

**LAPORAN AKHIR**  
**PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT**  
**WORKSHOP FOOD PROCESSING: PENGOLAHAN *FRENCH FRIES* UBI**  
**JALAR PUTIH (*Ipomoea batatas* L.) BEKU**



**Oleh:**

<b>Yulina Lailatul Maslukhah, M.Si</b>	<b>0713079302</b>
<b>Rizqi Sofi Nur Fitriyah, M.Si</b>	<b>0728109302</b>

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN FAKULTAS TEKNOLOGI DAN SAINS**  
**UNIVERSITAS PGRI WIRANEGARA**  
**DESEMBER 2024**

**HALAMAN PENGESAHAN**  
**LAPORAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT**

Judul Kegiatan : Workshop Food Processing: Pengolahan  
*French Fries* Ubi Jalar Putih (*Ipomoea batatas* L.) Beku

Nama Mitra : SMK Negeri 1 Pasuruan

Ketua Tim Pengusul

- a. Nama Lengkap : Yulina Lailatul Maslukhah, M.Si
- b. NIDN : 0713079302
- c. Jabatan Fungsional : Asisten Ahli
- d. Fakultas/Prodi : Teknologi dan Sains/ Teknologi Pangan
- e. Nomor HP : 081210696869
- f. Alamat Email : [anna.yulina17@gmail.com](mailto:anna.yulina17@gmail.com)

Anggota Tim Pengusul

- a. Nama Lengkap : Rizqi Sofi Nur Fitriyah, M.Si
- b. NIDN : 0728109302
- c. Jabatan Fungsional : Tenaga Pengajar
- d. Fakultas/Prodi : Teknologi dan Sains/ Teknologi Pangan

Luaran yang Dihasilkan : Jurnal Nasional

Jangka Waktu Pelaksanaan : 1 tahun

Biaya Total : Rp 2.000.000,-

- a. Uniwara : Rp 2.000.000,-
- b. Sumber lain : -

Mengetahui,  
Dekan Fakultas Teknologi dan Sains



M. Hendra Prawan Putra, M.T., M.M  
NIDN. 0725038303

Pasuruan, 30 Desember 2024  
Ketua Pelaksana

Yulina Lailatul Maslukhah, M.Si  
NIDN. 0713079302

Menyetujui,  
Kepala BP2M,

Badriyah Wulandari, MA  
NIDN. 0717128802

## DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	i
DAFTAR ISI.....	ii
DAFTAR TABEL.....	iii
DAFTAR GAMBAR.....	iii
DAFTAR LAMPIRAN.....	iii
RINGKASAN.....	iv
BAB 1. PENDAHULUAN.....	1
BAB 2. TARGET DAN LUARAN.....	2
BAB 3. METODE PELAKSANAAN.....	3
Tahapan Pelaksanaan Kegiatan Workshop.....	3
Analisis Data.....	3
Pembuatan French Fries Beku Ubi Jalar Putih ( <i>Ipomoea Batatas L.</i> ).....	3
BAB 4. HASIL DAN LUARAN YANG DICAPAI.....	4
Distribusi responden terhadap pemahaman materi pengolahan <i>french fries</i> ubi jalar putih ( <i>Ipomoea batatas L.</i> ) beku.....	4
Pengaruh pemahaman peserta terhadap materi pengolahan <i>french fries</i> ubi jalar putih ( <i>Ipomoea batatas L.</i> ) beku.....	7
BAB 5. SIMPULAN DAN SARAN.....	9
DAFTAR PUSTAKA.....	9
LAMPIRAN.....	11

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. Jawaban Skor Soal Pre Tes dan Pos Tes Peserta Workshop .....	4
Tabel 2. Total Nilai Pre Tes dan Pos Tes Peserta Workshop .....	5
Tabel 3. Rentang Nilai Pre dan Pos Tes Peserta .....	5
Tabel 4. Uji Normalitas Jawaban Peserta .....	6
Tabel 5. Statistika Deskriptif Terhadap Nilai Pre Tes dan Pos Tes Peserta Workshop.....	7
Tabel 6. Hasil Wilcoxon Signed Rank Test.....	8
Tabel 7. Uji Perbedaan Nilai Pre-Pos Tes Peserta Pada <i>Wilcoxon Signed Rank Test</i> .....	8

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Penyampaian Materi Proses Pengolahan French Fries Ubi Jalar Putih ( <i>Ipomoea batatas</i> L.) Beku .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Gambar 2. Demontrasi Proses Pengolahan Pengolahan French Fries Ubi Jalar Putih ( <i>Ipomoea batatas</i> L.) Beku .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Gambar 3. Hasil Produk <i>French Fries</i> Ubi Jalar Putih Beku yang Ditunjukkan pada para Peserta .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Gambar 4. Foto Bersama dengan Peserta Workshop (Siswa-Siswi SMK Negeri 1 Pasuruan) .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Bukti Luaran Kegiatan .....	11
Lampiran 2. Rekapitulasi Penggunaan Dana .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Lampiran 3. Bukti Penggunaan Dana .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Lampiran 4. Dokumentasi/Foto Kegiatan.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>

## RINGKASAN

Ubi jalar mengalami peningkatan popularitas sebagai bahan baku alternatif untuk memproduksi berbagai jenis olahan yang menunjang program diversifikasi pangan. Selain itu, ubi jalar kaya akan kandungan nutrisi, meliputi pati, protein, serat pangan, komponen fenolik, vitamin dan mineral, namun rendah kandungan lemak. Umumnya, aplikasi pemanfaatan ubi jalar putih berupa tepung ubi jalar yang digunakan dalam pengolahan lanjutan. Bentuk pengolahan lain dari ubi jalar putih adalah pembuatan *french fries* beku. Pemanfaatan ubi jalar putih sebagai produk *french fries* beku diharapkan dapat meningkatkan nilai jual serta mendukung upaya pemerintah dalam meningkatkan ketersediaan dan konsumsi pangan lokal. Dalam upaya memperkenalkan produk *french fries* ubi jalar putih beku sebagai salah satu diversifikasi produk dan mendemonstrasikan proses pengolahan yang sederhana dan mudah dilakukan maka diselenggarakan Workshop Food Processing dengan tema: Pengolahan *French Fries* Ubi Jalar Putih (*Ipomoea batatas L.*) Beku. Pengolahan ubi jalar putih menjadi *french fries* beku diharapkan dapat menambah wawasan peserta tentang berbagai teknik pengolahan pangan yang inovatif dan dapat diaplikasikan di industri pangan.

Kegiatan ini dilaksanakan dengan tujuan meningkatkan pemahaman dan keterampilan peserta. Kegiatan ini mencakup pre-test, penyampaian materi, demonstrasi proses pengolahan *french fries* beku, serta post-test untuk mengevaluasi hasil pembelajaran. Data menunjukkan peningkatan rata-rata nilai pre-test dari 82,50 menjadi nilai post-test sebesar 92,96, dengan selisih 10,46 poin. Peningkatan nilai tersebut signifikan berdasarkan analisis Wilcoxon Signed Rank Test pada p-value 0,000. Rentang nilai pre tes yang semula cukup luas yaitu 50 hingga 100, mengalami penyempitan rentang pada post-test dengan nilai 80 hingga 100. Kondisi ini mencerminkan peningkatan kolektif pemahaman peserta setelah mengikuti kegiatan workshop. Penyampaian materi yang interaktif dan demonstrasi visual membantu menciptakan komunikasi dua arah antara narasumber dan peserta, sehingga memudahkan pemahaman teknik pengolahan pangan berbasis lokal. Produk *french fries* beku dari ubi jalar putih yang dihasilkan memiliki potensi sebagai alternatif diversifikasi pangan lokal yang bernilai ekonomis tinggi, dengan manfaat aplikatif untuk dunia industri dan peluang usaha.

**Kata Kunci:** pre-post tes, pelatihan, pengolahan pangan.

## BAB 1. PENDAHULUAN

Ubi jalar (*Ipomea Batatas* L.) merupakan salah satu jenis umbi-umbian sumber karbohidrat alternatif di Indonesia setelah padi, jagung dan ubi kayu [1]. Ubi jalar mengalami peningkatan popularitas sebagai bahan baku alternatif untuk memproduksi berbagai jenis olahan yang menunjang program diversifikasi pangan. Produksi ubi jalar di Indonesia sangat melimpah, pada tahun 2020 mencapai 1.533,16 ton [2]. Selain itu, ubi jalar kaya akan kandungan nutrisi, meliputi pati, protein, serat pangan, komponen fenolik, vitamin dan mineral, namun rendah kandungan lemak [3]. Terlebih ubi jalar memiliki manfaat fisiologis seperti mengatur glukosa dan lemak dalam darah, meningkatkan imunitas, mencegah dari kanker dan oksidasi, sehingga dalam beberapa tahun terakhir ubi jalar mendapat banyak perhatian dan peningkatan penelitian [4]. Beberapa jenis ubi jalar yang populer dibudidayakan di Indonesia adalah ubi jalar berwarna putih kecoklatan, merah dan ungu. Ketiga jenis ubi jalar tersebut memiliki varietas unggul dengan produktivitas tinggi [5,6].

Ketersediaan ubi jalar putih sangat melimpah, namun, diversifikasi pengolahan ubi jalar putih sebagai produk pangan olahan masih terbatas. Umumnya, aplikasi pemanfaatan ubi jalar putih berupa tepung ubi jalar yang digunakan dalam pengolahan lanjutan. Seperti pada penelitian pembuatan tepung ubi jalar, mie instan, substitusi nugget ikan layang, kerupuk kemplang [7–10] dan produk lainnya [11]. Bentuk pengolahan lain dari ubi jalar putih adalah pembuatan *french fries* beku. Pengolahan ubi jalar menjadi *french fries* biasanya berasal dari varietas ubi jalar yang berwarna. Pemanfaatan ubi jalar putih sebagai produk *french fries* beku diharapkan dapat meningkatkan nilai jual serta mendukung upaya pemerintah dalam meningkatkan ketersediaan dan konsumsi pangan lokal sumber karbohidrat pengganti beras [12]. Produk *french fries* beku bisa menjadi pilihan produk makanan siap saji bagi konsumen, terutama para konsumen milenial yang menghendaki produk-produk pangan yang praktis.

Pengolahan *french fries* beku, meliputi proses pembersihan bahan mentah, pemotongan, blansir, pengeringan hingga kadar air mencapai 60%, penggorengan strip, kemudian pendinginan pada suhu ruang sebelum dilakukan pengemasan dan pembekuan [13]. Beberapa tahapan proses pengolahan *french fries* beku menentukan kualitas akhir produknya, yaitu dari pre-treatment (blansir) dan proses perendaman. Blansir sangat penting pada pembuatan *french fries* ubi jalar beku. Pada prinsipnya blansir menginaktifkan enzim yang bertanggung jawab terhadap pencoklatan dan oksidasi. Metode blansir yang umum

dilakukan yaitu menggunakan air panas, uap dan blansir kimiawi. Proses blansir berpengaruh terhadap tekstur gigitan yang lembut atau keras pada *french fries* ubi jalar beku.

Proses pengolahan *french fries* dapat dilakukan dengan teknologi dan peralatan sederhana, namun perlu diketahui titik kritis yang sangat berpengaruh terhadap karakteristik produk *french fries*. Dalam upaya memperkenalkan produk *french fries* ubi jalar putih beku sebagai salah satu diversifikasi produk dan mendemonstrasikan proses pengolahan yang sederhana dan mudah dilakukan maka diselenggarakan Workshop Food Processing dengan tema: Pengolahan *French Fries* Ubi Jalar Putih (*Ipomoea batatas L.*) Beku.

Peserta kegiatan ini yaitu siswa-siswi SMK Negeri 1 Pasuruan jurusan kimia industri. Selain ilmu pengetahuan yang diperoleh di bangku sekolah, siswa perlu mendapatkan pengetahuan tambahan sebagai ilmu tambahan untuk mempersiapkan dunia kerja. Pengolahan ubi jalar putih menjadi *french fries* beku diharapkan dapat menambah wawasan peserta tentang berbagai teknik pengolahan pangan yang inovatif dan dapat diaplikasikan di industri pangan. Selain itu, kegiatan ini juga bertujuan untuk: 1) memperkenalkan teknik pengolahan makanan yang sederhana berbahan dasar lokal yang bernilai ekonomi tinggi, seperti pembuatan *french fries* dari ubi jalar putih beku yang dapat dikembangkan lebih lanjut menjadi produk pangan yang memiliki daya saing di pasaran, 2) meningkatkan keterampilan praktis peserta dalam mengolah bahan pangan lokal yang dapat dijadikan peluang usaha atau dikembangkan lebih lanjut di masa depan. 3) mengetahui pengaruh pemahaman peserta terhadap materi pengolahan french fries ubi jalar putih beku. Melalui workshop ini, diharapkan peserta dapat memperoleh pengalaman langsung mengenai tahapan-tahapan produksi makanan, mulai dari persiapan bahan baku, pengolahan, hingga penyajian produk akhir. Selain itu, peserta juga diharapkan dapat memahami pentingnya kualitas bahan baku dan teknik pengolahan yang tepat untuk menghasilkan produk makanan yang bernilai jual tinggi serta aman untuk dikonsumsi.

## **BAB 2. TARGET DAN LUARAN**

Kegiatan pengabdian ini berupa demonstrasi proses pengolahan *french fries* ubi jalar putih beku. Sesuai dengan uraian kebermanfaatannya kegiatan ini untuk peserta workshop, maka peserta tidak hanya sekedar mendengarkan materi, namun peserta diharapkan dapat memahami dan mengikuti praktik pembuatan *french fries* ubi jalar putih beku. Target dari kegiatan ini yaitu setelah peserta mengikuti penjelasan berupa pemaparan materi dan praktik pengolahan *french fries* ubi jalar putih beku, selanjutnya dapat meningkatkan pemahaman materi tersebut.

Pengaruh pemahaman peserta terhadap materi yang telah disampaikan diukur melalui *pre test* yang diselenggarakan di awal dan *post test* yang diselenggarakan di akhir kegiatan. Berdasarkan data yang diperoleh hasil pengukuran dipublikasikan dalam Jurnal Nasional yaitu Jurnal Cendekia yang terakreditasi Sinta 4 berjudul “Peningkatan Pengetahuan dan Keterampilan Melalui Pelatihan Pengolahan French Fries Beku Ubi Jalar Putih (*Ipomoeae batatas* L.)”.

### **BAB 3. METODE PELAKSANAAN**

#### **Tahapan Pelaksanaan Kegiatan Workshop**

Kegiatan workshop ini dilaksanakan di Laboratorium Teknologi Pangan, Universitas PGRI Wiranegara, Kota Pasuruan. Pelaksanaan kegiatan ini terdiri dari beberapa tahapan yaitu 1) Pre test, 2) Penyampaian materi, 3) Praktik pengolahan french fries beku ubi jalar putih (*Ipomoea batatas* L.), 4) Post test. Jumlah soal pre test dan post test yaitu 10 soal, setiap soalnya memiliki nilai 10 poin. Soal yang diberikan meliputi pemanfaatan teknologi dalam pengolahan serta tahapan proses dan fungsi bahan yang digunakan dalam pembuatan french fries beku ubi jalar putih.

