



Pengolahan Selai Ubi Jalar dan Jagung bagi Masyarakat di Sekitar Pondok Pesantren Cepokolimo Pacet Mojokerto

Processing of Sweet Potato and Corn Jam for Communities Around Cepokolimo Islamic

Boarding School, Pacet, Mojokerto

Marina Revitriani^{a 1,*}, Fungki Sri Rejeki^{a 2}, Tri Rahayuningsih^{a 3}

^{a 1,2,3}Program Studi Teknologi Industri Pertanian Fakultas Teknik Universitas Wijaya Kusuma Surabaya

Jalan Dukuh Kupang XXV No.54 Surabaya 60225 Indonesia

marina_revi@uwks.ac.id¹

ARTICLE INFO

Article history

Received : 29-05-2026

Revised : 29-05-2026

Accepted : 30-05-2026

Published : 31-05-2026

Keywords: Jam, Sweet potato, Corn, Local ingredients, Cepokolimo

Kata Kunci : Ubi jalar, Jagung, Bahan lokal, Cepokolimo

ABSTRACT/ABSTRAK

Processing local food products can serve as an effort to empower communities while increasing the added value of regional agricultural commodities. Cepokolimo Islamic Boarding School in Pacet, Mojokerto, is one of the religious tourism destinations visited by tourists from various regions in East Java every weekend. This condition provides opportunities for developing local processed food products as regional specialties and souvenirs. This community service activity aimed to improve community knowledge and skills in processing sweet potato and corn jam while encouraging business opportunities to increase income. Sweet potatoes and corn were used as raw materials to utilize abundant local harvests, especially during harvest season. Jam was selected because it is relatively easy to produce and has a longer shelf life. The participants were women living around Cepokolimo Islamic Boarding School. The methods included material presentation, jam-making practice, and product packaging. Participants gained knowledge about ingredients, processing stages, and packaging techniques, and directly practiced making and tasting sweet potato and corn jam. The results showed that participants were satisfied and enthusiastic about the activity.

Pengolahan hasil pangan lokal dapat menjadi salah satu upaya pemberdayaan masyarakat sekaligus meningkatkan nilai tambah komoditas pertanian daerah. Pondok Pesantren Cepokolimo Pacet Mojokerto merupakan salah satu tujuan wisata religi yang setiap akhir pekan menerima kunjungan wisatawan dari berbagai daerah di Jawa Timur. Kondisi tersebut berpotensi dikembangkan melalui penyediaan produk olahan pangan lokal sebagai sajian maupun oleh-oleh khas daerah. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat sekitar pondok pesantren dalam pengolahan selai berbahan baku ubi jalar dan jagung, serta mendorong peluang usaha untuk menambah pendapatan masyarakat. Penggunaan ubi jalar dan jagung sebagai bahan baku merupakan upaya pemanfaatan hasil panen lokal yang melimpah, terutama pada saat panen raya. Selai dipilih karena proses pembuatannya relatif mudah dan memiliki daya simpan yang cukup lama. Peserta kegiatan merupakan ibu-ibu masyarakat sekitar Pondok Pesantren Cepokolimo. Metode kegiatan meliputi penyampaian materi, praktik pembuatan selai, dan pengemasan produk. Melalui kegiatan ini, peserta memperoleh pengetahuan mengenai alat dan bahan, tahapan proses pembuatan, serta teknik pengemasan selai. Peserta juga mempraktikkan secara langsung pembuatan selai ubi jalar dan selai jagung serta mencicipi produk yang dihasilkan. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa seluruh peserta merasa puas dan antusias terhadap pelatihan yang diberikan.



UCAPAN TERIMAKASIH (ACKNOWLEDGMENT)

The authors would like to thank Universitas Wijaya Kusuma Surabaya through the Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Wijaya Kusuma Surabaya for the financial support provided for this community service activity.

PENDAHULUAN

Pondok Pesantren Cepokolimo Pacet Mojokerto memiliki program wisata religi yang ditujukan bagi para lansia yang ingin meningkatkan pengetahuan agama sekaligus menikmati wisata alam di daerah Pacet Mojokerto. Setiap akhir pekan, pondok pesantren tersebut menerima kunjungan tamu wisata religi dengan jumlah rata-rata 25–30 orang dewasa yang berasal dari berbagai daerah di Jawa Timur. Selama kegiatan berlangsung, pengelola menyediakan konsumsi bagi para tamu yang menginap. Kondisi tersebut membuka peluang pengembangan produk olahan pangan berbahan baku lokal sebagai sajian maupun oleh-oleh khas Desa Cepokolimo.

