aspek pengetahuan, dan 89% untuk aspek keterampilan. Dari aspek kompetensi, secara umum kegiatan ini dapat dikatakan tergolong berhasil, peserta antusias mengikuti pelatihan, memahami materi yang disampaikan, dan mampu terampil menerapkan materi pelatihan. Pelatihan ini mendapat tanggapan positif sehingga harus terus dikembangkan dan perlu ada kegiatan lanjutan yang terorganisir.

**Kata Kunci:** Pelatihan, Bakpia, Ubi Ungu, Pemberdayaan.

### **Citation:**

Sari, E., & Rohim, A. (2026). Pelatihan Pembuatan Bakpia Ubi Ungu sebagai Upaya Pemberdayaan Warga, Desa Sungelebak, Kecamatan Karanggeneng, Kabupaten Lamongan. *JEDMI: Journal of Education and Multidisciplinary Studies*, 1(3), 281-293.

---

## PENDAHULUAN

Di Indonesia terdapat berbagai permasalahan kesehatan terkait gizi yang masih perlu mendapat perhatian. Salah satunya adalah kurangnya asupan vitamin A dan antioksidan dalam konsumsi pangan sehari-hari. Ubi ungu (*Ipomoea batatas* L.) dapat dijadikan alternatif pangan fungsional untuk memenuhi kebutuhan nutrisi tersebut. Ubi ungu mengandung kalori sebesar 151 kal, protein 1,6 g, karbohidrat 35,4 g, serta berbagai vitamin dan mineral. Kandungan betakaroten pada ubi ungu mencapai 9.900 mikrogram per 100 gram, jauh lebih tinggi dibandingkan beras yang tidak mengandung betakaroten sama sekali. Selain itu, ubi ungu juga kaya akan antosianin sebesar 110,51 mg per 100 gram yang berfungsi sebagai antioksidan kuat (Hamzah & Tamrin, 2025). Guru Besar Gizi Masyarakat Institut Pertanian Bogor, menyatakan bahwa ubi jalar ungu bersifat antimetagenik dan antikarsinogenik atau antikanker, serta sangat baik dikonsumsi anak-anak karena rentan terhadap infeksi saluran pencernaan dan saluran pernapasan atas.

Ubi ungu memiliki kandungan serat pangan yang tinggi serta berbagai manfaat kesehatan. Berdasarkan penelitian dari Sofyana et al. (2023), ubi ungu mengandung serat sebanyak 3,3 gram per 100 gram, serta berbagai mineral seperti kalium, zat besi, dan tembaga. Kandungan antosianin dalam ubi ungu tiga kali lebih banyak daripada buah blueberry, sehingga mampu melindungi otak, mengurangi peradangan, serta mencegah kerusakan akibat radikal bebas. Ubi ungu juga memiliki manfaat untuk mengelola kadar tekanan darah berkat kandungan kalium dan antioksidannya, menjaga kesehatan jantung, mengurangi risiko kanker usus besar dan payudara, serta meningkatkan sistem kekebalan tubuh karena kandungan vitamin A dan C di dalamnya (Sari et al., 2024).

Ubi ungu merupakan salah satu hasil bumi yang mempunyai potensi besar untuk dikembangkan di Indonesia. Politeknik Negeri Lampung (Polinela) sukses melakukan panen perdana ubi ungu varietas terbaru, Polinela 1 dan Polinela 2, yang dikembangkan untuk menjawab tantangan produktivitas dan kebutuhan gizi masyarakat (Sari et al., 2022). Menurut Dr. Ir. Ratna Dewi, M.Si., dosen Polinela sekaligus peneliti varietas tersebut, Polinela 1 memiliki keunggulan pada rasa manis dan energi tinggi sehingga cocok untuk sumber karbohidrat harian, sementara Polinela 2 memiliki aktivitas antioksidan sangat kuat dan potensial untuk pasar pangan fungsional (Lapping, 2026). Hal ini menunjukkan bahwa pengembangan ubi ungu di Indonesia terus dilakukan untuk mendukung diversifikasi pangan dan kemandirian pangan nasional.

Bakpia merupakan jajanan tradisional yang sangat digemari oleh masyarakat umum. Segala usia, mulai dari dewasa hingga anak-anak, menyukai bakpia. Bakpia berbahan kacang hijau adalah jenis yang paling terkenal. Inovasi penggunaan ubi ungu sebagai bahan baku pembuatan bakpia telah terbukti sukses di berbagai daerah. Berdasarkan penelitian Puspawati et al. (2016) di Desa Negari, Kecamatan Banjarangkan, Kabupaten Klungkung, Bali, introduksi pengolahan ubi jalar ungu menjadi bakpia mendapatkan respons sangat positif dari masyarakat. Para peserta yang terdiri dari petani, ibu rumah tangga, kelompok usaha makanan, dan tokoh masyarakat menunjukkan antusiasme tinggi dengan terjadinya diskusi dua arah selama pelatihan dan peran aktif peserta selama praktik. Peserta berhasil membuat bakpia ubi ungu dengan cita rasa dan penampakan yang sangat menarik. Bakpia ubi ungu merupakan makanan pendamping yang bergizi karena kandungan karbohidrat, vitamin,

---

mineral, dan antosianin, sehingga dapat meningkatkan nilai ekonomis ubi jalar ungu.