Pengukuran pengetahuan dan wawasan peserta pada studi ini menggunakan desain quasi-experimental dengan desain one group pre-test dan post-test [14]. Populasi pada studi ini adalah siswa SMK Negeri 1 Pasuruan Jurusan Kimia Industri, teknik pengambilan sampel adalah *accidental sampling*. Jumlah sampel atau peserta yaitu 32 orang, terdiri dari 14 laki-laki dan 18 perempuan.

#### **Analisis Data**

Untuk melihat distribusi responden terhadap pemahaman materi pengolahan *french fries* ubi jalar putih (*Ipomoea batatas* L.) beku, hasil *pre test* dan *post test* dianalisis secara deskriptif dengan Microsoft Excel 2019. Untuk melihat pengaruh pemahaman peserta terhadap materi yang disampaikan hasil pre test dan post test dianalisis dengan Wilcoxon Signed Rank Test menggunakan SPSS IBM 2.5.

#### **Pembuatan French Fries Beku Ubi Jalar Putih (*Ipomoea Batatas* L.)**

Ubi jalar putih dikupas dan dicuci bersih menggunakan air mengalir. Ubi jalar putih tersebut dipotong menggunakan mesing pemotong agar ukurannya segaram (dengan ketebalan 1 x 1 cm). Selanjutnya ubi jalar putih potong diblansir pada suhu 75°C, selama 5 menit) menggunakan larutan SAPP (*Sodium Acid Pyrophosphate*) dengan takaran 22.2 gram/1 L air. Selama proses blansir dilakukan pengadukan secara berkala. Tahap selanjutnya ubi jalar putih

tersebut direndam dalam larutan NaCl (10 gram/1 L air) selama 50 menit, selama proses perendaman dilakukan pengadukan setiap 10 menit). Kemudian dilakukan penggorengan awal pada suhu 180°C selama 3 menit, lalu ubi ditiriskan. Setelah ubi tiris dapat dilakukan penyimpanan beku pada suhu -18°C selama minimal 24 jam. Tahap akhir yaitu penggorengan akhir pada suhu 180°C selama 5 menit sehingga ubi jalar putih bisa siap dikonsumsi.

#### BAB 4. HASIL DAN LUARAN YANG DICAPAI

##### Distribusi responden terhadap pemahaman materi pengolahan *french fries* ubi jalar putih (*Ipomoea batatas* L.) beku

Peserta yang mengikuti kegiatan workshop terdiri dari 32 orang siswa. Jumlah peserta laki-laki adalah 14 orang dan perempuan adalah 18 orang. Distribusi jawaban masing-masing soal pre tes dan pos tes disajikan pada tabel berikut.

Tabel 1. Jawaban Skor Soal Pre Tes dan Pos Tes Peserta Workshop

Nomor	Soal	Skor Pre	Skor Post	Selisih Pre-Post	Presentase Peningkatan
1	Soal 1	5.94	8.15	2.21	37%
2	Soal 2	8.75	8.15	-0.60	-7%
3	Soal 3	9.38	9.63	0.25	3%
4	Soal 4	6.88	9.26	2.38	35%
5	Soal 5	10.00	10.00	0.00	0%
6	Soal 6	8.75	10.00	1.25	14%
7	Soal 7	9.38	8.89	-0.49	-5%
8	Soal 8	9.06	9.63	0.57	6%
9	Soal 9	5.31	10.00	4.69	88%
10	Soal 10	9.06	9.26	0.20	2%

Tabel 1. berisi informasi tentang perolehan nilai akhir peserta pada pre-test dan post-test untuk masing-masing soal. Setiap soal memiliki skor pre-test dan post-test yang menunjukkan tingkat pemahaman peserta sebelum dan sesudah mengikuti kegiatan. Selisih skor pre – post tes dan presentase peningkatan menunjukkan perbedaan nilai antara pre-test dan post-test. Sebagian besar soal menunjukkan peningkatan skor, meskipun ada beberapa soal yang mengalami penurunan. Selisih skor pre tes dan pos tes tertinggi pada “Soal 9” yaitu 4,69 dari nilai pre tes 5,31 menjadi 10,0 dengan presentase peningkatan yaitu 88%. Selisih skor terendah yaitu pada “Soal 2” yaitu – 0,60 dari nilai pre tes 8,75 menjadi 8,15 dengan presentase penurunan sebesar -7%.

Selain itu, terdapat informasi tentang performa soal dan distribusi peningkatan skor. Diantara 10 soal yang diberikan terdapat 1 soal yang memiliki performa jawaban stabil yaitu

“Soal 5” dengan nilai pre-test dan post-test yang sama (10.00), hal ini menunjukkan bahwa tidak ada perubahan jawaban peserta pada soal ini. Sebagian besar soal menunjukkan peningkatan skor yang konsisten, seperti “Soal 1” sebesar 37% dan “Soal 4” sebesar 35%, yang mencerminkan keberhasilan kegiatan dalam meningkatkan pemahaman peserta. Secara umum kegiatan yang dilaksanakan efektif dalam meningkatkan pemahaman peserta, meskipun beberapa aspek mungkin perlu dievaluasi untuk soal-soal tertentu yang mengalami penurunan.

Tabel 2. Total Nilai Pre Tes dan Pos Tes Peserta Workshop

No Siswa	Total skor PRE TEST	Total skor POST TEST	No Siswa	Total skor PRE TEST	Total skor POST TEST
1	70	90	17	90	100
2	90	100	18	90	90
3	70	90	19	50	80
4	80	100	20	80	100
5	80	100	21	100	90
6	60	90	22	100	100
7	90	100	23	80	90
8	80	90	24	60	80
9	90	100	25	80	100
10	100	90	26	80	100
11	70	80	27	100	100
12	60	90	28	100	
13	80	90	29	80	
14	70	80	30	90	
15	100	100	31	100	
16	70	90	32	100	

Berdasarkan distribusi data perolehan nilai peserta pada pre tes terdapat 32 orang yang mengerjakan soal pre tes, sedangkan pada soal pos tes terdapat 27 orang yang mengerjakan soal. Pada Tabel 2. di atas, juga disajikan informasi mengenai perolehan nilai akhir peserta pada pre-test dan post-test. Data ini memberikan gambaran mengenai perubahan skor peserta sebelum dan sesudah mengikuti kegiatan atau intervensi yang diberikan. Selain itu, informasi ini dapat digunakan untuk mengevaluasi efektivitas metode yang digunakan selama kegiatan.

Tabel 3. Rentang Nilai Pre dan Pos Tes Peserta

Nilai	Pre	Post
50	1	0
60	3	0
70	5	0
80	9	4
90	6	11
100	8	12
<b>Total</b>	<b>32</b>	<b>27</b>

Pada Tabel 3. menunjukkan rentang nilai pre-test yang merupakan hasil awal kemampuan atau pemahaman peserta sebelum menerima materi atau pelatihan. Rentang nilai pre-test peserta berada di kisaran 50-100. Data rentang nilai pre-test cukup luas, yang mencerminkan adanya perbedaan tingkat pemahaman awal di antara peserta. Setelah pelaksanaan kegiatan, nilai post-test menunjukkan peningkatan yang signifikan, dengan rentang nilai yang lebih sempit, yaitu 80 hingga 100. Secara deskriptif, penyempitan rentang ini menunjukkan adanya peningkatan yang signifikan pada nilai peserta setelah pelaksanaan kegiatan. Rentang nilai pos tes yang menjadi lebih pendek mengindikasikan bahwa sebagian besar peserta berhasil meningkatkan nilai, dari yang sebelumnya 50 meningkat menjadi 80. Peningkatan skor pos tes yang lebih tinggi dan distribusi nilai yang lebih merata di kisaran atas menunjukkan bahwa intervensi atau pelatihan yang diberikan berhasil membantu peserta meningkatkan pemahaman peserta, sehingga perbedaan antar nilai peserta menjadi lebih kecil.

Pendekatan metode yang digunakan pada kegiatan pengabdian ini adalah metode eksperimen secara kuantitatif dengan menilai pengaruh pembelajaran terhadap tingkah laku peserta kegiatan [11]. Bentuk penelitian eksperimental “one group pre test post test design” ini diharapkan dapat menunjukkan perbedaan yang akurat terkait dengan pemahaman peserta sebelum dan setelah kegiatan berlangsung. Menurut [12] sebelum melakukan pengolahan data lebih lanjut dilakukan uji normalitas terhadap data nilai pre test dan pos test. Hal ini dilakukan untuk mengetahui pendekatan statistik pengolahan data yang dapat digunakan yaitu secara parametrik atau non parametrik. Hipotesis yang ditetapkan pada pengujian normalitas yaitu:

$H_0$  = Data terdistribusi normal

$H_a$  = Data tidak terdistribusi normal

Kriteria pengambilan keputusan yaitu  $H_a$  diterima ketika nilai signifikansi (p value)  $\leq 0,05$  (5%). Hasil pengujian normalitas data pre tes dan pos tes disajikan pada Tabel 4.

Tabel 4. Uji Normalitas Jawaban Peserta

	Tests of Normality					
	Kolmogorov-Smirnov <sup>a</sup>			Shapiro-Wilk		
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
PreTest	.156	27	.090	.931	27	.074
PostTest	.279	27	.000	.781	27	.000

a. Lilliefors Significance Correction

Uji normalitas menunjukkan bahwa nilai signifikan (p-value) dari *Kolmogorov-Smirnov* sebesar  $0,09 \geq 0,05$  dan *Shapiro-Wilk* sebesar  $0,074 \geq 0,05$  sehingga  $H_0$  ditolak yang artinya data tidak terdistribusi normal. Pada data pos tes uji normalitas menunjukkan nilai signifikan (p-value) dari *Kolmogorov-Smirnov* sebesar  $0,000 \leq 0,05$  dan *Shapiro-Wilk* sebesar

$0,000 \leq 0,05$  sehingga  $H_0$  diterima yang artinya data terdistribusi normal. Pada kondisi ini pengolahan data nilai pre tes dan pos tes peserta dapat dilakukan dengan pendekatan non parametrik menggunakan *Wilcoxon Signed Rank Test* untuk melihat perbedaan dan pemahaman peserta sebelum dan setelah kegiatan workshop pengolahan ubi jalar putih menjadi french fries beku.

**Pengaruh pemahaman peserta terhadap materi pengolahan french fries ubi jalar putih (*Ipomoea batatas L.*) beku**

Pemahaman peserta dalam mengikuti kegiatan workshop diukur melalui nilai pre tes dan pos tes yang diberikan sebelum dan setelah kegiatan berlangsung. Pelaksanaan kegiatan dapat dinyatakan berhasil ketika terjadi peningkatan pemahaman peserta setelah mengikuti kegiatan workshop. Teknik analisis data yang digunakan pada kegiatan ini yaitu statistika non parametris dengan taraf signifikansi yaitu 95%.

Pelaksanaan kegiatan workshop diawali dengan memberikan soal pre tes untuk mendapatkan pemahaman awal tentang proses pengolahan ubi jalar putih menjadi french fries beku. Setelah mendapatkan nilai pre tes peserta diberikan sosialisasi materi tentang proses pengolahan ubi jalar putih menjadi french fries beku dan demonstrasi proses pengolahan. Selanjutnya, peserta diberikan soal pos tes untuk mengukur adanya peningkatan pemahaman terhadap sosialisasi materi dan demonstrasi pengolahan ubi jalar putih menjadi french fries beku.

Tabel 5. Statistika Deskriptif Terhadap Nilai Pre Tes dan Pos Tes Peserta Workshop

Descriptive Statistics							
	N	Range	Minimum	Maximum	Mean	Std. Deviation	Variance
Pre Test	32	50	50	100	82.50	14.142	200.000
Post Test	27	20	80	100	92.96	7.240	52.422
Valid N (listwise)	27						

Hasil statistika deskriptif terhadap nilai pre tes dan pos tes peserta disajikan pada Tabel 5. Jumlah peserta yang mengikuti pre tes adalah 32 peserta dan pos tes 27 peserta. Total data yang *eligible* untuk diproses dalam pengolahan data yaitu 27 data. Rata-rata nilai untuk pre tes peserta adalah 82,50 dan rata-rata pos tes peserta adalah 92,96 dengan selisih sebesar 10,46. Selanjutnya data diolah menggunakan *Wilcoxon Signed Rank Test*.

Tabel 6. Hasil Wilcoxon Signed Rank Test

Ranks				
		N	Mean Rank	Sum of Ranks
Post Test - Pre Test	Negative Ranks	2 <sup>a</sup>	6.00	12.00
	Positive Ranks	21 <sup>b</sup>	12.57	264.00
	Ties	4 <sup>c</sup>		
	Total	27		

a. Post Test < Pre Test

b. Post Test > Pre Test

c. Post Test = Pre Test

Hasil pengolahan menggunakan Wilcoxon Signed Rank test pada Tabel 6. menunjukkan *Positive Rank* (rata-rata peningkatan) nilai dari pre test ke post tes adalah 21, sedangkan *Negative Rank* (rata-rata penurunan) nilai dari pre tes ke pos tes adalah 2. Jumlah ranking positif sebesar 264 dan jumlah ranking negatif sebesar 12. Data tersebut menunjukkan 21 dari 27 peserta mampu meningkatkan pemahaman terhadap materi yang diberikan. Hal ini dibuktikan dengan meningkatnya skor post test peserta, sementara 2 dari 27 peserta mengalami penurunan nilai dan 4 dari 27 peserta tidak mengalami perubahan nilai dari pre test ke post testnya.

Tabel 7. Uji Perbedaan Nilai Pre-Pos Tes Peserta Pada *Wilcoxon Signed Rank Test*

Test Statistics <sup>a</sup>	
Post Test - Pre Test	
Z	-3.911 <sup>b</sup>
Asymp. Sig. (2-tailed)	0.000

a. Wilcoxon Signed Ranks Test

b. Based on negative ranks.

Hasil statistik signifikansi pada Tabel 7. pengujian *Wilcoxon Signed Rank Test* menunjukkan tingkat signifikansi 0,000 ( $p \text{ value} \leq 0,05$ ) maka dapat disimpulkan terdapat perbedaan nilai pre tes dan pos tes peserta sebelum dan setelah diberikan sosialisasi materi dan demonstrasi proses pengolahan ubi jalar putih menjadi produk french fries beku. Berdasarkan hasil tersebut kegiatan workshop yang dilakukan dapat meningkatkan pemahaman peserta tentang proses pengolahan ubi jalar putih.