Beberapa kegiatan pengabdian masyarakat sebelumnya telah dilaksanakan di Pondok Pesantren Cepokolimo, di antaranya pengembangan produk brownies ubi jalar (Puspitasari et al., 2024) serta pelatihan pembuatan sirup bunga telang (Rahayuningsih et al., 2023). Kegiatan tersebut menunjukkan bahwa masyarakat sekitar pondok pesantren memiliki minat dan antusiasme yang tinggi dalam mengikuti pelatihan pengolahan pangan lokal. Peserta aktif mengikuti praktik dan mengajukan pertanyaan selama kegiatan berlangsung. Hal ini menunjukkan adanya potensi pengembangan keterampilan masyarakat melalui inovasi pengolahan pangan berbasis bahan lokal.

Beberapa kegiatan pengabdian masyarakat terkait pelatihan pembuatan selai telah dilaporkan sebelumnya, antara lain pelatihan pembuatan selai jagung (Christabela et al., 2024), pelatihan pembuatan selai buah naga yang bernilai ekonomis (Rahmawati et al., 2024), pelatihan pembuatan selai jeruk (Purnawati et al., 2024), pengolahan salak menjadi selai (Sufaidah et al., 2023), pelatihan pengolahan dan pengemasan selai nanas (Iswand et al., 2023) serta pembuatan selai ubi jalar ungu (C. D. Tuhumury et al., 2022). Hasil kegiatan tersebut menunjukkan bahwa pengolahan bahan pangan lokal menjadi selai dapat meningkatkan keterampilan masyarakat dan menghasilkan produk bernilai tambah. Namun demikian, kegiatan serupa belum pernah dilaksanakan pada masyarakat sekitar Pondok Pesantren Cepokolimo dengan memanfaatkan ubi jalar dan jagung yang tersedia di wilayah tersebut. Oleh karena itu, pelatihan pengolahan selai ubi jalar dan jagung perlu dilakukan sebagai upaya diversifikasi pangan lokal sekaligus pengembangan peluang usaha masyarakat.

Kegiatan pengabdian masyarakat kali ini berupa pelatihan pengolahan selai ubi jalar dan jagung sebagai upaya pemanfaatan bahan pangan lokal. Ubi jalar dan jagung dipilih karena merupakan hasil pertanian yang cukup melimpah di Desa Cepokolimo, terutama pada saat panen raya. Ubi jalar merupakan salah satu bahan pangan lokal yang berpotensi dikembangkan menjadi berbagai produk olahan bernilai tambah. Selain sebagai sumber karbohidrat, ubi jalar juga mengandung berbagai vitamin, mineral, dan serat yang bermanfaat bagi tubuh (Amirullah et al., 2024). Sementara itu, jagung manis merupakan komoditas pangan yang banyak dibudidayakan dan memiliki kandungan karbohidrat serta cita rasa manis yang sesuai untuk diolah menjadi produk selai (Launuru & Daningsih, 2020). Pada kondisi tertentu, sebagian hasil panen ubi jalar tidak dipanen dan dibiarkan membusuk di lahan akibat rendahnya harga jual. Selain hasil pertanian, Desa Cepokolimo juga memiliki potensi peternakan berupa produksi susu sapi segar. Penambahan susu pada pembuatan selai ubi jalar selain dapat menggantikan penggunaan air juga dapat meningkatkan nilai gizi produk yang dihasilkan. Hal ini sesuai dengan penelitian Nafi' et al., (2018) yang melaporkan bahwa penambahan susu full cream pada produk selai oles dapat meningkatkan kandungan protein dan lemak serta memperbaiki penerimaan organoleptik produk.

Selai merupakan produk pangan semi padat yang umumnya dibuat dari buah dengan penambahan gula dan bahan tambahan lain. Namun demikian, selai juga dapat dibuat dari berbagai bahan pangan nabati seperti buah-buahan, contohnya selai kelapa (Arsyad, 2018) bahkan kacang-kacangan seperti selai kacang merah (Revitriani & Rahayuningsih, 2024). Selai dipilih karena proses pembuatannya relatif mudah, dapat menggunakan peralatan rumah tangga, dan memiliki daya simpan yang cukup lama sehingga berpotensi

dikembangkan sebagai produk usaha rumah tangga. Dalam pembuatan selai diperlukan komposisi bahan baku dan bahan tambahan yang tepat agar diperoleh produk dengan kualitas yang baik. Konsentrasi gula, bahan pengental, serta formulasi bahan yang digunakan dapat memengaruhi karakteristik fisikokimia dan organoleptik selai yang dihasilkan (Linggawati et al., 2020, Handoyo et al., 2021). Selain itu, mutu selai juga dipengaruhi oleh tingkat penerimaan konsumen terhadap warna, aroma, rasa, dan tekstur produk

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat sekitar Pondok Pesantren Cepokolimo dalam pengolahan selai berbahan baku ubi jalar dan jagung. Artikel ini disusun untuk mendeskripsikan pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat serta hasil pelatihan pengolahan selai berbahan baku lokal bagi masyarakat di sekitar Pondok Pesantren Cepokolimo Pacet Mojokerto. Kegiatan ini diharapkan dapat mendukung pengembangan produk pangan lokal serta berkontribusi terhadap pencapaian Sustainable Development Goals (SDGs), khususnya pada tujuan pekerjaan layak dan pertumbuhan ekonomi serta konsumsi dan produksi yang bertanggung jawab.

