

Inovasi Pengolahan Talas Sebagai Tanaman Pangan Alternatif Melalui Program Kuliah Kerja Nyata (Kukerta) Universitas Riau Untuk Mewujudkan Masyarakat Yang Kreatif

Bunari¹, Triyoga Marpilano Syaputra², Pandapotan Eduart Sirait³, Tiara Romadhani⁴, Elisa, Julitia Kasih Ningsih⁵, Aji Aris Saputra⁶, Andra Nadia Audina⁷, Aisyah Syathi⁸, Abdullah⁹, Yelinda Eka Putri¹⁰, Rini Selvia¹¹

Email: bunari@lecturer.unri.ac.id¹, triyoga.marpilano5659@student.unri.ac.id², pandapotan.eduart4709@student.unri.ac.id³, tiara.romadhani1477@student.unri.ac.id⁴, elisa0045@student.unri.ac.id⁵, julitia.kasih0083@student.unri.ac.id⁶, aji.aris6320@student.unri.ac.id⁷, andra.nadia6431@student.unri.ac.id⁸, aisyah.syathi4183@student.unri.ac.id⁹, yelinda.eka2779@student.unri.ac.id¹⁰, rini.selvia2597@student.unri.ac.id¹¹,

Abstrak

Talas merupakan tanaman pangan berupa herba menahun. Talas memiliki beberapa nama seperti Taro, Old cocyam, dash(e)en dan eddo (e). Talas memiliki sistem perakaran serabut dan pendek. Umbi dapat mencapai 4 kg atau lebih, berbentuk silinder atau bulat, memiliki ukuran 30 x 15 cm dan berwarna coklat. Talas memiliki daun berbentuk perisai atau hati dengan ukuran 20-50 cm, tangkai berukuran 1m dengan warna pelepah yang bermacam-macam. Pengolahan Talas menjadi tepung dilakukan dengan berbagai proses. Walaupun memakan waktu yang cukup lama, prinsip dan pengolahan Talas sangat bagus dan bermanfaat bagi perekonomian. Kegiatan pengabdian ini bertujuan sebagai pengenalan dalam inovasi baru serta membantu perekonomian dengan cara pengolahan Talas menjadi tepung. Talas di olah dengan metode pengeringan dan kegiatan pengabdian ini dilaksanakan melalui metode pembelajaran, pembuatan, hingga penyebaran produk pengabdian. Hasil dari pengabdian ini berupa terlaksananya pengenalan, pengolahan, dan penggunaan tepung Talas pada masyarakat setempat.

Kata kunci: *Talas; kukerta unri; peduli perekonomian*

Abstract

Taro is a food plant in the form of chronic herbs. Taro has several names such as Taro, Old cocyam, dash(e)en and eddo(e). Taro has a fibrous root system and short. Bulbs can reach 4 kg or more, cylindrical or round, measuring 30 x 15 cm and brown in color. Taro has shield or heart-shaped leaves with a size of 20-50 cm, stalks measuring 1m with various colors of midrib. Processing of taro into flour is carried out by various processes. Although it takes a long time, the principle and processing of Taro is very good and beneficial for the economy. This service activity aims to introduce new innovations and help the economy by processing taro into flour. Taro is processed using the drying method and this service activity is carried out through learning methods, making, and distributing service products. The result of this service is the introduction, processing, and use of taro flour in the local community.

Keywords: *Taro; unri kukerta; care about the economy*

PENDAHULUAN

Secara geografis Kecamatan Bukit Batu adalah salah satu Kecamatan berpotensi di Kabupaten Bengkalis, dimana letak wilayahnya sangat efektif dijadikan sebagai kawasan industri pertanian dan perdagangan, dengan luas wilayah 1.423 Km². Tinggi pusat pemerintahan dari permukaan laut 5 M, dengan suhu maksimum 350 C dan bentuk wilayah 90 % datar sampai dengan berombak yang menjadi salah satu jalur lalu lintas perairan perdagangan industri kabupaten maupun kota. Kecamatan Bukit Batu terdiri dari 1 kelurahan dan 14 desa. Salah satu kelurahan yakni Kelurahan Sungai Pakning menjadi Pusat Kota /Ibu Kota Kecamatan. Jarak antara Ibu Kota Kecamatan dengan desa terjauh 125 Km². Sedangkan jarak Ibu Kota Kecamatan dengan Ibu Kota Kabupaten (Bengkalis) adalah 17 Km dan jarak Ibu Kota Kecamatan dengan Ibu Kota Provinsi (Pekanbaru) berjarak 275 Km.1

