Lā-Syakka
Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat
Institut Agama Islam Sunan Kalijogo Malang
E-ISSN: 3110-1569
Volume 3 Nomor 1/ Oktober 2026

Diversifikasi Ubi Ungu Menjadi Puding Sebagai Pangan Fungsional dalam Mendukung Kesehatan Lansia di Desa Sidorejo

Naila Ulya[1)], Faiza Kurotus Salwa[2)], Nurlaila Agustiana[3)], Imro'atul Mufidah[4)], Felli Dwi Putri[5)] Susana Amelia[6)]
[1,2,3,4,5)]Institut Agama Islam Sunan Kalijogo Malang
nailufff@gmail.com[1)], salwafaiza53@gmail.com[2)], tialela184@gmail.com[3)], mufidaimroatul1909@gmail.com[4)], fellidwiputri062@gmail.com[5)], susanamelia283@gmail.com[6)]

Abstrak. Ubi ungu merupakan salah satu potensi pangan lokal di Desa Sidorejo yang pemanfaatannya masih terbatas, sehingga diperlukan inovasi pengozlahan untuk meningkatkan keberagaman pemanfaatan pangan lokal. Di sisi lain, lansia membutuhkan makanan tambahan yang sehat, bergizi, mudah dikonsumsi, dan sesuai dengan kebutuhan mereka. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk mendiversifikasi ubi ungu menjadi puding sebagai alternatif pangan fungsional serta meningkatkan pengetahuan masyarakat mengenai pemanfaatan ubi ungu sebagai pangan lokal yang mendukung kesehatan lansia. Kegiatan dilaksanakan di Dusun Meloan, Desa Sidorejo, Kecamatan Jabung, Kabupaten Malang, dengan sasaran lansia yang mengikuti kegiatan posyandu lansia. Metode yang digunakan adalah Community Based Research (CBR) melalui tahapan identifikasi potensi, perencanaan, tindakan, dan refleksi. Pelaksanaan kegiatan meliputi pengolahan ubi ungu menjadi puding, pembagian puding kepada lansia, dan edukasi mengenai kandungan, manfaat, serta pemanfaatan ubi ungu sebagai bahan pangan lokal. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa sebanyak 130 porsi puding berhasil disiapkan, terdiri atas 120 porsi untuk lansia dan 10 porsi untuk petugas posyandu. Puding ubi ungu dapat diproduksi dan diterima dengan baik oleh peserta posyandu lansia. Kegiatan ini menunjukkan bahwa diversifikasi ubi ungu menjadi puding dapat menjadi alternatif inovasi pangan lokal dan makanan tambahan bagi lansia.

Kata Kunci: Ubi Ungu, Diversifikasi Pangan, Puding, Pangan Fungsional, Lansia

Abstract. *Purple sweet potato is one of the local food potentials in Sidorejo Village, but its utilization remains limited. Therefore, innovation in food processing is needed to increase the diversity of local food utilization. In addition, elderly people need healthy, nutritious, easy-to-consume supplementary food to support their nutritional needs. This community service activity aimed to diversify purple sweet potatoes into pudding as an alternative functional food and to increase community knowledge about the utilization of purple sweet potatoes as a local food source that can support elderly health. The activity was conducted in Meloan Hamlet, Sidorejo Village, Jabung District, Malang Regency, targeting elderly people participating in elderly health post activities. The method used was Community Based Research (CBR), which consisted of potential identification, planning, action, and reflection stages. The activities included processing purple sweet potatoes into pudding, distributing the pudding to elderly participants, and providing education about the nutritional content, benefits, and utilization of purple sweet potatoes as a local food source. The results showed that 130 portions of purple sweet potato pudding were successfully prepared, consisting of 120 portions for elderly*

participants and 10 portions for health post staff. The pudding was successfully produced and received positive responses from the elderly participants. This activity demonstrates that diversifying purple sweet potatoes into pudding can be an alternative local food innovation and supplementary food for elderly people.

