

Pengolahan dan pengembangan batang talas menjadi olahan keripik

Patria Susetya^{1*}, Uswatun Hasanah², Nur Wahyuningsih³, Ramlah⁴, Nur Asiah⁵, Mahyarani⁶, Linda Lestari⁷, Ivon Prawita⁸, Maysya Rizky Tri Juliana⁹, Khafifah Ulumul Azri¹⁰, Laila Hayati¹¹

^{1,3,4,5} Mahasiswa Pendidikan Pancasila dan Kewarganegaraan, FKIP, Universitas Mataram, Mataram

² Mahasiswa Pendidikan Matematika, FKIP, Universitas Mataram, Mataram

^{6,8,9,10} Mahasiswa Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia, FKIP, Universitas Mataram, Mataram

⁷ Mahasiswa Pendidikan Biologi, FKIP, Universitas Mataram, Mataram

¹¹ Pendidikan Matematika, FKIP, Universitas Mataram, Mataram

patricia.susetya@gmail.com

Abstract

Taro is one of a plant that can benefit most from bulbs, stems, and leaves. This community service activity aims to develop a talk-bar product that is one of the many rural businesses that diversify flavor and modify packaging and expand marketing. Developing the taro stems into chips will create new potential in Gegerung villages, as well as the use of internet media technology to promote promotional opportunities. This community service activity used a descriptive method to figure out matters in the territory to provide solutions to the problem. The target of this community service activity is one of the residents in North Orong Village who owns UMKM and is moving into the food fields. The study consists of three stages, namely observation, implementation and assistance, and product marketing. Observation activities and assistance to marketing products are going well and smoothly, starting with modifying packages to become more interesting, creating new flavors and then creating packaging logos, creating social media as an online medium of marketing, and then marketing them.

Keywords: processing; stems of taro; chips

Abstrak

Talas merupakan salah satu tumbuhan yang hampir semua bagiannya dapat dimanfaatkan, mulai dari umbi, batang, hingga daun talas. Pengabdian ini bertujuan untuk mengembangkan produk keripik batang talas yang merupakan salah satu usaha dari masyarakat desa dengan memvariasikan rasa dan memodifikasi kemasan serta memperluas pemasaran. Pengembangan produk olahan batang talas menjadi keripik akan membuat suatu potensi baru di desa Gegerung, serta pemanfaatan media teknologi internet sebagai wadah promosi akan meningkatkan peluang keuntungan yang lebih besar. Pengabdian ini menggunakan metode deskriptif yaitu mencari penjelasan tentang permasalahan yang terjadi di daerah pengabdian untuk memberikan solusi terhadap masalah tersebut. Sasaran dalam pengabdian ini adalah salah satu warga Dusun Orong Utara yang memiliki UMKM dan bergerak dalam bidang makanan. Kegiatan pengabdian ini dilakukan dengan tiga tahapan, yang terdiri dari tahap observasi, tahap pelaksanaan dan pendampingan, serta tahap pemasaran produk. Kegiatan observasi, pendampingan hingga pemasaran produk berjalan baik dan lancar, dimulai dengan memodifikasi kemasan menjadi lebih menarik, membuat varian rasa baru kemudian membuat logo kemasan, pembuatan media sosial sebagai media pemasaran secara online kemudian memasarkannya

Kata Kunci: pengolahan; batang talas; keripik

1. PENDAHULUAN

Desa Gegerung merupakan salah satu desa dari 15 desa yang ada di Kecamatan Lingsar Kabupaten Lombok Barat. Desa Gegerung merupakan desa terpencil yang memiliki luas 294,044 Ha yang terdiri dari area persawahan tadah hujan seluas kurang lebih 84,08 Ha, area pemukiman seluas 117,44 Ha, perkuburan 0,934 Ha, perkarangan 1,04 Ha, perkantoran 0,15 Ha dan lain-lain 0,76 Ha. Desa Gegerung terdiri dari 7 dusun yaitu Dusun Jelateng Timur, Jelateng Barat, Jelateng Tengah, Orong Selatang, Orong Utara, Orong Puncak dan Ketapang. Desa Gegerung merupakan desa pemekaran dari desa Dasan Geria. Berdiri pada tahun 1999 berdasarkan SK Bupati Lombok Barat No. 806/22/BPMPD/1999 tentang pembentukan Desa Gegerung Kecamatan Lingsar kabupaten Lombok Barat dan SK Bupati No. 866/38/BPMPD/1999 tentang penunjukan pejabat kepala desa persiapan Gegerung.

