

Pemberdayaan Masyarakat Dusun Padangan, Nglegi, Patuk, Gunung Kidul dalam Meningkatkan Potensi Umbi Talas

¹Yunda Maymanah Rahmadewi dan ²Iis Wahyuningsih

¹Program Studi Bisnis Jasa Makanan, ²Program Studi Farmasi, Universitas Ahmad Dahlan
Email: yunda.maymanah@culinary.uad.ac.id

Abstrak. Kurangnya pengetahuan masyarakat menyebabkan belum maksimalnya pemanfaatan potensi umbi talas sehingga nilai jual dari umbi talas menjadi rendah. Peningkatan potensi umbi talas dilakukan melalui kegiatan KKN PPM (Kuliah Kerja Nyata Pembelajaran Pemberdayaan Masyarakat) di Dusun Padangan, Nglegi, Patuk, Gunung Kidul. Tujuan program KKN PPM ini adalah meningkatkan nilai ekonomis umbi talas melalui produk olahannya dan mensosialisasikan tepung talas pada masyarakat luas tentang pemanfaatannya sebagai bahan pangan substitusi gandum dan pangan fungsional. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah pelatihan, praktik, dan pendampingan dengan tahapan 1) Pengolahan umbi talas menjadi tepung, 2) Pengolahan diversifikasi tepung talas menjadi varian produk pangan fungsional, 3) Pelatihan keamanan pangan, 4) Pelatihan pengemasan dan labeling, 5) Pelatihan penentuan harga, 6) Pendampingan pemasaran, serta 7) Pendampingan pengurusan PIRT. Hasil dari kegiatan ini adalah peningkatan pengetahuan, keterampilan, dan pendapatan dari warga dampingan serta produk olahan umbi talas yaitu egg roll talas, brownies talas, dan cookies talas.

Kata Kunci: Olahan Non Terigu, Patuk, Pemberdayaan Masyarakat, Talas

A. PENDAHULUAN

Desa Nglegi Kecamatan Patuk merupakan daerah di Kabupaten Gunung Kidul yang termasuk dalam desa dengan kondisi yang lebih subur dibandingkan daerah lainnya. Hal ini terlihat dari banyaknya warga masyarakat yang memiliki tegalan/kebun/ladang di pekarangan rumah mereka. Salah satu tanaman yang banyak tumbuh di ladang masyarakat Desa Nglegi khususnya Dusun Padangan adalah talas atau yang dikenal dengan *gadhog*. Talas dikenal sebagai tanaman yang dapat tumbuh pada kondisi iklim yang kurang baik dan dapat tumbuh diberbagai kondisi baik jenis maupun tipe tanah. Selain itu, dari aspek kesehatan menunjukkan talas memiliki banyak manfaat. Nilai kalori sebesar 112 kal dan kandungan serat 4,1 gram per 100 gram menjadikan talas sebagai bahan pangan sumber energi dan sumber serat.

Talas merupakan sumber mineral seng, magnesium, tembaga, besi dan mangan, potassium serta kalium yang merupakan komponen penting dari sel dan cairan tubuh yang membantu mengatur detak jantung dan sangat baik untuk membantu menstabilkan dan menurunkan tekanan darah, manfaat kesehatan lainnya yaitu talas dapat meningkatkan sistem imun tubuh dari kandungan vitamin C dan antioksidan lainnya, mengatasi kelelahan: memiliki kandungan indeks glikemik rendah (Sari *et al.*, 2013). Kandungan kimia umbi talas antara lain kadar protein 3,45%, kadar lemak 0,31%, kadar air 6,07%, kadar abu 2,14%, kadar karbohidrat 88,03%, dan kadar serat 2,87%. Selain itu, hasil analisa dari ekstrak tepung menunjukkan bahwa talas memiliki bioaktif berupa polisakarida larut air (PLA) yang ditandai dengan

DP₄ dan DP₅ HPLC sebesar 72,35% dan 87,98% dan dapat berfungsi untuk mengatasi penyakit degeneratif sehingga umbi bentul ini dapat dijadikan sebagai pangan fungsional (Fidyasari, Sari and Raharjo, 2017).