Penyampaian materi dan demonstrasi proses pengolahan memiliki peran penting dalam menciptakan suasana interaktif selama workshop, sehingga terjadi komunikasi dua arah antara peserta dengan narasumber. Peserta tidak hanya menjadi pendengar pasif, tetapi juga aktif berpartisipasi dalam diskusi. Interaksi ini memberikan ruang bagi peserta untuk mengajukan pertanyaan, berbagi pengalaman, serta memperoleh penjelasan langsung dari narasumber mengenai hal-hal yang kurang dipahami.

Selain itu, demonstrasi proses pengolahan memberikan gambaran visual yang lebih konkret, sehingga peserta dapat memahami konsep dan teknik yang disampaikan dengan lebih baik. Melalui kombinasi penyampaian materi dan demonstrasi, workshop menjadi lebih menarik dan efektif, membantu peserta mempraktikkan langsung apa yang telah dipelajari, yang pada akhirnya berdampak pada peningkatan pemahaman mereka terhadap topik yang dibahas. Pendekatan ini memperkuat keterlibatan peserta dan memastikan bahwa tujuan pembelajaran dalam workshop tercapai dengan optimal.

## **BAB 5. SIMPULAN DAN SARAN**

Pada kegiatan workshop ini berhasil dilaksanakan dengan baik dan memberikan dampak positif terhadap pemahaman peserta. Peningkatan pemahaman peserta ditunjukkan dari hasil pre-test dan post-test dengan adanya peningkatan rata-rata nilai peserta, dari 82,50 pada pre-test menjadi 92,96 pada post-test, dengan selisih sebesar 10,46 poin. Analisis menggunakan *Wilcoxon Signed Rank Test* menghasilkan tingkat signifikansi 0,000 ( $p \text{ value} \leq 0,05$ ), yang menunjukkan perbedaan yang signifikan dalam pemahaman peserta sebelum dan sesudah workshop. Hal ini juga mencerminkan keberhasilan kegiatan dalam meningkatkan kompetensi peserta.

Kombinasi metode penyampaian materi, demonstrasi, dan praktik langsung terbukti efektif dalam meningkatkan pemahaman peserta. Demonstrasi memberikan visualisasi proses yang jelas, sedangkan diskusi interaktif menciptakan komunikasi dua arah yang memperkuat pemahaman peserta. Workshop ini turut mendukung diversifikasi pangan lokal dengan memanfaatkan ubi jalar putih sebagai bahan baku bernilai ekonomi tinggi. Produk french fries beku berbahan dasar lokal memiliki potensi daya saing di pasar modern. Secara keseluruhan, kegiatan ini berhasil mencapai tujuan utamanya, yaitu meningkatkan pemahaman dan keterampilan peserta dalam pengolahan pangan berbasis lokal, serta memberikan bekal praktis yang bermanfaat untuk dunia kerja maupun kewirausahaan.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- [1] Santosa I, Putri Winata A, Sulistiawati E. Kajian Sifat Kimia dan Uji Sensori Tepung Ubi Jalar Putih Hasil Pengeringan Cara Sangrai. *Chemica*. 2016; 3(2): 55-60. doi.org/10.26555/chemica.v3i2.9226.
- [2] Kementerian Pertanian Direktorat Jenderal Tanaman Pangan. 2021. 1-124 p. Available from: <https://tanamanpangan.pertanian.go.id>.
- [3] Wang S, Nie S, Zhu F. Chemical constituents and health effects of sweet potato. *Food Res Int*. 2016; 89:90-116. doi.org/10.1016/j.foodres.2016.08.032.

- [4] Yong H, Wang X, Sun J, Fang Y, Liu J, Jin C. Comparison of the structural characterization and physicochemical properties of starches from seven purple sweet potato varieties cultivated in China. *Int J Biol Macromol*. 2018; 120:1632-8. doi.org/10.1016/j.ijbiomac.2018.09.182.
- [5] Ma'ruf T. Budidaya ubi jalar organik [Internet]. [cited 2024 Apr 8]. Available from: <http://cybex.pertanian.go.id>.
- [6] Wahyudi M. Budidaya ubi jalar [Internet]. [cited 2024 Apr 8]. Available from: <http://cybex.pertanian.go.id>.
- [7] Santosa I, Winata AP, Sulistiawati E. Kajian Sifat Kimia dan Uji Sensori Tepung Ubi Jalar Putih Hasil Pengeringan Cara Sangrai. *Chemica*. 2016;3:55-60. doi.org/10.26555/chemica.v3i2.9226.
- [8] Martiyanti MAA, Vita VV. Sifat Organoleptik Mi Instan Tepung Ubi Jalar Putih Penambahan Tepung Daun Kelor. *FoodTech J Teknol Pangan*. 2019;1(1):1. doi.org/10.26418/jft.v1i1.30347.
- [9] Harmain RM, Yusuf N. Karakteristik Kimia dan Organoleptik Nugget Ikan Layang (*Decapterus sp.*) yang Disubstitusi dengan Tepung Ubi Jalar Putih (*Ipomoea Batatas L.*). *Jurnal Ilmu Perikanan dan Kelautan*. 2013;1.
- [10] Prasetya HA. Penggunaan Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas L.*) pada Pembuatan Kerupuk Kampeleng Palembang. *J Din Penelit Ind*. 2011; 22(1): 1-8. doi.org/10.28959/jdpi.v22i1.533.
- [11] Payadnya, I. P. A. A., & Jayantika, I. G. A. N. T. Panduan Penelitian Eksperimen Beserta Analisis Statistik dengan SPSS. Deepublish. 2018.
- [12] Kencana V., Henita R., Anthony C. Peningkatan Kesadaran Tentang Berlau Lintas di Jalan Raya Kepada Guru dan Siswa/i di SMK Yapinuh Pantai Sederhana, Kec. Muara Gembong, Kabupaten Bekasi, Jawa Barat. *Jurnal Abdimas BSI*. 2023; 6(1): 57-66.
- [13] Bunger A, Moyano P, Rioseco V. NaCl Soaking Treatment for Improving The Quality of French-Fried Potatoes. *Food Res Int*. 2003; 36(2):161-6. doi.org/10.1016/S0963-9969(02)00131-X.
- [14] Abraham I, Supriyati Y. Desain Kuasi Eksperimen dalam Pendidikan: Literatur Review. *Jurnal Ilmiah Mandala Education (JIME)*. 2022; 8(2):2477-2482. doi.org/10.36312/jime.v8i3.3800/<http://ejournal.mandalanursa.org/index.php/JIME>.

## LAMPIRAN

### Lampiran 1. Bukti Luaran Kegiatan

Cendekia : Jurnal Pengabdian Masyarakat [English](#) [View Site](#) [rizqi\\_sofi](#)

 [Submission Library](#) [View Metadata](#)

**Tasks** 0

**Submissions**

**Peningkatan Pengetahuan dan Keterampilan Melalui Pelatihan Pengolahan French Fries Beku Ubi Jalar Putih**  
Rizqi Sofi Nur Fitriyah

[Submission](#) [Review](#)

[Copyediting](#) [Production](#)

**Submission Files** [Search](#)

	21800-1	Yulina Lailatul M, Rizqi Sofi Nur F, Cendekia_Jurnal Pengmas.docx	Article Text
---	---------	---	--------------

**Pre-Review Discussions** [Add discussion](#)

Name	From	Last Reply	Replies	Closed
<i>No Items</i>				

## **Peningkatan Pengetahuan dan Keterampilan Melalui Pelatihan Pengolahan French Fries Beku Ubi Jalar Putih**

**Yulina Lailatul Maslukhah, Rizqi Sofi Nur**

Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi dan Sains, Universitas PGRI Wiranegara

[anna.yulina17@gmail.com](mailto:anna.yulina17@gmail.com), [rizqisofinf@gmail.com](mailto:rizqisofinf@gmail.com)

### **Abstract**

*One form of white sweet potato utilization is the production of frozen french fries, which is expected to increase its market value and support the availability of local food. This activity was carried out with the aim of enhancing participants' understanding and skills in food processing. The stages of the activity included a pre-test, material delivery, a demonstration of the frozen french fries processing, and a post-test to evaluate learning outcomes. Data showed an increase in the average pre-test score from 82.50 to a post-test score of 92.96, with a difference of 10.46 points. This improvement was significant based on the Wilcoxon Signed Rank Test analysis with a p-value of 0.000. The pre-test score range, which was initially wide (50 to 100), narrowed to a post-test range of 80 to 100. This condition reflects a collective improvement in participants' understanding after attending the workshop. The interactive delivery of material and visual demonstration facilitated two-way communication between the speaker and participants, making it easier to understand local food processing techniques. The frozen french fries product made from white sweet potatoes shows great potential as an alternative for local food diversification with high economic value, offering practical benefits for the food industry and entrepreneurial opportunities.*

**Keywords:** food, pre-post test, process, training

### **Abstrak**

Salah satu bentuk pemanfaatan pengolahan ubi jalar putih adalah produk french fries beku, yang diharapkan meningkatkan nilai jual dan mendukung ketersediaan pangan lokal. Kegiatan ini dilaksanakan dengan tujuan meningkatkan pemahaman dan keterampilan peserta dalam hal pengolahan pangan. Tahapan pada kegiatan ini mencakup pre-test, penyampaian materi, demonstrasi proses pengolahan french fries beku, serta post-test untuk mengevaluasi hasil pembelajaran. Data menunjukkan peningkatan rata-rata nilai pre-test dari 82,50 menjadi nilai post-test sebesar 92,96, dengan selisih 10,46 poin. Peningkatan nilai tersebut signifikan berdasarkan analisis Wilcoxon Signed Rank Test pada p-value 0,000. Rentang nilai pre tes yang semula cukup luas yaitu 50 hingga 100, mengalami penyempitan rentang pada post-test dengan nilai 80 hingga 100. Kondisi ini mencerminkan peningkatan kolektif pemahaman peserta setelah mengikuti kegiatan workshop. Penyampaian materi yang interaktif dan demonstrasi visual membantu menciptakan komunikasi dua arah antara narasumber dan peserta, sehingga memudahkan pemahaman teknik pengolahan pangan berbasis lokal. Produk french fries beku dari ubi jalar putih yang dihasilkan memiliki potensi sebagai alternatif diversifikasi pangan lokal yang bernilai ekonomis tinggi, dengan manfaat aplikatif untuk dunia industri dan peluang usaha.

**Kata Kunci:** pangan, pelatihan, pre-post tes, proses

---

Artikel diterima: 20 Desember 2024    direvisi: 25 Desember 2024    disetujui: 28 Desember 2024



Ciptaan disebarluaskan di bawah Lisensi Creative Commons Atribusi-BerbagiSerupa 4.0 Internasional.

## Pendahuluan

Ubi jalar (*Ipomea Batatas L.*) merupakan salah satu jenis umbi-umbian sumber karbohidrat alternatif di Indonesia setelah padi, jagung dan ubi kayu [1]. Ubi jalar mengalami peningkatan popularitas sebagai bahan baku alternatif untuk memproduksi berbagai jenis olahan yang menunjang program diversifikasi pangan. Produksi ubi jalar di Indonesia sangat melimpah, pada tahun 2020 mencapai 1.533,16 ton [2]. Selain itu, ubi jalar kaya akan kandungan nutrisi, meliputi pati, protein, serat pangan, komponen fenolik, vitamin dan mineral, namun rendah kandungan lemak [3]. Terlebih ubi jalar memiliki manfaat fisiologis seperti mengatur glukosa dan lemak dalam darah, meningkatkan imunitas, mencegah dari kanker dan oksidasi, sehingga dalam beberapa tahun terakhir ubi jalar mendapat banyak perhatian dan peningkatan penelitian [4]. Beberapa jenis ubi jalar yang populer dibudidayakan di Indonesia adalah ubi jalar berwarna putih kecoklatan, merah dan ungu. Ketiga jenis ubi jalar tersebut memiliki varietas unggul dengan produktivitas tinggi [5,6].

Ketersediaan ubi jalar putih sangat melimpah, namun, diversifikasi pengolahan ubi jalar putih sebagai produk pangan olahan masih terbatas. Umumnya, aplikasi pemanfaatan ubi jalar putih berupa tepung ubi jalar yang digunakan dalam pengolahan lanjutan. Seperti pada penelitian pembuatan tepung ubi jalar, mie instan, substitusi nugget ikan layang, kerupuk kemplang [7–10] dan produk lainnya [11]. Bentuk pengolahan lain dari ubi jalar putih adalah pembuatan *french fries* beku. Pengolahan ubi jalar menjadi *french fries* biasanya berasal dari varietas ubi jalar yang berwarna. Pemanfaatan ubi jalar putih sebagai produk *french fries* beku diharapkan dapat meningkatkan nilai jual serta mendukung upaya pemerintah dalam meningkatkan ketersediaan dan konsumsi pangan lokal sumber karbohidrat pengganti beras [12]. Produk *french fries* beku bisa

menjadi pilihan produk makanan siap saji bagi konsumen, terutama para konsumen milenial yang menghendaki produk-produk pangan yang praktis.

Pengolahan *french fries* beku, meliputi proses pembersihan bahan mentah, pemotongan, blansir, pengeringan hingga kadar air mencapai 60%, penggorengan strip, kemudian pendinginan pada suhu ruang sebelum dilakukan pengemasan dan pembekuan [13]. Beberapa tahapan proses pengolahan *french fries* beku menentukan kualitas akhir produknya, yaitu dari pre-treatment (blansir) dan proses perendaman. Blansir sangat penting pada pembuatan *french fries* ubi jalar beku. Pada prinsipnya blansir menginaktifkan enzim yang bertanggung jawab terhadap pencoklatan dan oksidasi. Metode blansir yang umum dilakukan yaitu menggunakan air panas, uap dan blansir kimiawi. Proses blansir berpengaruh terhadap tekstur gigitan yang lembut atau keras pada *french fries* ubi jalar beku.

Proses pengolahan *french fries* dapat dilakukan dengan teknologi dan peralatan sederhana, namun perlu diketahui titik kritis yang sangat berpengaruh terhadap karakteristik produk *french fries*. Dalam upaya memperkenalkan produk *french fries* ubi jalar putih beku sebagai salah satu diversifikasi produk dan mendemonstrasikan proses pengolahan yang sederhana dan mudah dilakukan maka diselenggarakan Workshop Food Processing dengan tema: Pengolahan *French Fries* Ubi Jalar Putih (*Ipomoea batatas L.*) Beku.