Keywords: *Purple Sweet Potato, Food Diversification, Pudding, Functional Food, Elderly*

PENDAHULUAN

Kuliah Kerja Nyata (KKN) merupakan bentuk perkuliahan yang dilaksanakan dengan penerapan implementasi langsung ke lingkungan masyarakat. Sasaran kegiatan KKN dapat mencakup lingkungan masyarakat pedesaan, perkotaan, sekolah, industri, atau kelompok masyarakat lain yang dipandang layak menjadi sasaran kegiatan KKN. Maka itu KKN menjadi sebuah proses pembelajaran mahasiswa melalui berbagai kegiatan yang dilaksanakan dengan berintegrasi serta berinteraksi dengan masyarakat.

Indonesia merupakan negara dengan kekayaan keanekaragaman hayati yang sangat tinggi, termasuk dalam hal sumber daya pangan lokal yang tersebar di berbagai wilayah. Pangan lokal sepertisagu, jagung, ubi jalar, daun katuk, dan tempe telah menjadi bagian integral dari budaya kuliner masyarakat sejak lama. Selain memilikki cita rasa khas, pangan lokal juga menyimpan potensi besar dalam mendukung perbaikan status gizi masyarakat.[1]

Melalui kegiatan KKN, mahasiswa mampu mengidentifikasi potensi yang ada di lingkungan masyarakat dan mengembangkan kegiatan yang sesuai dengan kondisi serta kebutuhan lokal. Pelaksanaan KKN di dusun meloan desa sidorejo merupakan kesempatan bagi mahasiswa untuk berinteraksi langsung dengan masyarakat dan mengembangkan program yang memanfaatkan potensi yang ada di daerah tersebut. Salah satu potensi yang ada di desa sidorejo adalah tanaman ubi ungu yang dapat dijadikan sebagai bahan makanan. Dusun Meloan memiliki potensi pertanian ubi ungu yang sangat melimpah. Namun, hasil panen ubi ungu di daerah ini biasanya hanya langsung dijual atau disetorkan begitu saja ke pembuat keripik ubi, sehingga pemanfaatannya masih sangat terbatas. Di sisi lain, para lansia di Dusun Meloan membutuhkan asupan Pemberian Makanan Tambahan (PMT) yang sehat, bernutrisi, dan mudah dicerna untuk menunjang kesehatan mereka. Adanya tanaman ubi ungu menjadi

[1] Mita Ariani et al., "Prosiding SEMNASBIO 8 2024 Tinggi , Termasuk Dalam Hal Sumber Daya Pangan Lokal Yang Tersebar Di Berbagai Wilayah . Pangan Lokal Dapat Menjadi Strategi Penting Untuk Mengatasi Masalah Gizi Ini Karena Pola Konsumsi Masyarakat (Kementerian Kesehatan RI , 2," *SEMNASBIO*, 2024, 417–25.

salah satu faktor yang dipertimbangkan mahasiswa dalam menentukan program unggulan KKN, terutama yang berkaitan dengan pemanfaatan bahan pangan lokal. Potensi ini tidak hanya dapat digunakan dalam konsumsi sehari-hari, tetapi juga bisa dikembangkan dengan inovasi pengolahan menjadi berbagai produk pangan yang bervariasi.

Ubi ungu merupakan bahan makanan lokal yang memiliki peluang untuk diolah menjadi berbagai jenis produk makanan. Mahasiswa KKN melakukan divertivikasi ubi ungu dengan mengolahnya menjadi puding sebagai pilihan konsumsi pangan untuk masyarakat, terutama bagi lansia. Ubi ungu memiliki kandungan karbohidrat, serat, vitamin, mineral, serta senyawa antosianin yang dapat bertindak sebagai antioksidan. Senyawa antosianin dalam ubi jalar ungu adalah sumber antioksidan alami yang memiliki kemampuan menangkap radikal bebas yang dapat mencegah proses penuaan dan berbagai macam penyakit degenaratif. [2]Pengolahan ubi ungu menjadi puding diharapkan dapat memberikan variasi dalam pemanfaatannya baik dalam segi bentuk maupun tekstur. Ubi ungu dipilih untuk dijadikan puding karena teksturnya yang lembut, sehingga mudah dikonsumsi oleh lansia. Warna ungu alami yang memberikan penampilan yang berbeda pada produk.