Namun, besarnya potensi alam dan kesehatan dari talas belum diiringi dengan pengembangan talas. Talas masih memiliki nilai ekonomi dan nilai jual yang rendah. Berdasarkan hasil survei, umbi talas yang dimanfaatkan untuk dikonsumsi adalah bagian umbi yang berukuran kecil dan hanya direbus saja. Sedangkan umbi besar (umbi induk) hanya digunakan sebagai pakan hewan ternak. Masyarakat Dusun Padangan masih memiliki keterbatasan pengetahuan terkait pengolahan talas tersebut. Berdasarkan uraian tersebut, maka perlu adanya pelatihan untuk mengembangkan talas melalui beberapa produk olahannya. Program ini ditujukan untuk kelompok wanita atau ibu-ibu karena mereka memiliki waktu luang yang lebih banyak. Selain itu, peran serta wanita atau ibu-ibu dalam kegiatan tersebut juga dapat mendukung peningkatan perekonomian keluarga. Tujuan dari kegiatan ini adalah meningkatkan pengetahuan dan keterampilan wanita/ibu-ibu warga Dusun Padangan terkait pengolahan talas menjadi tepung talas dan beberapa produk olahan seperti *brownies* kukus, *egg roll*, dan *cookies* talas.

B. METODE PENELITIAN

Program pemberdayaan ini diberikan dalam bentuk Kuliah Kerja Nyata Program Pemberdayaan Masyarakat (KKN PPM) dengan masyarakat tujuan yaitu wanita/ibu-ibu rumah tangga Dusun Padangan. Program ini terdiri dari beberapa kegiatan yaitu pelatihan, praktik, dan pendampingan dengan tahapan sebagai berikut:

- 1) Pelatihan keamanan pangan
- 2) Pengolahan umbi talas menjadi tepung
- 3) Pengolahan diversifikasi tepung talas menjadi varian produk pangan fungsional,
- 4) Pelatihan pengemasan dan labeling
- 5) Pelatihan penentuan harga
- 6) Pendampingan pemasaran
- 7) Pendampingan pengurusan PIRT

Keseluruhan tahapan pemberdayaan dilakukan oleh mahasiswa KKN PPM yang berasal dari berbagai latar belakang keilmuan. Bentuk kegiatan pelatihan berupa ceramah maupun diskusi yang bisa diikuti dengan kegiatan praktik dalam mengolah talas maupun tepung talas. Sedangkan kegiatan pendampingan berupa kegiatan mahasiswa KKN PPM dalam membersamai masyarakat ketika mereka membuat olahan talas maupun tepung talas secara mandiri.

Evaluasi program pemberdayaan dalam bentuk KKN PPM dilakukan dengan cara melakukan pengujian sebelum dan sesudah pelatihan, pengukuran keterampilan praktik, dan wawancara dengan warga terkait evaluasi kondisi ekonomi.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelatihan Keamanan Pangan

Kegiatan pelatihan keamanan pangan terdiri atas penyampaian materi dan diskusi yang berkaitan dengan ruang lingkup dalam *Good Manufacturing Practice* (GMP) yang terdiri atas beberapa aspek yang perlu diperhatikan. Selain itu, diberikan juga tentang Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik-Industri Rumah

Tangga (CPPOB-IRT) sebagai bekal masyarakat dalam menjaga keamanan pangan dari produk yang dihasilkan. Kedua hal tersebut juga membantu dalam mempersiapkan aspek-aspek untuk mendukung pengurusan P-IRT.



Gambar 1. Kegiatan Pelatihan Keamanan Pangan

Pengolahan Umbi Talas Menjadi Tepung

Pengolahan talas menjadi tepung mempunyai beberapa kelebihan dibandingkan bentuk mentahnya, yaitu sebagai bahan baku yang fleksibel untuk industri pengolahan lanjutan, daya simpan yang lama karena kadar air yang rendah, aman dalam distribusi, hemat ruang dan biaya penyimpanan, dan dapat digunakan sebagai sumber pangan fungsional karena mengandung berbagai sumber gizi. Tepung talas diharapkan dapat menghindari kerugian akibat tidak terserapnya umbi segar talas di pasar ketika produksi panen berlebih (Siregar, 2011).