Desa Sukajadi merupakan salah satu desa yang ada di Kecamatan Bukit Batu, dimana Desa Sukajadi menjadi target dilaksanakannya pengabdian masyarakat oleh tim Kuliah Kerja Nyata Universitas Riau. Desa Sukajadi ini memiliki luas 138.00 Km². Pengabdian kali ini menjadikan masyarakat sebagai target sasaran dengan pengolahan Talas menjadi tepung sebagai bahan penjualan masyarakat. Tanaman talas-talasan merupakan salah satu tanaman umbi-umbian minor yang dapat digunakan sebagai tanaman pangan. Jenis tanaman ini tidak menuntut syarat tumbuh yang khusus, artinya dapat tumbuh dimana saja. Talas merupakan sumber pangan yang penting karena umbinya merupakan bahan pangan yang memiliki nilai gizi yang cukup baik. Indonesia cukup mudah dalam pembudidayaannya, talas juga tidak memerlukan banyak pengairan. Talas juga dapat dengan mudah tumbuh pada daerah dataran rendah ataupun dataran tinggi. Sejauh ini talas dapat dengan mudah ditemukan di Indonesia karena diolah menjadi berbagai macam makanan(Iskandar, Patang, and Kadirman 2018).

Menurut Hartati dan Prana (2003)Talas (*Colocasia esculenta (L.) Schott*) merupakan salah satu umbi-umbian yang banyak ditanam di Indonesia. Tanaman talas mempunyai variasi yang besar baik karakter morfologi seperti umbi, daun, dan pembungaan serta kimiawi seperti rasa dan aroma yang tergantung pada varietas dan tempat talas ditanam. Talas banyak dibudidayakan di Indonesia karena talas dapat tumbuh di daerah yang beriklim tropis dan tidak terlalu memerlukan pengairan. Tanaman ini juga dapat dijadikan sebagai tanaman sela dan dapat tumbuh sepanjang tahun di daerah dataran rendah sampai dataran tinggi(Sulistiyowati, Kendarini, and Respatijarti 2014).

Seperti yang kita ketahui bahwa Talas merupakan salah satu tanaman yang bisa diolah menjadi berbagai bentuk pengolahan maupun makanan. Desa Sukajadi merupakan desa dengan lahan cukup untuk pertumbuhan tanaman talas yang banyak, dengan inilah tanaman talas yang dihasilkan dapat diolah untuk bisa diperjual belikan dari hasil yang sudah diolah. Sehingga, dapat membantu perekonomian masyarakat setempat dan pengolahan tersebut juga bisa dimanfaatkan sebaik-baiknya.

Wilayah Desa Sukajadi menjadi wilayah yang memiliki potensi besar untuk dilaksanakannya kegiatan ini. Desa Sukajadi merupakan desa dengan tingkat ekonomi menengah dimana hal ini perlu diperhatikan dalam pelaksanaan kegiatan yang sudah direncanakan. Tanaman talas bisa menjadi suatu solusi untuk meningkatkan perekonomian masyarakat sekitar dalam mengeksport hasil dari olahan talas yang sudah diolah menjadi tepung. Dari olahan yang menjadi tepung ini juga masyarakat bisa mengolah lagi menjadi suatu makanan dengan menggunakan bahan tepung talas. Menurut Dedi, dkk (1992) tepung talas merupakan granular karbohidrat yang terdapat dalam umbi talas, berwarna putih, tidak mempunyai rasa, tidak berbau, dan dapat memberikan derajat pengembangan pada tingkat kadar air sedang dan suhu proses yang tinggi. Tepung talas

mengandung unsur yang diperlukan oleh bahan pengisi yaitu pati. Pati mempunyai kemampuan dalam menyerap air dan mempertahankannya selama proses pengolahan berlangsung, karena granula pati akan mengembang Ketika pati dipanaskan dan daya tarik menarik antar molekul pati dalam granula akan menurun sehingga air akan masuk kedalam granula pati dan tidak dapat bergerak lagi (Amala and Rahmawati 2021). Proses ini disebut juga gelatinisasi yaitu mengembangnya granula pati dan tidak dapat kembali lagi ke keadaan semula.