METODE

Masyarakat sasaran dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah ibu-ibu yang tinggal di sekitar Pondok Pesantren Cepokolimo Pacet Mojokerto dengan jumlah peserta sekitar 30 orang. Sebagian besar peserta merupakan ibu rumah tangga yang memiliki ketertarikan terhadap pengolahan pangan lokal dan berpotensi mengembangkan usaha rumah tangga berbasis pangan. Peserta berperan aktif dalam seluruh rangkaian kegiatan mulai dari penyampaian materi, diskusi, praktik pembuatan selai, hingga evaluasi kegiatan.

Pihak yang terlibat dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini terdiri atas tim dosen bidang teknologi pangan yang berperan dalam penyampaian materi, demonstrasi pengolahan selai, pendampingan praktik, dan evaluasi kegiatan. Mahasiswa turut membantu dalam persiapan alat dan bahan, dokumentasi kegiatan, serta pendampingan peserta selama praktik berlangsung. Pengelola Pondok Pesantren Cepokolimo berperan dalam koordinasi kegiatan dan membantu mengumpulkan peserta pelatihan.

Pelaksanaan kegiatan dilakukan melalui beberapa tahapan, yaitu survei dan analisis situasi, uji coba produk, pelaksanaan pelatihan, dan evaluasi kegiatan. Tahap survei dan identifikasi kebutuhan masyarakat dilakukan pada bulan September 2024, Tahap survei dilakukan untuk mengidentifikasi potensi bahan pangan lokal dan kebutuhan masyarakat. Berdasarkan hasil survei ditetapkan tema kegiatan berupa pengolahan selai jagung dan selai ubi jalar. Kemudian dilanjutkan dengan uji coba pembuatan produk pada bulan Oktober 2024 di Laboratorium Pangan Program Studi Teknologi Industri Pertanian Universitas Wijaya Kusuma Surabaya untuk menentukan formulasi dan proses pengolahan yang sesuai. Selanjutnya, pelatihan pengolahan selai ubi jalar dan jagung dilaksanakan pada tanggal 8 November 2024 di Pondok Pesantren Cepokolimo, Kecamatan Pacet, Kabupaten Mojokerto

Pelatihan dilaksanakan di aula Pondok Pesantren Cepokolimo. Kegiatan diawali dengan pengisian kuesioner pre-test, dilanjutkan penyampaian materi mengenai pengolahan selai jagung dan selai ubi jalar. Setelah itu peserta melakukan praktik langsung mulai dari persiapan bahan baku, proses pengolahan, pemasakan, hingga pengemasan produk dengan pendampingan tim pelaksana. Kegiatan diakhiri dengan pengicipan produk dan pengisian kuesioner post-test sebagai evaluasi kegiatan.

Ilmu pengetahuan dan teknologi yang ditransfer dalam kegiatan ini meliputi pemanfaatan bahan pangan lokal, teknik pengolahan selai, formulasi bahan, penggunaan susu sebagai bahan tambahan, teknik pemasakan, dan pengemasan produk pangan sederhana. Teknologi yang diperkenalkan menggunakan metode sederhana sehingga mudah diterapkan oleh masyarakat dengan menggunakan peralatan rumah tangga. Alat yang digunakan dalam kegiatan meliputi kompor, panci, pengaduk, blender, baskom, pisau, timbangan, dan wadah pengemasan. Bahan yang digunakan terdiri atas ubi jalar, jagung, gula, susu segar, dan bahan tambahan lain yang diperlukan dalam pembuatan selai.

Pengumpulan data dilakukan melalui observasi selama kegiatan berlangsung, dokumentasi kegiatan, dan pengisian kuesioner oleh peserta sebelum dan sesudah pelatihan. Data yang dikumpulkan meliputi tingkat partisipasi peserta, pemahaman materi, keterampilan praktik, dan kepuasan peserta terhadap kegiatan pelatihan. Indikator keberhasilan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ditunjukkan melalui antusiasme peserta selama kegiatan berlangsung, peningkatan pemahaman peserta berdasarkan hasil pre-test dan post-test, kemampuan peserta dalam mempraktikkan pembuatan selai, serta tingkat kepuasan peserta terhadap

pelaksanaan kegiatan. Data hasil kuesioner pre-test dan post-test dianalisis secara deskriptif kuantitatif menggunakan persentase. Hasil analisis kemudian disajikan dalam bentuk tabel untuk memudahkan interpretasi data.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat berupa pelatihan pengolahan selai ubi jalar dan selai jagung dilaksanakan di aula Pondok Pesantren Cepokolimo Pacet Mojokerto dengan jumlah peserta sebanyak 30 orang. Peserta merupakan ibu-ibu masyarakat sekitar pondok pesantren yang sebagian besar bekerja sebagai petani. Peserta mengikuti kegiatan dengan antusias karena tertarik terhadap pengolahan pangan berbahan baku lokal yang dapat dikembangkan sebagai produk pangan rumah tangga.