Talas mengandung oksalat yang cukup tinggi dan apabila tidak dihilangkan ataupun dikurangi, maka saat pangan olahan dari talas dikonsumsi, orang yang mengkonsumsinya akan merasa gatal-gatal pada tenggorokannya. Proses pengurangan oksalata tersebut dengan cara merendam irisan talas ke dalam larutan garam 6% selama 3 jam baru dilanjutkan dengan pengeringan. Hasil dari proses ini dapat menghilangkan oksalat pada talas yang ditunjukkan dengan konsumen yang mengkonsumsinya olahan tepung talas tidak merasa gatal-gatal pada tenggorokannya.



Gambar 2. Kegiatan Pengolahan Umbi Talas Menjadi Tepung Talas

Pengolahan Diversifikasi Tepung Talas Menjadi Varian Produk Pangan Fungsional

Diversifikasi produk olahan talas perlu dilakukan karena berpeluang menjadi oleh-oleh khas daerah penghasil talas seperti desa Nglegi. Hasil olahan talas memiliki keunggulan yaitu dapat dikonsumsi oleh penderita diabetes, karena mempunyai indeks glikemik yang rendah. Selain itu, talas juga bebas dari gluten, maka pangan olahan dari talas dapat digunakan untuk diet individu yang memiliki alergi terhadap gluten.

Hasil Survei Sosial Ekonomi Nasional 2015 (SUSENAS) yang menunjukkan bahwa konsumsi sebagian besar makanan jadi mengalami peningkatan. Peningkatan konsumsi per kapita per tahunnya terlihat pada makanan jadi salah satunya kue kering/biskuit/semprong/*cookies* yang mengalami kenaikan terbesar kedua (24.22%) setelah lontong/ketupat sayur (26.15%) (Anonim, 2015). Di sisi lain, aneka kue kekinian ala artis mulai menjamur dan tersebar di seluruh Indonesia hingga berjumlah kurang lebih 75 jenis (Susanto and Harahap, 2017). Sehingga diversifikasi olahan tepung talas yang dipilih adalah *brownies* kukus, *egg roll*, dan *cookies* talas yang bisa menjadi icon kuliner khas daerah wisata di Desa Nglegi.



Gambar 3. Pelatihan Pembuatan *Cookies*, *Brownies* Kukus, dan *Egg Roll* Talas

Kegiatan pelatihan pengolahan diversifikasi produk tepung talas dapat memberikan keterampilan tambahan wanita atau ibu-ibu Dusun Padangan. Hal ini terlihat dari evaluasi keterampilan dalam mengolah ketiga produk tersebut. Peningkatan keterampilan pada pengolahan *egg roll* lebih besar dibandingkan pengolahan *cookies* dan *brownies* kukus.

Pelatihan Pengemasan dan Labeling

Kegiatan pemberdayaan ini selain bertujuan untuk menghasilkan produk olahan talas juga mengangkat nilai jual produk tersebut. Sehingga masyarakat juga diberikan bekal terkait pengemasan dan labelling untuk mempersiapkan penjualan produk di luar daerah. Kegiatan pelatihan pengemasan diberikan dalam bentuk penyampaian materi terkait bahan kemasan yang diperbolehkan untuk bahan pangan dan makanan serta dasar memilih bahan kemasan untuk jenis pangan dan makanan tertentu. Masyarakat juga diberikan pelatihan terkait penyusunan label yang sesuai dengan aturan yang berlaku sehingga bisa mendapatkan izin edar produk di pasaran. Kegiatan pelatihan dan pendampingan tersebut menghasilkan 4 buah label yaitu label tepung talas, *cookies* talas, *brownies* talas, dan *egg roll* talas (Gambar 4).