Desa Gegerung mempunyai potensi sumber daya yang kaya. Salah satunya adalah area perkebunan dan area persawahan yang luas. Potensi sumber daya ini dimanfaatkan dengan baik oleh masyarakat Desa Gegerung seperti menanam padi, sayur-sayuran, buah-buahan, dan berbagai jenis tanaman lainnya. Salah satunya tanaman yang banyak tumbuh di sekitar perkebunan dan persawahan milik masyarakat desa Gegerung adalah tumbuhan talas. Menurut Rauf dan Lestari (2009), produksi talas di daerah pendesaan cukup tinggi. Namun tumbuhan ini hanya dimanfaatkan umbinya padahal hampir seluruh bagian tumbuhan talas dapat dimanfaatkan termasuk daun, dan batang. Daun talas dan batang talas misalnya banyak diolah menjadi sayur yang mengandung kadar gizi yang tinggi.

Talas merupakan salah satu tumbuhan yang hampir semua bagiannya dapat dimanfaatkan, mulai dari umbi, batang, hingga daun talas. Umbi dan daun talas sudah banyak dimanfaatkan oleh masyarakat menjadi panganan sehari-hari. Batang talas memiliki kandungan gizi yang sangat berlimpah. Dalam 100 Gram lompong saja mengandung energi sebesar 40 kkal, karbohidrat 7,4 gram, lemak 0,8 Gram, protein 3 gram, kalsium 76 mg, fosfor 59 mg, dan zat besi 1 mg. Selain itu batang talas juga mengandung vitamin A sebanyak 2000 IU, vitamin B1 0,08 mg, dan vitamin C 31 mg Rabiatur dkk, (2019). Batang talas tidak hanya memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi, namun dapat bermanfaat juga bagi kesehatan manusia. Salah satunya dapat menjaga kesehatan jantung. Kandungan kalium pada lompong dapat membantu mengatur detak jantung dan merupakan salah satu mineral penting pada cairan tubuh. Batang talas juga mengandung serat yang cukup tinggi dan tentunya sangat baik untuk pencernaan. Serat menjaga usus agar dapat mencerna makanan dengan lebih optimal dan melancarkan pembuangan sisa makanan dari tubuh. Oleh karena itu, batang talas dapat menjadi salah satu solusi masalah pencernaan. Selain dapat memberikan efek positif bagi tubuh, batang talas juga dapat membantu mengobati luka luar. Batang talas mengandung zat yang disebut dengan saponin. Senyawa ini berfungsi sebagai antiseptik, biasanya masyarakat umum menggunakan kulit dari batang talas untuk membungkus luka. Tanpa disadari bahwa khasiat pada batang talas bagi kesehatan tubuh begitu banyak manfaatnya.

Sayangnya masyarakat Desa Gegerung belum memanfaatkan potensi ini dengan optimal. Bagi masyarakat, batang talas masih dianggap sebagai limbah, karena ketidaktahuan masyarakat dalam mengolahnya menjadi sesuatu yang bermanfaat. Namun salah satu warga Dusun Orong Utara menyadari potensi batang talas yang dianggap sebelah mata oleh masyarakat. Beliau berhasil menyulap batang talas menjadi keripik yang lezat dan kaya manfaat. Keripik batang talas ini juga mendapat sambutan hangat oleh masyarakat setempat. Terakhir yang paling penting, produk keripik ini mampu meningkatkan pendapatan. Hanya saja keripik batang talas ini dari segi kemasan belum menarik dan rasa belum bervariasi sehingga kurang bersaing di pasaran.

Berdasarkan hasil wawancara dan melihat serta membantu secara langsung proses pembuatan kripik di salah seorang warga, diketahui bahwa cara pembuatan kripik talas masih alami dan bahan-bahanya masih terbilang sederhana. Bumbu sebagai perasa juga masih menggunakan satu macam rasa saja, yaitu rasa Balado. Sehingga dalam hal ini Tim KKN Terpadu berinovasi untuk mengembangkan usaha beliau melalui penambahan varian rasa, memodifikasi kemasan dan pemberian label yang menarik serta memperluas pemasaran melalui media online yakni *facebook*, *instagram* dan *whatsapp*. Melalui kegiatan ini diharapkan terjadi peningkatan pendapatan, tidak hanya bagi salah satu warga tersebut saja melainkan juga dapat dijadikan sebagai contoh dan memotivasi warga lainnya untuk memanfaatkan talas untuk diproduksi sehingga dapat meningkatkan pendapatan warga.