Selain menghasilkan olahan pangan, kegiatan ini juga menyertakan edukasi tentang ubi ungu, kandungan, dan manfaatnya sebagai bahan pangan lokal. Puding yang dibuat berfungsi sebagai alternatif makanan, bukan sebagai obat. Kegiatan inni bertujuan untuk mengenalkan variasi olahan pangan lokal dan meningkatkan pemahaman masyarakat tentang pemanfaatan bahan makanan lokal dan variasi dalam konsumsi makanan. Dengan menggabungkan inovasi pengolahan, distribusi puding, dan edukasi , program KKN ini menjadi salah satu kontribusi mahasiswa untuk memanfaatkan potensi desa sidorejo dan mendukung pengenalan pangan yang bermanfaat bagi kesehatan lansia.

METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

Kegiatan ini menggunakan metode penelitian Community Based Research yang melibatkan mahasiswa KKN dan masyarakat dalam pelaksanaan kegiatan. Metode ini dipilih karena kegiatan ini berfokus pada potens yang ada di lingkungan masyarakat dan dilaksanakan dengan melibatkan masyarakat sebagai target kegiatan. Kegiatan ini dilakukan di Dusun Meloan Desa Sidorejo Kecamatan Jabung Kabupaten Malang, dengan target lansia yang

[2] Pertanian Malang, ", Randhiki Gusti Perdana 1," *Jurnal Agroindustri Halal* 9, no. April (2023): 33–40.

berpartisipasi dalam posyandu lansia. Kegiatan ini bertujuan untuk memanfaatkan ubi ungu sebagai sumber pangan lokal dengan mendivertifikasikannya menjadi puding. Proses kegiatan terdiri dari identifikasi potensi, perencanaan, tindakan, dan reflleksi. Pada tahap identifikasi, mahasiswa KKN mengamati keberadaan ubi ungu sebagai salah satu potensi sumber pangan lokal di Dusun Meloan. Ubi ungu yang ada di masyarakat memiliki potensi untuk diolah menjadi berbagai jenis makanan sehingga mahasiswa memilih untuk mengolah ubi ungu menjadi puding sebagai upaya divertifikasi pangan. Berdasarkan hasil identifikasi tersebut, mahasiswa menyusun rencana kegiatan dengan menentukan jenis olahan, mempersiapkan bahan yang diperlukan, dan menyesuaikan pelaksanaan kegiatan dengan kegiatan posyandu lansia.

Pada tahap tindakan, dilaksanakan melalui kegiatan posyandu untuk lansia. Mahasiswa KKN mengolah ubi ungu menjadi puding, kemudian membagikan puding tersebut kepada lansia yang mengikuti kegiatan posyandu lansia. Pemberian puding disertai dengan pengetahuan tentang ubi ungu sebagai sumber pangan lokal, mencakup kandungan dan manfaatnya serta variasi olahan yang beragam. Edukasi diberikan langsung kepada lansia dengan penyampaian yang mudah difahami agar informasi dapat dipahami dengan baik. Kegiatan ini bertujuan untuk mengenalkan puding ubi ungu sebagai bentuk diversifikasi pangan dan memberikan informasi mengenai cara pemanfaatan ubi ungu. Selain itu, mahasiswa juga melakukan interaksi langsung dengan lansia selama kegiatan tersebut. Interaksi tersebut merupakan bagian dari pelaksanaan CBRR karena mahasiswa tidak hanya melaksanakan kegiatan tetapi juga berinteraksi langsung dengan masyarakat yang menjadi sasaran kegiatan. Tahap terakhir yaitu refleksi, yang dilakukan setelah kegiatan dilaksanakan. Refleksi dilakukan dengan mengamati prses pelaksanaan kegiatan serta tanggapan dan pengalaman lansia terhadap puding ubi ungu yang disajikan dan informasi yang diberikan. Informasi mengenai kegiatan didapatkan melalui observasi dan pencatatan selama kegiatan berlangsung. Observasi dilakukan untuk mengamati pelaksanaan kegiatan, interaksi mahasiswa dan lansia, serta tanggapan lansia terhadap kegiatan tersebut. Dokumentasi digunakan untuk mencatat dan mendukung bukti pelaksanaan kegiatan yang mencakup proses pengolahan, pembagian puding, dan edukasi. Data yang diperoleh kemudian di analisis dengan pendekatan deskriptif kualitatif yang menggambarkan proses kegiatan dariidentifikasi potensi, perencanaan, tindakan, serta refleksi. Melalui pendekatan CBR, kegiatan ini bertujuan untuk menenalkan variasi olahan ubi ungu, meningkatkan pengetahuan masyarakat tentang