Di Desa Sungelebak, Kecamatan Karanggeneng, Kabupaten Lamongan, produksi ubi ungu cukup melimpah, akan tetapi konsumsi ubi ungu masih sangat rendah. Rendahnya konsumsi ubi ungu disebabkan oleh kurangnya pemanfaatan ubi ungu sebagai bahan baku makanan. Ubi ungu biasanya hanya direbus, digoreng, atau dibuat kolak. Namun ubi ungu mempunyai potensi besar untuk menjadi jajanan populer seperti bakpia, mengingat kandungan nutrisinya yang relatif lengkap, ketersediaannya melimpah, dan harganya yang relatif terjangkau.

Melalui pelatihan metodis untuk meningkatkan pengetahuan dan kemampuan berkaitan dengan jenis usaha yang dikelola, model atau jenis usaha dapat diidentifikasi. Di RT 10/RW 003, Desa Sungelebak, Kecamatan Karanggeneng, Kabupaten Lamongan, ibu-ibu rumah tangga berpartisipasi aktif dalam berbagai kegiatan kemasyarakatan. Informasi tentang wilayah ini diperoleh melalui percakapan dengan warga setempat. Menurutnya, kondisi perekonomian keluarga di wilayah tersebut mengalami tantangan karena keterbatasan dalam mencari lapangan pekerjaan. Bahkan beberapa masyarakat yang telah meraih gelar sarjana pun menghadapi kesulitan dalam memperoleh pekerjaan. Banyak ibu rumah tangga yang memiliki waktu luang namun belum memanfaatkannya secara optimal untuk kegiatan produktif. Oleh karena itu, masyarakat, terutama ibu-ibu di RT 10/RW 003, Desa Sungelebak, Kecamatan Karanggeneng, Kabupaten Lamongan memerlukan ragam bentuk dan jenis usaha yang berbeda-beda sebagai langkah pengembangan keterampilan yang akan menjadi modal untuk jenis usaha di masa depan. Sebagai contoh, pelatihan pembuatan bakpia ubi ungu dapat menjadi pilihan yang menjanjikan dengan nilai jual tinggi, memberikan keuntungan, serta berpotensi meningkatkan kualitas hidup bagi diri sendiri dan keluarga.

Peningkatan perekonomian desa disebabkan oleh kemampuan masyarakat dalam mengelola bentuk-bentuk usaha yang memberikan peluang peningkatan pendapatan. Salah satu pendekatan untuk mempercepat kenaikan taraf perekonomian desa adalah dengan mengambil langkah bersama-sama melaksanakan gerakan kewirausahaan di kalangan masyarakat desa. Program pemberdayaan perempuan melalui pelatihan kewirausahaan berbasis pangan lokal telah terbukti mampu meningkatkan perekonomian keluarga. Pemerintah Kabupaten Ngawi melalui program "GEBUK PARI" (Gerakan Ibu Karanganyar Produktif, Adaptif dan Mandiri) melatih ibu-ibu PKK membuat olahan makanan *non*-beras seperti kue lumpur perenggi dan produk kerajinan, yang bertujuan menumbuhkan jiwa wirausaha dan ketahanan ekonomi keluarga. Program ini mendorong para ibu untuk tidak bergantung semata pada penghasilan suami, tetapi memiliki penghasilan sendiri dari produk yang mereka ciptakan (Bappeda Ngawi, 2025).

Demikian pula program pemberdayaan yang dilakukan Universitas Nahdlatul Ulama Surabaya (UNUSA) di Surabaya yang mengintegrasikan pendidikan gizi dan kewirausahaan pangan lokal bagi ibu dengan balita berisiko stunting. Ketua tim pelaksana, Yati Isnaini Safitri, menjelaskan bahwa program ini bertujuan memberdayakan para ibu rumah tangga melalui dua pendekatan utama, yakni pendidikan kesehatan reproduksi dan pelatihan peningkatan ekonomi berbasis pangan lokal. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan pengetahuan gizi peserta hingga 40 persen serta terbentuknya kelompok usaha "Dapur Sehat Kembang Ikan" yang mulai memasarkan produknya melalui media sosial. Program ini juga

---

merancang sistem pendampingan selama enam bulan untuk memastikan keberlanjutan usaha, mulai dari pembukuan sederhana, pengendalian kualitas, penguatan merek, hingga legalitas usaha (ANTARA News Jawa Timur, 2025). Temuan menunjukkan bahwa program Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) yang melibatkan ibu-ibu sangat diperlukan. Program tersebut sebaiknya berbentuk pelatihan dengan tema "Pelatihan Pembuatan Bakpia Ubi Ungu sebagai Upaya Pemberdayaan Ibu-Ibu di RT 10/RW 003, Desa Sungelebak, Kecamatan Karanggeneng, Kabupaten Lamongan."

Pelatihan pembuatan bakpia ubi ungu bertujuan untuk mengeksplorasi potensi inovatif dalam pengolahan ubi ungu sebagai bahan dasar bakpia. Dalam konteks ini, pengabdian dilakukan untuk meningkatkan pemanfaatan ubi ungu yang masih terbatas, serta memberikan kontribusi pada variasi produk pangan yang lebih sehat dan berbahan alami. Sebagaimana hasil penelitian Afrini et al. (2023) di Kelompok Tani Sehati Nagari Koto Laweh Kabupaten Solok, kegiatan pengabdian yang meliputi penyuluhan manajemen produksi, diversifikasi pengolahan ubi jalar ungu, dan manajemen pemasaran telah berhasil meningkatkan pengetahuan kelompok tani serta meningkatkan produksi dan diversifikasi produk olahan ubi jalar ungu. Pelatihan ini diharapkan dapat memberikan pemahaman praktis dan keterampilan bagi para ibu rumah tangga untuk menciptakan bakpia ubi ungu yang lezat, bernilai jual tinggi, serta bergizi.

