

Pemanfaatan Ubi Jalar sebagai Alternatif Karbohidrat yang Meningkatkan Ekonomi Warga Banten

Gita Nur Aisyah Putri, Nabila Nurul Aulia, Nuriana Salsabila, Rihadatul Aisy, Sherly Indrawati, Willy Faisal Madani, Rida Oktorida Khastini*

Program Studi Pendidikan Biologi Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Sultan Ageng Tirtayasa, Banten, Indonesia

*corresponding author: rida.khastini@untirta.ac.id

Submitted: 16 Juni 2022, Revised: 3 November 2022, Accepted: 22 Desember 2022, Published: 18 Januari 2023

Abstrak

Ubi jalar (*Ipomoea batatas* L.) merupakan salah satu komoditas yang nilai ekonomisnya tinggi dan mempunyai banyak manfaat dan kandungan nutrisi yang berguna bagi kesehatan tubuh manusia. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui persepsi masyarakat terhadap konsumsi ubi jalar sebagai pangan lokal alternatif karbohidrat dan upaya yang dilakukan oleh masyarakat Banten dalam pemanfaatan potensinya untuk meningkatkan sektor ekonomi. Penelitian kuantitatif dilakukan metode penelitian survei deskriptif kepada 57 responden masyarakat Sindangkarya Kabupaten Pandeglang. Hasil penelitian menunjukkan bahwa masyarakat Banten memiliki ragam persepsi terkait ubi jalar, potensi dan pemanfaatannya. Informasi yang diperoleh dapat dijadikan sebagai dasar pengembangan ubi jalar yang berkelanjutan sehingga dapat meningkatkan aspek ekonomi masyarakat lokal Banten.

Kata kunci : Ubi jalar; karbohidrat; alternatif pangan.

Abstract

Sweet potato (Ipomoea batatas L.) is one of the commodities with high economic value and has many benefits and nutritional content that is useful for the health of the human body. The purpose of this study was to determine the public perception of the consumption of sweet potato as an alternative local food for carbohydrates and the efforts made by the people of Banten in exploiting its potential to improve the economic sector. Quantitative research was conducted using descriptive survey methods on 57 respondents from the Sindangkarya community, Pandeglang Regency. The results showed that the Banten people have various perceptions of sweet potatoes, their potential, and their utilization. The information obtained can be used as the basis for sustainable sweet potato development to improve the economic aspects of the local Banten community.

Keywords: Sweet potato; carbohydrates; alternative food; economic sector.



Pendahuluan

Ubi jalar (*Ipomoea batatas L.*) termasuk salah satu bahan alternatif pangan karbohidrat non beras, yang memiliki banyak sekali manfaat dan juga gizi yang seimbang bagi kesehatan tubuh. Menurut Amagloh et al (2021), ubi jalar memiliki 3 keunggulan hasil integrasi kualitas sereal kualitas sereal (pati tinggi), buah-buahan (kandungan vitamin dan pektin tinggi), dan sayuran (kandungan vitamin tinggi). dan kandungan mineral). Kandungan makronutrien berbagai mikronutrien termasuk mangan, tembaga, kalium, zat besi, vitamin B kompleks, vitamin C, vitamin E, dan provitamin A (seperti karotenoid, sebagian besar di varietas berdaging kuning dan oranye) juga dimiliki oleh ubi jalar. Ubi jalar ini juga dikenal oleh masyarakat biasanya dalam bentuk makanan ringan atau olahan makanan yang banyak disukai oleh masyarakat.