Peserta kegiatan ini yaitu siswa-siswi SMK Negeri 1 Pasuruan jurusan kimia industri. Selain ilmu pengetahuan yang diperoleh di bangku sekolah, siswa perlu mendapatkan pengetahuan tambahan sebagai ilmu tambahan untuk mempersiapkan dunia kerja. Pengolahan ubi jalar putih menjadi *french fries* beku diharapkan dapat menambah wawasan peserta tentang berbagai teknik pengolahan pangan yang inovatif dan dapat diaplikasikan di industri pangan. Selain itu,

kegiatan ini juga bertujuan untuk: 1) memperkenalkan teknik pengolahan makanan yang sederhana berbahan dasar lokal yang bernilai ekonomi tinggi, seperti pembuatan *french fries* dari ubi jalar putih beku yang dapat dikembangkan lebih lanjut menjadi produk pangan yang memiliki daya saing di pasaran, 2) meningkatkan keterampilan praktis peserta dalam mengolah bahan pangan lokal yang dapat dijadikan peluang usaha atau dikembangkan lebih lanjut di masa depan. 3) mengetahui pengaruh pemahaman peserta terhadap materi pengolahan french fries ubi jalar putih beku. Melalui workshop ini, diharapkan peserta dapat memperoleh pengalaman langsung mengenai tahapan-tahapan produksi makanan, mulai dari persiapan bahan baku, pengolahan, hingga penyajian produk akhir. Selain itu, peserta juga diharapkan dapat memahami pentingnya kualitas bahan baku dan teknik pengolahan yang tepat untuk menghasilkan produk makanan yang bernilai jual tinggi serta aman untuk dikonsumsi.

### Metode Pelaksanaan

#### Tahapan Pelaksanaan Kegiatan Workshop

Kegiatan workshop ini dilaksanakan di Laboratorium Teknologi Pangan, Universitas PGRI Wiranegara, Kota Pasuruan. Pelaksanaan kegiatan ini terdiri dari beberapa tahapan yaitu 1) Pre test, 2) Penyampaian materi, 3) Praktik pengolahan french fries beku ubi jalar putih (*Ipomoea batatas* L.), 4) Post test. Jumlah soal pre test dan post test yaitu 10 soal, setiap soalnya memiliki nilai 10 poin. Soal yang diberikan meliputi pemanfaatan teknologi dalam pengolahan serta tahapan proses dan fungsi bahan yang digunakan dalam pembuatan french fries beku ubi jalar putih.

Pengukuran pengetahuan dan wawasan peserta pada studi ini menggunakan desain quasi-experimental dengan desain one group pre-test dan post-test [14]. Populasi pada studi ini adalah siswa SMK Negeri 1 Pasuruan Jurusan Kimia Industri, teknik

pengambilan sampel adalah *accidental sampling*. Jumlah sampel atau peserta yaitu 32 orang, terdiri dari 14 laki-laki dan 18 perempuan.

#### Analisis Data

Untuk melihat distribusi responden terhadap pemahaman materi pengolahan french fries ubi jalar putih (*Ipomoea batatas* L.) beku, hasil *pre test* dan *post test* dianalisis secara deskriptif dengan Microsoft Excel 2019. Untuk melihat pengaruh pemahaman peserta terhadap materi yang disampaikan hasil pre test dan post test dianalisis dengan Wilcoxon Signed Rank Test menggunakan SPSS IBM 2.5.

#### Pembuatan French Fries Beku Ubi Jalar Putih (*Ipomoea Batatas* L.)

Ubi jalar putih dikupas dan dicuci bersih menggunakan air mengalir. Ubi jalar putih tersebut dipotong menggunakan mesing pemotong agar ukurannya segaram (dengan ketebalan 1 x 1 cm). Selanjutnya ubi jalar putih potong diblansir pada suhu 75°C, selama 5 menit) menggunakan larutan SAPP (*Sodium Acid Pyrophosphate*) dengan takaran 22.2 gram/1 L air. Selama proses blansir dilakukan pengadukan secara berkala. Tahap selanjutnya ubi jalar putih tersebut direndam dalam larutan NaCl (10 gram/1 L air) selama 50 menit, selama proses perendaman dilakukan pengadukan setiap 10 menit). Kemudian dilakukan penggorengan awal pada suhu 180°C selama 3 menit, lalu ubi ditiriskan. Setelah ubi tiris dapat dilakukan penyimpanan beku pada suhu -18°C selama minimal 24 jam. Tahap akhir yaitu penggorengan akhir pada suhu 180°C selama 5 menit sehingga ubi jalar putih bisa siap dikonsumsi.

#### Hasil dan Pembahasan

Peserta yang mengikuti kegiatan workshop terdiri dari 32 orang siswa. Jumlah peserta laki-laki adalah 14 orang dan perempuan adalah 18 orang. Distribusi jawaban masing-masing soal pre tes dan pos tes disajikan pada tabel berikut.

Tabel 1. Jawaban Skor Soal Pre Tes dan Pos Tes Peserta Workshop

No	Soal	Skor Pre	Skor Post	Selisih Pre-Post	Presentase Peningkatan
1	Soal 1	5.94	8.15	2.21	37%
2	Soal 2	8.75	8.15	-0.60	-7%
3	Soal 3	9.38	9.63	0.25	3%
4	Soal 4	6.88	9.26	2.38	35%
5	Soal 5	10.00	10.00	0.00	0%
6	Soal 6	8.75	10.00	1.25	14%
7	Soal 7	9.38	8.89	-0.49	-5%
8	Soal 8	9.06	9.63	0.57	6%
9	Soal 9	5.31	10.00	4.69	88%
10	Soal 10	9.06	9.26	0.20	2%

Tabel 1. berisi informasi tentang perolehan nilai akhir peserta pada pre-test dan post-test untuk masing-masing soal. Setiap soal memiliki skor pre-test dan post-test yang menunjukkan tingkat pemahaman peserta sebelum dan sesudah mengikuti kegiatan. Selisih skor pre – post tes dan presentase peningkatan menunjukkan perbedaan nilai antara pre-test dan post-test. Sebagian besar soal menunjukkan peningkatan skor, meskipun ada beberapa soal yang mengalami penurunan. Selisih skor pre tes dan pos tes tertinggi pada “Soal 9” yaitu 4,69 dari nilai pre tes 5,31 menjadi 10,0 dengan presentase peningkatan yaitu 88%. Selisih skor terendah yaitu pada “Soal 2” yaitu – 0,60 dari nilai pre tes 8,75 menjadi 8,15 dengan presentase penurunan sebesar -7%.

Selain itu, terdapat informasi tentang performa soal dan distribusi peningkatan skor. Diantara 10 soal yang diberikan terdapat 1 soal yang memiliki performa jawaban stabil yaitu “Soal 5” dengan nilai pre-test dan post-test yang sama (10.00), hal ini menunjukkan bahwa tidak ada perubahan jawaban peserta pada soal ini. Sebagian besar soal menunjukkan peningkatan skor yang konsisten, seperti “Soal 1” sebesar 37% dan “Soal 4” sebesar 35%, yang mencerminkan keberhasilan kegiatan dalam meningkatkan pemahaman peserta. Secara umum kegiatan yang dilaksanakan efektif dalam meningkatkan pemahaman peserta, meskipun beberapa aspek mungkin perlu dievaluasi untuk soal-soal tertentu yang mengalami penurunan.

Tabel 2. Total Nilai Pre Tes dan Pos Tes Peserta Workshop

No Siswa	Total skor		No Siswa	Total skor		No Siswa	Total skor	
	PRE	POST		PRE	POST		PRE	POST
1	70	90	12	60	90	23	80	90
2	90	100	13	80	90	24	60	80
3	70	90	14	70	80	25	80	100
4	80	100	15	100	100	26	80	100
5	80	100	16	70	90	27	100	100
6	60	90	17	90	100	28	100	
7	90	100	18	90	90	29	80	
8	80	90	19	50	80	30	90	
9	90	100	20	80	100	31	100	
10	100	90	21	100	90	32	100	
11	70	80	22	100	100			

Berdasarkan distribusi data perolehan nilai peserta pada pre tes terdapat 32 orang yang mengerjakan soal pre tes, sedangkan pada soal pos tes terdapat 27 orang yang mengerjakan soal. Pada Tabel 2. di atas, juga disajikan informasi mengenai perolehan nilai akhir peserta pada pre-test dan post-test. Data ini memberikan gambaran mengenai perubahan skor peserta sebelum dan sesudah mengikuti kegiatan atau intervensi yang diberikan. Selain itu, informasi ini dapat digunakan untuk mengevaluasi efektivitas metode yang digunakan selama kegiatan.

Tabel 3. Rentang Nilai Pre dan Pos Tes Peserta

Nilai	Pre	Post
50	1	0
60	3	0
70	5	0
80	9	4
90	6	11
100	8	12
<b>Total</b>	<b>32</b>	<b>27</b>

Pada Tabel 3. menunjukkan rentang nilai pre-test yang merupakan hasil awal kemampuan atau pemahaman peserta sebelum menerima materi atau pelatihan. Rentang nilai pre-test peserta berada di kisaran 50-100. Data rentang nilai pre-test cukup luas, yang mencerminkan adanya perbedaan tingkat pemahaman awal di antara peserta. Setelah pelaksanaan kegiatan, nilai post-test menunjukkan peningkatan yang signifikan, dengan rentang nilai yang lebih sempit, yaitu 80 hingga 100. Secara deskriptif, penyempitan rentang ini

menunjukkan adanya peningkatan yang signifikan pada nilai peserta setelah pelaksanaan kegiatan. Rentang nilai pos tes yang menjadi lebih pendek mengindikasikan bahwa sebagian besar peserta berhasil meningkatkan nilai, dari yang sebelumnya 50 meningkat menjadi 80. Peningkatan skor pos tes yang lebih tinggi dan distribusi nilai yang lebih merata di kisaran atas menunjukkan bahwa intervensi atau pelatihan yang diberikan berhasil membantu peserta meningkatkan pemahaman peserta, sehingga perbedaan antar nilai peserta menjadi lebih kecil.

Pendekatan metode yang digunakan pada kegiatan pengabdian ini adalah metode eksperimen secara kuantitatif dengan menilai pengaruh pembelajaran terhadap tingkah laku peserta kegiatan [11]. Bentuk penelitian eksperimental “one group pre test post test design” ini diharapkan dapat menunjukkan perbedaan yang akurat terkait dengan pemahaman peserta sebelum dan setelah kegiatan berlangsung. Menurut [12] sebelum melakukan pengolahan data lebih lanjut dilakukan uji normalitas terhadap data nilai pre test dan pos test. Hal ini dilakukan untuk mengetahui pendekatan statistik pengolahan data yang dapat digunakan yaitu secara parametrik atau non parametrik. Hipotesis yang ditetapkan pada pengujian normalitas yaitu:

$H_0$  = Data terdistribusi normal

$H_a$  = Data tidak terdistribusi normal

Kriteria pengambilan keputusan yaitu  $H_a$  diterima ketika nilai signifikansi ( $p$  value)  $\leq 0,05$  (5%). Hasil pengujian normalitas data pre tes dan pos tes disajikan pada Tabel 4.

Tabel 4. Uji Normalitas Jawaban Peserta

	Tests of Normality					
	Kolmogorov-Smirnov <sup>a</sup>			Shapiro-Wilk		
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
PreTest	0.156	27	0.090	0.931	27	0.074
PostTest	0.279	27	0.000	0.781	27	0.000

a. Lilliefors Significance Correction

Uji normalitas menunjukkan bahwa nilai signifikan ( $p$ -value) dari *Kolmogorov-Smirnov* sebesar  $0,09 \geq 0,05$  dan *Shapiro-*

*Wilk* sebesar  $0,074 \geq 0,05$  sehingga  $H_0$  ditolak yang artinya data tidak terdistribusi normal. Pada data pos tes uji normalitas

menunjukkan nilai signifikan ( $p$ -value) dari *Kolmogorov-Smirnov* sebesar  $0,000 \leq 0,05$  dan *Shapiro-Wilk* sebesar  $0,000 \leq 0,05$  sehingga  $H_0$  diterima yang artinya data terdistribusi normal. Pada kondisi ini pengolahan data nilai pre tes dan pos tes peserta dapat dilakukan dengan pendekatan non parametrik menggunakan *Wilcoxon Signed Rank Test* untuk melihat perbedaan dan pemahaman peserta sebelum dan setelah kegiatan workshop pengolahan ubi jalar putih menjadi french fries beku.

Pemahaman peserta dalam mengikuti kegiatan workshop diukur melalui nilai pre tes dan pos tes yang diberikan sebelum dan setelah kegiatan berlangsung. Pelaksanaan kegiatan dapat dinyatakan berhasil ketika terjadi peningkatan pemahaman peserta

setelah mengikuti kegiatan workshop. Teknik analisis data yang digunakan pada kegiatan ini yaitu statistika non parametris dengan taraf signifikansi yaitu 95%.

Pelaksanaan kegiatan workshop diawali dengan memberikan soal pre tes untuk mendapatkan pemahaman awal tentang proses pengolahan ubi jalar putih menjadi french fries beku. Setelah mendapatkan nilai pre tes peserta diberikan sosialisasi materi tentang proses pengolahan ubi jalar putih menjadi french fries beku dan demonstrasi proses pengolahan. Selanjutnya, peserta diberikan soal pos tes untuk mengukur adanya peningkatan pemahaman terhadap sosialisasi materi dan demonstrasi pengolahan ubi jalar putih menjadi french fries beku.

Tabel 5. Statistika Deskriptif Terhadap Nilai Pre Tes dan Pos Tes Peserta Workshop

Descriptive Statistics							
	N	Range	Minimum	Maximum	Mean	Std. Deviation	Variance
Pre Test	32	50	50	100	82.50	14.142	200.000
Post Test	27	20	80	100	92.96	7.240	52.422
Valid N (listwise)	27						

Hasil statistika deskriptif terhadap nilai pre tes dan pos tes peserta disajikan pada Tabel 5. Jumlah peserta yang mengikuti pre tes adalah 32 peserta dan pos tes 27 peserta. Total data yang *eligible* untuk diproses yaitu

27 data. Rata-rata nilai untuk pre tes peserta adalah 82,50 dan rata-rata pos tes peserta adalah 92,96 dengan selisih sebesar 10,46. Selanjutnya data diolah menggunakan *Wilcoxon Signed Rank Test*.

Tabel 6. Hasil Wilcoxon Signed Rank Test

		Ranks		
		N	Mean Rank	Sum of Ranks
Post Test-Pre Test	Negative Ranks	2 <sup>a</sup>	6.00	12.00
	Positive Ranks	21 <sup>b</sup>	12.57	264.00
	Ties	4 <sup>c</sup>		
	Total	27		

a. Post Test < Pre Test

b. Post Test > Pre Test

c. Post Test = Pre Test

Hasil pengolahan menggunakan Wilcoxon Signed Rank test pada Tabel 6. menunjukkan *Positive Rank* (rata-rata peningkatan) nilai dari pre test ke post tes adalah 21, sedangkan *Negative Rank* (rata-rata penurunan) nilai

dari pre tes ke pos tes adalah 2. Jumlah ranking positif sebesar 264 dan jumlah ranking negatif sebesar 12.

Tabel 7. Uji Perbedaan Nilai Pre-Pos Tes Peserta Pada *Wilcoxon Signed Rank Test*

Test Statistics <sup>a</sup>	
	Post Test - Pre Test
Z	-3.911 <sup>b</sup>
Asymp. Sig. (2-tailed)	0.000

a. Wilcoxon Signed Ranks Test

b. Based on negative ranks.