pemanfaatan pangan lokal serta baik untuk kesehatan dan meningkatkan potensi ubi ungu di Dusun meloan Desa Sidorejo melaluui pengolahan menjadi puding.

HASIL KEGIATAN DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil dari pelaksanaan program kerja KKN di dusun meloan desa sidorejo jabung, bagian dari hasil dan pembahasan ini menguraikan proses diversifikasi ubi ungu menjadi puding sebagai alternatif makanan tambahan bagi lansia.

Hasil Kegiatan

Desa sidorejo terletak di kecamatan jabung, kabupaten malang, jawa timur. Secara administratif, desa inni terbagi menjadi beberapa dusun, yaitu dusun dumpul, dusun meloan, dusun glongsor lor, dusun glongsor kidul, dan dusun konang. Wilayah desa sidorejo memiliki luas sekitar 1,54 km ddengan jumlah penduduk sebanyak 4.239 jiwa. Mayoritas penduduknya bekerja di sektor pertanian, dengan komoditas utama seperti padi(komoditas utama),ubi jalar, cabai dan holtikultura. Selain itu, sebagian warga juga bergerak di sektor perdagangan, industri kecil, jasa, dan peternak. Dalam pelaksanaan program pengabdian ini, ubi ungu yang digunakan sebagai bahan utama untuk pembuatan puding bergizi.[3]



Gambar 1

Poster Puri Lansia

[3] Dini Nastiti Anjarsari et al., "Meningkatkan Kapasitas Kader Posyandudesa Pengatigan Kabuapaten Banyuwangi Dalam Pencegahan Stunting Dengan Puding Ubi Ungu," *Alamtana* 6, no. 1 (2025).

Ketersediaan pangan lokal yang berlimpah dengan harga yang relatif terjangkau sebagai bahan baku pangan fungsional, memiliki prospek menjanjikan untuk dikembangkan. Diversifikasi pangan melalui aneka olahan pangan fungsional merupakan salah satu upaya untuk memenuhi kebutuhan gizi dan menjaga tubuh agar tetap sehat. Ketersediaan aneka olahan makanan yang tidak hanya mengandung gizi tapi bermanfaat bagi kesehatan dengan memanfaatkan sumber pangan lokal adalah langkah yang bijak dalam menyediakan menu sehari-hari.[4] Diversifikasi pangan ialah process memilih pangan yang tidak hanya mengandalkan satu jenis pangan saja, namun juga mencakup beraneka ragam pilihan (alternative) akan bahan pangan yang berbeda. Aspek production, processing, dan konsumsi pangan menjadi pertimbangan rumah tangga dalam menentukan bahan makanan pokok keluarga. Selain menurunkan ketergantungan pada jenis pangan tertentu, tujuan lain diversifikasi atau penganekaragaman pangan juga untuk mendapatkan keberagaman nutritional composition sehingga mampu menjamin peningkatan nutritional quality Masyarakat.[5]