Itulah mengapa tanaman talas menjadi objek utama dalam program ini. Lingkungan menjadi salah satu hal yang sangat perlu diperhatikan dengan semakin pesatnya perkembangan industri-industri barang dan bahan rumah tangga, dimana dalam proses pembuatan tepung talas ini diawali dengan pencucian dan pengupasan umbi segar, kemudian di iris, direndam air garam, kemudian di jemur hingga mengering seperti kerupuk, lalu di blender hingga menjadi tepung. Oleh karena itu dengan adanya kegiatan ini diharapkan masyarakat Desa Sukajadi bisa menerapkan pembelajaran cara mengolah talas menjadi tepung. Sehingga, tepung yang sudah dihasilkan ini bisa dijual belikan atau tepung itu sendiri bisa diolah menjadi beberapa olahan makanan terutama kue. Tanaman talas biasa di budidayakan secara konvensional. Talas tumbuh baik di daerah tropis maupun subtropis.

METODE

Metode penerapan yang digunakan untuk pengolahan talas menjadi tepung bertujuan pengabdian adalah melalui pembelajaran sekaligus pembuatan tepung dari talas kemudian tepung ini juga diolah menjadi beberapa bahan masakan terutama kue yang nantinya akan di bagikan ke masyarakat sekitar. Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan di Desa Sukajadi, Kecamatan Bukit Batu, Kabupaten Bengkalis, Provinsi Riau.



Gambar 1. Pembelajaran terkait pengolahan talas

Dalam proses pengeringan talas ini memerlukan waktu 3-5 hari jika cuaca panas kemudian jika cuaca hujan maka memerlukan waktu bahkan sampai seminggu untuk menunggu pengeringan talas tersebut. Talas merupakan tanaman sumber karbohidrat dan termasuk dalam salah satu jenis umbi-umbian. Talas mudah tumbuh di Indonesia. Pada tahun 2011 melalui pelaksanaan kegiatan dem area pangan alternatif, jumlah produktivitas talas dari beberapa daerah adalah 661

kuintal/hektar (Dirjen Tanaman Pangan, 2013). Pati talas mudah di cerna karena ukuran granula patinya sangat kecil. Talas terdiri dari banyak jenis dan warna daging umbinya bervariasi, yaitu putih, kuning muda, kuning atau oranye, merah, coklat, ungu, dan lainnya (Kusumo dkk, 2002). Saat mengupas talas, umumnya tangan menjadi terasa gatal. Hal ini dikarenakan adanya kalsium oksalat yang terkandung di dalam talas.

Pengolahan talas menjadi tepung talas merupakan salah satu solusi untuk memperpanjang umur simpan talas. Tepung mudah diaplikasikan untuk bermacam-macam produk serta mudah dalam penyimpanannya. Talas memiliki potensi untuk dapat digunakan sebagai bahan baku tepung-tepungan karena memiliki kandungan pati yang tinggi, yaitu sekitar 70-80% (Quach et al, 2000). Tahapan pembuatan tepung dari umbi talas antara lain meliputi proses pengupasan, pengirisan, perendaman dalam larutan garam, pengukusan, pengeringan, penggilingan, dan pengayakan.

Berikut beberapa proses pembuatan tepung talas yaitu :

1. Pengupasan talas, pada proses ini talas dibersihkan dari kulitnya
2. Pengirisan, dalam proses pengirisan talas diiris tipis-tipis agar proses pengeringannya lebih cepat.
3. Pencucian, setelah melalui tahap pengirisan talas tersebut dicuci menggunakan air bersih sebanyak tiga kali tujuannya untuk menghilangkan getah-getah yang menempel pada talas agar tidak gatal-gatal.
4. Perendaman, pada proses perendaman ini talas direndam menggunakan air bersih yang dicampuri dengan garam halus dan garam kasar. penjemuran ini dilakukan selama satu malam agar getah-getah dari talas tersebut hilang dengan maksimal dan menghindari terjadinya gatal-gatal saat dikonsumsi.
5. Penjemuran, dalam proses penjemuran ini talas dijemur dibawah sinar matahari kurang lebih selama 4 hari 3 malam tergantung kondisi cuaca.
6. Penghalusan, setelah talas kering dengan baik selanjutnya talas dihaluskan menggunakan blander.
7. Pengayakan, setelah talas dihaluskan kemudian talas diayak agar tekstur talas lebih halus.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Dalam kegiatan pengabdian yang dilakukan ini kami berharap memberikan manfaat dan sebuah inovasi bagi masyarakat yang memberikan dampak bagi masyarakat baik jangka panjang maupun jangka pendek. Dengan adanya kegiatan pengolahan talas ini kami berharap adanya inovasi pengolahan-pengolah talas yang akan membangkitkan perekonomian masyarakat dengan memanfaatkan tanaman dilingkungan sekitar, contohnya tanaman talas. Dalam kegiatan kukerta dan pengabdian ini, kami semaksimal mungkin membuat sebuah metode sederhana, sehingga masyarakat bisa mencoba atau mempraktikkan kembali.