Karbohidrat merupakan salah satu senyawa polisakarida yang kedudukannya sangat penting bagi tubuh manusia. Karbohidrat juga memiliki beberapa peranan yang sangat penting dalam menentukan karakteristik bahan makanan, misalnya tekstur, rasa, warna dan lain-lain. Sedangkan dalam tubuh manusia, karbohidrat sangat berguna untuk mencegah tumbuhnya ketosis, pemecahan tubuh protein yang terlalu berlebihan, kehilangan mineral, dan sangat berguna untuk membantu proses metabolisme lemak maupun protein (Fitri & Fitriana, 2020). Karbohidrat juga berfungsi sebagai sumber energi utama bagi tubuh, selain lemak dan protein. Senyawa ini biasanya terdapat pada makanan dalam bentuk amilum atau yang biasa disebut pati (El Husna, *et al.*, 2013). Karbohidrat biasanya banyak terkandung dalam nasi, roti, gandum, kentang, dan jenis umbi-umbian lainnya seperti pada ubi jalar. Oleh karena itu, ubi jalar dapat dikembangkan menjadi produk alternatif karbohidrat pengganti nasi. Fakta ini yang dapat mendorong masyarakat untuk mengembangkan inovasi guna memanfaatkan alternatif pangan yaitu ubi jalar sebagai bahan pengganti karbohidrat.

Nasi sebagai sumber karbohidrat, sudah menjadi makanan pokok sebagian besar masyarakat Indonesia. Namun, di beberapa wilayah Indonesia, sebagian masyarakat mengonsumsi makanan selain nasi sebagai makanan pokok sehari-hari seperti jagung, sagu, singkong, kentang, ubi jalar. Oleh karena iklim dan kondisi daerah yang subur di Indonesia, beberapa bahan pokok ini tumbuh dengan baik dan dapat pula dengan mudah ditemukan di berbagai penjuru daerah di Indonesia. Ubi jalar merupakan salah satu produk yang berpotensi karena nilai ekonomisnya tinggi dan dilihat dari sisi lainnya memiliki banyak keunggulan. Tidak hanya tinggi karbohidrat, ubi jalar banyak mengandung berbagai nutrisi yang kerap kali bermanfaat bagi kesehatan tubuh, sehingga dapat dijadikan sebagai sumber utama bahkan dijadikan sumber makanan alternatif pengganti nasi. Keunggulan yang dimiliki lainnya adalah dapat tumbuh dalam kondisi tanah yang bervariasi. Oleh sebab itu, sangatlah strategis apabila dikembangkan sebagai pendukung diversifikasi pangan yang berada di berbagai penjuru daerah sekitarnya (Ginting, *et al.*, 2017).

Sektor ekonomi di masyarakat Banten adalah salah satu sektor mengalami dampak signifikan akibat kondisi Pandemi Covid. Virus ini telah menghadirkan ancaman besar bagi kesehatan masyarakat di seluruh dunia. Pedoman dan aturan yang diambil dalam rangka mengurangi resiko penularan menjadi hambatan dan menurunkan interaksi sosial yang berdampak pada berbagai aspek kehidupan manusia (Belitski et al 2022). Oleh karena itu dalam rangka untuk membantu meningkatkan sektor perekonomian, masyarakat Banten dapat memanfaatkan sumber daya wilayahnya. Kondisi dan sumber daya alam pendukung pertumbuhan ubi jalar dapat menunjang eksistensi pembudidayaan ubi jalar secara optimal (Hapsari, *et al.*, 2019). Dengan luasnya wilayah pertanian di wilayah Banten, dapat dijadikan salah satu cara untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakatnya yaitu khususnya dalam meningkatkan sektor perekonomian.

Berdasarkan informasi Badan Pusat Statistik Provinsi Banten (2022), produksi ubi jalar pada tahun 2020 mencapai 15.284 ton dan mengalami peningkatan sebesar 16.139,76 ton pada tahun 2021. Pemerintah daerah mendorong petani dapat meningkatkan pengembangan ubi jalar sehingga dapat memberikan nilai tambah bagi pertumbuhan ekonomi masyarakat. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui persepsi masyarakat terhadap konsumsi ubi jalar sebagai pangan lokal dan upaya yang dilakukan oleh masyarakat Banten dalam pemanfaatan potensi sumber daya untuk meningkatkan sektor ekonomi.