Ubi jalar ungu merupakan komoditas hortikultura lokal yang melimpah di Indonesia dengan potensi besar untuk diversifikasi produk pangan.[6] Kegiatan diversifikasi ubi ungu menjadi puding dilaksanakan sebagai salah satu program kerja KKN yang dilaksanakan di dusun glongsor kidul desa sidorejo kecamatan jabung melalui kegiatan posyandu lansia. Kegiatan ini dilaksanakan dengan memanfaatkan potensi pangan lokal yang berada didesa tersebut yaitu ubi ungu. Ubi ungu dimanfaatkan melalui proses pengolahan menjadi puding yang dapat menjadi alternatif makanan tambahan untuk lansia. Selain proses pengolahan dan pemberian produk, kegiatan ini juga mencakup edukasi tentang ubi ungu, kandungan gizi, serta manfaatnya sebagai bahan pangan lokal. Pelaksanaan kegiatan ini diawali dengan membuat puding di hari sebelum pelaksanaan kegiatan posyandu lansia yang dilakukan di posko KKN IAI SKJ kelompok 2 desa sidorejo. Bahan-bahan tang digunakan antara lain ubi ungu, agarr-agar bubuk, santan cair, gula, air, garam, susu UHT. Adapun alat yang digunakan adalah cup puding, kompor gas, pengaduk, panci dan coper. Bahan dan alat yang digunakan perlu diperhatikan keamanan dan kebersihannya untuk menjaga kualitas akhir produk. Adonan

[4] Malang, ", Randhiki Gusti Perdana 1."
[5] Jurnal Pengabdian Masyarakat, "Pengolahan Ubi Jalar Menjadi Produk Olahan Pangan Dalam Mendukung Upaya Diversifikasi Pangan Lokal," *MONSU'ANI TANO* 6, no. 2 (2024): 402–11.
[6] Noor Fadilah Romadhani et al., "Inovasi Produk Kuliner Lokal : Diversifikasi Ubi Ungu Menjadi Olahan Roti Modern Yang Sehat Dan Bergizi," *Madaniya* 7, no. 2 (2026): 1029–36.

puding didiamkan semalaman dalam lemari pendingin hingga mencapai tekstur yang sempurna.



Gambar 2.
Proses pembuatan dan hasil puding ubi ungu

Kemudian puding ubi ungu tersebut dibagikan saat sosialisasi sedang berlangsung. Dalam pelaksanaan kegiatan ini telah berhasil disiapkan 130 porsi puding ubi ungu. Sebanyak 120 porsi disediakan untuk lansia yang hadir dalam acara posyandu lansia, sementara 10 porsi diberikan kepada petugas posyandu. Pembagian tersebut dilakukan agar semua lansia yang hadir mendapatkan produk yang sudah disiapkan. Pemberian puding secara langsung kepada lansia juga termasuk dalam penerapan hasil dari kegiatan diversifikasi pangan lokal.

Selain itu, mahasiswa KKN juga memberikan edukasi sederhana mengenai ubi ungu, edukasi tersebut meliputi pengenalan ubi ungu sebagai salah satu sumber pangan lokal yang bisa diolah menjadi berbagai jenis makanan, kandungan gizi yang ada didalamnya, serta potensinya sebagai bahan makanan yang memiliki nilai fungsional. Edukasi disampaikan agar masyarakat tidak hanya menerima produk akhir, tetapi juga mendapatkan pengetahuan tentang pemanfaatan ubi ungu sebagai bahan makanan dan juga pemberian makanan tambahan untuk lansia. Hasil dari pelaksanaan kegiatan tersebut menunjukkan bahwa puding ubi ungu dapat diproduksi dan dibagikan kepada sema sasaran yang hadir dalam kegiatan posyandu lansia. Hal tersebut menunjukkan bahwa jumlah produk yang disiapkan telah disesuaikan dengan kebutuhan kegiatan. Lansia memberikan respons yang positif terhadap penyajian puding tersebut, respons ini menunjukkan bahwa produk puding yang terbuat dari diversifikasi ubi ungu dapat diterima oleh peserta posyandu lansia.



Gambar 2
Pelaksanaan kegiatan posyandu dan pembagian puding ubi ungu

Berdasarkan hasil kegiatan tersebut menunjukkan bahwa program diversifikasi ubi ungu menjadi puding bisa dilaksanakan melalui kegiatan posyandu lansia. Kegiatan ini tidak hanya menghasilkan produk makanan, tetapi juga membantu pelaksanaan kegiatan posyandu seperti mengecek BB, tensi, kadar gula dan memberikan edukasi masyarakat tentang pemanfaatan bahan pangan lokal.

