

DIVERSIFIKASI PRODUK BERBASIS TALAS UNTUK PENINGKATAN EKONOMI DESA TUAPEJAT MENTAWAI, SUMATRA BARAT

Solfiyeni¹, Mairawita², Mildawati³, Vera Pertiwi⁴, Adli Fadhlani⁵, Muhammad Azli Ritonga⁶,
Hendra Kusuma⁷, Anggun Sophia⁸, Kasman Karimi⁹, Vera Pujani¹⁰

^{1,2,3,4,5,6,7,8)} Departemen Biologi, Fakultas MIPA, Universitas Andalas

⁹⁾ Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Bung Hatta

¹⁰⁾ Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Andalas

e-mail: solfiyeni@sci.unand.ac.id

Abstrak

Desa Tuapejat adalah sebuah desa yang terletak di kepulauan Mentawai dengan hasil budidaya masyarakat salahsatunya adalah talas. Talas merupakan tanaman lokal yang melimpah di wilayah ini, namun pemanfaatannya masih terbatas pada konsumsi tradisional, dan bahkan talas kadang hanya dijadikan sebagai makanan ternak di wilayah tersebut. Untuk meningkatkan nilai perekonomian masyarakat maka telah dilakukan kegiatan pelatihan pengolahan umbi talas menjadi berbagai macam makanan di desa Tuapejat. Kegiatan diikuti oleh peserta mitra dengan latar belakang ibu rumah tangga dan anggota PKK desa Tuapejat. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam pengolahan umbi talas, meningkatkan diversifikasi produk olahan umbi talas untuk menciptakan nilai tambah dan untuk meningkatkan pendapatan masyarakat melalui pemasaran produk olahan talas. Program ini melibatkan sosialisasi dan praktik pembuatan berbagai olahan talas, seperti keripik talas dengan aneka rasa, nugget talas, cake talas, bola-bola talas isi cokelat, dodol talas cokelat, dan keripik talas balado. Peserta mitra diajarkan bagaimana pemilihan talas yang baik, cara mengupas, pengolahan dan pengemasan produk yang sudah jadi. Hasil dari kegiatan ini menunjukkan bahwa para peserta, terutama ibu-ibu, mulai memproduksi dan menjual olahan berbasis talas secara kelompok maupun mandiri. Tim selalu memberikan pendampingan terhadap peserta mitra untuk memantau dan memberikan penyuluhan agar peserta mitra dapat meningkatkan produksi dan penjualannya. Kegiatan ini berkontribusi pada peningkatan keterampilan peserta serta membuka peluang usaha baru yang dapat meningkatkan pendapatan keluarga.

Kata kunci: diversifikasi, Mentawai, olahan, talas, Tuapejat

Abstract

Tuapejat Village is a village located in the Mentawai Islands where the community cultivates one of the products is taro. Taro is a local plant that is abundant in this region, but its use is still limited to traditional consumption, and taro is sometimes only used as animal feed in the region. To increase the economic value of the community, training activities have been carried out on processing taro tubers into various kinds of food in Tuapejat village. The activity was attended by partner participants with housewives and PKK members from Tuapejat village. This community service activity aims to increase community knowledge and skills in processing taro tubers, increase the diversification of processed taro tuber products to create added value and to increase community income through marketing processed taro products. This program involves socialization and practice of making various taro preparations, such as taro chips with various flavors, taro nuggets, taro cake, chocolate-filled taro balls, chocolate taro dodol, and taro balado chips. Partner participants are taught how to choose good taro, how to peel, process and package the finished product. The results of this activity showed that the participants, especially mothers, started producing and selling taro-based preparations in groups and independently. The team always provides assistance to partner participants to monitor and provide counseling so that partner participants can increase their production and sales. This activity contributes to improving participants' skills and opens up new business opportunities that can increase family income.