Metode Pelaksanaan

Penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif yang dilakukan dengan menggunakan metode penelitian survei deskriptif. Teknik sampel yang dipergunakan adalah *purposive sampling* dengan profil responden dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Karakteristik demografis responden

No.	Variabel	Kategori	Total (%)
1	Umur	< 25 tahun	0,63
		25-40	0,26
		>40	0,11
2	Jenis Kelamin	Perempuan	0,63
		Laki-Laki	0,37
3	Pendidikan	Dasar (SD-SMP)	0,67
		Menengah (SMA)	0,23
		Tinggi (S1)	0,11
4	Pekerjaan	Pelajar	0,46
		Petani	0,21
		Pedagang	0,19
		Tidak Bekerja	0,05

Pada penelitian ini survei dilakukan terhadap 57 responden yang merupakan masyarakat desa Sindangkarya, Kabupaten Pandeglang dengan menggunakan kuisisioner *google formulir*. Responden berumur antara 20-60 tahun dan didominasi oleh perempuan. Tingkat pendidikan responden bervariasi dari pendidikan dasar sampai pendidikan tinggi. Pekerjaan responden adalah pelajar, petani, pedagang dan ada juga yang tidak bekerja atau sebagai ibu rumah tangga.

Variabel yang diukur dalam penelitian ini adalah persepsi masyarakat terhadap konsumsi ubi jalar sebagai pangan lokal dan upaya yang dilakukan oleh masyarakat Banten dalam pemanfaatan potensi sumber daya untuk meningkatkan sektor ekonomi yang dilakukan oleh masyarakat Banten dalam pemanfaatan potensi sumber daya untuk meningkatkan sektor ekonomi dilakukan oleh masyarakat Banten dalam pemanfaatan potensi sumber daya untuk meningkatkan sektor ekonomi yang dilakukan oleh masyarakat Banten dalam pemanfaatan potensi sumber daya untuk meningkatkan sektor ekonomi. Data-data yang sudah terkumpul berupa kemudian dianalisis sehingga dapat diperoleh kesimpulan secara nyata berdasarkan data-data tersebut.

Hasil dan Pembahasan

Ubi jalar (*Ipomoea batatas* L.; Lam.) atau yang terkadang disebut dengan ketela rambat atau dalam bahasa Inggris merupakan *sweet potatoes* merupakan jenis tanaman yang akarnya membentuk umbi dan pertumbuhannya merambat di atas tanah (Rosidah, 2014). Tanaman ini termasuk dalam famili Convolvulaceae dan merupakan komoditas yang paling banyak diproduksi di seluruh dunia setelah gandum, beras, jagung, kentang, barley, dan singkong (Jung et al 2011).

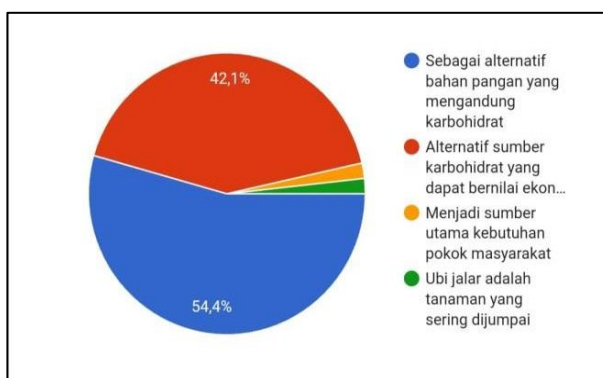
Desa Sindangkarya merupakan salah satu desa di Kabupaten Pandeglang penghasil ubi jalar. Setiap tahunnya masyarakat desa tersebut dapat menghasilkan sampai 350 ton hasil panen ubi jalar (Andriana et al 2020). Berdasarkan informasi dari hasil pengisian kuesioner diperoleh informasi terkait persepsi masyarakat terhadap pemanfaatan ubi jalar untuk meningkatkan sektor ekonomi masyarakat Banten (Gambar 1). Berdasarkan banyaknya responden dengan jumlah 80,7% menjawab “Setuju” dengan pernyataan bahwa ubi jalar dapat meningkatkan sektor ekonomi, khususnya bagi masyarakat Banten, sebanyak 14% responden menyatakan “Tidak tahu”, 1,8% responden menjawab “Bisa saja, tergantung masyarakat yang memanfaatkannya”, 1,8% lainnya menjawab “Biasa saja”, sedangkan sisanya sebanyak 1,8% menjawab “Tidak setuju” bahwa ubi jalar dapat meningkatkan sektor ekonomi masyarakat Banten.



