

Potensi Umbi Talas Sebagai Olahan Produk Umkm Dalam Upaya Meningkatkan Ekonomi Masyarakat Di Kelurahan Wangon Kabupaten Banjarnegara

Bahtiar Efendi, Azizatun Ni'mah, Indra Lesmana, Neli Wahyu Utami, Ati Inayah, Adi Maulidin, Fatiha Zaidatus Salsabila, Devy Rohmah Safitri, Devkia Nur Khalizah, Zahara Hawa Ilchaava, Syinta Syufriyah, Muhammad Fahim Arba, Nira Tri Nanda, Ilham Kurniawan, Eni Candra Nurhayati, Susanti, M. Asif Maulana.

Universitas Sains Al-Qur'an Jawa Tengah di Wonosobo

Email: bahtiarefd@unsiq.ac.id

Abstrak

Masyarakat di Kelurahan Wangon mayoritas memiliki profesi sebagai petani. Di lain sisi, meskipun letak Kelurahan Wangon berada di dekat pusat kota, namun tanah di daerah tersebut masih dalam keadaan gembur dan baik untuk ditanami berbagai macam tanaman, yang mana hal tersebut juga termasuk dalam bidang pertanian. Selain itu cuaca di Kelurahan Wangon juga cenderung panas, yang mana hal tersebut juga dapat berdampak bagi kesuburan tanaman. Hal tersebutlah yang membuat masyarakat di daerah Kelurahan Wangon dapat melakukan pembudidayaan tanaman. Adapun tanaman yang sedang gencar dibudidayakan akhir-akhir ini adalah umbi talas. Sebelumnya umbi talas hanya dijadikan makanan ternak dan cukup sering terbuang di daerah tersebut, namun beberapa waktu terakhir mulai ada orang-orang yang membuat olahan-olahan dari umbi talas. Melihat peluang ini, KPM Universitas Sains Al-Qur'an Wonosobo kelompok 27 berinisiatif untuk membuat berbagai olahan berbahan dasar umbi talas, salah satunya yaitu martabak talas dan talas mustofa. Metode yang dilakukan dalam program pembuatan olahan talas ini adalah pembuatan produk dan sosialisasi. Pembuatan produk dilakukan oleh seluruh anggota kelompok KPM 27 bekerjasama dengan ibu-ibu di sekitar posko, dimulai dari memilih dan menyeleksi bahan baku sampai dengan pengemasan. Sementara sosialisasi dilakukan dengan upaya untuk menumbuhkan kreatifitas masyarakat dan memberikan edukasi bahwasanya umbi talas adalah tanaman yang bergizi dan apabila dijadikan suatu olahan, maka akan membuahkan keuntungan dan berpengaruh baik bagi perekonomian masyarakat Kelurahan Wangon.

Kata kunci: Potensi, Umbi Talas, Olahan Produk, UMKM, Ekonomi Masyarakat

Pendahuluan

Dalam rangka menjalankan program kerja Kuliah Pengabdian Masyarakat (KPM), perlu adanya upaya menggali dan mengoptimalkan berbagai potensi sumberdaya alam dan keunggulan yang dimiliki oleh suatu desa yang menjadi lokasi KPM, salah satunya yaitu di Kelurahan Wangon. Kelurahan Wangon, Kecamatan Banjarnegara merupakan salah satu daerah di Kabupaten Banjarnegara yang mempunyai potensi besar untuk pengembangan pertanian. Meskipun letaknya berada di dekat pusat kota, kualitas tanah di Kelurahan Wangon tetap dalam kondisi yang baik dan subur untuk ditanami tumbuh-tumbuhan.

Adapun tanaman yang cukup gencar di budidayakan di daerah tersebut adalah tanaman talas. Umbi talas seringkali hanya dijadikan sebagai pakan ternak dan terbuang begitu saja, belum banyak yang memanfaatkan umbi talas sebagai bahan olahan pangan. Melihat peluang tersebut, KPM Universitas Sains Al-Qur'an Kelompok 27 berinisiatif untuk membuat produk olahan yang terbuat dari bahan baku talas yaitu martabak talas dan talas mustofa.