2. METODE PELAKSANAAN

Sasaran kegiatan pengabdian ini adalah Ibu Husnul Mariyah yang merupakan salah satu warga Dusun Orong Utara, Desa Gegerung, Kecamatan Lingsar, Kabupaten Lombok Barat. Pelaksanaan pengabdian ini dilakukan dengan metode penyuluhan dan praktek bersama masyarakat sasaran tentang proses pengembangan usaha keripik batang talas dengan didampingi Tim pengabdian. Pengabdian dilaksanakan melalui empat tahapan yaitu tahap perencanaan, observasi dan persiapan, pelaksanaan, dan tahap pemasaran.



Gambar 1. Diagram alir tahap pelaksanaan kegiatan

2.1 Tahap Perencanaan

Tahap perencanaan dilakukan dengan mengkaji topik pengabdian kepada masyarakat, rincian aspek yang dikaji yang meliputi sasaran (subyek), obyek, permasalahan yang dihadapi, lokasi, manfaat/urgensi dan metode pelaksanaan pengabdian. Demikian pula kajian terhadap rencana output/luaran utama dan tambahan dari kegiatan pengabdian ini.

2.2 Tahap Observasi dan Persiapan

Pada tahap ini dilakukan peninjauan dan kajian lapangan ke lokasi sasaran pengabdian untuk memastikan sasaran (subyek), obyek, lokasi dan metode pelaksanaan pengabdian. Hasil observasi memutuskan melaksanakan pengabdian kepada salah satu warga Desa Gegerung, yakni Ibu Husnul Mar'iah mengenai pengembangan produk keripik batang talas miliknya. Pada tahap observasi diadakan diskusi antara tim pengabdian dengan Ibu Husnul Mariyah selaku pemilik usaha untuk menyepakati waktu kegiatan, tempat serta persiapan alat dan bahan yang akan digunakan dalam pengembangan produk usaha keripik batang talas.

2.3 Tahap Pelaksanaan

Pada tahap ini dilakukan kegiatan pengabdian sesuai kesepakatan pada saat observasi. Kegiatan pengabdian dihadiri oleh Kepala Desa, Ketua BPD, Staf Desa, dan tokoh masyarakat Desa Gegerung. Pelaksanaan pengabdian dilakukan dengan metode penyuluhan dan praktek bersama sasaran/subjek penelitian tentang proses pengembangan produk keripik batang talas. Materi penyuluhan yang diberikan meliputi perhitungan biaya, dan strategi pemasaran keripik polong batang talas.

2.4 Tahap Pendampingan

Tahap pendampingan dimulai dengan memillih dan menentukan kemasan baru, pendampingan dalam membuat varian rasa baru, pembuatan logo produk, dan pendampingan dalam membuat dan mengelola media sosial sebagai media pemasaran online.

2.5 Tahap Pemasaran

Setelah melakukan beberapa tahapan, tahap selanjutnya ialah melakukan pemasaran. Pemasaran produk dilakukan dengan menggunakan media sosial, seperti *whatsapp*, *facebook* dan *instagram*. Selain menggunakan media sosial, tim pengabdian juga melakukan pemasaran produk dengan cara terjun langsung ke masyarakat setempat

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengabdian ini dilaksanakan pada tanggal 20 Desember 2022 sampai tanggal 28 Januari 2023. Hasil observasi awal menunjukkan bahwa banyak masyarakat yang memiliki beragam usaha bahkan hampir di setiap dusun yang ada di Desa Gegerung masyarakatnya memiliki usaha. Mulai dari poduk gula aren, jamur tiram, kayu gaharu, dan keripik polong batang talas. Oleh karena itu, tim memfokuskan pada salah satu masyarakat yang memiliki usaha yang merupakan inovasi baru. Usaha yang dimaksud

tertuju pada keripik polong batang talas yang dibuat dan dijual langsung oleh salah satu warga di Dusun Orong Utara. Berdasarkan hasil dari observasi dan wawancara langsung bersama beliau diketahui bahwa usaha yang dikelolanya tersebut sudah berjalan kurang lebih selama 2 tahun dengan proses penjualan masih dilakukan dengan menitip di warung-warung seperti, warung saudara, kerabat. Sejauh ini sudah banyak peminat yang datang dari jauh seperti Gunung Sari, Mataram, dan Sumbawa.