Sebelum penyampaian materi, peserta diminta mengisi kuesioner pre-test untuk mengetahui pengetahuan awal dan harapan peserta terhadap kegiatan pelatihan pengolahan selai. Hasil pre-test ditunjukkan pada Tabel 1.

Tabel 1. Hasil Pre-test Pelatihan Pengolahan Selai (N=30)

Pertanyaan	Ya (%)	Tidak (%)
Apakah teknologi pengolahan selai merupakan materi yang menarik bagi peserta?	100	0
Apakah teknologi pengolahan selai dibutuhkan peserta?	97	3
Apakah pelaksanaan kegiatan sesuai rencana?	93	7
Apakah tema kegiatan menimbulkan keingintahuan peserta?	93	7
Pernahkah Anda menerima materi selai sebelumnya?	7	93
Sudah siapkah Anda mengikuti kegiatan pengabdian masyarakat ini?	100	0
Apakah Anda sudah pernah mengonsumsi selai ubi jalar?	3	97
Apakah Anda sudah pernah mengonsumsi selai jagung?	3	97
Apakah Anda berharap narasumber menjelaskan materi sehingga mudah dipahami?	100	0
Apakah Anda berharap pertanyaan yang diajukan akan dijawab oleh narasumber?	100	0
Apakah Anda berharap kegiatan ini memberikan manfaat?	100	0
Apakah Anda berharap dapat mempraktikkan pembuatan selai ubi jalar?	93	7
Apakah Anda berharap dapat mempraktikkan pembuatan selai jagung?	93	7

Berdasarkan hasil pre-test diketahui bahwa seluruh peserta menyatakan teknologi pengolahan selai merupakan materi yang menarik. Sebagian besar peserta juga menyatakan bahwa teknologi pengolahan selai dibutuhkan masyarakat dan tema kegiatan menimbulkan rasa ingin tahu peserta. Selain itu, hampir seluruh peserta belum pernah menerima materi mengenai pengolahan selai maupun mengonsumsi selai ubi jalar dan selai jagung sebelumnya.

Hasil tersebut menunjukkan bahwa masyarakat masih memiliki keterbatasan pengetahuan mengenai diversifikasi produk pangan berbahan baku lokal. Kondisi ini mendukung pentingnya kegiatan pelatihan pengolahan selai sebagai salah satu upaya peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat. Tingginya minat peserta terhadap kegiatan juga sejalan dengan kegiatan pengabdian masyarakat sebelumnya mengenai pengolahan brownies ubi jalar dan sirup bunga telang yang menunjukkan antusiasme masyarakat terhadap inovasi pangan lokal.

Penyampaian materi dilakukan sebelum praktik pembuatan selai sebagaimana ditunjukkan pada Gambar 1. Materi yang diberikan meliputi pengenalan selai, bahan baku yang digunakan, tahapan pengolahan, pengemasan, dan penyajian produk. Produk selai yang diperkenalkan terdiri atas selai ubi jalar dan selai jagung.



Gambar 1. Penyampaian Materi Selai Ubi Jalar dan Selai Jagung

Tahapan pembuatan selai ubi jalar meliputi pencucian, pengukusan, penghancuran, dan pemasakan. Sedangkan tahapan pembuatan selai jagung meliputi pencucian, pemipilan, penghancuran, dan pemasakan. Tahapan pembuatan selai menurut (Nurani, et al 2020))(Fahrhani et al., 2023) diawali dengan sortasi dan pencucian bahan baku, kemudian dilanjutkan dengan proses penghancuran atau pelumatan. Selanjutnya bahan dimasak sambil ditambahkan gula untuk mencapai kekentalan yang diinginkan, di mana proses ini berperan penting dalam pembentukan tekstur dan konsistensi gel selai. Pada beberapa formulasi, penambahan pektin dapat dilakukan untuk memperbaiki struktur gel dan kualitas tekstur produk (Holinesti et al., 2023). Proses pemanasan dan pengadukan selama pemasakan juga menentukan homogenitas dan sifat fisik selai (Sembiring et al., 2023). Secara umum, pembuatan selai merupakan rangkaian proses yang meliputi persiapan bahan, pemasakan, dan pengentalan yang memengaruhi warna, tekstur, dan karakteristik akhir produk (Azhari et al., 2025) (Haq et al., 2025)).

Produk selai yang telah jadi dapat dikemas menggunakan botol kaca maupun cup plastik sehingga lebih menarik dan praktis untuk disajikan. Setelah penyampaian materi selesai, peserta diberikan kesempatan untuk bertanya mengenai proses pengolahan selai. Peserta terlihat aktif selama sesi diskusi berlangsung. Selanjutnya dilakukan praktik pembuatan selai ubi jalar dan selai jagung sebagaimana ditunjukkan pada Gambar 2. Peserta terlibat langsung dalam seluruh tahapan pengolahan mulai dari persiapan bahan baku hingga pengemasan produk.