1

Talas merupakan tanaman umbi-umbian yang memiliki tangkai berwarna hijau, bergaris-garis hijau tua atau keunguan. Pangkalnya berbentuk pelepah, talas merupakan tanaman yang memiliki kandungan karbohidrat yang cukup penting untuk tubuh. Namun, talas mengandung getah gatal yang berbeda-beda ketajamannya menurut masing-masing jenisnya. Sesuai dengan kegiatan yang telah dilakukan talas harus dimasak terlebih dahulu atau talas harus direndam dalam air garam selama beberapa waktu.

Umbi talas atau dengan nama ilmiah *Colocasia Esculenta L. Schoot* adalah tumbuhan penghasil umbi-umbian yang cukup penting. Tanaman ini berasal dari suku talas-talasan atau Araceae. Diduga asli berasal dari Asia Tenggara dan Asia Tengah bagian Selatan, talas diperkirakan telah dibudidayakan manusia sejak zaman purba, bahkan pada zaman sebelum padi ditanam orang. Di Indonesia, talas populer di tanam di hampir semua daerah.

Terciptanya program ini sebenarnya juga atas dasar pengakuan dari masyarakat di Kelurahan Wangon yang masih belum memaksimalkan pemanfaatan umbi talas sebagai bahan baku olahan pangan. Dibuatnya program ini juga sebagai pemantik minat masyarakat di Kelurahan Wangon sehingga nantinya dapat terinspirasi untuk dapat mengolah tanaman umbi talas sebagai olahan pangan sehingga kedepannya hal tersebut bisa meningkatkan perekonomian masyarakat di Kelurahan Wangon ketika olahan-olahan tersebut telah diproduksi dan dipasarkan secara luas.

Maka besar harapan dengan adanya kegiatan yang kami lakukan dapat menambah ilmu dan pengetahuan bagi masyarakat khususnya di Kelurahan Wangon. Bahkan dengan keahlian yang ada pada masyarakat, mampu meluaskan jaringan bisnis sehingga memiliki kesempatan untuk mendapatkan keuntungan yang besar. Dimana dibutuhkan mental pengusaha yang kuat, mengerti akan kesempatan yang baik, membangun inovasi yang tinggi serta selalu ingin berproses.

Metode

Metode yang digunakan yaitu sosialisasi dan pembuatan produk secara langsung. Kegiatan ini dilaksanakan di posko KPM Universitas Sains Al-Qur'an Kelompok 27 RT 02 RW 03 Kelurahan Wangon pada hari Rabu, 31 Januari 2024 pukul 13.00–15.30. Dalam kegiatan ini melibatkan seluruh mahasiswa anggota KPM Kelompok 27 selaku penyelenggara yang bekerjasama dengan ibu-ibu di sekitar posko berjumlah 15 orang.

Bentuk kegiatan ini berupa sosialisasi dan praktik pembuatan produk secara langsung tentang bagaimana pemanfaatan umbi talas sebagai bahan olahan pangan.

Hasil Dan Pembahasan

Dalam kegiatan sosialisasi dan praktik pembuatan produk secara langsung pemanfaatan umbi talas sebagai bahan baku olahan pangan, ibu-ibu sangat antusias mengikuti kegiatan. Dibuktikan dengan membawa peralatan yang dibutuhkan dan mengikuti kegiatan pembuatan olahan pangan dari umbi talas yaitu martabak talas dan talas mustofa.



Gambar 1. Sosialisasi Pemanfaatan Umbi Talas sebagai Bahan Baku Berbagai Olahan Pangan

Manfaat talas menurut Dalimartha (2006) berkhasiat sebagai tanaman obat yang berfungsi untuk mengobati berbagai radang kulit, bisul, berak darah, tersiram air panas, gatal-gatal, diare, pembalut luka baru.

Mar'atirrosyidah dan Estiasin (2015) menyebutkan bahwa kandungan senyawa bioaktif yang ada pada umbi-umbian lokal dapat menjadi antioksidan yang mampu menangkal radikal bebas dalam tubuh.