## METODE PENELITIAN

Tujuan dari pelatihan ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu di RT 10/RW 003, Desa Sungelebak, Kecamatan Karanggeneng, Kabupaten Lamongan tentang usaha pembuatan bakpia berbahan dasar ubi ungu. Kegiatan ini dilakukan dalam bentuk pelatihan pembuatan bakpia dengan bahan baku ubi ungu serta pendampingan untuk mendorong ibu-ibu memulai usaha mandiri. Sejalan dengan berbagai program pemberdayaan berbasis masyarakat, kegiatan ini dirancang untuk menciptakan pembelajaran yang bermakna (*meaningful learning*) bagi para peserta melalui pengalaman langsung. Metode pelatihan dan pendampingan dipilih karena dinilai paling efektif dalam meningkatkan keterampilan praktis masyarakat, terutama bagi ibu-ibu rumah tangga, karena peserta tidak hanya memperoleh pengetahuan secara teoritis tetapi juga dapat langsung mempraktikkan keterampilan yang diajarkan. Selain itu, metode ini memungkinkan adanya interaksi aktif, umpan balik langsung, serta pendampingan berkelanjutan sehingga hasil pelatihan lebih optimal dan berkelanjutan. Adapun tahapan kegiatan yang dilakukan adalah sebagai berikut.



**Gambar 1.** Tahapan dalam pelatihan

Sumber: Diolah Peneliti, (2026)

Tahap yang pertama adalah survei dan persiapan. Pada tahap ini, dilakukan studi literatur melalui bahan bacaan yang relevan mengenai potensi ubi ungu dan teknik pembuatan bakpia, wawancara dengan 15 ibu-ibu di RT 10/RW 003 untuk menggali potensi dan minat mereka, serta pengurusan perizinan kegiatan pelatihan kepada pihak yang berwenang. Selain itu, dilakukan observasi langsung di lingkungan warga untuk mendapat gambaran umum

kondisi dan potensi desa, seperti yang direkomendasikan dalam berbagai program pengabdian berbasis masyarakat; Tahap kedua adalah pemaparan materi. Metode yang digunakan adalah pembelajaran langsung atau ceramah interaktif dan tanya jawab. Tujuannya untuk memperkuat pemahaman peserta tentang tata cara pembuatan bakpia berbahan dasar ubi ungu, mulai dari persiapan bahan, pengolahan ubi ungu menjadi isian (paste), hingga teknik pembuatan kulit bakpia yang baik.; Tahap ketiga adalah pelatihan praktik langsung. Pada tahap ini, peserta diberikan kesempatan untuk mempraktikkan secara langsung pembuatan bakpia ubi ungu. Peserta juga diberi motivasi untuk berkreasi dalam membuat variasi bentuk dan topping guna menambah nilai jual produk. Metode praktik langsung ini terbukti efektif dalam meningkatkan keterampilan teknis peserta pelatihan; dan Tahap keempat adalah pendampingan dan evaluasi. Tim pelaksana melakukan pengamatan langsung terhadap kemampuan dan keterampilan peserta pasca-pelatihan. Jika terdapat peserta yang belum berhasil membuat bakpia ubi ungu dengan baik, maka akan diberikan pelatihan ulang (*refreshing*) secara individual hingga peserta tersebut mampu membuat produk yang layak jual.

Instrumen yang digunakan dalam kegiatan ini meliputi: instrumen untuk mengukur keantusiasan peserta, instrumen untuk mengukur pengetahuan peserta, dan instrumen untuk mengukur keterampilan peserta. Antusias diukur dari sikap semangat, ketertarikan, rasa senang, dan dukungan terhadap penyelenggaraan pelatihan pembuatan bakpia ubi ungu. Hasil respon digunakan untuk mengetahui antusiasme warga. Perhitungan angket respon dapat memakai rumus berikut (Rohim et al., 2024).

$$N = \frac{\text{skor didapat}}{\text{skor maksimum}} \times 100 \%$$

Keterangan:  
N = Nilai Akhir

**Tabel 1 Kriteria Penilaian Antusias**

Nilai	Kriteria Penilaian
$85 \% \leq N \leq 100 \%$	Sangat Antusias
$70 \% \leq N < 85 \%$	Antusias
$50 \% \leq N < 70 \%$	Cukup Antusias
$30 \% \leq N < 50 \%$	Kurang Antusias
$0 \% \leq N < 30 \%$	Tidak Antusias

Sumber: Rohim et al. (2024)

Pengetahuan diukur dari pelatihan dapat meningkatkan produktivitas peserta, kepehaman materi, pengetahuan dan inovasi baru. Hasil pengukuran digunakan untuk mengetahui pengetahuan Ibu-ibu tetangga terhadap pelatihan pembuatan bakpia ubi ungu. Perhitungan yang digunakan untuk mengetahui pengetahuan peserta pelatihan adalah sebagai berikut (Rohim et al., 2024).

$$N = \frac{\text{skor didapat}}{\text{skor maksimum}} \times 100 \%$$

Keterangan:

$N$  = Nilai Akhir

**Tabel 2 Kriteria Aspek Pengetahuan**

Nilai	Kriteria Penilaian
$85 \% \leq N \leq 100 \%$	Sangat Kompete
$70 \% \leq N < 85 \%$	Kompeten
$50 \% \leq N < 70 \%$	Cukup Kompeten
$30 \% \leq N < 50 \%$	Kurang Kompeten
$0 \% \leq N < 30 \%$	Tidak Kompeten

Sumber: Rohim et al. (2024)

Keterampilan diukur dari hasil pelatihan berhasil meningkatkan keterampilan Ibu-ibu tetangga dalam membuat bakpia ubi ungu dan dapat meningkatkan kemampuan berdagang dengan inovasi baru. Hasil pengukuran digunakan untuk mengetahui keterampilan Ibu-ibu tetangga selama pelatihan pembuatan bakpia ubi ungu. Perhitungan yang digunakan untuk mengetahui keterampilan peserta pelatihan adalah sebagai berikut (Rohim et al., 2024):

$$N = \frac{\text{skor didapat}}{\text{skor maksimum}} \times 100 \%$$

Keterangan:

$N$  = Nilai Akhir

**Tabel 3 Kriteria Aspek Keterampilan**

Nilai	Kriteria Penilaian
$85 \% \leq N \leq 100 \%$	Sangat Terampil
$70 \% \leq N < 85 \%$	Terampil
$50 \% \leq N < 70 \%$	Cukup Terampil
$30 \% \leq N < 50 \%$	Kurang Terampil
$0 \% \leq N < 30 \%$	Tidak Terampil

Sumber: Rohim et al. (2024)

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Hasil

Pelatihan pembuatan bakpia ubi ungu yang dilaksanakan di RT 10/RW 003, Desa Sungelebak, Kecamatan Karanggeneng, Kabupaten Lamongan pada tanggal 21 Februari 2026 ini melalui empat tahapan, yaitu tahap survey, pemaparan materi, pelatihan praktik, dan pendampingan. Berikut detail penjelasan tahapan pemberdayaan dan pelatihan pembuatan bakpia ubi ungu.

Pada tahap pertama yaitu survey, hasil dari studi literatur dilakukan untuk mempersiapkan metode terbaik dalam menghadapi kendala yang mungkin timbul, sehingga peneliti dapat menentukan metode terbaik dalam persiapan pelaksanaan maupun pasca pelaksanaan pelatihan. Dari hasil wawancara yang dilakukan di RT 10/RW 003 Dusun Sungelebak, Desa Sungelebak didapat informasi bahwa dari 15 ibu-ibu yang diwawancarai terdapat 12 ibu-ibu tetangga yang mempunyai banyak waktu luang di sela-sela kesibukan mengurus keluarga dan berada dalam usia produktif namun belum memiliki pekerjaan tetap,

serta belum mempunyai pengetahuan dan keterampilan dalam membuat bakpia ubi ungu. Dengan demikian yang menjadi peserta pada kegiatan pemberdayaan dan pelatihan pembuatan bakpia ubi ungu tepung talas ialah 15 peserta ibu-ibu tetangga. Pelaksanaan pelatihan ini dilakukan di rumah salah satu ibu-ibu tetangga tersebut, karena hasil dari observasi didapat bahwa rumah tersebut cukup luas dan layak untuk dijadikan tempat kegiatan pemberdayaan dan pelatihan pembuatan bakpia ubi ungu. Kegiatan pemberdayaan dan pelatihan ini dilaksanakan di di RT 10/RW 003 Dusun Sungelebak, Desa Sungelebak, Kecamatan Karanggeneng, Kabupaten Lamongan, Jawa Timur pada tanggal 21 Februari 2026.

Pada tahap kedua pemaparan materi yang disampaikan ialah tentang bahan dan alat, tata cara atau langkah-langkah dan teknik yang diperlukan dalam membuat bakpia ubi ungu, serta pemaparan materi tentang cara pembuatan bakpia ubi ungu yang bernilai jual tinggi. Pemaparan materi juga mencakup pengetahuan tentang kandungan gizi ubi ungu yang memiliki serat pangan tinggi dan indeks glikemik rendah sehingga baik untuk kesehatan serta kaya akan antosianin sebagai antioksidan alami (Puspawati et al., 2016).

**Tabel 4 Alat dan Bahan**

<b>Alat</b>	<b>Bahan</b>
Kompor Gas	Ubi Ungu
Lpg	Tepung Terigu
Baskom	Fernipan
Teflon	Mentega
Pisau	Air
Sendok	Gula
Blender	Susu Kental Manis
Mangkuk	Keju
Plastik Wrap	Coklat
Parutan Keju	
Mike	

Sumber: Data Diolah (2026)

Cara atau langkah-langkah pembuatan donat labu kuning:

1. Kukus ubi ungu hingga matang dan empuk, kemudian tambahkan gula dan susu kental manis lalu dihaluskan.
2. Setelah itu, ubi ungu dicampur dengan keju parut atau coklat sesuai selera hingga tercampur rata, lalu dibentuk menjadi bulatan kecil sebagai isian bakpia.
3. Selanjutnya, dibuat adonan kulit dengan mencampurkan tepung terigu dan fermipan, kemudian ditambahkan air sedikit demi sedikit sambil diuleni hingga kalis.
4. Mentega dimasukkan ke dalam adonan agar teksturnya lebih lembut, lalu adonan didiamkan sekitar 30–45 menit hingga mengembang.
5. Setelah adonan siap, ambil sedikit adonan lalu pipihkan dan isi dengan bulatan ubi ungu, kemudian tutup dan bulatkan kembali hingga rapi.
6. Bakpia yang sudah dibentuk disusun di atas loyang yang telah dioles mentega, kemudian dipanggang hingga matang dan berwarna kecoklatan.
7. Angkat, dan bakpia ubi ungu siap disajikan dengan cita rasa manis, lembut, dan gurih dari tambahan keju/coklat.