Dikalangan masyarakat, talas hanya dikenal sebagai tumbuhan liar namun ada beberapa yang mengolah dan memanfaatkan pada bagian umbinya menjadi berbagai olahan makanan seperti kripik talas, getuk talas, dan lain sebagainya. Tanpa masyarakat sadari, batang talas juga dapat dimanfaatkan sebagai olahan makanan berupa keripik, sebagaimana diketahui pada saat pengabdian Masyarakat, ditemukan hal-hal baru salah satunya yaitu masyarakat yang memanfaatkan batang talas dan mengolahnya menjadi makanan ringan berupa keripik. Keripik yang dibuat dan dipasarkan oleh Ibu Us tersebut masih menggunakan satu rasa yaitu rasa balado saja dan penjualannya juga belum sepenuhnya dijangkau oleh masyarakat luas.

Bagi masyarakat, batang talas masih dianggap sebagai limbah, karena ketidaktahuan masyarakat dalam mengolahnya menjadi sesuatu yang bermanfaat. Akan tetapi melalui pengabdian masyarakat ini tim menemukan pengetahuan baru mengenai batang talas. Semulanya batang talas hanya diketahui getahnya yang gatal dan dapat dikatakan limbah bagi lingkungan karena terbuang begitu saja ketika umbinya sudah di petik. Dari hasil observasi dengan Ibu Us, Tim melakukan inovasi baru serta dikenalkan secara langsung cara pengolahan oleh ibu Us,. Jika kita melihat lagi kandungan yang ada pada batang talas, seperti setiap 100 gr batang talas mentah, terdapat 1 gr selulosa (Prana, 2000), yang mengandung banyak manfaat bagi tubuh manusia. Sehingga kegiatan pengabdian pada masyarakat ini terasa sangat bermanfaat karena memberi hasil atau manfaat positif bagi pengetahuan masyarakat dan dapat di rasakan juga oleh masyarakat luas serta dapat membantu proses pelaksanaan usaha Ibu Us sendiri.

Pelaksanaan kegiatan pengabdian dilakukan bersama dengan Ibu Us dan dihadiri oleh Kepala Desa, Ketua BPD, Staf Desa, dan tokoh masyarakat Desa Gegerung. Langkah awal yang dilakukan yaitu memberikan penyuluhan yang meliputi perhitungan biaya, dan strategi pemasaran keripik polong batang talas. Selanjutnya dilalukan praktek bersama proses pengembangan produk keripik batang talas.

Adapun alat dan bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan keripik batang talas yaitu:
1) Alat untuk pengolahan keripik yaitu: pisau serut, ember, saringan, wajan, sutil, kompor, nampan, plastik *standing pouch* sedang, kaos tangan plastikstiker merk. 2) Bahan untuk pengolahan kripik antara lain: batang talas, garam, bumbu rasa (jagung bakar, sapi panggang, BBQ, balado, balado pedas manis), merica, penyedap rasa, tepung terigu, tepung tapioka, minyak goreng dan air.



Gambar 1. Proses pengambilan batang talas



Gambar 2. Serangkain proses pengolahan batang talas menjadi keripik

Proses pembuatan keripik talas sebagai berikut: (1) Siapkan alat dan bahan; (2) Batang talas di serut tipis-tipis menggunakan pisau serut; (3) Batang talas yang telah di serut kemudian di cuci bersih hingga benar benar bersih; (4) Batang talas yang telah di cuci bersihkemudian di taburi garam secukupnya; (5) Batang talas yang sudah di taburi garam di remas untuk mengurangi kadar air yang ada pada batang talas tersebut; (6) Siapkan ember yang sudah di isi dengan campuran tepung terigu dan tepung tapioca; (7) Tepung yang sudah di campurkan tersebut akan di campur sedikit demi sedikit dengan batang talas yang sudah di taburi garam tadi; (8) Batang talas yang sudah di campur dengan tepung tadi di ayak hingga campur merata; (9) Panaskan wajan dan masukan minyak dengan api yang sedang. Setelah minyak panas masukan batang talas yang sudah di campur dan di ayak tadi kedalam wajan. Goreng sampai warnanya kuning keemas an dengan api sedang. Setelah terlihat kuning ke emasan angkat dan tiriskan. Tunggu beberapa menit sampai dingin; (10) Setelah kripiknya dingin baru diberi bumbu; (11) Setelah di beri bumbu timbang lalu di kemas dan diberi label seperti tampak pada Gambar 3.