Pembahasan

Perkembangan pengetahuan dan teknologi yang melaju pesat dan cepat, bila tidak diikuti dengan kualitas kesehatan manusia yang optimal, maka manusia tidak akan mampu mengikuti perkembangan tersebut. Kenyataannya kualitas SDM harus memiliki ciri mental yang kuat, fisik tangguh, kesehatan optimal dan cerdas, yang kesemuanya ditentukan oleh status gizi yang. Keadaan ini dapat dilihat dari faktor yang mempengaruhi kualitas

SDM itu yakni perubahan gaya hidup, perubahan pola makan, kurangnya pendapatan, kurangnya pengetahuan dan masalah gizi kurang yang masih ada.[7]

Diversifikasi ubi ungu menjadi puding menunjukkan adanya pemanfaatan potensi pangan lokal dalam menciptakan alternatif makanan yang sesuai untuk lansia. Pemanfaatan tersebut sesuai dengan latar belakang kegiatan KKN yang menempatkan masyarakat dan potensi lokal sebagai aspek penting dalam pelaksanaan program. Ubi ungu yang sebelumnya sering digunakan untuk konsumsi langsung atau dijual untuk diolah menjadi produk pangan dengan dengan variasi penyajian. Melalui pengolahan yang inovatif, bahan pangan lokal dapat digunakan dalam berbagai cara yang lebih luas.

Menurut AKH sebagai ahli gizi, ubi ungu merupakan sumber antioksidan alami yang baik untuk membantu menjaga kesehatan lansia, olahan seperti puding dapat menjadi alternatif camilan sehat yang lezat, bergizi, dan mudah dikonsumsi. Diversifikasi pangan adalah beragamnya penyediaan suatu bahan pangan sebagai akibat dari proses pemanfaatan dan pengembangan bahan pangan. Pengembangan diversivikasi pangan ini di latar belakang oleh adanya potensi sumber daya hayati yang sangat besar. Diversifikasi pangan juga merupakan solusi untuk mengatasi ketergantungan masyarakat Indonesia terhadap satu jenis bahan pangan.[8] Ubi ungu juga memilii potensi sebagai sumber pangan yang kaya akan gizi, seperti yang dijelaskan di bagian pendahuuan, bahwa ubi ungu kaya akan karbohidrat, serat, vitamin, mineral, dan senyawa antosianin. Antiosanin adalah pigmen alami yang memberikan warna ungu pada ubi dan termasuk senyawa dengan aktivitas antioksidan. Komponen tersebut menjadi salah satu faktor yang mendukung pengembangan ubi ungu sebagai bahan pangan dengan nilai fungsional. Oleh karena itu, proses pengolahan ubi ungu menjadi puding tidak hanya menambah variasi bentuk makanan, tetapi juga menjaga pemanfaatan bahan pangan yang kaya akan nilai gizi.

Namun, istilah pangan fungsional dalam kegiatan ini perlu dipahami secara tepat. Kegiatan yang dilakukan merupakan program pemberian makanan tambahan (PMT), bukan penelitian laboratorium mengenai kandungan gizi puding. Pemberian puding kepda 120 lansia dalam acara kegiatan posyandu menunjukkan bahwa inovasi pangan ini dapat

[7] Peningkatan Kapasitas et al., "Http://Jkp.Poltekkes-Mataram.Ac.Id/Index.Php/PKS/Index," *JURNAL PENGABDIAN MASYARAKAT SASAMBO* 4 (2023): 112–21.

[8] Alessandra Salsa et al., "Sosialisasi Pemanfaatan Ubi Jalar Ungu Untuk Bahan Utama Puding Ubi Ungu Sebagai Makanan Tambahan Dalam Pencegahan Stunting Bagi Balita Di Desa Rancamulya Kecamatan Sumedang Utara," *Jurnal Pengabdian Masyarakat Dan Riset Pendidikan* 4, no. 1 (2025): 6041–44.