Keywords: diversified, Mentawai, processed, taro, Tuapejat

PENDAHULUAN

Desa Tuapejat merupakan pusat administrasi Kecamatan Sipora Selatan, yang terletak di Kabupaten Kepulauan Mentawai, Provinsi Sumatera Barat, Indonesia. Kecamatan ini mencakup beberapa desa dan kelurahan, menjadikan Tuapejat sebagai wilayah strategis dalam pengelolaan

administrasi dan kegiatan pemerintahan setempat. Sipora terbagi menjadi Sipora Utara dan Sipora Selatan. Wilayah ini terkenal dengan keindahan alamnya, termasuk pantai dan hutan mangrove, serta potensi pariwisata lautnya. Ekonomi lokal terutama didukung oleh pertanian, perikanan, dan pariwisata (Pakpahan et al., 2021). Pengabdian kepada masyarakat merupakan salah satu bentuk tri dharma perguruan tinggi yang bertujuan untuk memberikan kontribusi nyata kepada masyarakat. Melalui program ini diharapkan dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat melalui pengolahan umbi talas menjadi produk bernilai ekonomi tinggi. Umbi talas, yang selama ini dikenal sebagai tanaman pangan lokal, memiliki potensi besar untuk diolah menjadi berbagai produk yang memiliki nilai jual tinggi. Dengan memberikan pelatihan dan pendampingan kepada masyarakat, diharapkan dapat meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan ekonomi masyarakat setempat.

Di Kecamatan Sipora, Kabupaten Kepulauan Mentawai, budidaya umbi talas menunjukkan hasil yang menjanjikan. Berbagai jenis talas tumbuh di wilayah ini, termasuk jenis talas lokal yang memiliki ketahanan alami terhadap tekanan abiotik dan biotik (Sabaggalet et al., 2021). Talas ini umumnya dipanen sekitar 8 bulan setelah tanam dan memiliki berbagai karakteristik morfologi seperti bentuk daun dan warna umbi yang berbeda. Umbi talas (*Colocasia esculenta*) merupakan salah satu tanaman pangan yang cukup melimpah di Indonesia. Talas memiliki kandungan gizi yang baik, termasuk karbohidrat, serat, vitamin, dan mineral. Selain itu, umbi talas juga dapat tumbuh dengan baik di berbagai kondisi tanah dan iklim, menjadikannya tanaman yang mudah dibudidayakan oleh petani lokal (Solihah dan Wijaya, 2020).

Produksi talas di Sipora tidak hanya memenuhi kebutuhan lokal, tetapi juga memiliki potensi untuk dikembangkan lebih lanjut. Penelitian menunjukkan bahwa masyarakat setempat sering menggunakan umbi talas untuk berbagai keperluan, termasuk sebagai bahan pangan. Selain itu, ada perhatian terhadap pelestarian dan konservasi talas lokal untuk menjaga keberlanjutan dan keberagaman genetika tanaman ini (Solihah dan Wijaya, 2020). Pengolahan umbi talas menjadi berbagai produk seperti keripik, tepung talas, kue talas, dan minuman serbuk talas dapat meningkatkan nilai ekonominya secara signifikan. Produk-produk olahan ini memiliki permintaan yang cukup tinggi di pasar lokal maupun nasional. Selain itu, pengembangan produk olahan talas juga dapat membuka peluang usaha baru dan menciptakan lapangan kerja bagi masyarakat.

Pengolahan talas juga menjadi bagian penting dari kegiatan pertanian di daerah ini. Hasil produksi talas di Kecamatan Sipora menunjukkan tren peningkatan selama lima tahun terakhir, dengan produksi meningkat dari 500 ton pada tahun 2018 menjadi 580 ton pada tahun 2022 (Qomariah et al., 2022). Ini mencerminkan upaya dan keberhasilan dalam meningkatkan hasil pertanian talas di wilayah tersebut. Manfaat Kesehatan dari Umbi Talas, diantaranya sebagai berikut (Prasetyaningrum et al., 2013): (a) sumber energi: kandungan karbohidrat yang tinggi menjadikan umbi talas sebagai sumber energi yang baik; (b) serat tinggi: serat yang tinggi membantu dalam pencernaan dan mencegah sembelit; (c) kesehatan jantung: kalium dalam talas membantu menjaga tekanan darah dan mendukung kesehatan jantung; sistem imun: vitamin C dalam talas berperan dalam meningkatkan sistem kekebalan tubuh, dan (d) kesehatan tulang: magnesium dan fosfor penting untuk kesehatan tulang dan gigi.