Dalam kegiatan pengabdian ini memiliki tujuan yang baik, hal ini bertujuan untuk mempermudah terlaksananya pengabdian dan dapat memberikan dampak bagi warga sekitar. Dengan adanya pengabdian ini akan menambah pengalaman dan wawasan mahasiswa dan meningkatkan kepedulian terhadap lingkungan sosialnya. Terdapat tahapan dalam kegiatan pengabdian yang dilakukan yakni, persiapan, pembelajaran, pelaksanaan, dan evaluasi. Dalam kegiatan ini dilakukan dengan target utamanya adalah masyarakat sekitar pengabdian, untuk

memberikan pengetahuan pemanfaatan tanaman yang berada dilingkungan sekitar. Maka dari itu untuk mencapai target tujuan tersebut dilakukan beberapa tahapan berikut ini:

1. Persiapan adalah tahap awal dalam menentukan proses, tujuan, dan sasaran yang akan menjadi target dalam kegiatan sosialisasi pengolahan talas ini. Hal ini bertujuan untuk mempermudah proses jalannya kegiatan sosialisasi pengolahan talas ini.
2. Pembelajaran, dalam tahap ini kami mempelajari sebaik mungkin agar ilmu yang kami sampaikan tidak menimbulkan kerugian untuk masyarakat dan kegiatan ini bisa berjalan dengan sebaik mungkin, dan proses kegiatan sosialisasi ini bias berjalan dengan baik.
3. Pelaksanaan, pada proses ini kami mempunyai tugas masing-masing dalam setiap anggota kelompok, diawali dengan pembuatan tepung talas, pembuatan olahan dan penyerahan kepada masyarakat
 - a. Pembuatan tepung talas yakni untuk menambah stok tepung talas yang telah tersedia, dimana dalam pembuatan tepung talas ini membutuhkan waktu yang relatif lama. Sehingga kami dalam kegiatan sosialisasi menggunakan tepung talas yang sudah tersedian dalam pembuatan olahan tepung talas (Kue Brownies).
 - b. Pembuatan olahan talas dimana kami dalam kegiatan sosialisasi itu membuat kue Brownies dan Boba yang telah didiskusikan sebelumnya. Kami menyediakan alat-alat memasak yang kemudian mempraktikan bersama-sama.
 - c. Penyerahan, dalam tahap ini setelah olahan matang kami menyantapnya secara bersama. Kemudian tepung yang sudah jadi kami serahkan kepada kepala desa dan warga sekitar.
4. Evaluasi dalam hal ini dimaksudkan untuk memperbaiki rangkaian kegiatan yang kurang efektif saat pelaksanaan, hal ini bertujuan sebagai bahan perbaikan untuk acara kegiatan pengabdian selanjutnya.

Setelah kegiatan ini terlaksana diperlukannya sebuah tolak ukur dalam ketercapaian kegiatan ini. Sehingga dalam menilai suatu keberhasilan dalam kegiatan ini dilakukan pemanataan terhadap masyarakat, apakah mampu dalam menerapkan atau tidak. Setelah kegiatan sosialisasi ini selesai terlaksana kami melakukan sebuah pengamatan terhadap masyarakat untuk mengetahui hasil dari kegiatan sosialisasi pengolahan pangan ini. Setelah melakukan pengamatan, sebagian warga mencoba melakukan pengolahan talas ini. Bahkan bapak kepala desa bersama ibu-ibu PKK Desa Sukajadi membuat Brownies dan Bobo dari tepung talas tersebut diacara Bazar MTQ kecamatan sebagai olahan pangan tempatan