Gambar 1. Persepsi masyarakat terhadap pemanfaatan ubi jalar untuk meningkatkan sektor ekonomi masyarakat Banten

Pertanian merupakan motor penggerak perekonomian nasional. Dilihat dari sisi produksinya, pertanian merupakan sektor yang terpenting kedua bagi pertumbuhan lahan ekonomi setelah adanya manufaktur ataupun industri dalam pengolahan. Posisi sektor pertanian juga masih berpusat pada sektor lain seperti dalam perdagangan maupun dalam konstruksi (Raharjo, *et al.*, 2020). Komoditas ubi jalar yang diproduksi oleh masyarakat sangat berpotensi untuk dikembangkan lebih lanjut, sehingga masyarakat penghasil ubi jalar bukan hanya mendapatkan keuntungan dari hasil penjualan ubi jalar mentah. Selama ini, petani menjual hasil panen ubi jalar ke pengumpul untuk kemudian dibawa untuk dijual ke kota. Salah satu cara adalah dengan memberdayakan masyarakat untuk mengolah ubi jalar menjadi produk diversifikasi yang berkelanjutan. disertai oleh usaha/industri pengolahan yang berkelanjutan untuk menciptakan diversifikasi produk dengan melibatkan masyarakat atau petani untuk mendorong dan meningkatkan tingkat kesejahteraan mereka.

Berdasarkan profil pengetahuan masyarakat lokal terhadap ubi jalar yang dapat dilihat pada Gambar 2 dapat diketahui bahwa masyarakat sudah mulai mengetahui bahwa ubi jalar dapat dibuat sebagai pangan alternatif ekonomis. Berdasarkan hasil responden yaitu 42,1% responden menjawab “Alternatif sumber karbohidrat yang dapat bernilai ekonomis”, dan 54,4% responden menjawab “Sebagai alternatif bahan pangan yang mengandung karbohidrat”, dan 1,8% responden menjawab “Menjadi sumber utama kebutuhan pokok masyarakat, sedangkan sisanya sebanyak 1,8% responden menjawab “Ubi jalar adalah tanaman yang sering dijumpai”.



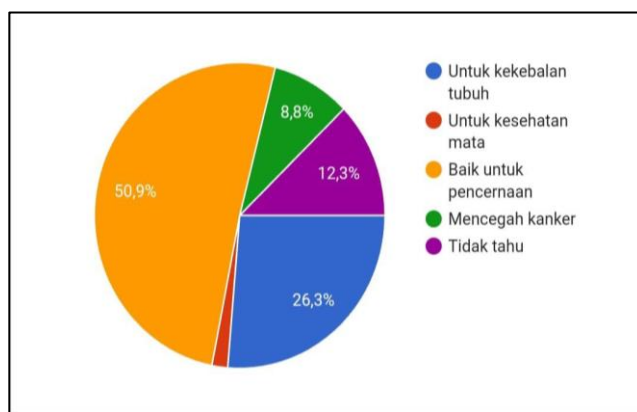
Gambar 2. Profil pengetahuan masyarakat lokal terhadap ubi jalar

Ubi jalar sangatlah berperan penting yang berguna sebagai bahan pangan fungsional dan keunggulan. Ubi jalar menjadi fokus penelitian dalam beberapa tahun terakhir karena sifat nutrisi dan fungsionalnya yang unik (Wang et al 2016). Karbohidrat bioaktif, protein, lipid, karotenoid, antosianin, asam fenolat terkonjugasi, dan mineral mewakili nutrisi serbaguna di berbagai bagian (umbi, daun, batang, dan batang) ubi jalar. Komposisi ubi jalar yang unik berkontribusi pada berbagai manfaat kesehatannya, seperti antioksidan, hepatoprotektif, antiinflamasi, antitumor, antidiabetes, antimikroba, antiobesitas, efek antipenuaan.