Pada tahap ketiga pelaksanaan pelatihan dengan praktek secara langsung, para peserta diberikan kesempatan untuk mencoba secara mandiri membuat bakpia ubi ungu mulai dari persiapan ubi ungu menjadi pasta isian hingga proses pembentukan adonan kulit dan pengemasan produk jadi. Pada akhir sesi pelatihan, seluruh peserta berhasil membuat bakpia ubi ungu dengan cita rasa dan penampakan yang sangat menarik serta layak untuk dipasarkan. Keberhasilan ini sejalan dengan temuan Haris et al. (2026) yang melaporkan bahwa pelatihan serupa di Desa Kotakan, Demak juga menghasilkan tingkat antusiasme yang tinggi dari peserta dan potensi pengembangan bakpia ubi ungu sebagai ikon kuliner khas desa.

Pada tahap keempat yaitu pendampingan peserta pelatihan, setelah jangka waktu satu minggu pelatihan dari 15 terdapat 4 peserta ibu-ibu tetangga yang masih belum bisa membuat bakpia ubi ungu dengan baik, sehingga keempat ibu-ibu tetangga tersebut diberi pelatihan kembali hingga kemudian mereka mampu membuat bakpia ubi ungu dengan baik yang layak jual.



**Gambar 2.** Pemaparan Materi



**Gambar 3.** Memberikan Kesempatan Untuk Bertanya



**Gambar 4.** Hasil Kegiatan

Sumber: Diolah Peneliti (2026).

Hasil penilaian antusias peserta di bawah ini diperoleh dari hasil pengisian angket terhadap respon ibu-ibu tetangga pada pelatihan pembuatan bakpia ubi ungu. Hasilnya dapat diperhatikan pada Tabel 5.

**Tabel 5 Hasil Angket Antusias**

Skor	Banyak Responden	Skor Total	Nilai Akhir	Kriteria
5	8	40	94%	Sangat Antusias
4	2	8		
3	0	0		

Sumber: Diolah Peneliti, (2026)

Hasil penilaian pengetahuan di bawah ini diperoleh dari hasil pengisian angket terhadap respons ibu-ibu tetangga pada pelatihan pembuatan bakpia ubi ungu. Hasilnya dapat diperhatikan pada Tabel 5.

**Tabel 6 Hasil Penilaian Pengetahuan**

Skor	Banyak Responden	Skor Total	Nilai Akhir	Kriteria
------	------------------	------------	-------------	----------

5	6	30		
4	3	12	86%	Sangat Kompeten
3	1	3		

Sumber: Diolah Peneliti, (2026)

Hasil penilaian keterampilan di bawah ini diperoleh dari hasil pengisian angket terhadap respons ibu-ibu tetangga pada pelatihan pembuatan bakpia ubi ungu. Hasilnya dapat diperhatikan pada Tabel 6.

**Tabel 7 Hasil Penilaian Keterampilan**

Skor	Banyak Responden	Skor Total	Nilai Akhir	Kriteria
5	7	35		
4	2	8	89%	Sangat Terampil
3	1	3		

Sumber: Diolah Peneliti, (2026)

Dari hasil pengisian angket oleh para peserta, diperoleh data bahwa tingkat antusiasme ibu-ibu terhadap pelatihan ini sangat tinggi (94%), capaian pengetahuan peserta tergolong sangat kompeten (86%), serta keterampilan ibu-ibu dalam membuat bakpia ubi ungu termasuk dalam kategori sangat terampil (89%). Setelah pelatihan selesai dilaksanakan, tim pengabdian tetap melakukan pemantauan secara berkala terhadap perkembangan ibu-ibu peserta, baik dari aspek produksi bakpia ubi ungu, teknik pengemasan, maupun strategi pemasarannya. Pemantauan ini bertujuan untuk memastikan bahwa usaha yang telah dirintis oleh ibu-ibu dapat berjalan dengan efektif dan berkelanjutan.

### **Pembahasan**

Berdasarkan hasil pelatihan pembuatan bakpia ubi ungu di RT 10/RW 003 Desa Sungelebak, Kecamatan Karanggeneng, Kabupaten Lamongan, kegiatan pemberdayaan ini menunjukkan bahwa pelatihan berbasis praktik memiliki daya tarik yang kuat bagi ibu-ibu rumah tangga. Tingginya partisipasi dan keterlibatan peserta selama kegiatan berlangsung mengindikasikan bahwa pelatihan yang bersifat aplikatif dan berorientasi pada peluang usaha lebih mudah diterima oleh masyarakat. Hal ini menunjukkan bahwa kegiatan pelatihan tidak hanya berfungsi sebagai sarana transfer pengetahuan, tetapi juga mampu mendorong motivasi peserta dalam mengembangkan potensi diri dan meningkatkan perekonomian keluarga. Hasil ini sejalan dengan penelitian Parawansyah et al. (2024); Nikmah et al. (2025) yang menyatakan bahwa kegiatan pelatihan keterampilan bagi ibu-ibu PKK mampu meningkatkan kreativitas, semangat berwirausaha, serta produktivitas masyarakat dalam mengembangkan usaha rumahan. Selain itu, penelitian Ayustin et al. (2024); Adrianton et al. (2025) juga menjelaskan bahwa pelatihan berbasis pengolahan pangan lokal dapat memberikan dampak positif terhadap peningkatan keterampilan dan kemandirian ekonomi masyarakat.