diimplementasikan secara langsung dalam kegiatan masyarakat. Posyandu lansia memiliki peran penting sebagai sarana pertemuan dan layanan bagi lansia, menjadikan tempat yang tepat untuk mengenalkan pilihan makanan tambahan. Melalui kegiatan tersebut, mahasiswa memiliki kesempatan untuk berinteraksi langsung dengan masyarakat serta mengamati respons peserta terhadap produk yang disediakan. Lanjut usia adalah orang yang masuk dalam kategori kelompok umur 60 tahun ke atas. Kelompok umur tua ini semakin hari semakin bertambah jumlahnya. Mereka ini rentan terhadap gangguan kesehatan, dan mental spiritual, sehingga perlu dibuatkan program Posyandu lansia.[9]

Selain menciptakan produk, edukasi tentang ubi ungu menjadi bagian yang penting dalam kegiatan ini, edukasi dapat memperluas pemahaman masyarakat mengenai potensi bahan pangan lokal yang dapat diolah menjadi berbagai jenis makanan. Pentingnya pengetahuan ini terletak pada fakta bahwa potensi pangan di suatu daerah harus disertai dengan kemampuan untuk mengolahnya secara kreatif. Edukasi juga memberikan wawasan bahwa makanan tambahan bagi lansia tidak selalu harus berasal dari pangan yang langka. Sumber pangan lokal yang terdapat di sekitar masyarakat dapat dimanfaatkan dengan cara pengolahan yang memperhatikan kebutuhan yang dituju. Hal tersebut menunjukkan bahwa inovasi pangan dapat dimulai dari potensi yang sederhana dan berhubungan langsung dengan masyarakat. Pangan fungsional merupakan makanan maupun bahan pangan yang mempunyai fungsi yang baik bagi kesehatan masyarakat di samping fungsi gizi dasar yang ada pada pangan tersebut. Bahan pangan lokal yang ada di Indonesia merupakan potensi besar yang dapat dimanfaatkan menjadi pangan fungsional yang akan memberikan efek yang baik bagi dunia kesehatan.[10]

Kegiatan diversifikasi ubi ungu juga dapat dilihat sebagai upaya memberikan nilai lebih pada potensi pangan yang ada di daerah tersebut. Sebelum melakukan diversifikasi, ubi ungu biasanya dijual oleh masyarakat sekitar, dengan adanya inovasi ini ubi ungu dapat diolah menjadi puding, ubi ungu dapat dimanfaatkan dalam bentuk yang lebih beragam. Meskipun kegiatan tersebut belum secara khusus difokuskan pada pengembangan usaha atau pemasaran prooduk, inovasi ini bisa menjadi contoh awal bahwa bahan pangan lokal memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi produk yang lebih bervariasi.

[9] Darmin Tuwu et al., "IMPLEMENTASI PROGRAM POSYANDU LANSIA UNTUK MENJAGA" 6, no. 1 (2023): 20–29.

[10] Potensi Bahan et al., "Jurnal Riset Gizi," *Jurnal Riset Gizi* 11, no. 2 (2023): 133–38.

Dengan demikian, diversifikasi ubi ungu menjadi puding merupakan contoh nyata penerapan inovasi pangan lokal dalam program KKN. Pemanfaatan ubi ungu, penyajian puding untuk lansia, dan edukasi tentang pangan lokal adalah serangkaian kegiatan yang saling berhubungan. Program ini diharapkan dapat meningkatkan kesadaran masyarakat tentang potensi pangan di lingkungan mereka serta mendorong pengembangan oalahn pangan yang kreatif, sehat, dan sesuai kebutuhan.