Hasil statistik signifikansi pada Tabel 7. pengujian *Wilcoxon Signed Rank Test* menunjukkan tingkat signifikansi 0,000 (p value  $\leq 0,05$ ) maka dapat disimpulkan terdapat perbedaan nilai pre tes dan pos tes peserta sebelum dan setelah diberikan sosialisasi materi dan demonstrasi proses pengolahan ubi jalar putih menjadi produk french fries beku. Berdasarkan hasil tersebut kegiatan workshop yang dilakukan dapat meningkatkan pemahaman peserta tentang proses pengolahan ubi jalar putih.

Penyampaian materi dan demonstrasi proses pengolahan memiliki peran penting dalam menciptakan suasana interaktif selama workshop, sehingga terjadi komunikasi dua arah antara peserta dengan narasumber. Peserta tidak hanya menjadi pendengar pasif, tetapi juga aktif berpartisipasi dalam diskusi. Interaksi ini memberikan ruang bagi peserta untuk mengajukan pertanyaan, berbagi pengalaman, serta memperoleh penjelasan langsung dari narasumber mengenai hal-hal yang kurang dipahami.

Selain itu, demonstrasi proses pengolahan memberikan gambaran visual yang lebih konkret, sehingga peserta dapat memahami konsep dan teknik yang disampaikan dengan lebih baik. Melalui kombinasi penyampaian materi dan demonstrasi, workshop menjadi lebih menarik dan efektif, membantu peserta mempraktikkan langsung apa yang telah dipelajari, yang pada akhirnya berdampak pada peningkatan pemahaman mereka terhadap topik yang dibahas. Pendekatan ini memperkuat keterlibatan peserta dan memastikan bahwa tujuan pembelajaran dalam workshop tercapai dengan optimal.

## Penutup

Pada kegiatan workshop ini berhasil dilaksanakan dengan baik dan memberikan dampak positif terhadap pemahaman peserta. Peningkatan pemahaman peserta ditunjukkan dari hasil pre-test dan post-test dengan adanya peningkatan rata-rata nilai peserta, dari 82,50 pada pre-test menjadi 92,96 pada post-test, dengan selisih sebesar 10,46 poin. Analisis menggunakan *Wilcoxon Signed Rank Test* menghasilkan tingkat signifikansi 0,000 (p value  $\leq 0,05$ ), yang menunjukkan perbedaan yang signifikan dalam pemahaman peserta sebelum dan sesudah workshop. Hal ini juga mencerminkan keberhasilan kegiatan dalam meningkatkan kompetensi peserta.

Kombinasi metode penyampaian materi, demonstrasi, dan praktik langsung terbukti efektif dalam meningkatkan pemahaman peserta. Demonstrasi memberikan visualisasi proses yang jelas, sedangkan diskusi interaktif menciptakan komunikasi dua arah yang memperkuat pemahaman peserta. Workshop ini turut mendukung diversifikasi pangan lokal dengan memanfaatkan ubi jalar putih sebagai bahan baku bernilai ekonomi tinggi. Produk french fries beku berbahan dasar lokal memiliki potensi daya saing di pasar modern. Secara keseluruhan, kegiatan ini berhasil mencapai tujuan utamanya, yaitu meningkatkan pemahaman dan keterampilan peserta dalam pengolahan pangan berbasis lokal, serta memberikan bekal praktis yang bermanfaat untuk dunia kerja maupun kewirausahaan.

## Ucapan Terima Kasih

Kami mengucapkan terimakasih kepada Universitas PGRI Wiranegara atas dukungan dan kepercayaan yang diberikan melalui Dana Hibah Internal Pengabdian Masyarakat sehingga kegiatan ini dapat terlaksana dengan baik.

## Daftar Pustaka

- Harmain RM, Yusuf N. (2013). Karakteristik Kimia dan Organoleptik Nugget Ikan Layang (*Decapterus sp.*) yang Diusbtitusi

- dengan Tepung Ubi Jalar Putih (*Ipomoea Batatas* L.). Jurnal Ilmu Perikanan dan Kelautan. 1.
- Kementrian Pertanian Direktorat Jenderal Tanaman Pangan. (2021). 1-124 p. Available from: <https://tanamanpangan.pertanian.go.id>.
- Kencana V., Henita R., Anthony C. (2023). Peningkatan Kesadaran Tentang Berlau Lintas di Jalan Raya Kepada Guru dan Siswa/i di SMK Yapinuh Pantai Sederhana, Kec. Muara Gembong, Kabupaten Bekasi, Jawa Barat. Jurnal Abdimas BSI. 6(1): 57-66.
- Ma'ruf T. Budidaya ubi jalar organik [Internet]. [cited 2024 Apr 8]. Available from: <http://cybex.pertanian.go.id>.
- Martiyanti MAA, Vita VV. (2019). Sifat Organoleptik Mi Instan Tepung Ubi Jalar Putih Penambahan Tepung Daun Kelor. FoodTech J Teknol Pangan.1(1):1. doi.org/10.26418/jft.v1i1.30347.
- Payadnya, I. P. A. A., & Jayantika, I. G. A. N. T. (2018). Panduan Penelitian Eksperimen Beserta Analisis Statistik dengan SPSS. Deepublish.
- Prasetya HA. (2011). Penggunaan Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas* L.) pada Pembuatan Kerupuk Kampelang Palembang. J Din Penelit Ind. 22(1): 1-8. doi.org/10.28959/jdpi.v22i1.533.
- Santosa I, Putri Winata A, Sulistiawati E. (2016). Kajian Sifat Kimia dan Uji Sensori Tepung Ubi Jalar Putih Hasil Pengerinan Cara Sangrai. Chemica. 3(2): 55-60. doi.org/10.26555/chemica.v3i2.9226
- Wahyudi M. Budidaya ubi jalar [Internet]. [cited 2024 Apr 8]. Available from: <http://cybex.pertanian.go.id>.
- Yong H, Wang X, Sun J, Fang Y, Liu J, Jin C. (2018). Comparison of the structural characterization and physicochemical properties of starches from seven purple sweet potato varieties cultivated in China. Int J Biol Macromol. 120:1632-8. doi.org/10.1016/j.ijbiomac.2018.09.182.
- doi.org/10.1016/j.foodres.2016.08.032.

## Lampiran 2. Rekapitulasi Penggunaan Dana

No.	Jenis Pengeluaran	Biaya yang Diusulkan (Rp)
1.	Honorarium untuk pelaksana, petugas lab, pengumpul data, penganalisis data, dan honor pembuat sistem (maksimal 30% dari total anggaran)	Rp 360.000
2.	Pembelian bahan habis pakai untuk pembelian ATK, fotocopy, surat menyurat, penyusunan laporan, cetak, penjilidan, publikasi, pulsa, internet, bahan lab., langganan jurnal, bahan pembuatan alat/mesin bagi mitra	Rp 641.000
3.	Perjalanan untuk survei/sampling data, sosialisasi/pelatihan/pendampingan/evaluasi, seminar/workshop, akomodasi-konsumsi, transport	Rp 899.000
4.	Sewa untuk peralatan/mesin/ruang lab., kendaraan, kebun percobaan, dan peralatan penunjang pengabdian lainnya, dan biaya publikasi jurnal	Rp 100.000
<b>Jumlah</b>		<b>Rp 2.000.000</b>

## Rincian Penggunaan Dana

<b>1. Bahan</b>					
No.	Item	Vol	Satuan	Harga Satuan (Rp)	Total Harga (Rp)
1	Kertas A4 80 gram	1	rim	Rp 52.000	Rp 52.000
2	Double tape	1	buah	Rp 4.000	Rp 4.000
3	Sticky note kecil	1	lembar	Rp 3.400	Rp 3.400
4	Map plastik	4	buah	Rp 1.500	Rp 6.000
5	Ubi jalar putih	1	kg	Rp 6.000	Rp 6.000
6	Air mineral	2	Botol	Rp 6.200	Rp 12.400
7	Minyak Goreng	2	Liter	Rp 19.400	Rp 38.800
8	Plastik STP 16 x 24	1	Pack	Rp 28.000	Rp 28.000
9	Aqua galon	1	Galon	Rp 21.500	Rp 21.500
10	Tissue	1	Buah	Rp 16.000	Rp 16.000
11	Perenyah	1	Buah	Rp 6.000	Rp 6.000
12	Ubi jalar putih	6	kg	Rp 6.000	Rp 36.000
13	Minyak Goreng	2	Liter	Rp 19.850	Rp 39.700
14	Aqua galon	1	Galon	Rp 21.200	Rp 21.200
	<b>Jumlah</b>				<b>Rp 291.000</b>
<b>2. Pengumpulan Data</b>					
1	HR Pengumpul data/Pembantu lapangan	8	OH	Rp 45.000	Rp 360.000
2	Kue Basah	1	Paket	Rp 111.500	Rp 111.500
3	Nasi Kotak	36	Kotak	Rp 15.000	Rp 540.000
4	Makanan ringan	5	Pack	Rp 19.500	Rp 97.500
5	Transport	6	OK	Rp 25.000	Rp 150.000
	<b>Jumlah</b>				<b>Rp 1.259.000</b>
<b>3. Analisis Data</b>					
1	Sewa peralatan	1	Paket	Rp 100.000	Rp 100.000
	<b>Jumlah</b>				<b>Rp 100.000</b>
<b>4. Pelaporan</b>					
1	Publikasi	1	Paket	Rp 350.000	Rp 350.000
	<b>Jumlah</b>				<b>Rp 350.000</b>
	<b>Total Jumlah (1-5)</b>				<b>Rp 2.000.000</b>

### **Lampiran 3. Bukti Penggunaan Dana**







ALFAMIDI INDRAGIRI  
INDRAGIRI / 081380770960

JL. KALITURANG NO. 01  
KRITIK & SARAN: 15000659, ALFACARE@MIDU.CO.ID  
WA/SMS : 081110640688

Bon SB77-222-14126045 Kasir : SABRINA

AQUA AIR NASISL 1 21,500 21,500

Total Item 1 21,500

Tunai 100,000

Kembalian 78,500

PPN ( 2,131)

Tgl. 14-12-2024 13:10:17 v.2024.9.1

PT. MIDI UTAMA INDONESIA TBK  
NPWP : 02.672.927.7-064.000  
ALFA TOWER LT.12, JL. JALUR SUTERA BARAT  
KAV. 7-9 ALAM SUTERA PANUNGGANGAN TIMUR  
WWW.ALFAONE.COM

UNIWARA MART  
UNIWARA MART  
JL KI HAJAR DEWANTARA NO 27  
KEC PURWOREJO  
PASURUAN

: 14-12-24/15:06:45 000058/1/KIT

1214300 NICE FC/TISUE NP250S  
# 1 16.000 0 16.000

Item/Qty ( 1/  
HARGA JUAL.....: 16.000  
PEMBAYARAN TUNAI : 16.000

## IDAKU SUPER PASURUAN

TOKO BAHAN KUE, MAKANAN, MINUMAN  
DAN KEMASAN

JALAN ERLANGGA NO 69 PURWOREJO

Instagram : @idaku\_official

Telepon/WhatsApp : 0823-3741-0460

Cashier : 1016IDSPR002WAHYUNI

Invoice 14 Dec 2024

IDSUPERPAS.24.12.04455

PERENYAH 100GR - 101030047

1 x 6.000 6,000

Total (Item: 1, Qty: 1) :Rp 6,000

Cash Rp 100,000

Change :Rp 94,000

Terima Kasih

Poin akan hangus secara otomatis jika melebihi  
masa Expired yang tertera

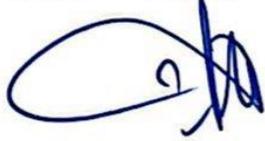
Barang yang sudah di beli TIDAK DAPAT  
DITUKAR / DIKEMBALIKAN



**Kuitansi**

Kwitansi No. : 01/PkM/UW/2024  
Sudah terima dari : Universitas PGRI Wiranegara  
Terbilang : Sembilan Puluh Ribu Rupiah  
Untuk : Honorarium Pengumpul Data/Pembantu Pelaksanaan  
Pembayaran : Pengabdian kepada Masyarakat (@ Rp 45.000 x 2 OH)

Menyetujui pembayaran  
Ketua Pelaksana



**Yulina Lailatul M., M.Si**  
NIDN. 0713079302

Pasuruan, 16 Desember 2024  
Penerima



**Alicia Sinta Nuriyah**

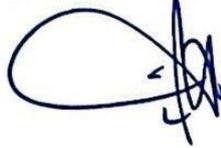
Jumlah Uang

**Rp. 90.000,-**

**Kuitansi**

Kwitansi No. : 02/PkM/UW/2024  
Sudah terima dari : Universitas PGRI Wiranegara  
Terbilang : Sembilan Puluh Ribu Rupiah  
Untuk : Honorarium Pengumpul Data/Pembantu Pelaksanaan  
Pembayaran : Pengabdian kepada Masyarakat (@ Rp 45.000 x 2 OH)

Menyetujui pembayaran  
Ketua Pelaksana



**Yulina Lailatul M., M.Si**  
NIDN. 0713079302

Pasuruan, 16 Desember 2024  
Penerima



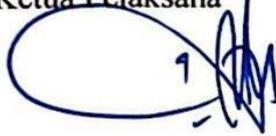
**Khoirun Nisa'**

Jumlah Uang **Rp. 90.000,-**

**Kuitansi**

Kwitansi No. : 03/PkM/UW/2024  
Sudah terima dari : Universitas PGRI Wiranegara  
Terbilang : Sembilan Puluh Ribu Rupiah  
Untuk : Honorarium Pengumpul Data/Pembantu Pelaksanaan  
Pembayaran : Pengabdian kepada Masyarakat (@ Rp 45.000 x 2 OH)

Menyetujui pembayaran  
Ketua Pelaksana



**Yulina Lailatul M., M.Si**  
NIDN. 0713079302

Pasuruan, 16 Desember 2024  
Penerima



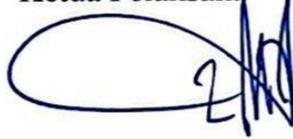
**Faizatur Rohmah**

Jumlah Uang **Rp. 90.000,-**

**Kuitansi**

Kwitansi No. : 04/PkM/UW/2024  
Sudah terima dari : Universitas PGRI Wiranegara  
Terbilang : Sembilan Puluh Ribu Rupiah  
Untuk : Honorarium Pengumpul Data/Pembantu Pelaksanaan  
Pembayaran : Pengabdian kepada Masyarakat (@ Rp 45.000 x 2 OH)

Menyetujui pembayaran  
Ketua Pelaksana



**Yulina Lailatul M., M.Si**  
NIDN. 0713079302

Pasuruan, 16 Desember 2024  
Penerima



**Nada Fadilah**

Jumlah Uang

**Rp. 90.000,-**



# AUD. TUNAS HARAPAN

JL. SUMATRA 14 - PASURUAN

TLP/FAX: 0343-5646888

No : 00022 , Kassa : 3

REKAM : KASIRCAD

Tanggal : 14/12/2024 11:27:34

GEOPHIE 2000 12X26G (8)

5.00 PAK X 19,500 97,500

**Total Belanja 97,500**

Tunai 100,000

Kembali 2,500

Total Qty: 5, Total Item: 1

BARANG YANG SUDAH DIBELI  
TIDAK DAPAT DITUKAR ATAU  
DIKEMBALIKAN.