Peningkatan pengetahuan peserta menunjukkan bahwa metode ceramah interaktif yang dikombinasikan dengan praktik langsung mampu memberikan pemahaman yang lebih komprehensif kepada peserta. Peserta tidak hanya memperoleh informasi mengenai teknik pembuatan bakpia ubi ungu, tetapi juga memahami kandungan gizi serta potensi ekonominya sebagai produk pangan inovatif. Hal ini menunjukkan bahwa proses pembelajaran yang melibatkan partisipasi aktif peserta dapat menciptakan *meaningful learning* atau pembelajaran bermakna. Pembelajaran yang dilakukan secara langsung memungkinkan

---

peserta untuk menghubungkan teori dengan praktik sehingga materi yang disampaikan menjadi lebih mudah dipahami dan diingat. Temuan ini sesuai dengan penelitian Rohim et al. (2025) yang menyatakan bahwa pembelajaran berbasis praktik langsung mampu meningkatkan pemahaman dan kompetensi peserta secara optimal karena peserta terlibat aktif dalam proses pembelajaran.

Selain peningkatan pengetahuan, kemampuan keterampilan peserta dalam membuat bakpia ubi ungu juga menunjukkan hasil yang sangat baik. Hal ini mengindikasikan bahwa metode praktik langsung dan pendampingan yang diterapkan selama kegiatan mampu meningkatkan kemampuan teknis peserta secara signifikan. Peserta dapat mempraktikkan setiap tahapan pembuatan bakpia, mulai dari pengolahan bahan hingga pengemasan produk akhir, sehingga menghasilkan produk yang layak jual. Keberhasilan ini menunjukkan bahwa pendekatan pembelajaran berbasis pengalaman (*learning by doing*) efektif dalam membentuk keterampilan praktis yang dapat langsung diterapkan dalam kehidupan sehari-hari. Temuan ini didukung oleh penelitian Rohim et al. (2020); Saputri & Hidayat (2025) menjelaskan bahwa kegiatan pengabdian masyarakat memerlukan pendampingan secara berkelanjutan agar peserta mampu mengembangkan keterampilan dan menerapkannya secara mandiri.

Pendampingan yang dilakukan setelah pelatihan menjadi faktor penting dalam mendukung keberhasilan program ini. Melalui pendampingan, peserta yang belum mampu menguasai keterampilan secara optimal dapat memperoleh bimbingan tambahan hingga mampu menghasilkan produk yang layak jual. Hal ini menunjukkan bahwa program pemberdayaan masyarakat tidak hanya berfokus pada penyampaian materi, tetapi juga memastikan keberlanjutan hasil kegiatan melalui monitoring dan evaluasi secara berkala. Pendampingan berkelanjutan memungkinkan peserta untuk mengatasi kendala yang dihadapi serta meningkatkan kepercayaan diri dalam menjalankan usaha. Konsep ini sejalan dengan penelitian Asmana et al. (2023); Huddin & Wajdi (2024) yang menegaskan bahwa kegiatan pengabdian masyarakat memerlukan proses pendampingan agar tujuan kegiatan dapat tercapai secara optimal dan berkelanjutan.

Pelatihan pembuatan bakpia ubi ungu juga berkontribusi dalam pemanfaatan potensi lokal desa menjadi produk yang memiliki nilai tambah ekonomi. Ubi ungu yang sebelumnya hanya diolah secara sederhana kini dapat dikembangkan menjadi produk inovatif dengan daya tarik dan nilai jual yang lebih tinggi. Pemanfaatan bahan pangan lokal sebagai produk usaha tidak hanya meningkatkan pendapatan keluarga, tetapi juga mendukung diversifikasi pangan di masyarakat. Hal ini sejalan dengan penelitian Rohim (2024) yang menjelaskan bahwa pemanfaatan sumber daya lokal melalui kegiatan pelatihan dan pemberdayaan masyarakat mampu meningkatkan kemandirian ekonomi masyarakat desa. Selain itu, penelitian Rohim et al., (2025) menegaskan bahwa program pengabdian masyarakat berbasis pelatihan keterampilan dapat memberikan dampak positif terhadap peningkatan kemampuan, kreativitas, dan produktivitas masyarakat.

Meskipun pelatihan ini menunjukkan hasil yang positif, terdapat beberapa keterbatasan dalam pelaksanaan kegiatan. Jumlah peserta yang relatif terbatas dan hanya berasal dari satu wilayah menyebabkan hasil kegiatan belum dapat digeneralisasikan secara luas. Selain itu, durasi pelatihan yang singkat membuat proses pendampingan belum dapat dilakukan secara maksimal untuk memastikan keberlanjutan usaha peserta dalam jangka panjang. Perbedaan

---

tingkat pemahaman dan kemampuan peserta juga menjadi kendala, dimana masih terdapat peserta yang memerlukan pelatihan ulang untuk mencapai keterampilan yang diharapkan. Oleh karena itu, diperlukan program lanjutan berupa pendampingan yang lebih intensif dan berkelanjutan agar hasil pelatihan dapat memberikan dampak yang lebih optimal terhadap peningkatan ekonomi masyarakat.