Gambar 2. Praktek Pembuatan Selai

Penggunaan ubi jalar dan jagung sebagai bahan baku merupakan salah satu bentuk pemanfaatan hasil pertanian lokal yang melimpah saat panen raya. Selain itu, penggunaan susu segar pada selai ubi jalar dapat meningkatkan cita rasa dan nilai gizi produk. Hal ini didukung oleh Hitjahubessy et al., (2021) serta Nafi' et al., (2018) yang menunjukkan bahwa penambahan susu pada produk selai dapat meningkatkan karakteristik organoleptik dan mutu produk.

Teknologi pengolahan yang diperkenalkan tergolong sederhana karena menggunakan peralatan rumah tangga sehingga mudah diterapkan oleh masyarakat. Pengolahan pangan lokal dapat meningkatkan nilai

tambah komoditas pertanian, memperluas pemanfaatan bahan baku lokal, serta membuka peluang usaha rumah tangga yang berpotensi meningkatkan pendapatan masyarakat ((Anugrah et al., 2025; Wariani et al., 2024).

Selai yang dihasilkan kemudian dikemas dalam botol kaca untuk menjaga kebersihan dan mutu produk. Pengemasan yang tepat dapat membantu melindungi produk dari kerusakan fisik maupun kontaminasi sehingga kualitas produk dapat dipertahankan selama penyimpanan. Pengemasan pangan berfungsi sebagai pelindung produk dari pengaruh lingkungan luar yang dapat menyebabkan penurunan mutu serta membantu memperpanjang daya simpan produk pangan.(Ropikoh et al., 2024). Kemasan kaca dipilih karena bersifat inert sehingga tidak bereaksi dengan produk pangan, mudah dibersihkan, mampu melindungi produk dari pengaruh lingkungan luar yang dapat menurunkan kualitas produk selama penyimpanan., serta memudahkan konsumen melihat kondisi produk yang dikemas (Robertson & L., 2016)

.Setelah praktik selesai, produk selai yang telah dibuat dioleskan pada roti tawar dan dibagikan kepada peserta untuk dicicipi seperti yang terlihat pada Gambar 3. Kegiatan pencicipan dilakukan sebagai evaluasi sederhana terhadap penerimaan produk oleh peserta. Sebagian besar peserta menyatakan menyukai rasa, aroma, dan tekstur selai yang dihasilkan, terutama selai jagung. Hasil tersebut menunjukkan bahwa produk selai berbahan baku lokal memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai produk pangan rumah tangga maupun oleh-oleh khas daerah.



Gambar 3. Pencicipan Produk Selai

Selanjutnya peserta diminta mengisi kuesioner post-test untuk mengetahui tingkat pemahaman dan kepuasan peserta terhadap kegiatan pelatihan. Hasil post-test ditunjukkan pada Tabel 2. Hasil post-test menunjukkan bahwa hampir seluruh peserta menyatakan teknologi pengolahan selai menarik dan dibutuhkan masyarakat. Sebagian besar peserta juga menyatakan materi yang diberikan mudah dipahami dan pertanyaan yang diajukan mendapatkan respon dari narasumber. Seluruh peserta merasa puas terhadap kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang telah dilaksanakan.

Tabel 2. Hasil Post-test Pengolahan Selai (N=30)

Pertanyaan	Ya (%)	Tidak (%)
Teknologi pengolahan selai menarik bagi peserta	97	3
Teknologi pengolahan selai dibutuhkan peserta	97	3
Pelaksanaan kegiatan sesuai rencana	97	3
Peserta belum pernah menerima materi pengolahan selai	7	93
Peserta belum pernah mengonsumsi selai ubi jalar	7	93
Peserta belum pernah mengonsumsi selai jagung	0	100
Materi yang dijelaskan narasumber mudah dipahami	98	2
Pertanyaan yang diajukan mendapat respon dari narasumber	90	10
Peserta puas dengan kegiatan pengabdian kepada masyarakat	100	0
Peserta mampu mempraktikkan pembuatan selai ubi jalar	100	0
Peserta mampu mempraktikkan pembuatan selai jagung	97	3
Peserta menyukai hasil produk selai ubi jalar	97	3
Peserta menyukai hasil produk selai jagung	100	0

Peserta mampu mempraktikkan pembuatan selai ubi jalar dan selai jagung secara mandiri mulai dari persiapan bahan, proses pengolahan, hingga pengemasan produk. Hal ini menunjukkan bahwa pendekatan pelatihan berbasis praktik langsung efektif dalam meningkatkan keterampilan masyarakat. Hasil tersebut

sejalan dengan Iswand et al., (2023) yang menyatakan bahwa pelatihan pengolahan dan pengemasan selai dapat meningkatkan keterampilan serta partisipasi aktif masyarakat melalui kegiatan praktik langsung. Christabela et al., (2024) juga melaporkan bahwa pelatihan pembuatan selai jagung mampu meningkatkan kemampuan masyarakat dalam mengolah bahan pangan lokal menjadi produk bernilai tambah. Selain itu, pelatihan pembuatan selai juga dilaporkan mampu mendorong kreativitas masyarakat dalam mengembangkan variasi produk olahan pangan berbasis bahan lokal (Pramono et al., 2018)