BARANG KENA PAJAK  
SUDAH TERMASUK PPN 11%  
TERIMA KASIH ATAS KUNJUNGAN  
ANDA.



**PERKUMPULAN PEMBINA LEMBAGA PENDIDIKAN PERGURUAN PGRI PASURUAN**  
**UNIVERSITAS PGRI WIRANEGARA (UNIWARA)**

**SK MENDIKBUD RI. NO. 259/M/2020**

Jl. Ki Hajar Dewantara 27 - 29 Pasuruan Telp. (0343) 421948 Fax. (0343) 411086 [univ.pgriwiranegara@gmail.com](mailto:univ.pgriwiranegara@gmail.com) Web. [www.uniwara.ac.id](http://www.uniwara.ac.id)

Program Pasca Sarjana  
Magister Pend. Ekonomi

Fakultas Pedagogi & Psikologi  
Pend. Bhs & Sastra Indonesia  
Pend. Bhs Inggris  
Pend. Ekonomi  
Pend. Matematika  
Pend. Pkn

Fakultas Teknologi & Sains  
Teknik Industri  
Ilmu Komputer  
Teknologi Pangan

Fakultas Agama Islam  
Pend. Agama Islam  
Manj. Bisnis Syariah  
Ekonomi Syariah  
Pend. Guru Madrasah Ibtid

**DAFTAR HADIR**  
**WORKSHOP FOOD PROCESSING: PENGOLAHAN FRENCH FRIES UBI JALAR**  
**PUTIH (*Ipomoea batatas L.*) BEKU**  
**TAHUN 2024**

No.	Nama	Jabatan	Tanda Tangan
1.	Yulina Lailatul M., M.Si	Ketua Pelaksana PkM	1.
2.	Rizqi Sofi Nur F., M.Si	Anggota Pelaksana PkM	2.
3.	Alicia Sinta Nuriyah	Pengumpul Data/Pembantu Pelaksana PkM	3.
4.	Khoirun Nisa'	Pengumpul Data/Pembantu Pelaksana PkM	4.
5.	Faizatur Rohmah	Pengumpul Data/Pembantu Pelaksana PkM	5.
6.	Nada Fadilah	Pengumpul Data/Pembantu Pelaksana PkM	6.

Pasuruan, 16 Desember 2024

Ketua Pelaksana,

**Yulina Lailatul Maslukhah, M.Si**

Asisten Ahli

NIDN. 0713079302



**PERKUMPULAN PEMBINA LEMBAGA PENDIDIKAN PERGURUAN PGRI PASURUAN**  
**UNIVERSITAS PGRI WIRANEGARA (UNIWARA)**

**SK MENDIKBUD RI. NO. 259/M/2020**

Jl. Ki Hajar Dewantara 27 – 29 PasuruanTelp. (0343) 421948 Fax. (0343) 411086 [univ.pgriwiranegara@gmail.com](mailto:univ.pgriwiranegara@gmail.com) Web. [www.uniwara.ac.id](http://www.uniwara.ac.id)

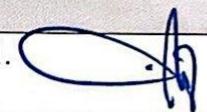
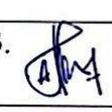
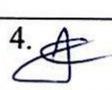
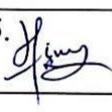
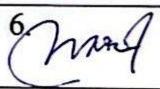
Program Pasca Sarjana  
Magister Pend. Ekonomi

Fakultas Pedagogi & Psikologi  
Pend. Bhs & Sastra Indonesia  
Pend. Bhs Inggris  
Pend. Ekonomi  
Pend. Matematika  
Pend. Pkn

Fakultas Teknologi & Sains  
Teknik Industri  
Ilmu Komputer  
Teknologi Pangan

Fakultas Agama Islam  
Pend. Agama Islam  
Manj. Bisnis Syariah  
Ekonomi Syariah  
Pend. Guru Madrasah Ibtid

**DAFTAR PENERIMA KONSUMSI**  
**WORKSHOP FOOD PROCESSING: PENGOLAHAN FRENCH FRIES UBI JALAR**  
**PUTIH (*Ipomoea batatas L.*) BEKU**  
**TAHUN 2024**

No.	Nama	Jabatan	Tanda Tangan	
1.	Yulina Lailatul M., M.Si	Ketua Pelaksana PkM	1. 	
2.	Rizqi Sofi Nur F., M.Si	Anggota Pelaksana PkM		2. 
3.	Alicia Sinta Nuriyah	Pengumpul Data/Pembantu Pelaksana PkM	3. 	
4.	Khoirun Nisa'	Pengumpul Data/Pembantu Pelaksana PkM		4. 
5.	Faizatur Rohmah	Pengumpul Data/Pembantu Pelaksana PkM	5. 	
6.	Nada Fadilah	Pengumpul Data/Pembantu Pelaksana PkM		6. 

Pasuruan, 16 Desember 2024

Ketua Pelaksana,



**Yulina Lailatul Maslukhah, M.Si**

Asisten Ahli

NIDN. 0713079302



FAKULTAS TEKNOLOGI DAN SAINS

Jl. Ki Hajar Dewantara 27 - 29 Pasuruan Telp. (0343) 421948 Fax. (0343) 411086 univ.pgr.wiranegeara@gmail.com Web. www.uniwar.ac.id
Program Pasca Sarjana
Magister Pendid. Ekonomi
Fakultas Pedagogi & Psikologi
Pendid. Bhs & Sastra Indonesia
Pendid. Bhs Inggris
Pendid. Ekonomi
Pendid. Matematika
Pendid. Pkn
Fakultas Teknologi & Sains
Teknik Industri
Ilmu Komputer
Teknologi Pangan
Fakultas Agama Islam
Pendid. Agama Islam
Manj. Bisnis Syariah
Ekonomi Syariah
Pendid. Guru Madrasah Ibtid

DAFTAR HADIR

WORKSHOP FOOD PROCESSING:

Pengolahan French Fries Ubi Jalar Putih (Ipomoea batatas L.)

TAHUN 2024

Table with 6 columns: NO, NAMA, SEKOLAH, NOMOR HP, EMAIL, TANDAN TANGAN. It lists 18 participants with their names, schools, phone numbers, email addresses, and handwritten signatures.



**FAKULTAS TEKNOLOGI DAN SAINS**

Jl. Ki Hajar Dewantara 27 – 29 Pasuruan Telp. (0343) 421948 Fax. (0343) 411086  
 Program Pasca Sarjana  
 Magister Pend. Ekonomi

Fakultas Pedagogi & Psikologi  
 Pend. Bhs & Sastra Indonesia  
 Pend. Bhs Inggris  
 Pend. Ekonomi  
 Pend. Matematika  
 Pend. Pkn

Fakultas Teknologi & Sains  
 Teknik Industri  
 Ilmu Komputer  
 Teknologi Pangan

Web: www.uniwara.ac.id  
 Fakultas Agama Islam  
 Pend. Agama Islam  
 Manj. Bisnis Syariah  
 Ekonomi Syariah  
 Pend. Guru Madrasah Ibtid

NO	NAMA	SEKOLAH	NOMOR HP	EMAIL	TANDAN TANGAN
19	Ananda Syalabila Meylany Vetranty	SMKN 1 PASURUAN.	085732734006	meylanyana@gmail.com	19
20	Warda	SMKN 1 PASURUAN	08829028069	wardaanaa08@gmail.com	20
21	Nur Alfyah M.	SMKN 1 PASURUAN	083135372861	nur-alfydh.ka@gmail.com	21
22	I'Anatus zulfiah	SMKN 1 Pasuruan	082297975116	zulfiahiana.hus@gmail.com	22
23	Akhiyatul Khamidah	SMKN 1 Pasuruan	085746101960	mida311206@gmail.com	23
24	Umi Zakiyatun N	SMKN 1 Pasuruan	083851987101	zakianufus@gmail.com	24
25	Dian pratama S	SMKN 1 Pasuruan	082140919424	dianpratama.sari@gmail.com	25
26	Shofiyah	SMKN 1 PASURUAN	082131073191	exi191206@gmail.com	26
27	Ika Sulistiawati	SMKN 1 PASURUAN	082322508957	sulistiaawati.ika@gmail.com	27
28	M. Ardiansyah	SMKN 1 PASURUAN	083167369013	ardiansyah90@gmail.com	28
29	M. Yaini	SMKN 1	089670150809	rioleo3@gmail.com	29 Yaini
30	Putri Syarifah L.	SMKN 1	085736666946	putri.syarifah.942@gmail.com	30

Pasuruan, 16 Desember 2024

Ketua

**Yulina Lailatul Maslukah, M.Si**

NIDN. 0713079302



**FAKULTAS TEKNOLOGI DAN SAINS**

Jl. Ki Hajar Dewantara 27 - 29 Pasuruan Telp. (0343) 421948 Fax. (0343) 411086 [univ.pgr.wiranegara@gmail.com](mailto:univ.pgr.wiranegara@gmail.com) Web. [www.uniwaru.ac.id](http://www.uniwaru.ac.id)  
 Program Pasca Sarjana  
 Magister Pendid. Ekonomi  
 Fakultas Pedagogi & Psikologi  
 Pendid. Bhs & Sastra Indonesia  
 Pendid. Bhs Inggris  
 Pendid. Ekonomi  
 Pendid. Matematika  
 Pendid. Pkn  
 Fakultas Teknologi & Sains  
 Teknik Industri  
 Ilmu Komputer  
 Teknologi Pangan  
 Fakultas Agama Islam  
 Pendid. Agama Islam  
 Manj. Bisnis Syariah  
 Ekonomi Syariah  
 Pendid. Guru Madrasah Ibtid

**DAFTAR PENERIMA KONSUMSI**

**WORKSHOP FOOD PROCESSING:**

**Pengolahan French Fries Ubi Jalar Putih (Ipomoea batatas L.)**

**TAHUN 2024**

NO	NAMA	SEKOLAH	NOMOR HP	EMAIL	TANDAN TANGAN
1	Irvina	SMK N 1 PAS	0898 366298927	irvinauliana@gmail.com	
2	Scaria Nur A	SMK N 1 Pas	083110752264	scariacurafis@gmail.com	2
3	Bintang Ajela NF	SMKN 1 PAS	081996493383	aqilabintang12@gmail.com	3
4	Revalina Az Z.	SMKN 1 PAS	08573134059	revalinaazzahra16@gmail.com	4
5	nila fitri	SMKN 1 Pas	083848042071	nilafitri@gmail.com	5
6	Lailatul F	SMKN 1	085730531522	lailatulfarah18@gmail.com	6
7	Faiza Aulia J.	SMKN 1	081945446231	faizaauliajasmine@gmail.com	7
8	Nanda Nur K	SMKN 1	085733007113	nandanur113@gmail.com	8
9	MILHAM TAUFIQ	SMKN 1 PAS	083135486765	fikriorga@gmail.com	9
10	Mauludi Ari N	SMKN 1 PAS	081291570905	mauludani646@gmail.com	10
11	Chouf Ardemas L.	SMK N 1 PAS	082143482895	choufardemaslutfi@gmail.com	11
12	A. PIRA R	SMKN 1 PAS	083151973322	permedhonalbmd310@gmail.com	12
13	Achmad Aidy	SMKN 1 PAS	085707604002	achmadaidy007@gmail.com	13
14	Moh. Rifai AUF.	SMKN 1 PAS	083839598759	fahrikomix16@gmail.com	14
15	Dhimas Timur Rik	SMKN 1 PAS	082233263351	Dhimasnur19@gmail.com	15
16	M. Pawa' FH	SMKN 1 PAS	0898566147577	mpawafh@gmail.com	16
17	Muhammad Husein Effendi	SMKN 1 Pasuruan	083118094126	huseineffendi741@gmail.com	17
18	Kein Wihand f	SMKN 1 Pasuruan	083852121167	Solah808080@gmail.com	18



FAKULTAS TEKNOLOGI DAN SAINS

Jl. Ki Hajar Dewantara 27 – 29 PasuruanTelp. (0343) 421948 Fax. (0343) 411086 univ.pgr.wirane@gmail.com Web. www.uniwar.ac.id
Program Pasca Sarjana
Magister Pend. Ekonomi

Fakultas Pedagogi & Psikologi
Pend. Bhs & Sastra Indonesia
Pend. Bhs Inggris
Pend. Ekonomi
Pend. Matematika
Pend. Pkn

Fakultas Teknologi & Sains
Teknik Industri
Ilmu Komputer
Teknologi Pangan

Fakultas Agama Islam
Pend. Agama Islam
Manaj. Bisnis Syariah
Ekonomi Syariah
Pend. Guru Madrasah Ibtid

Table with 6 columns: NO, NAMA, SEKOLAH, NOMOR HP, EMAIL, TANDAN TANGAN. Contains 12 rows of handwritten data for various students from SMK N 1 Pasuruan.

Pasuruan, 16 Desember 2024
Ketua

Handwritten signature of Yulina Lailatul Maslughah

Yulina Lailatul Maslughah, M.Si
NIDN. 0713079302



PERKUMPULAN PEMBINA LEMBAGA PENDIDIKAN PERGURUAN PGRI PASURUAN  
**UNIVERSITAS PGRI WIRANEGARA (UNIWARA)**

**SK MENDIKBUD RI. NO. 259/M/2020**

Jl. Ki Hajar Dewantara 27 – 29 PasuruanTelp. (0343) 421948 Fax. (0343) 411086 [univ.pgriwiranegara@gmail.com](mailto:univ.pgriwiranegara@gmail.com) Web. [www.uniwar.ac.id](http://www.uniwar.ac.id)

Program Pasca Sarjana  
Magister Pend. Ekonomi

Fakultas Pedagogi & Psikologi  
Pend. Bhs & Sastra Indonesia  
Pend. Bhs Inggris  
Pend. Ekonomi  
Pend. Matematika  
Pend. PKn

Fakultas Teknologi & Sains  
Teknik Industri  
Ilmu Komputer  
Teknologi Pangan

Fakultas Agama Islam  
Pend. Agama Islam  
Manj. Bisnis Syariah  
Ekonomi Syariah  
Pend. Guru Madrasah Ibtid

**DAFTAR HADIR**

**PERSIAPAN WORKSHOP FOOD PROCESSING: PENGOLAHAN FRENCH FRIES  
UBI JALAR PUTIH (*Ipomoea batatas L.*) BEKU  
TAHUN 2024**

No.	Nama	Jabatan	Tanda Tangan
1.	Yulina Lailatul M., M.Si	Ketua Pelaksana PkM	1.
2.	Rizqi Sofi Nur F., M.Si	Anggota Pelaksana PkM	2.
3.	Alicia Sinta Nuriyah	Pengumpul Data/Pembantu Pelaksana PkM	3.
4.	Khoirun Nisa'	Pengumpul Data/Pembantu Pelaksana PkM	4.
5.	Faizatur Rohmah	Pengumpul Data/Pembantu Pelaksana PkM	5.
6.	Nada Fadilah	Pengumpul Data/Pembantu Pelaksana PkM	6.