Tim pengabdian memberikan sosialisasi dan pendampingan terkait dengan cara membuat kemasan yang menarik termasuk pelabelan. Terkait dengan pemasaran produk, Tim juga melakukan pendampingan dan pelatihan cara melakukan pemasaran melalui melalui media online yakni *facebook*, *instagram* dan *whatsapp*. Kegiatan

penyuluhan yang dilakukan mendapat respon yang positif dari seluruh peserta yang hadir. Hal ini juga terlihat dari antusias peserta dalam mengikuti rangkaian pelaksanaan kegiatan pengabdian. Selain itu, kegiatan yang telah dilakukan memberikan hasil yang positif terhadap pemasaran dan pendapatan dari pengolahan keripik talas ini. Sejangka ini pemasaran yang telah dilakukan melalui media masa memberi efek positif pada peningkatan hasil penjualan keripik talas ini. Bahkan penjualan sekaligus pengiriman bisa sampai ke luar kota seperti Kota Bima, Bali, bahkan sampai pulau Jawa.



Gambar 3. Hasil olahan batang Talas menjadi Keripik

4. SIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat yang dilaksanakan oleh Tim KKN Terpadu di Dusun Orong Utara, Desa Gegerung, Kecamatan Lingsar, Kabupaten Lombok Barat mendapatkan hasil dan luaran berupa: (1) respon positif dari peserta (warga) terkait kebermanfaatannya kegiatan pengabdian yang telah dilakukan, (2) peserta sasaran telah mampu membuat berbagai varian rasa olahan keripik batang talas, (3) peserta sasaran telah mampu membuat kemasan dan pelabelan yang menarik terhadap produk olahan keripik batang talas dan (4) pemasaran produk tidak hanya dilakukan secara langsung saja melainkan juga telah memanfaatkan media social sehingga penjualan telah sampai ke luar kota.

5. REKOMENDASI

Kegiatan pengabdian yang sudah dilakukan oleh Tim hanya berfokus pada pengembangan produk dari segi rasa dan pengemasan. Sedangkan produk ini masih kurang dalam hal sertifikasi halal dan sertifikasi dari BPOM. Oleh karena itu, rekomendasi untuk pengabdian masyarakat selanjutnya dapat mengembangkan lebih baik lagi terutama berkaitan dengan sertifikasi dan BPOM.

6. REFERENSI

- Badan Pusat Statistik Kabupaten Lombok Barat. (2023). Diakses 20 Januari 2023. <https://lombokbaratkab.bps.go.id/>
- Hamalik, O. (2001). *Pengembangan Sumber Daya Manusia: Manajemen Pelatihan Ketenagakerjaan Pendekatan Terpadu*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Maharani, T., & Widuatie, M. R. E. *KKN BTV III UNEJ 07 Inovasi Olahan Pisang Menjadi Makanan Frozen Food dengan Memanfaatkan Digital Marketing*. 24 Januari 2023. https://www.researchgate.net/publication/355093656_ARTIKEL_KKN
- Kotler, P. (2003). Manajemen Pemasaran. In PT. Indeks (Sebelas).
- Rabiatun,dkk. (2019). Pengolahan Keripik Lompong: Dari Limbah yang Kaya Gizi ke Meja Makan Kita. *Prosiding Konferensi Pengabdian Masyarakat*, 1, 49-54.
- Rauf, A. W., & Lestari, M. S. (2009). Pemanfaatan komoditas pangan lokal sebagai sumber pangan alternatif di Papua. *Jurnal Litbang Pertanian*. 28(2), 54-62
- Saliem, H. P., Hardono, G. S., Mayrowani, H., Purwantini, T. B., Marisa, Y., & Hidayat, D. (2006). Diversifikasi Usaha Rumah Tangga dalam Mendukung Ketahanan Pangan dan Penanggulangan Kemiskinan di Indonesia. *Forum Penelitian Agro Ekonomi*, 24(1), 1-13.
- Setyawan, dkk. (2021). Pelatihan Pengolah Batang Talas dan Buah Jeruk di Desa Dermojoyan Kecamatan Srengat Kabupaten Blitar. *Cendikia: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 49-54.
- Sinaga, D. (2017). Lompong, Si Batang Talas yang Penuh Manfaat. CNN Indonesia. Diakses 18 Desember 2022. <https://www.cnnindonesia.com/edukasi/20170320153313-445-201463/lompong-si-batang-talas-yang-penuh-manfaat>