Seluruh peserta memberikan respon positif terhadap produk yang dihasilkan, ditunjukkan dengan tingkat kesukaan yang tinggi terhadap selai jagung dan selai ubi jalar. Hal ini mengindikasikan bahwa produk selai berbahan baku lokal dapat diterima dengan baik oleh masyarakat dan memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai produk usaha rumah tangga. Hal ini sesuai dengan Launuru & Daningsih, (2020) yang menyatakan bahwa jagung manis memiliki potensi untuk diolah menjadi produk selai dengan karakteristik sensori yang dapat diterima oleh konsumen. Selain itu juga sejalan dengan (Kesumawati et al., 2024) yang melaporkan bahwa pembuatan berbagai jenis selai dapat menjadi alternatif diversifikasi pangan sekaligus meningkatkan minat masyarakat dalam mengonsumsi produk olahan pangan. Keberhasilan kegiatan ini dapat menjadi salah satu contoh praktik baik dalam pemanfaatan hasil pertanian lokal melalui pengolahan pangan sederhana. Kegiatan pengabdian masyarakat ini juga mendukung pencapaian Sustainable Development Goals (SDGs), khususnya pada aspek pekerjaan layak dan pertumbuhan ekonomi serta konsumsi dan produksi yang bertanggung jawab melalui pemanfaatan hasil pertanian lokal menjadi produk pangan bernilai tambah.

Tingkat kesukaan peserta terhadap selai jagung lebih tinggi dibandingkan selai ubi jalar. Hal ini diduga karena selai jagung memiliki rasa manis yang lebih familiar, aroma yang lebih ringan, serta tekstur yang lebih lembut sehingga lebih mudah diterima oleh peserta. Selain itu, warna kuning cerah pada selai jagung juga dapat meningkatkan daya tarik produk. (Rianto et al., 2017) menjelaskan bahwa perlakuan terbaik selai jagung menghasilkan warna kuning yang disukai panelis. Penelitian (Rizki et al., 2025) juga menunjukkan bahwa atribut tekstur, daya oles, dan warna merupakan faktor yang memengaruhi penerimaan panelis terhadap selai jagung. Meskipun ubi jalar oranye mengandung β -karoten yang memberikan warna oranye khas pada bahan baku (Chi et al., 2024), warna selai yang dihasilkan cenderung lebih kecokelatan setelah proses pengolahan. Perbedaan karakteristik sensori tersebut diduga memengaruhi tingkat penerimaan peserta terhadap kedua produk yang dihasilkan. Dari segi tekstur, selai jagung lebih lembut dibanding selai ubi jalar yang lebih padat karena kandungan pati dan serat lebih banyak. karakteristik tekstur selai tidak hanya ditentukan oleh penambahan bahan tambahan, tetapi juga oleh kandungan alami bahan baku dan kondisi pemasakan selama proses pengolahan (Halik et al., 2023).

Selama pelaksanaan kegiatan terdapat beberapa kendala, salah satunya keterbatasan alat praktik sehingga tidak semua peserta dapat melakukan proses pembuatan selai secara langsung. Peserta tetap mengikuti kegiatan melalui demonstrasi dan praktik terbimbing yang dilakukan secara bergantian. Setelah pengisian kuesioner selesai, kegiatan ditutup dengan sesi foto bersama seluruh peserta sebagaimana ditunjukkan pada Gambar 4.



Gambar 4. Foto Bersama

KESIMPULAN

Kegiatan pelatihan pengolahan selai ubi jalar dan jagung berhasil meningkatkan keterampilan peserta dalam mengolah bahan pangan lokal menjadi produk bernilai tambah. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa 97%

peserta mampu mempraktikkan pembuatan selai secara mandiri, sedangkan 100% peserta menyatakan puas terhadap pelaksanaan kegiatan. Selain itu, seluruh peserta menyukai produk selai jagung yang dihasilkan dan sebagian besar peserta menyukai selai ubi jalar. Hasil tersebut menunjukkan bahwa pelatihan pengolahan selai berbasis bahan pangan lokal berpotensi mendukung diversifikasi pangan dan pengembangan usaha rumah tangga masyarakat sekitar Pondok Pesantren Cepokolimo.