Pasuruan, 10 Oktober 2024

Ketua Pelaksana

**Yulina Lailatul Maslukhah, M.Si**

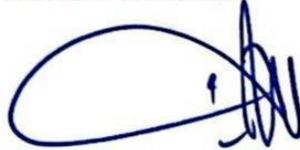
Asisten Ahli

NIDN. 0713079302

**Kuitansi**

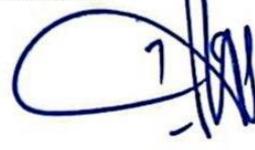
Kwitansi No. : 05/PkM/UW/2024  
Sudah terima dari : Universitas PGRI Wiranegara  
Terbilang : Dua Puluh Lima Ribu Rupiah  
Untuk : Transport Rapat Persiapan Workshop – Percobaan  
Pembayaran : Pengolahan French Fries Ubi Jalar Putih

Menyetujui pembayaran  
Ketua Pelaksana



**Yulina Lailatul M., M.Si**  
NIDN. 0713079302

Pasuruan, 10 Oktober 2024  
Penerima



**Yulina Lailatul M., M.Si**  
NIDN. 0713079302

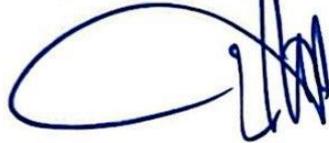
Jumlah Uang

**Rp. 25.000,-**

**Kuitansi**

Kwitansi No. : 06/PkM/UW/2024  
Sudah terima dari : Universitas PGRI Wiranegara  
Terbilang : Dua Puluh Lima Ribu Rupiah  
Untuk : Transport Rapat Persiapan Workshop – Percobaan  
Pembayaran : Pengolahan French Fries Ubi Jalar Putih

Menyetujui pembayaran  
Ketua Pelaksana



Yulina Lailatul M., M.Si  
NIDN. 0713079302

Pasuruan, 10 Oktober 2024  
Penerima



Rizqi Sofi Nur F., M.Si  
NIDN. 0728109302

Jumlah Uang

**Rp. 25.000,-**



# UNIVERSITAS PGRI WIRANEGARA (UNIWARA)

## SK KEMENDIKBUD RI. NO. 259/M/2020 BIDANG PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKA (BP2M)

Jl. Ki Hajar Dewantara 27 – 29 Pasuruan Telp. (0343) 421948 Fax. (0343) 411086 [univ.pgriwiranegara@gmail.com](mailto:univ.pgriwiranegara@gmail.com) Web. [www.uniwara.ac.id](http://www.uniwara.ac.id)

Program Pasca Sarjana  
Magister Pend. Ekonomi

Fakultas Pedagogi & Psikologi  
Pend. Bhs & Sastra Indonesia  
Pend. Bhs Inggris  
Pend. Ekonomi  
Pend. Matematika  
Pend. PkN

Fakultas Teknologi & Sains  
Teknik Industri  
Ilmu Komputer  
Teknologi Pangan

### SURAT PERINTAH PERJALANAN DINAS (SPPD)

1.	Pejabat yang Berwenang Memberikan Perintah	Ka BPPM Universitas PGRI Wiranegara
2.	Yang diberi perintah	
	NAMA	Yulina Lailatul M., M.Si
	NIDN	0713079302
	Peran	Ketua Pelaksana PkM Hibah Internal
3.	Maksud Perjalanan	Melakukan konsolidasi pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat dengan SMK N 1 Pasuruan
4.	Alat Angkut yang dipergunakan	Kendaraan Pribadi
5.	Tempat Berangkat	Universitas PGRI Wiranegara Pasuruan
	Tempat Tujuan	SMK N 1 Pasuruan
	Lama Perjalanan Dinas	1 hari
	Tanggal Berangkat	22 Oktober 2024
	Tanggal Harus Kembali	22 Oktober 2024
6.	Pembebanan Anggaran	Dana Hibah Internal Pengabdian kepada Masyarakat tahun anggaran 2024
	Berangkat dari Universitas PGRI Wiranegara Pasuruan Tanggal : 22/10/2024 Kepala BPPM	Tiba di: SMK N 1 Pasuruan Pada tanggal: 22/10/2024 Kepala SMK N 1 Pasuruan
	 Badriyah Wulandari, M.A	
	Berangkat dari: SMK N 1 Pasuruan Pada tanggal: 22/10/2024 Kepala SMK N 1 Pasuruan	Tiba di Pasuruan Tanggal: 22/10/2024 Kepala BPPM
	 Dec. Alif Sigit Suryani, S.ST., M.T 1216 199403 1 002	 Badriyah Wulandari, M.A



# UNIVERSITAS PGRI WIRANEGARA (UNIWARA)

## SK KEMENDIKBUD RI. NO. 259/M/2020 BIDANG PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKA (BP2M)

Jl. Ki Hajar Dewantara 27 – 29 Pasuruan Telp. (0343) 421948 Fax. (0343) 411086 [univ.pgrwiranegara@gmail.com](mailto:univ.pgrwiranegara@gmail.com) Web. [www.uniwara.ac.id](http://www.uniwara.ac.id)

Program Pasca Sarjana  
Magister Pend. Ekonomi

Fakultas Pedagogi & Psikologi  
Pend. Bhs & Sastra Indonesia  
Pend. Bhs Inggris  
Pend. Ekonomi  
Pend. Matematika  
Pend. PKN

Fakultas Teknologi & Sains  
Teknik Industri  
Ilmu Komputer  
Teknologi Pangan

### SURAT PERINTAH PERJALANAN DINAS (SPPD)

1.	Pejabat yang Berwenang Memberikan Perintah	Ka BPPM Universitas PGRI Wiranegara
2.	Yang diberi perintah	
	NAMA	Rizqi Sofi Nur Fitriyah., M.Si
	NIDN	0728109302
	Peran	Anggota Pelaksana PkM Hibah Internal
3.	Maksud Perjalanan	Melakukan konsolidasi pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat dengan SMK N 1 Pasuruan
4.	Alat Angkut yang dipergunakan	Kendaraan Pribadi
5.	Tempat Berangkat	Universitas PGRI Wiranegara Pasuruan
	Tempat Tujuan	SMK N 1 Pasuruan
	Lama Perjalanan Dinas	1 hari
	Tanggal Berangkat	22 Oktober 2024
	Tanggal Harus Kembali	22 Oktober 2024
6.	Pembebanan Anggaran	Dana Hibah Internal Pengabdian kepada Masyarakat tahun anggaran 2024
	Berangkat dari Universitas PGRI Wiranegara Pasuruan Tanggal : 22/10/2024 Kepala BPPM	Tiba di: SMK N 1 Pasuruan Pada tanggal: 22/10/2024 Kepala SMK N 1 Pasuruan
	 Badriyah Wulandari, M.A	 Drs. Ach. Sigit Suyani, S.ST., M.T. NRP. 980310101199031002
	Berangkat dari: SMK N 1 Pasuruan Pada tanggal: 22/10/2024 Kepala SMK N 1 Pasuruan	Tiba di Pasuruan Tanggal: 22/10/2024 Kepala BPPM
	 Drs. Ach. Sigit Suyani, S.ST., M.T. NRP. 980310101199031002	 Badriyah Wulandari, M.A



**PERKUMPULAN PEMBINA LEMBAGA PENDIDIKAN PERGURUAN PGRI PASURUAN**  
**UNIVERSITAS PGRI WIRANEGARA (UNIWARA)**

**SK MENDIKBUD RI. NO. 259/M/2020**

Jl. Ki Hajar Dewantara 27 – 29 PasuruanTelp. (0343) 421948 Fax. (0343) 411086 [univ.pgriwiranegara@gmail.com](mailto:univ.pgriwiranegara@gmail.com) Web. [www.uniwar.ac.id](http://www.uniwar.ac.id)

Program Pasca Sarjana  
Magister Pend. Ekonomi

Fakultas Pedagogi & Psikologi  
Pend. Bhs & Sastra Indonesia  
Pend. Bhs Inggris  
Pend. Ekonomi  
Pend. Matematika  
Pend. Pkn

Fakultas Teknologi & Sains  
Teknik Industri  
Ilmu Komputer  
Teknologi Pangan

Fakultas Agama Islam  
Pend. Agama Islam  
Manj. Bisnis Syariah  
Ekonomi Syariah  
Pend. Guru Madrasah Ibtid

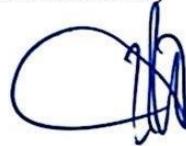
**DAFTAR HADIR**

**RAPAT PERSIAPAN KONSOLIDASI DENGAN MITRA SMK N 1 PASURUAN**  
**WORKSHOP FOOD PROCESSING: PENGOLAHAN FRENCH FRIES UBI JALAR**  
**PUTIH (*Ipomoea batatas L.*) BEKU**  
**TAHUN 2024**

No.	Nama	Jabatan	Tanda Tangan	
1.	Yulina Lailatul M., M.Si	Ketua Pelaksana PkM	1. 	
2.	Rizqi Sofi Nur F., M.Si	Anggota Pelaksana PkM		2. 

Pasuruan, 22 Oktober 2024

Ketua Pelaksana,



**Yulina Lailatul Maslukhah, M.Si**

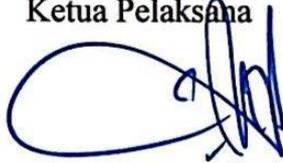
Asisten Ahli

NIDN. 0713079302

**Kuitansi**

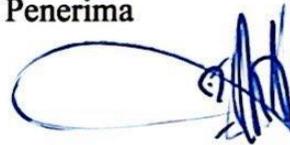
Kwitansi No. : 07/PkM/UW/2024  
Sudah terima dari : Universitas PGRI Wiranegara  
Terbilang : Tujuh Puluh Lima Ribu Rupiah  
Untuk : Transport Konsolidasi Kegiatan Pengabdian dengan SMK N  
Pembayaran : 1 Pasuruan

Menyetujui pembayaran  
Ketua Pelaksana



Yulina Lailatul M., M.Si  
NIDN. 0713079302

Pasuruan, 22 Oktober 2024  
Penerima



Yulina Lailatul M., M.Si  
NIDN. 0713079302

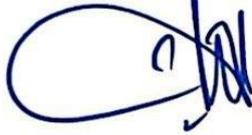
Jumlah Uang

**Rp. 25.000,-**

**Kuitansi**

Kwitansi No. : 08/PkM/UW/2024  
Sudah terima dari : Universitas PGRI Wiranegara  
Terbilang : Dua Puluh Lima Ribu Rupiah  
Untuk : Transport Konsolidasi Kegiatan Pengabdian dengan SMK N  
Pembayaran : 1 Pasuruan

Menyetujui pembayaran  
Ketua Pelaksana



**Yulina Lailatul M., M.Si**  
NIDN. 0713079302

Pasuruan, 22 Oktober 2024  
Penerima



**Rizqi Sofi Nur F., M.Si**  
NIDN. 0728109302

Jumlah Uang **Rp. 25.000,-**



**PERKUMPULAN PEMBINA LEMBAGA PENDIDIKAN PERGURUAN PGRI PASURUAN**  
**UNIVERSITAS PGRI WIRANEGARA (UNIWARA)**

**SK MENDIKBUD RI. NO. 259/M/2020**

Jl. Ki Hajar Dewantara 27 – 29 PasuruanTelp. (0343) 421948 Fax. (0343) 411086 [univ.pgriwiranegara@gmail.com](mailto:univ.pgriwiranegara@gmail.com) Web. [www.uniwara.ac.id](http://www.uniwara.ac.id)

Program Pasca Sarjana  
Magister Pend. Ekonomi

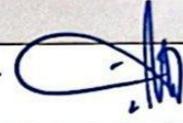
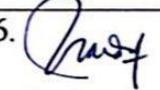
Fakultas Pedagogi & Psikologi  
Pend. Bhs & Sastra Indonesia  
Pend. Bhs Inggris  
Pend. Ekonomi  
Pend. Matematika  
Pend. PKN

Fakultas Teknologi & Sains  
Teknik Industri  
Ilmu Komputer  
Teknologi Pangan

Fakultas Agama Islam  
Pend. Agama Islam  
Manaj. Bisnis Syariah  
Ekonomi Syariah  
Pend. Guru Madrasah Ibtid

**DAFTAR HADIR**

**PERSIAPAN WORKSHOP FOOD PROCESSING: PENGOLAHAN FRENCH FRIES**  
**UBI JALAR PUTIH (*Ipomoea batatas* L.) BEKU**  
**TAHUN 2024**

No.	Nama	Jabatan	Tanda Tangan	
1.	Yulina Lailatul M., M.Si	Ketua Pelaksana PkM	1. 	
2.	Rizqi Sofi Nur F., M.Si	Anggota Pelaksana PkM		2. 
3.	Alicia Sinta Nuriyah	Pengumpul Data/Pembantu Pelaksana PkM	3. 	
4.	Khoirun Nisa'	Pengumpul Data/Pembantu Pelaksana PkM		4. 
5.	Faizatur Rohmah	Pengumpul Data/Pembantu Pelaksana PkM	5. 	
6.	Nada Fadilah	Pengumpul Data/Pembantu Pelaksana PkM		6. 

Pasuruan, 14 Desember 2024

Ketua Pelaksana



**Yulina Lailatul Maslukhah, M.Si**

Asisten Ahli

NIDN. 0713079302



**PERKUMPULAN PEMBINA LEMBAGA PENDIDIKAN PERGURUAN PGRI PASURUAN**  
**UNIVERSITAS PGRI WIRANEGARA (UNIWARA)**

**SK MENDIKBUD RI. NO. 259/M/2020**

Jl. Ki Hajar Dewantara 27 - 29 PasuruanTelp. (0343) 421948 Fax. (0343) 411086 [univ.pgrirwiranegara@gmail.com](mailto:univ.pgrirwiranegara@gmail.com) Web. [www.uniwar.ac.id](http://www.uniwar.ac.id)

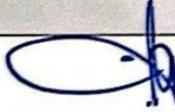
Program Pasca Sarjana  
Magister Pend. Ekonomi

Fakultas Pedagogi & Psikologi  
Pend. Bhs & Sastra Indonesia  
Pend. Bhs Inggris  
Pend. Ekonomi  
Pend. Matematika  
Pend. Pkn

Fakultas Teknologi & Sains  
Teknik Industri  
Ilmu Komputer  
Teknologi Pangan

Fakultas Agama Islam  
Pend. Agama Islam  
Manj. Bisnis Syariah  
Ekonomi Syariah  
Pend. Guru Madrasah Ibtid

**DAFTAR HADIR**  
**RAPAT PENGOLAHAN DATA DAN PENYUSUNAN LAPORAN**  
**WORKSHOP FOOD PROCESSING: PENGOLAHAN FRENCH FRIES UBI JALAR**  
**PUTIH (*Ipomoea batatas* L.) BEKU**  
**TAHUN 2024**

No.	Nama	Jabatan	Tanda Tangan
1.	Yulina Lailatul M., M.Si	Ketua Pelaksana PkM	1. 
2.	Rizqi Sofi Nur F., M.Si	Anggota Pelaksana PkM	2. 