Ubi jalar pula memiliki keunggulan yang merupakan kekuatan internal yang dapat berguna untuk memacu peningkatan kinerja program diversifikasi pangan, sebab ubi jalar dapat dihidangkan bersamaan dengan makanan lain. Setiap per unit hidangan ubi jalar memiliki harga yang sangat murah dan bahan-bahannya pun mudah diperoleh di pasar lokal. Ubi jalar dapat mensubstitusi maupun sebagai suplemen makanan dari berbagai sumber karbohidrat

tradisional, yaitu seperti nasi atau beras dan Sudah menjadi turun temurun dan sangat dikenal oleh kalangan masyarakat Indonesia. Dari segi rasa maupun teksturnya bermacam-macam sehingga dapat memberikan pilihan yang bervariasi kepada konsumen serta Vitamin dan mineral yang terkandung didalamnya cukup tinggi sehingga layak disebut sebagai bahan pangan yang sehat, (Malik, *et al.*, 2020).

Ubi jalar merupakan sumber karbohidrat utama setelah beras, jagung, dan singkong dan memiliki peranan yang penting dalam penyediaan pangan, bahan baku dalam industri dan pakan peternakan (Putri, 2017). Sebagai salah satu sumber bahan karbohidrat, ubi jalar memiliki kemampuan untuk menggantikan bahan pangan utama. Apabila diterapkan, ubi jalar berperan penting dalam upaya diversifikasi pangan dan dapat pula dibuat menjadi banyak variasi produk, sehingga dapat mendorong pengembangan agribisnis, dan industri diversifikasi pangan (Amriani, 2017). Faktanya, ubi jalar mengandung paling banyak pati/karbohidrat dari ubi lainnya, maka dari itu biasa digunakan sebagai pengganti karbohidrat. Terlebih kandungan protein di dalamnya lebih tinggi dari jenis ubi semacamnya (Rohmi, *et al.*, 2019). Kandungan air yang rendah membuat ubi jalar putih lebih mudah dihaluskan dan diolah menjadi produk pangan dibandingkan jenis ubi lainnya. Berdasarkan hal tersebut menjadi dasar kandungan yang terdapat pada ubi jalar untuk memenuhi kebutuhan karbohidrat tubuh (Restuti, *et al.*, 2019). Apabila tidak makan cukup karbohidrat setiap hari, maka akan menghabiskan simpanan glikogen di otot dan hati. Penyimpanan glikogen yang habis akan mengurangi daya tahan dan kinerja tubuh (Muthmainnah, *et al.*, 2019). Dengan demikian, karbohidrat sangatlah menguntungkan dan sangat baik sebagai peranan energi bagi tubuh.

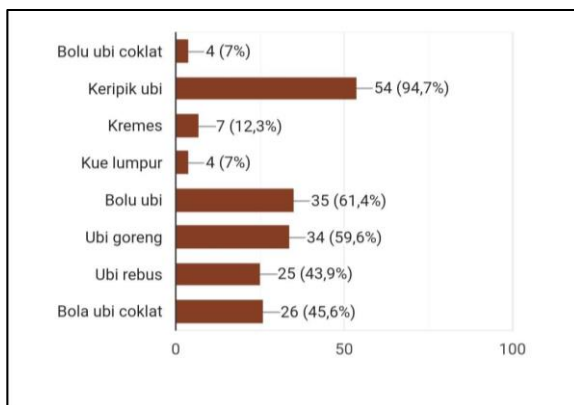


Gambar 3. Profil pengetahuan masyarakat terhadap peranan ubi jalar untuk kesehatan.