Kegiatan ini memberikan manfaat dalam mendukung pemanfaatan hasil pertanian lokal, terutama ubi jalar dan jagung, sehingga berpotensi dikembangkan sebagai produk usaha rumah tangga maupun oleh-oleh khas daerah.. Sebagai bentuk keberlanjutan kegiatan, saat ini produk selai telah mulai diproduksi dan dijual oleh pengelola Pondok Pesantren Cepokolimo, Pengembangan kegiatan selanjutnya dapat dilakukan melalui pendampingan variasi produk, pengemasan, dan pemasaran agar produk memiliki nilai ekonomi yang lebih tinggi.

DAFTAR PUSTAKA

- Amirullah, M. F., Afifah, D. N., Noer, E. R., Gizi, D. I., Kedokteran, F., Diponegoro, U., & Tengah, J. (2024). *A LITERATURE REVIEW : VARIASI UBI JALAR*. 13, 267–277.
- Anugrah, R. M., Erwiyani, A. R., & Siswati, A. (2025). *Peningkatan Nilai Tambah dan Kemandirian Pangan melalui Pelatihan Pengolahan Produk Pangan Lokal di Desa Kawengen , Kabupaten Semarang*. 7, 291–295.
- Arsyad, M. (2018). Pengaruh Konsentrasi Gula Terhadap Pembuatan Selai Kelapa Muda (*Cocos nucifera* L). *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 1(2), 35. <https://doi.org/10.32662/gatj.v1i2.424>
- Azhari, S. L., Suroto, A., & Setiyawan, S. (2025). *Pemanfaat Labu Siam (Sechium Edule) dalam Pembuatan Selai sebagai Alternatif Produk Olahan Lokal Sekolah Tinggi Pariwisata Sahid Surakarta , Indonesia pelaku usaha kecil dan petani sekaligus memperkuat ketahanan pangan lokal (Putri et al ., Labu siam (Sechium edule) merupakan tanaman merambat tahunan dari famili Selai dengan gula hingga mencapai kekentalan tertentu . Kandungan gula yang tinggi berfungsi. 2(September).*
- C. D. Tuhumury, H., Moniharapon, E., & Souripet, A. (2022). Pembuatan Selai Ubi Jalar Ungu Di Desa Hitu, Kecamatan Leihitu, Kabupaten Maluku Tengah. *Jurnal Hirono*, 2(1), 1–8. <https://doi.org/10.55984/hirono.v2i1.80>
- Chi, N., Ngoc, T., Hao, H. Van, Quang, V., & Minh, N. (2024). Food Chemistry : X Quality attributes , antioxidant activity and color profile of orange-fleshed sweet potato grown in Vietnam. *Food Chemistry: X*, 24(September), 102060. <https://doi.org/10.1016/j.fochx.2024.102060>
- Christabela, T., Supriyanto, N., Triantoro, S., Nugroho, T., & Daniarko, R. (2024). Pengembangan Masyarakat Melalui Pelatihan Dan Pembuatan SelaiJagung Di Desa Latsari, Kecamatan Mojowarno, Kabupaten Jombang. *Media Pengabdian Kepada Masyarakat (MPKM)*, 3(1), 49–53.
- Fahriani, L., Izzah, A., Syafi, M., & Sabina, A. N. (2023). *Pengolahan Cabai Merah Besar Menjadi Produk Selai (Processing Large Red Peppers in to Jam Product)*. 5(April), 5–11.
- Handoyo, A., Indarto, T., & Suseno, P. (n.d.). *PENGARUH KONSENTRASI Carboxymethyl Cellulose (CMC) TERHADAP SIFAT FISIKOKIMIA DAN ORGANOLEPTIK SELAI KOPI DENGAN CARRIER LABU KUNING (Curcubita moschata Duchesne) (The Effect of Carboxymethyl Cellulose (CMC) Concentration on Physicochemical and Organoleptic Properties of Coffee Jam with Yellow Pumpkin (Curcubita moschata Duchesne) as Carrier). Cmc*, 169–174.
- Haq, W. O. N. A. N., Yuniati1, Y., & Handarini, K. (2025). *PENGEMBANGAN PRODUK SELAI BERBASIS PISANG AMBON (Musa paradisiaca S .) DAN UBI JALAR UNGU (Ipomea batatas L) : ANALISIS ANTIOKSIDAN , NILAI GIZI DAN*. 10(1), 8231–8241.
- Hitijahubessy, M. S., Mailoa, M., & Moniharapon, E. (2021). Karakteristik Kimia dan Organoleptik Selai Oles Kenari (*Canarium indicum* L.) Dengan Penambahan Susu Full Cream. *Makila*, 15(2), 130–140. <https://doi.org/10.30598/makila.v15i2.4575>
- Holinesti, R., Sanita, N., Faridah, A., & Insan, R. R. (2023). *Pengaruh Penambahan Gelatin terhadap Kualitas Organoleptik*. 8(2), 95–105.