Dengan demikian, pelatihan pembuatan bakpia ubi ungu terbukti efektif sebagai bentuk pemberdayaan masyarakat, khususnya bagi ibu-ibu rumah tangga di Desa Sungelebak. Kegiatan ini tidak hanya meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta, tetapi juga membuka peluang usaha baru yang berpotensi meningkatkan kesejahteraan ekonomi keluarga melalui pemanfaatan pangan lokal yang bernilai gizi dan bernilai jual tinggi.

## **PENUTUP**

Berdasarkan pelaksanaan kegiatan "Pelatihan Pembuatan Bakpia Ubi Ungu sebagai Upaya Pemberdayaan Ibu-Ibu di RT 10/RW 003, Desa Sungelebak, Kecamatan Karanggeneng, Kabupaten Lamongan", dapat disimpulkan bahwa pelatihan ini efektif sebagai upaya pemberdayaan masyarakat melalui peningkatan pengetahuan dan keterampilan berbasis pengolahan pangan lokal. Melalui tahapan kegiatan yang sistematis, peserta mampu memahami serta mempraktikkan pembuatan bakpia ubi ungu sebagai produk yang memiliki nilai ekonomi dan potensi usaha. Kegiatan ini menunjukkan bahwa pelatihan berbasis praktik dan pendampingan dapat mendorong kemandirian masyarakat dalam memanfaatkan potensi lokal untuk meningkatkan kesejahteraan keluarga.

Selain itu, pelatihan ini memberikan dampak positif dalam membuka peluang usaha mandiri bagi ibu-ibu rumah tangga melalui pengembangan produk pangan inovatif berbahan dasar ubi ungu. Oleh karena itu, diperlukan pemantauan dan pendampingan lanjutan agar usaha yang telah dirintis dapat berkembang secara berkelanjutan dan mampu bersaing di pasar. Untuk penelitian selanjutnya, disarankan agar dilakukan kajian lebih lanjut mengenai keberlanjutan usaha peserta dalam jangka panjang, termasuk analisis peningkatan pendapatan dan keberhasilan pemasaran produk. Selain itu, penelitian lanjutan juga dapat mengembangkan inovasi produk berbahan dasar ubi ungu yang lebih variatif, serta memperluas cakupan peserta dan wilayah agar hasil kegiatan dapat memberikan dampak yang lebih luas.

## **ACKNOWLEDGMENTS**

Ketua RT 10/RW 003, ibu-ibu tetangga, seluruh masyarakat yang membantu mensukseskan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dan mendukung pelaksanaannya.

## **CONFLICTS OF INTEREST**

Para penulis menegaskan bahwa tidak terdapat konflik kepentingan yang dapat memengaruhi hasil maupun interpretasi dari artikel ini.

## **ETHICS STATEMENT**

Artikel ini adalah hasil karya orisinal yang belum pernah muncul dalam bentuk publikasi apa pun sebelumnya serta tidak sedang diajukan ke peninjauan pada jurnal lain. Naskah ini

---

disusun tanpa unsur plagiarisme dan seluruh penulis telah menyetujui pengajuannya ke jurnal ini.

### **DECLARATION OF GENERATIVE AI**

Dalam proses penyusunan naskah ini, teknologi AI generatif digunakan sebagai alat bantu untuk penyuntingan bahasa dan perumusan struktur penulisan, tanpa memengaruhi substansi ilmiah penelitian. Seluruh isi dan interpretasi data tetap menjadi tanggung jawab penulis.

### **REFERENSI**

- Adrianton, A., Noviyanty, A., Bidin, C. R. K., & Jamaluddin, J. (2025). Pemberdayaan Masyarakat Desa Tosale Melalui Inovasi Teknologi Pengolahan Sagu: Upaya Diversifikasi Pangan dan Kemandirian Pangan Lokal Berkelanjutan: Empowering the Tosale Village Community Through Innovation in Sago Processing Technology: An Effort to Diversify Food and Sustainable Local Food Independence. *Jurnal Pengabdian dan Pengembangan Masyarakat Indonesia*, 4(2), 352-362.
- Afrini, D., Harissatria, Firnando, E., Surtina, D., Nelvi, Y., Mardianto, Elinda, F., Hendri, J., Yora, M., & Asri, A. (2023). Peningkatan Produksi dan Diversifikasi Pengolahan Ubi Jalar Ungu di Kelompok Tani Sehati Nagari Koto Laweh Kabupaten Solok. *Community Development Journal*, 4(6), 13359-13365
- ANTARA News Jawa Timur. (2025, November 10). *UNUSA dampingi warga cegah stunting lewat wirausaha pangan lokal*. ANTARA News Jawa Timur. [jatim.antaranews.com](http://jatim.antaranews.com)
- Asmana, A., Rohim, A., Kurniawan, M., Kholiqin, A., & Laili, N. (2023). *Bimbingan belajar sebagai program pemulihan pendidikan pada masa pandemi COVID-19 di Desa Ngayung*. Universitas Islam Darul 'Ulum *Jurnal PADI (Pengabdian mAsyarakat Dosen Indonesia)*, 6(1). <https://doi.org/10.51836/jpadi.v6i1.548>
- Ayustin, F. D., Rahmawati, R., Aini, K. N., Wangi, N. B. S., & Rohim, A. (2024). Pelatihan Pembuatan Donat Labu Kuning Untuk Pemberdayaan Ibu-Ibu PKK. *Lumbung Inovasi: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 181-190.
- Bappeda Ngawi. (2025, Mei 26). *GEBUK PARI: Saat Emak-Emak Karanganyar Nggak Cuma Gebuk Cobek, Tapi Gebuk Ekonomi! Pemerintah Kabupaten Ngawi*. [researchgate.net](http://researchgate.net)
- Hamzah, P. N. A., & Tamrin, A. (2025). Daya Terima dan Analisis Protein, Lemak, Karbohidrat Pada Brownies Ubi Ungu (*Ipomea Batatas*) dengan Substitusi Tepung Biji Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) sebagai Inovasi Pangan Fungsional Pencegahan Stunting. *Media Gizi Ilmiah Indonesia*, 3(2), 180-189
- Haris, A., Lubis, Y. H., & Khoiriyah, Z. (2026). Sosialisasi pengolahan produk berbasis potensi desa: Bakpia ubi ungu di Desa Kotakan Karanganyar Demak. *Jurnal Bina Desa*, 8(1). <https://doi.org/10.15294/jurnalbinadesa.v8i1.12862>.
- Huddin, M. N., & Wajdi, F. (2024). UMKM Desa Kurungdahu Berdayasaing Melalui Pendampingan Berkelanjutan. *Setia Mengabdi: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 5(1), 16-22.
- Lapping. (2026, Januari 8). *Panen Perdana di Sekincau, Polinela Hasilkan Varietas Ubi Ungu Kualitas Premium*. [Lapping.com](http://Lapping.com).