Gambar 4. Pelatihan Pengemasan dan Labelling serta Label Produk Talas

Pelatihan Penentuan Harga

Harga jual turut menentukan berhasil tidaknya suatu produk laku di pasaran, karena harga merupakan nilai dari suatu barang yang dinyatakan dalam satuan uang. Melalui strategi penetapan harga dapat membentuk citra perusahaan, persepsi yang sering berlaku bahwa harga yang mahal mencerminkan kualitas yang tinggi. Perhitungan harga pokok produksi adalah sebagai berikut:

Harga Pokok Produksi = Biaya bahan baku + Biaya tenaga kerja langsung +
Biaya overhead

Harga pokok persatuan = $\frac{\text{jumlah harga pokok pesanan tertentu}}{\text{jumlah produk pesanan yang bersangkutan}}$

Harga jual = biaya produksi + *mark up*
= biaya produksi + (% x biaya produksi)

Pendampingan Pemasaran

Kegiatan ini dilaksanakan dalam bentuk penyampaian materi dan pendampingan untuk mempersiapkan pemasaran produk olahan talas. Kegiatan pendampingan pemasaran yang diberikan mengacu pada konsep bauran pemasaran 4P. Pendampingan pemasaran dimulai dari persiapan produk yaitu produkolahan talas itu sendiri, kemasan talas, dan label produk. Selain itu, pendampingan dalam penentuan harga, penyiapan tempat, dan promosi yang dalam bentuk leaflet dan x-banner.



Gambar 5. Pelatihan dan Pendampingan Pemasaran

Pendampingan Pengurusan P-IRT

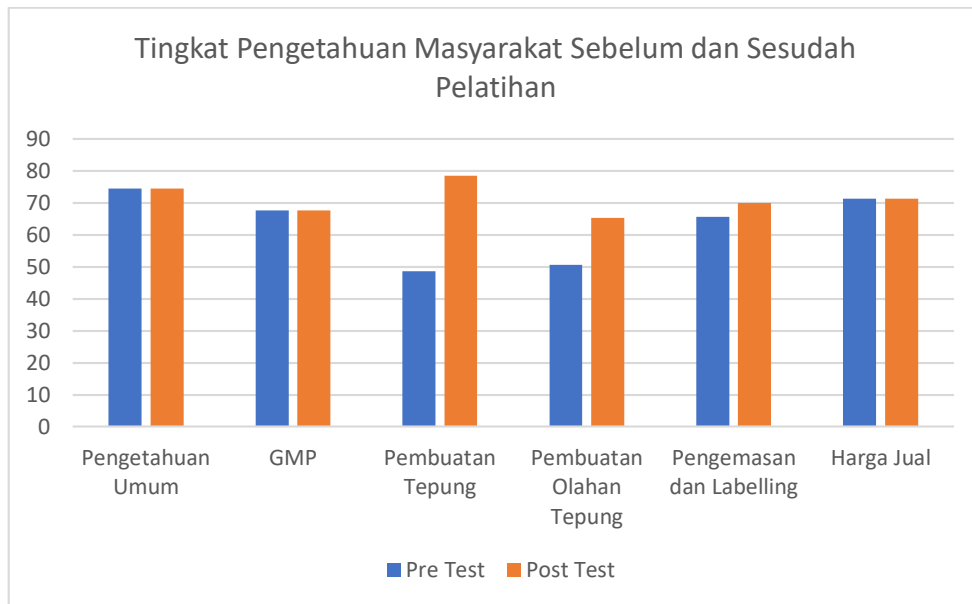
Sebelum dilakukan pemasaran produk harus mendapatkan ijin kelayakan dari pemerintah. Ijin ini dilakukan agar standarisasi pasar terjaga dan masyarakat aman dalam mengkonsumsinya. Ijin ini diperoleh dari dinas kesehatan setempat. Produksi dibagi menjadi 2 yaitu produksi menengah keatas dan menengah kebawah. Khusus untuk produk kecil disebut dengan perijinan pangan industri rumah tangga atau yang disebut PIRT. Dengan sertifikat ini produk telah melewati berbagai studi kelayakan atau pengecekan yang standarisasi. Sehingga kelompok wanita dan ibu-ibu pengolah talas mendapatkan pendampingan untuk pengurusan P-IRT (Gambar 6). Berdasarkan kunjungan dinas kesehatan di rumah produksi Dusun Padangan, terdapat beberapa perbaikan supaya nomor ijin edar P-IRT bisa dikeluarkan.