Umbi talas memiliki nilai gizi yang cukup baik dan dapat memberikan kontribusi positif terhadap pola makan sehat. Berikut adalah rincian nilai gizi dari umbi talas per 100 gram (Prasetyaningrum et al., 2013; Mitharwal et al., 2022 dan Mba & Agu, 2021) : Kalori: 112 kcal; Karbohidrat: 26,46 g; Serat: 4,1 g; Protein: 1,5 g; Lemak: 0,2 g; Vitamin C: 5,0 mg (8% dari kebutuhan harian), Vitamin E: 2,9 mg (14% dari kebutuhan harian); Vitamin B6: 0,283 mg (14% dari kebutuhan harian); Folat: 22 µg (5% dari kebutuhan harian); Kalium: 591 mg (17% dari kebutuhan harian); Magnesium: 33 mg (8% dari kebutuhan harian); Fosfor: 63 mg (9% dari kebutuhan harian); dan Mangan: 0,383 mg (19% dari kebutuhan harian). Melalui program pengabdian kepada masyarakat ini, kami berharap dapat memberikan kontribusi nyata dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat melalui pengolahan umbi talas. Dengan pelatihan, pendampingan, dan pemasaran yang efektif, diharapkan umbi talas dapat menjadi sumber pendapatan yang berkelanjutan bagi masyarakat.

Desa Tuapejat memiliki produksi talas yang melimpah, namun belum dimanfaatkan secara optimal. Oleh karena itu, diperlukan pendekatan inovatif untuk meningkatkan nilai tambah talas sekaligus mendorong pertumbuhan ekonomi masyarakat. Salah satu caranya adalah melalui kreativitas kuliner yang berbasis talas. Kegiatan ini dirancang untuk membekali masyarakat, khususnya ibu-ibu rumah tangga, dengan keterampilan mengolah talas menjadi produk kuliner inovatif. Pendekatan ini

bertujuan untuk menciptakan peluang usaha baru yang dapat meningkatkan pendapatan keluarga sekaligus mempromosikan potensi lokal talas sebagai bahan baku yang bernilai ekonomi tinggi.

METODE

Kegiatan pengabdian dilaksanakan pada tanggal 13 sampai 16 September 2024 di homestay Mapadegat Kecamatan Sipora Selatan Kabupaten Kepulauan Mentawai. Sasaran yang menjadi mitra adalah ibu-ibu rumah tangga dan anggota PKK Desa Tuaapejat. Kegiatan ini dilaksanakan dalam tiga tahapan utama yaitu sosialisasi / penyuluhan dan praktek pengolahan talas

1. Sosialisasi dan Penyuluhan

Sebelum melakukan sosialisasi kepada peserta pelatihan terlebih dahulu dilakukan Focus Group Discussion (FGD) dengan perangkat desa. Tujuan dari FGD ini adalah untuk mengumpulkan keinginan kedua mitra tentang rencana kegiatan yang akan dilakukan, masalah yang lebih spesifik dalam menjalankan kegiatan dan membicarakan solusi untuk masalah tersebut. Metode ini dilakukan dengan ceramah dan diskusi via zoom meeting.

Kegiatan sosialisasi dimulai dengan workshop yang diikuti oleh masyarakat Desa Tuaapejat, khususnya ibu rumah tangga, ibu PKK dan perangkat desa Tuaapejat. Acara ini melibatkan narasumber dari semua anggota pengabdian yang mencakup ahli tanaman, kuliner dan pakar ekonomi untuk memberikan penyuluhan tentang:

- Tanaman Talas dan ekologiinya
- Beberapa kuliner berbahan dasar talas serta informasi kandungan gizi umbi talas, seperti karbohidrat kompleks, serat, dan vitamin yang baik untuk kesehatan.
- Potensi ekonomi talas, khususnya sebagai bahan baku produk olahan yang memiliki nilai jual tinggi di pasar lokal dan nasional.
- Teknik pengolahan talas, seperti pemilihan talas yang berkualitas, metode pemotongan, perendaman, proses penggorengan, pengukusan dan pengemasan.