Sehingga dapat disimpulkan berdasarkan penelitian dari para ahli di atas menunjukkan bahwa talas merupakan jenis umbi-umbian yang memiliki manfaat besar bagi tubuh, akan tetapi hal ini belum banyak diketahui warga setempat. Besarnya manfaat talas tersebut dapat diolah menjadi bahan olahan pangan yang dapat dijadikan UMKM di Kelurahan Wangon.

Selain itu, dari kegiatan tersebut langsung terdapat tindak lanjut dari warga desa untuk ikut serta mengarahkan dan mempraktikkan pembuatan secara langsung olahan pangan dari umbi talas.



Gambar 2. Antusiasme Warga Desa dalam Praktik Pembuatan Olahan Pangan



Gambar 3. Pembuatan Martabak Talas



Gambar 4. Mahasiswa KPM Beserta Ibu-ibu Sekitar Posko di Kelurahan Wangon

Dengan adanya sosialisasi dan pembuatan produk secara langsung ini, diharapkan dapat menumbuhkan minat dan meningkatkan pemahaman masyarakat mengenai pemanfaatan umbi talas sebagai bahan baku olahan pangan dan sumberdaya alam lainnya guna meningkatkan perekonomian masyarakat di Kelurahan Wangon.

Pengolahan umbi talas juga diharapkan menjadi peluang besar bagi masyarakat guna mengembangkan UMKM di Kelurahan Wangon.

Penutup

Setelah adanya sosialisasi dan pembuatan produk secara langsung diharapkan masyarakat di Kelurahan Wangon dapat mengembangkan dan melanjutkan usaha pemanfaatan umbi talas sebagai bahan baku olahan pangan untuk meningkatkan UMKM dan membuat peluang kerja baru bagi ibu-ibu rumahan dalam perekonomian.

Penulis menyadari bahwa masih terdapat banyak kekurangan dalam kegiatan dan penulisan artikel ini. Saran yang membangun sangat penulis harapkan guna terlaksananya kegiatan dan terbitnya artikel yang lebih baik lagi. Penulis berharap dengan adanya kegiatan sosialisasi dan pelatihan tersebut bisa memberikan manfaat khususnya bagi warga di Kelurahan Wangon.

1

Ucapan Terima Kasih

Terima kasih penulis sampaikan kepada seluruh pihak yang telah membantu terlaksananya sosialisasi dan praktik langsung pembuatan olahan pangan dari umbi talas di Kelurahan Wangon.

Daftar Pustaka

- Dalimartha, S, (2006). *Atlas Tumbuhan Obat Indonesia Jilid 4*. Jakarta : Puspa Swa
- Firmansyah, H., Asrima, N., Siahaan, Y. S., Saputra, D. A., & Arif, M. (2023). *Pemanfaatan dan Pengolahan Umbi Talas Menjadi Olahan Kripik Dalam Upaya Mengembangkan Ekonomi Masyarakat di Desa Sorkam Kiri Kabupaten Tapanuli Tengah*. *Journal Of Human And Education (JAHE)*, 3(2), 231-237.
- Flach, M. & F. Rumawas (Eds.) *Plant Resources of South-East Asia (PROSEA) 9 - Plants yielding non-seed carbohydrates: 69-72 (Colocasia esculenta (L.) Schott* Diarsipkan 2014-05-19 di Wayback Machine.)
- Mar'atirrosyidah, R. & Estiasih, T. 2015. *Aktivitas Antioksidan Senyawa Bioaktif Umbi-umbian Lokal Inferior*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(2): 594-601
- Misbakul, A. T., Galuh, A. S., Sabarudin, H., FW, Z. M., Nisa, K., Nafi'ah, R., & Ramdani, T. (2019). *Pemanfaatan dan Pengolahan Talas Menjadi Olahan Makanan di Dusun Sengonkerep*. *Prosiding Konferensi Pengabdian Masyarakat*, 1, 25-27.
- Parker, Sybil, P (1984). *McGraw-Hill Dictionary of Biology*. McGraw-Hill Company