Gambar 6. Kegiatan Pendampingan Pengurusan P-IRT

Kegiatan pemberdayaan masyarakat Dusun Padangan melalui KKN PPM ini dapat meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan pendapatan dari warga. Peningkatan pengetahuan terlihat dari adanya kenaikan persentase jawaban benar pada materi pelatihan pembuatan tepung talas dari umbi talas, pembuatan aneka olahan dari tepung talas, serta pelatihan pengemasan dan labelling (Gambar 7). Sedangkan pengetahuan umum tentang talas, keamanan pangan, dan penentuan harga jual tidak

mengalami kenaikan nilai karena masyarakat sudah memiliki pengetahuan tersebut dari beberapa pelatihan sebelumnya.



Gambar 7. Diagram Persentase Jawaban Benar Sebelum dan Sesudah Pelatihan

Peningkatan keterampilan warga terlihat dari semakin terampil dan baiknya produk yang dihasilkan oleh masyarakat. Peningkatan keterampilan wanita dan ibu-ibu Dusun Padangan paling besar pada pembuatan tepung talas dan egg roll talas (Tabel 1). Hal ini menunjukkan bahwa kegiatan pemberdayaan memiliki hasil yang sesuai dengan target.

Tabel 1. Perubahan Keterampilan

No	Jenis Keterampilan	Perubahan Keterampilan (%)	
		Sebelum Pelatihan	Sesudah Pelatihan
1	Membuat tepung talas	20%	80%
2	Membuat brownies kukus talas	20%	80%
3	Membuat cookies talas	20%	80%
4	Membuat egg roll talas	0%	80%
5	Kemasan dan labelling	20%	75%

Selain itu, pemberdayaan dalam meningkatkan potensi talas ini juga membantu masyarakat dalam meningkatkan pendapatan warga. Hal ini terlihat dari mulai adanya permintaan dan pesanan beberapa olahan tepung talas seperti brownies kukus talas, cookies talas, dan egg roll talas. Selain itu harga jual olahan tepung talas yang lebih tinggi dibandingkan harga jual dari umbi talas itu sendiri juga mengakibatkan peningkatan pendapatan warga.

D. KESIMPULAN

Kegiatan pemberdayaan wanita dan ibu-ibu Dusun Padangan, Nglegi, Patuk dalam bentuk KKN PPM dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam membuat dan mengolah tepung talas. Selain itu, pendapatan warga juga mengalami peningkatan.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim (2015) *Statistic of Food Consumption*. Jakarta: Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian, Sekretariat Jenderal, Kementerian Pertanian.
- Fidyasari, A., Sari, R. M. and Raharjo, S. J. (2017) 'Identifikasi Komponen Kimia pada Umbi Bentul (*Colocasia esculenta* (L .) Schott) sebagai Pangan Fungsional', *Amerta Nutr*, 1(1), pp. 14-21. doi: 10.20473/amnt.viii.2017.14-21.
- Sari, I. P. *et al.* (2013) 'Indek Glikemik Uwi, Gadung, dan Talas yang Diberikan pada Tikus', *Trad. Med. J.*, 18(3), pp. 127-131.
- Siregar, R. J. H. (2011) *Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu dengan Tepung Talas dan Karboksimetil Selulosa (CMC) terhadap Mutu Roti Tawar*. Universitas Sumatera Utara.
- Susanto, T. and Harahap, M. S. D. (2017) 'Analisis Penggunaan Celebrity Brand Ambassador (Studi Kasus Celebrity Brand Ambassador Nagita Slavina, Rafii Ahmad Dalam Gigieatcake)', *Prosiding Seminar Nasional Riset Terapan 2017*, 1(1), pp. 82-87.