PENUTUP

Simpulan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui program KKN menunjukkan bahwa diversifikasi ubi ungu menjadi puding dapat menjadi bentuk inovasi pemanfaatan pangan lokal di Desa Sidorejo. Ubi ungu yang sebelumnya lebih banyak dimanfaatkan secara langsung atau dijual dapat diolah menjadi puding dengan tekstur lembut dan lebih mudah dikonsumsi oleh lansia. Pelaksanaan kegiatan dengan pendekatan Community Based Research melalui tahapan identifikasi potensi, perencanaan, tindakan, dan refleksi berhasil menghasilkan 130 porsi puding ubi ungu, yang terdiri atas 120 porsi untuk lansia dan 10 porsi untuk petugas posyandu. Puding kemudian dibagikan dalam kegiatan posyandu lansia disertai edukasi mengenai kandungan, manfaat, dan pemanfaatan ubi ungu sebagai pangan lokal. Respons positif dari peserta menunjukkan bahwa produk dapat diterima dengan baik oleh lansia. Kegiatan ini tidak hanya menghasilkan alternatif makanan tambahan, tetapi juga memberikan edukasi mengenai pemanfaatan pangan lokal secara lebih beragam. Dengan demikian, pengolahan ubi ungu menjadi puding dapat diterapkan sebagai salah satu alternatif inovasi pangan lokal dalam kegiatan pemberian makanan tambahan bagi lansia.

Saran

Berdasarkan hasil kegiatan, pemanfaatan ubi ungu sebagai pangan lokal perlu dilanjutkan dan dikembangkan dengan melibatkan kader posyandu serta masyarakat setempat agar inovasi pengolahan pangan dapat diterapkan secara berkelanjutan. Kegiatan edukasi mengenai pemanfaatan ubi ungu juga perlu dilakukan secara berkesinambungan agar pengetahuan masyarakat tidak berhenti setelah kegiatan KKN selesai. Untuk kegiatan berikutnya, dapat dilakukan evaluasi yang lebih terukur terhadap tingkat penerimaan, kandungan gizi, dan variasi produk olahan ubi ungu sehingga pengembangan pangan tambahan bagi lansia dapat dilakukan secara lebih tepat dan sesuai kebutuhan.

DAFTAR PUSTAKA

Mita Ariani et al., "Prosiding SEMNASBIO 8 2024 Tinggi , Termasuk Dalam Hal Sumber Daya Pangan Lokal Yang Tersebar Di Berbagai Wilayah . Pangan Lokal Dapat Menjadi Strategi Penting Untuk Mengatasi Masalah Gizi Ini Karena Pola Konsumsi Masyarakat (Kementerian Kesehatan RI , 2," *SEMNASBIO*, 2024, 417–25.

Pertanian Malang, ", Randhiki Gusti Perdana 1," *Jurnal Agroindustri Halal* 9, no. April (2023): 33–40.

Dini Nastiti Anjarsari et al., "Meningkatkan Kapasitas Kader Posyandudesa Pengatigan Kabuapaten Banyuwangi Dalam Pencegahan Stunting Dengan Puding Ubi Ungu," *Alamtana* 6, no. 1 (2025).

Malang, ", Randhiki Gusti Perdana 1."

Jurnal Pengabdian Masyarakat, "Pengolahan Ubi Jalar Menjadi Produk Olahan Pangan Dalam Mendukung Upaya Diversifikasi Pangan Lokal," *MONSU'ANI TANO* 6, no. 2 (2024): 402–11.

Noor Fadilah Romadhani et al., "Inovasi Produk Kuliner Lokal : Diversifikasi Ubi Ungu Menjadi Olahan Roti Modern Yang Sehat Dan Bergizi," *Madaniya* 7, no. 2 (2026): 1029–36.

Peningkatan Kapasitas et al., "Http://Jkp.Poltekkes-Mataram.Ac.Id/Index.Php/PKS/Index," *JURNAL PENGABDIAN MASYARAKAT SASAMBO* 4 (2023): 112–21.

Alessandra Salsa et al., "Sosialisasi Pemanfaatan Ubi Jalar Ungu Untuk Bahan Utama Puding Ubi Ungu Sebagai Makanan Tambahan Dalam Pencegahan Stunting Bagi Balita Di Desa Rancamulya Kecamatan Sumedang Utara," *Jurnal Pengabdian Masyarakat Dan Riset Pendidikan* 4, no. 1 (2025): 6041–44.

Darmin Tuwu et al., "IMPLEMENTASI PROGRAM POSYANDU LANSIA UNTUK MENJAGA" 6, no. 1 (2023): 20–29.

Potensi Bahan et al., "Jurnal Riset Gizi," *Jurnal Riset Gizi* 11, no. 2 (2023): 133–38.