Pasuruan, 18 Desember 2024

Ketua Pelaksana,



**Yulina Lailatul Maslukhah, M.Si**

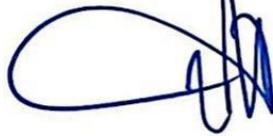
Asisten Ahli

NIDN. 0713079302

**Kuitansi**

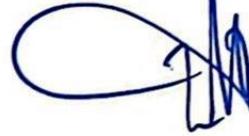
Kwitansi No. : 09/PkM/UW/2024  
Sudah terima dari : Universitas PGRI Wiranegara  
Terbilang : Dua Puluh Lima Ribu Rupiah  
Untuk : Transport Rapat Pengolahan Data dan Penyusunan Laporan  
Pembayaran : Akhir Hibah Pengabdian kepada Masyarakat

Menyetujui pembayaran  
Ketua Pelaksana



**Yulina Lailatul M., M.Si**  
NIDN. 0713079302

Pasuruan, 18 Desember 2024  
Penerima



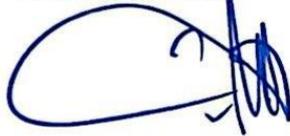
**Yulina Lailatul M., M.Si**  
NIDN. 0713079302

Jumlah Uang **Rp. 25.000,-**

**Kuitansi**

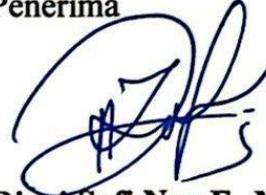
Kwitansi No. : 010/PkM/UW/2024  
Sudah terima dari : Universitas PGRI Wiranegara  
Terbilang : Dua Puluh Lima Ribu Rupiah  
Untuk : Transport Rapat Pengolahan Data dan Penyusunan Laporan  
Pembayaran : Akhir Hibah Pengabdian kepada Masyarakat

Menyetujui pembayaran  
Ketua Pelaksana



**Yulina Lailatul M., M.Si**  
NIDN. 0713079302

Pasuruan, 18 Desember 2024  
Penerima



**Rizqi Sofi Nur F., M.Si**  
NIDN. 0728109302

Jumlah Uang

**Rp. 25.000,-**



**MAK MUR SEJATI**  
CHEMICAL REAGENT HOSPITAL & LABORATORY EQUIPMENT

www.makmursejati.co.id

**BUKTI PEMBAYARAN**

Nomor: 6137/MS-QUOT/IX/2024

Telah diterima dari : Universitas PGRI Wiranegara  
Uang sejumlah : Seratus Ribu Rupiah  
Untuk membayar : Biaya sewa alat pemotong kentang french fries (masa sewa terhitung sejak  
5 Desember – 18 Desember 2024)

**Terbilang: Rp 100.000**

*Tanda terima ini merupakan bukti pembayaran yang sah.*

Malang, 5 Desember 2024  
  
**MAK MUR SEJATI**  
www.makmursejati.co.id

**CV. MAK MUR SEJATI**

Head Office : Perumahan Griya Santa, Jl. Soekarno – Hatta Blok L. 238, Mojolangu, Kec. Lowokwaru, Kota Malang, Jawa Timur 65151  
Telepon : 0812-4949-3485  
Fax : (0341) 434-5654  
E-Mail : info@makmursejati.co.id

**Kuitansi**

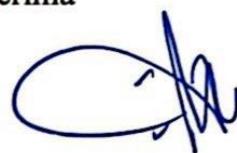
Kwitansi No. : 11/PkM/UW/2024  
Sudah terima dari : Universitas PGRI Wiranegara  
Terbilang : Tiga Ratus Lima Puluh Ribu Rupiah  
Untuk : Biaya Publikasi di Jurnal Cendekia  
Pembayaran

Menyetujui pembayaran  
Ketua BP2M



**Badriyah Wulandari, MA**  
0717128802

Pasuruan, 30 Desember 2024  
Penerima



**Yulina Lailatul M., M.Si**  
NIDN. 0713079302

Jumlah Uang

**Rp. 350.000,-**

#### Lampiran 4. Dokumentasi/Foto Kegiatan



Gambar 1. Penyampaian Materi Proses Pengolahan French Fries Ubi Jalar Putih (*Ipomoea batatas* L.) Beku



Gambar 2. Demonstrasi Proses Pengolahan Pengolahan French Fries Ubi Jalar Putih (*Ipomoea batatas* L.) Beku



Gambar 3. Hasil Produk *French Fries* Ubi Jalar Putih Beku yang Ditunjukkan pada para Peserta



Gambar 4. Foto Bersama dengan Peserta Workshop (Siswa-Siswi SMK Negeri 1 Pasuruan)



Gambar 5. Persiapan Percobaan Pengolahan French Fries Ubi Jalar Putih (*Ipomoea batatas* L.) Beku



Gambar 6. Produk *French Fries* Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L.) Beku



Gambar 7. Rapat Koordinasi Analisis Data dan Pelaporan



Gambar 8. Konsolidasi Pelaksanaan Pengabdian kepada Masyarakat dengan Guru SMK Negeri 1 Pasuruan

**Dokumentasi Soal Pre Test dan Post Test**  
**Workshop Food Processing: Pengolahan *French Fries* (*Ipomoea batatas* L.) Beku**

## Pre tes dan Pos tes Workshop Food Processing

Selamat datang di lembar pretest dan posttest Workshop Program Studi  
Teknologi Pangan.

Pre-test bertujuan untuk mengukur pemahaman awal peserta terhadap  
materi workshop, sedangkan post-tes bertujuan untuk mengevaluasi  
peningkatan pengetahuan setelah mengikuti kegiatan.

Mohon isi setiap pertanyaan dengan cermat. Hasil yang Anda berikan akan  
membantu kami meningkatkan kualitas kegiatan di masa depan. Terima  
kasih atas partisipasinya! 🙏

\* Menunjukkan pertanyaan yang wajib diisi

---

1. Email \*

---

2. Nama \*

---

3. Asal Sekolah \*

---

Lembar Soal Pre tes dan Pos tes

Pastikan untuk membaca setiap pertanyaan dengan saksama dan mengisi  
jawaban dengan cermat agar hasilnya dapat mencerminkan pemahaman  
Anda secara akurat.

4. Berikut ini adalah manfaat penerapan teknologi pengolahan pangan pada bahan pangan segar seperti ubi jalar putih, kecuali \* 10 poin

*Centang semua yang sesuai.*

- Memperpanjang umur simpan
- Mempersingkat umur simpan
- Memperbaiki karakteristik sensori
- Meningkatkan nilai ekonomi

5. Setelah proses penggorengan awal, french fries ubi jalar biasanya dibekukan untuk mempertahankan kualitas \* 10 poin

*Tandai satu oval saja.*

- Benar
- Salah

6. Ubi jalar hanya bisa diolah secara sederhana menjadi ubi goreng \* 10 poin

*Tandai satu oval saja.*

- Benar
- Salah

7. Proses blanching adalah pemanasan cepat pada bahan makanan dengan suhu 75-95°C selama 2-5 menit \* 10 poin

*Tandai satu oval saja.*

- Benar  
 Salah

8. Tujuan blanching adalah mempertahankan warna, tekstur, rasa dan nutrisi bahan pangan \* 10 poin

*Tandai satu oval saja.*

- Benar  
 Salah

9. Kepanjangan dari SAPP adalah... \* 10 poin

*Tandai satu oval saja.*

- Sodium Acid Pyrophosphate  
 Sodium Acid Polyphosphate  
 Sodium Acetate Pyrophosphate  
 Sodium Acid Phosphate

10. Apa fungsi dari SAPP \*

10 poin

*Tandai satu oval saja.*

- Mencegah pencokelatan ubi jalar
- Meningkatkan kualitas tekstur
- Mempertahankan warna
- Semua jawaban benar

11. Penambahan SAPP dalam proses pengolahan french fries ubi jalar putih bertujuan untuk... dan.... \* 10 poin

*Centang semua yang sesuai.*

- Mencegah pencokelatan ubi jalar
- Mempertahankan warna
- Memberikan rasa manis pada french fries
- Meningkatkan aroma produk

12. Apa fungsi penambahan NaCl dalam proses pengolahan french fries ubi jalar putih? \* 10 poin

*Tandai satu oval saja.*

- Mengubah warna ubi jalar
- Sebagai firming agent (mempertahankan tekstur) produk french fries
- Mempercepat pembentukan kristal es
- Semua benar

13. Berikut ini fungsi pembekuan pada proses pengolahan produk french fries ubi jalar putih, kecuali... \* 10 poin

*Tandai satu oval saja.*

- Memberikan sensasi dingin
- Menjaga kesegaran dan kerenyahan produk
- Mempertahankan umur simpan
- Menjaga kualitas nutrisi

---

Konten ini tidak dibuat atau didukung oleh Google.

Google Formulir



**Hallo** .....

**Teman - teman Hebat!!**  
**Teman - teman Berprestasi!!**

**INTRODUCTION**

**NAMA:** RIZQI SOFINUR FITRIYAH, M.Si  
**DOSEN PROGRAM STUDI** TEKNOLOGI  
**PANGAN**, FAKULTAS TEKNOLOGI DAN SAINS  
UNIVERSITAS PGRI WIRANEGARA

→ 2021 - Sekarang



Program Studi Teknologi Pangan  
Fakultas Teknologi dan Sains  
Universitas PGRI Wiranegara (UNIWARA)

**Workshop Food Processing:**  
**Pengolahan French Fries Ubi**  
**Jalar Putih (*Ipomoea batatas* L.)**

Senin, 16 Desember 2024  
Laboratorium Teknologi Pangan




Ada yang sudah pernah  
mengetahui produk *French fries*  
Ubi Jalar Putih?



Pengabdian kepada Masyarakat 2024 - Yulina Lailatul Maslukhah, M.Si

**INTRODUCTION**

**NAMA:** YULINA LAILATUL MASLUKHAH, M.Si  
**DOSEN PROGRAM STUDI** TEKNOLOGI  
**PANGAN**, FAKULTAS TEKNOLOGI DAN SAINS  
UNIVERSITAS PGRI WIRANEGARA

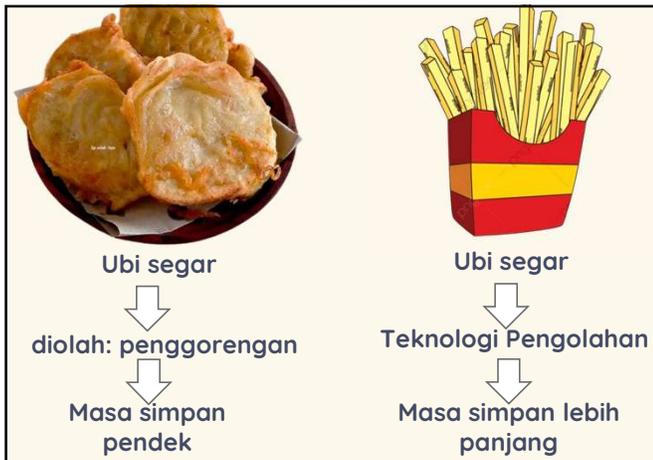
→ 2020 - SEKARANG



Apa yang terjadi jika bahan pangan  
segar dibiarkan dalam waktu yang  
lama tanpa diolah menjadi produk  
pangan?



Pengabdian kepada Masyarakat 2024 - Yulina Lailatul Maslukhah, M.Si



**Blansir (*Blanching*)**

- Blanching adalah suatu proses pemanasan cepat pada bahan makanan, terutama sayuran atau buah-buahan, dengan cara merebusnya sebentar dalam air panas atau mengukusnya, diikuti dengan perendaman dalam air dingin untuk menghentikan proses pemasakan lebih lanjut.
- **Suhu 75 - 95°C, selama 2-5 menit**
- Proses ini bertujuan untuk **mempertahankan warna, tekstur, rasa, dan kandungan gizi** bahan makanan serta **mengurangi jumlah mikroorganisme** yang ada di permukaan bahan makanan tersebut.

## Blansir (*Blanching*)



Blansir di industry pangan



Blansir di laboratorium

## Perendaman dengan larutan NaCl (4 gram dalam 1 L air)



### Fungsi:

1. Meningkatkan kualitas tekstur (*firming agent*: agen peneras) dinding sel ubi
2. Mencegah pembentukan kristal es saat pembekuan
3. Meningkatkan kecepatan penggorengan
4. Meningkatkan ketahanan produk (garam mengatur keseimbangan air dalam ubi)

## SAPP (*Sodium Acid Pyrophosphate*)

- o senyawa kimia yang sering digunakan dalam industri makanan, terutama dalam pengolahan produk-produk seperti kentang goreng (french fries), daging, dan makanan olahan lainnya.



## Penggorengan

- o Memasak ubi hingga setengah matang.
- o Mengurangi kadar air dalam ubi.
- o Membentuk lapisan renyah di luar ubi.
- o Meningkatkan rasa dan warna ubi.
- o Memudahkan proses pembekuan untuk produk beku.
- o Mengurangi waktu penggorengan akhir.
- o Menjaga kualitas dan tekstur selama penyimpanan.



## Fungsi SAPP (*Sodium Acid Pyrophosphate*)

### • Mencegah Oksidasi dan Perubahan Warna:

#### a. Agen pengikat

Ion kalsium dalam kentang atau ubi dapat mengganggu kualitas warna dan tekstur produk. Ketika SAPP mengikat kalsium, dapat mencegah pembentukan senyawa yang dapat menyebabkan perubahan warna menjadi coklat (oksidasi) dan memperbaiki tekstur.

b. Menghambat oksidasi fenolik yang disebabkan oleh enzim polifenol oksidase (PPO), dengan mengikat ion logam (terutama besi dan tembaga) yang diperlukan untuk aktivitas enzimatis.

• **Meningkatkan Kualitas Tekstur:** menjaga kestabilan tekstur dengan mencegah pembentukan kristal pati yang besar pada kentang atau yang diblansing dan dibekukan.

• **Penggunaan dalam Pembekuan Makanan:** untuk mencegah pembentukan kristal es besar yang dapat merusak tekstur makanan setelah dicairkan.

## Pembekuan (-18°C)

- o Meningkatkan daya simpan
- o Menjaga kualitas dan nutrisi
- o Menjaga tekstur
- o Mempermudah pengolahan dan distribusi
- o Meningkatkan kemudahan pengolahan oleh konsumen
- o Mencegah oksidasi dan perubahan warna
- o Memudahkan proses penggorengan