- Iswand, R. M., Asyik, N., Herdhiansyah, D., Sadimantara, M. S., & Sudarmo, H. (2023). Pelatihan Pengolahan dan Pengemasan Selai Nanas kepada Ibu-Ibu Dasa Wisma Kelurahan Mokoau Kota Kendari - Sulawesi Tenggara. *Sarwahita*, 19(October), 544–555. <https://doi.org/10.21009/sarwahita.19k.4>
- Kesumawati, N., Feni, R., Hayati, R., Efrita, E., Marwan, E., Ariyani, F., Bengkulu, U. M., & Bengkulu, U. H. (2024). *PEMBUATAN BERMACAM - MACAM SELAI SEBAGAI UPAYA PENAMBAH*. 2(5).
- Launuru, M. R., & Daningsih, E. (2020). PENGEMBANGAN SELAI JAGUNG MANIS (Zea mays saccharata) DENGAN KONSENTRASI GULA YANG BERBEDA. *Jurnal Pendidikan Informatika Dan Sains*, 8(2), 179–192. <https://doi.org/10.31571/saintek.v8i2.1269>
- Nafi', A., Maqdz, C. H. P., & Maryanto, M. (2018). KARAKTERISASI SELAI OLES KORO PEDANG (Canavalia ensiformis L.) DENGAN VARIASI PENAMBAHAN SUSU FULL KRIM. *Jurnal Agroteknologi*, 12(02), 126. <https://doi.org/10.19184/j-agt.v12i02.9278>
- Nurani, F. P. (2020). *Journal of Food Technology and Agroindustry Volume 2 No 1 Februari 2020 PENAMBAHAN PEKTIN , GULA , DAN ASAM SITRAT DALAM PEMBUATAN SELAI DAN MARMALADE BUAH-BUAHAN Journal of Food Technology and Agroindustry Volume 2 No 1 Februari 2020*. 2(1), 27–32.
- Pramono, R., Salem, I. S. G., & Natasia, T. T. (2018). *Pelatihan pembuatan selai kreasi baru*. 1, 23–25.
- Purnawati, M., Fitriah, L., Ibiriti, A. U. K., & Pratiwi, D. W. (2024). *Pelatihan Pembuatan Selai Jeruk: Diversifikasi Jeruk Lokal Guna Meningkatkan Ekonomi Kreatif di Desa Jedong*. 2(2).
- Puspitasari, D., Rahayuningsih, T., Iriantini, D. B., Rejeki, F. S., & Retno, E. (2024). *Pengembangan Usaha Produk Brownies Ubi Jalar untuk Meningkatkan Ekonomi Masyarakat Sekitar Pondok Pesantren Cepokolimo Mojokerto*. 4(1), 85–91.
- Rahayuningsih, T., Revitriani, M., Noerhartati, E., & Mujiyanto. (2023). *Pengolahan Bunga Telang Kering dan Sirup Bunga Telamg Warga Sekitar Pondok Pesantren Cepokolimo Pacet Mojokerto*. V(2), 315–330.
- Rahmawati, Yahya, M., Asmirawati, Baharuddin, A., & Maryam, S. (2024). *View of Ekonomi Kreatif Berbasis Kewirausahaan (Pelatihan Pembuatan Selai dari Buah Naga yang Bernilai Ekonomis).pdf*.
- Revitriani, M., & Rahayuningsih, T. (2024). Utilisation of Pineapple Waste in the Processing of Red Bean Jam. *Journal of Advances in Food Science & Technology*, 11(2), 1–9. <https://doi.org/10.56557/jafsar/2024/v11i28618>
- Rianto, Efendi, R., & Zalfiatri, Y. (2017). Pengaruh penambahan pektin terhadap mutu selai jagung manis (Zea Mays.L). *Jurnal JOM Faperta*, 4(1), 1–7. <https://media.neliti.com/media/publications/201424-none.pdf>
- Rizki, N., Riska, N., & Dahlia, M. (2025). 3 1,2,3. 11(2019), 192–206.
- Robertson, G., & L., . (2016). *Food Packaging: Principles and Practice (4th ed.)*. CRC Press.
- Ropikoh, S., Idris, M., Nuh, G. M., & Zainal, M. (2024). *PRODUK PANGAN (The Development Of Food Product Packaging And Storage Technology)*. 6(April), 30–38.
- Sembiring, B. B., Fanani, M. Z., & Haris, H. (n.d.). *PENGOLAHAN SELAI BUAH PALA PADA SKALA INDUSTRI RUMAH TANGGA (A Jam Processing From Meat Of Nutmeg in a Home Scale Industry)*. 5(2), 136–146.
- Sufaidah, S., Hariono, T., Ilyas, N. T., & Warishof, M. D. (2023). *Pemberdayaan Masyarakat melalui Pengolahan Salak menjadi Selai di Desa Jatiwates Kecamatan Tembelang*. 4(2), 2–5.
- Wariani, T., Hayon, V. H. B., Naen, A. B., Katolik, U., & Mandira, W. (2024). *Pengolahan makanan lokal sebagai upaya peningkatan kualitas dan nilai ekonomi*. 5, 354–366.