Pengetahuan masyarakat terhadap peranan ubi jalar untuk kesehatan beragam dapat dilihat pada gambar 3. Berdasarkan hasil kuisioner pada gambar diatas, 8,8% responden menjawab bahwa manfaat ubi jalar bagi tubuh yaitu untuk “mencegah kanker”, 12,3% responden menjawab “tidak tahu” manfaat dari ubi jalar, 26,3% responden menjawab bahwa ubi jalar bermanfaat “untuk kekebalan tubuh” dan 50,9% responden menjawab bahwa manfaat ubi jalar yaitu “baik untuk pencernaan” sedangkan 1,8% responden lain menjawab bahwa manfaat ubi jalar bagi tubuh adalah “untuk kesehatan mata”. Dari hasil kuisioner di atas, 77,2% responden sudah mengetahui manfaat ubi jalar bagi tubuh. Telah kita ketahui, ubi jalar ini banyak sekali memiliki manfaat bagi tubuh kita. Yaitu kandungan seratinya yang tinggi baik bagi pencernaan tubuh (Sani, *et al.*, 2019). Sebagian wilayah masyarakat Indonesia menjadikan ubi jalar untuk sumber pangan. Ubi jalar menjadi alternatif dalam pengganti peran beras sebagai makanan pokok, karena lebih efektif dapat menghasilkan mineral, vitamin, dan sumber energi (Purbasari & Sumadji, 2018). Serta beta karoten dan jenis nutrisi lainnya seperti vitamin B kompleks, vitamin C, fosfor, dan zat besi dalam ubi jalar juga sangat bermanfaat dalam menjaga dan meningkatkan sistem imunitas pada tubuh (Fitria, *et al.*, 2021).

Ubi jalar dapat dibuat menjadi berbagai bentuk untuk meningkatkan sektor ekonomi yang lezat dengan menggabungkan unsur-unsur makanan lain untuk menciptakan berbagai jenis makanan. Namun dengan sedikit tambahan berupa gaya, bentuk maupun warna yang menarik, Hal ini akan meningkatkan minat masyarakat untuk mencicipi hidangan makanan tersebut, terlebih jika rasanya yang begitu enak. Selain itu, dapat dikembangkan dengan berbagai kreasi yang memacu pada makanan khas luar Indonesia, yang tampilannya diubah menjadi baru dan cita rasanya pula diubah disesuaikan dengan selera nusantara (Marta, 2018). Oleh karena itu, peluang untuk peningkatan sektor ekonomi bagi masyarakat Banten ini sangat besar.

Ubi jalar menjadi alternatif pangan nonberas yang terkandung banyak sekali manfaatnya bagi tubuh manusia khususnya bagi kesehatan, oleh karena itu dapat sekali dipublikasikan dikalangan masyarakat sekitar (Yuliana, et al, 2020). Ubi jalar sendiri terdapat banyak kelebihan dibanding jenis tanaman umbi lainnya yang menjadi salah satu sumber karbohidrat pangan nonberas pada urutan ke-4 di Indonesia setelah beras, jagung, dan jenis ubi kayu. Karena kandungan karbohidrat pada ubi jalar yang cukup tinggi, tak heran ubi jalar ini menjadi sumber kalori yang dapat menghasilkan energi. Kandungan karbohidrat di dalamnya termasuk golongan indeks glikemik yang rendah, artinya jika mengonsumsi ubi jalar tidak dapat langsung menaikkan kadar gula darah, maka aman untuk dikonsumsi (Pratiwi, 2020).