Secara umum penduduk desa Sukajadi bermata pencarian petani kelapa sawit, pertanian, peternak kambing, dan pedagang. Sehingga dengan adanya sosialisasi pengolahan talas ini akan menjadi sebuah inovasi bagi masyarakat untuk mengembangkan olahan-olahan baru. Dengan begitu hal ini akan membantu BumDes dalam mengembangkan olahan tempatan, perekonomian warga, dan kelompok petani talas. Dalam kegiatan sosialisasi ini terdapat tantangan dan peluang dalam melakukan kegiatan sosialisasi ini. Adapun tantangan dan peluangnya sebagai berikut:

Tantangan:

1. Dalam proses pengeringan kami hanya mengandalkan sinar matahari, sehingga memerlukan waktu yang lama jika keadaan cuaca sedang tidak bagus. Hal ini akan berpengaruh terhadap talas tersebut jika terlalu lama disimpan dan tidak terkena sinar matahari secara langsung. Talas akan mengeluarkan bintik-bintik hitam jika didiamkan terlalu lama dalam keadaan masih basah.

2. Dalam proses pengolahan ini kami memerlukan mesin penghalus (*Blender*) untuk memudahkan talas yang sudah dijemur untuk menjadi tepung. Mengingat mesin Blendernya hanya ada satu dan cepat mati, membuat proses penghalusan tersebut menjadi terhambat.
3. Sulitnya melakukan sosialisasi untuk kegiatan berkumpul bersama, karena sebagian besar warga sibuk dengan kegiatan diladang. Sehingga dalam kegiatan sosialisasi hanya dari pihak PKK, BumDes, dan Kepala Desa yang kebersamai.

Peluang:

1. Talas merupakan tanaman yang dibudidayakan di Desa Sukajadi, hal ini akan mempermudah kelompok tani dan masyarakat untuk berinovasi menciptakan sebuah produk tempatan.
2. Desa Sukajadi merupakan daerah pemukiman dan sebagian masyarakat bertani, sehingga dengan adanya kegiatan sosialisasi pengolahan talas ini, sesuai dengan keadaan yang ada.
3. Masyarakat yang mudah menerima hal-hal baru, memudahkan proses transfer ilmu terhadap masyarakat setempat.

SIMPULAN

Dari kegiatan sosialisasi pengolahan pangan talas ini dapat disimpulkan bahwa masyarakat Desa Sukajadi dapat memahami pengolahan talas menjadi tepung. Dengan adanya olahan tepung talas ini warga bisa menjual hasil olahan talas dengan harga yang jauh lebih mahal dibandingkan dengan menjual talas tanpa diolah. Dengan adanya pemanfaatan bahan pangan yang ada dapat memudahkan pengolahan karna dapat diperoleh dengan mudah didaerah setempat.

Diharapkan peran aktif peserta kegiatan sosialisasi pengolahan talas ini dapat menyebarluaskan informasi tentang pengolahan ini. Diharapkan masyarakat dapat melanjutkan pengolahan talas ini yang dapat dijadikan sebagai produk tempatan dan dapat dipasarkan. Sehingga, dapat menjadi mata pencaharian tambahan dan menambah penghasilan keluarga. Harapan kedepannya kegiatan ini dapat menjadi program yang berkelanjutan, dan membua kesadaran pimpinan masyarakat di lokasi pengabdian agar mendukung kegiatan masyarakat ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Amala, Achsen, and Fitri Rahmawati. 2021. "PEMANFAATAN UMBI TALAS (*Colocasia Esculenta* (L.) Schott) SEBAGAI BAHAN PEMBUATAN TAROGI (TALAS ONIGIRI) DENGAN ISIAN SAMBAL CAKALANG DAUN KEMANGI." *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana* 16(1).
- Iskandar, Heru, Patang Patang, and Kadirman Kadirman. 2018. "Pengolahan Talas (*Colocasia Esculenta* L., Schott) Menjadi Keripik Menggunakan Alat Vacum Frying Dengan Variasi Waktu." *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian* 4(1): 29–42.
- Sulistyowati, Putri Vyati, Niken Kendarini, and Respatijarti Respatijarti. 2014. "Observasi Keberadaan Tanaman Talas-Talasan Genus *Colocasia* Dan *Xanthosoma* Di Kec. Kedungkandang Kota Malang Dan Kec. Ampelgading Kab. Malang."