- 
- Nikmah, N., Wijayanti, I. O., & Bilyaro, W. (2025). Peningkatan Kapasitas Kewirausahaan Ibu-Ibu PKK Melalui Program Cemilan Sehat Opak Sidodadi. *Eastasouth Journal of Effective Community Services*, 4(02), 133-142.
- Parawansyah, K. I., Afrilia, A. N., Aini, K. N., & Rohim, A. (2024). Pemberdayaan dan Pelatihan Pembuatan Hantaran pada Ibu-Ibu PKK di Desa Bandungsari Kecamatan Sukodadi Lamongan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat : BAKTI KITA*, 5(1), 128–139. <https://doi.org/10.52166/baktikita.v5i1.6279>
- Puspawati, N.N., Sugitha, I.M., Wisaniyasa, N.W., & Suparthana, I.P. (2016). Introduksi Pengolahan Ubi Jalar Ungu (*Ipomea Batatas Poiret*) Menjadi Bakpia di Desa Negari Kecamatan Banjarangkan Kabupaten Klungkung. *Buletin Udayana Mengabdi*, 15(2), 229-235.
- Rohim, A., Susilowati, F., & Mukminin, R. A. (2022). *Pemanfaatan Tanaman TOGA di Desa Tamanprijeg untuk Pembuatan Minuman Herbal Penambah Imunitas Tubuh*. 1-7. researchgate.net
- Rohim, A., Asmana, A. T., & Qahar, D. A. (2025). Peningkatan Kompetensi Guru MI untuk Membumikan Media Pembelajaran Digital maupun Non Digital dalam Menciptakan Meaningful Learning. *PaKMas: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(1), 360-367.
- Rohim, A., Cahyono, M. A., & Syaifudin, M. (2020). Pemanfaatan Perpustakaan Desa sebagai upaya Inisialisasi Budaya Literasi Masyarakat di Desa Balongdowo. *Jurnal Pengabdian Masyarakat : BAKTI KITA*, 1(2), 5–8. <https://doi.org/10.52166/baktikita.v1i2.2492>
- Rohim, A., Markub, M., Alviana, N., Hidayatur, A., Agustin, S., & Asmana, A. (2024). Implementasi Penggunaan Website Sebagai Media Informasi dan Pelayanan Publik di Desa Cangkring, Kabupaten Lamongan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Progresif Humanis Brainstorming*, 7, 154–162. <https://doi.org/10.30591/japhb.v7i1.6133>
- Saputri, U. S., & Hidayat, M. (2025). Pendampingan Tenaga Kerja Mandiri Pemula untuk Pengembangan Wirausaha Berkelanjutan. *Eastasouth Journal of Positive Community Services*, 3(02), 36-43.
- Sari, A. M., Dewi, B. S., Rusita, R., & Harianto, S. P. (2022). Upaya Konservasi Mangrove Berbasis Masyarakat (Kasus di Desa Purworejo, Kecamatan Pasir Sakti, Kabupaten Lampung Timur).
- Sari, S., Fitriyah, D., Rosiana, N. M., & Warsito, H. (2024). Formulasi Puding Kulit Pisang Ambon dan Ubi Jalar Ungu sebagai Makanan Selingan Mengandung Kalium. *HARENA: Jurnal Gizi*, 4(2), 97-107.
- 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
- Susanti, D., Sariban, S., & Sutardi, S. (2024). Pengembangan Bahan Ajar Buku Cerita Bergambar Kearifan Lokal Kabupaten Lamongan Untuk Pembelajaran Literasi Di TK Pembangunan Sukodadi Kabupaten Lamongan. *Hastapena: Jurnal Bahasa, Sastra, Pendidikan Dan Humaniora*, 1(2), 57-68.
-