Gambar 4. Alternatif pengolahan ubi jalar yang disukai konsumen

Berdasarkan hasil kuisioner 7% memilih bolu ubi coklat dan kue lumpur sebagai produk makanan berbahan ubi yang dapat meningkatkan ekonomi masyarakat banten, 94,7% responden memilih keripik ubi sebagai produk makanan berbahan ubi yang dapat meningkatkan ekonomi masyarakat banten, 12,3% responden memilih bahwa kremes sebagai produk makanan berbahan ubi jalar yang dapat meningkatkan ekonomi masyarakat banten, 61,4% responden memilih bolu ubi sebagai produk makanan berbahan ubi yang dapat meningkatkan ekonomi masyarakat banten, 59,6% responden memilih ubi goreng sebagai produk makanan berbahan ubi yang dapat meningkatkan ekonomi masyarakat banten, 43,9% memilih ubi rebus sebagai produk makanan berbahan ubi yang dapat meningkatkan ekonomi masyarakat banten, 45,6% responden memilih bola ubi coklat sebagai produk makanan berbahan ubi yang dapat meningkatkan ekonomi masyarakat banten. Keripik ubi menjadi salah satu produk pilihan terbanyak yang dipilih oleh 94,7% responden, hal ini terjadi karena pengetahuan responden mengenai produk yang dapat meningkatkan ekonomi masyarakat banten yaitu keripik ubi. Keripik ubi jalar ungu merupakan produk makanan ringan yang diminati oleh banyak orang dan beredar cukup luas di masyarakat (Cahyani, et al, 2021). Produk ini mudah untuk dibuat dan dipasarkan sehingga dapat meningkatkan ekonomi masyarakat banten pada saat sekarang ini.

Kesimpulan

Masyarakat yang ada di Provinsi Banten secara keseluruhan mengetahui pemanfaatan ubi jalar sebagai alternatif karbohidrat yang dapat meningkatkan ekonomi masyarakat di Provinsi Banten. Informasi yang diperoleh dapat dijadikan sebagai dasar pengembangan ubi jalar yang berkelanjutan sehingga dapat meningkatkan aspek ekonomi masyarakat lokal Banten.

Daftar Pustaka

- Amagloh, F. C., Yada, B., Tumuhimbise, G. A., Amagloh, F. K., & Kaaya, A. N., 2021. The Potential of Sweetpotato as a Functional Food in Sub-Saharan Africa and Its Implications for Health: A Review. *Molecules* (Basel, Switzerland), 26(10), 2971. <https://doi.org/10.3390/molecules26102971>
- Amriani, A., 2017. Analisis Kandungan Zat Gizi Biskuit Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L. Poiret*) sebagai Alternatif Perbaikan Gizi di Masyarakat (Doctoral dissertation, Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar). *Jurnal Pangan*, 2(1), 28.
- Andriana, E., Yandari, I., Dewi, R., Aulina, C., Ramadayanti, S., & Noviyanti, T., 2020. Optimalisasi Potensi Ubi Jalar di Desa Sindang Karya Kecamatan Menes, Kabupaten Pandeglang. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 5(4), 983-992. <https://doi.org/10.30653/002.202054.667>
- Badan Pusat Statistik Provinsi Banten (2022). *Provinsi Banten Dalam Angka 2022*. Serang Banten.
- Belitski, M., Guenther, C., Kritikos, A. S., & Thurik, R., 2022. Economic effects of the COVID-19 pandemic on entrepreneurship and small businesses. *Small Business Economics*, 58(2), 593–609. <https://doi.org/10.1007/s11187-021-00544-y>
- Belitski, M., Guenther, C., Kritikos, A. S., & Thurik, R., 2022. Economic effects of the COVID-19 pandemic on entrepreneurship and small businesses. *Small Business Economics*, 58(2), 593–609. <https://doi.org/10.1007/s11187-021-00544-y>
- Cahyani, F. D., Kusuma, T. & Rahmawati, I. S., 2021. Perbedaan Teknik Penggorengan Kandungan Antosianin Pada Keripik Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L. (Lam)*) (Disertasi Doktor Universitas Brawijaya).
- El Husna, N., Novita, M., & Rohaya, S., 2013. Kandungan antosianin dan aktivitas antioksidan ubi jalar ungu segar dan produk olahannya. *Agritech*, 33(3), 296-302.
- Fitri, A. S., & Fitriana, Y. A. N., 2020. Analisis Senyawa Kimia pada Karbohidrat. *Sainteks*, 17(1), 45-52.
- Fitria, E., Hanum, F., Syahputra, R., & Jayanti, N., 2021. Pemanfaatan Ubi Jalar Sebagai Pemasukan Pendapatan Bagi Ibu-Ibu Di Desa Kampung Baru. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Gemilang (JPMG)*, 1(2), 58-65.
- Ginting, W. A. P., Ginting, J., & Rahmawati, N., 2017. Respon pertumbuhan dan produksi ubi jalar ungu terhadap pemberian berbagai dosis bokashi jerami padi. *Jurnal Agroekoteknologi*, 5(1), 233-239.
- Hapsari, H., Rasmikayati, E., & Saefudin, B. R., 2019. Karakteristik petani dan profil usahatani ubi jalar di Kecamatan Arjasari, Kabupaten Bandung. *Sosiohumaniora*, 21(3), 247-255.
- Jung, J.K. Lee, S.U. Kozukue, N. Levin, C.E. Friedman, M., 2011. Distribution of Phenolic Compounds and Antioxidative Activities in Parts of Sweet Potato (*Ipomoea batata L.*) Plants and in Home Processed Roots. *J. Food Compos. Anal.*, 24, 29–37
- Malik, A., & Cempaka, I. G., 2020. Manfaat dan Ketersediaan Teknologi untuk Pengembangan Ubi Jalar. *Prosiding Seminar Nasional Kesiapan Sumber Daya Pertanian dan Inovasi Spesifik Lokasi Memasuki Era Industri 4.0*, 5(2), 559-560.
- Marta D. C. V., 2018. Kontribusi Pemanfaatan Ubi Jalar Sebagai Produk Lokal Desa Sayang, Kabupaten Sumedang Terhadap Peningkatan Ekonomi Kreatif Masyarakat Setempat. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(12), 1032-1035.
- Pratiwi, R. A., 2020. Pengolahan Ubi Jalar Menjadi Aneka Olahan Makanan. *Jurnal Triton*, 11(2), 42-50.
- Purbasari, K., & Sumadji, A. R., 2018. Studi Variasi Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas L*) Berdasarkan Karakter Morfologi di Kabupaten Ngawi. *Florea: Jurnal Biologi Dan Pembelajarannya*, 5(2), 78. <https://doi.org/10.25273/florea.v5i2.3359>.
- Putri, S., 2017. Kajian Aktivitas Indeks Glikemik Brownies Kukus Substitusi Tepung Ubi Jalar Termodifikasi. *Jurnal Kesehatan*, 8(1), 18-29.
- Raharjo, T., Shofwan, I., Kisworo, B., Ilyas, I., & Lestari, J., 2020. Penyuluhan Pertanian Budidaya Ubi Jalar Organik Berbasis Sociopreneurship. *Jurnal Panjar: Pengabdian Bidang Pembelajaran*, 2(2), 35-41
- Restuti, A. N., Yulianti, A., & Rahmawati, D., 2019. Potensi Ubi Jalar Menjadi Produk Inovasi Flakes Ubi (Flabi) Bernilai Jual Tinggi. *Prosiding*, 8(2), 49.
- Rohmi, R., Fikri, Z., & Pujasari, N. K. R., 2019. Ubi Jalar Putih (*Ipomoea Batatas L.*) Media Alternatif Pertumbuhan *Aspergillus Niger*. *Jurnal Kesehatan Prima*, 13(2), 143-150.
- Rosidah., 2014. Potensi Ubi Jalar Sebagai Bahan Baku Industri Pangan. *Teknobuga*, 1(1), 44-52.
- Sani, I., Marsiti, C. I. R., & Masdarini, L., 2019. Studi Eksperimen Pengolahan Brownies Kukus Berbahan Baku Tepung Ubi Jalar Ungu. *Jurnal BOSAPARIS: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 9(1), 67-75.

- Wang, S., Nie, S., & Zhu, F., 2016. Chemical constituents and health effects of sweet potato. *Food research international (Ottawa, Ont.)*, 89(Pt 1), 90–116.<https://doi.org/10.1016/j.foodres.2016.08.032>
- Yuliana, N., Sartika, D., Nudin, S. U., Herdiana, N., & Anungputri, P. S., 2020. Introduksi produk olahan ubi jalar pada anggota Ika Tanjung Sakti, Bandar Lampung. *DINAMISIA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(2), 263-267.