Sebelum kegiatan sosialisasi ini tim pengabdian juga memberikan beberapa pertanyaan secara langsung (lisan) kepada semua peserta tentang pengetahuan dasar tentang talas serta olahan talas. Pada Gambar 1 dapat dilihat dokumentasi kegiatan pertemuan audiensi secara online (zoom) dengan perangkat desa dan tim pengabdian, dan dokumentasi pada kegiatan sosialisasi dan penyuluhan yang diadakan di homestay Mapadegat



Gambar 1. A. Pertemuan zoom dengan kepala desa dan tim pengabdian (FGD)
B. Ketua tim sedang memberikan materi penyuluhan tentang tanaman talas
C. Foto sebagian peserta pada kegiatan sosialisasi dan penyuluhan

2. Praktik Pembuatan Olahan Talas

Para peserta dilatih untuk membuat berbagai olahan berbasis talas, antara lain: Keripik Talas Aneka Rasa, Nugget Talas, Cake Talas, Bola-Bola Talas Isi Cokelat, Dodol Talas dan Keripik Talas Balado. Seluruh pelatihan dilakukan secara langsung dengan demonstrasi oleh fasilitator yang memiliki keahlian di bidang pengolahan pangan. Pelatihan ini berupa demonstrasi yaitu langsung tentang proses pembuatan aneka keripik, nugget, cake, bola-bola talas dan dodol talas dari awal hingga akhir. Ini meliputi pemilihan bahan baku, persiapan, pengolahan, dan pengemasan.

3. Pendampingan Mitra

Pendampingan bertujuan untuk membantu peserta lebih memahami dan mempraktikkan keterampilan pengolahan produk berbasis talas yang telah diajarkan selama pelatihan. Dengan

bimbingan berkelanjutan, peserta dapat meningkatkan keahlian mereka, baik dalam aspek teknis (proses pengolahan) maupun non-teknis (pengemasan dan pemasaran). Pada kegiatan pendampingan ini dilakukan secara online melalui group WhatsApp dan juga pertemuan Zoom.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Talas dari Tuapejat (Mentawai) adalah talas dengan citarasa yang enak, legit dan punya rasa yang khas yang berbeda dari talas yang ada diluar pulau Mentawai. Citarasa yang khas ini menyebabkan banyak orang yang berkunjung ke kepulauan Mentawai sering membawa talas sebagai oleh-oleh dari kepulauan tersebut. Talas Mentawai memiliki tekstur umbi yang lebih padat dengan kandungan air yang lebih rendah dibandingkan talas dari daerah lain. Hal ini membuat talas Mentawai lebih tahan lama dalam penyimpanan dan lebih mudah diolah menjadi berbagai produk makanan. Kandungan pati pada talas Mentawai juga terbilang tinggi, sekitar 20-25%, sehingga menghasilkan tekstur yang lebih pulen setelah dimasak. Dari segi rasa, talas Mentawai memiliki cita rasa yang lebih gurih dan manis alami. Kandungan karbohidrat yang tinggi disertai dengan serat pangan menjadikannya lebih lezat, baik ketika dikukus, direbus, maupun diolah menjadi makanan lain seperti keripik, kue, atau dodol. Keunggulan ini membedakan talas Mentawai dari talas biasa yang sering kali terasa lebih hambar. Talas Mentawai memiliki ukuran umbi yang lebih besar dengan bobot rata-rata 2-4 kg per umbi, lebih unggul dibandingkan varietas talas lainnya yang umumnya hanya mencapai 1-2 kg per umbi. Umbi yang besar ini memudahkan proses panen dan pengolahan, sekaligus meningkatkan efisiensi produksi bagi petani dan produsen olahan talas (Safriansyah et al., 2021 dan Puspita & Lestari, 2021). Keunggulan dari segi kualitas, rasa, dan ukuran membuat talas Mentawai memiliki daya saing yang tinggi sebagai bahan pangan lokal maupun produk kuliner inovatif. Potensi ini dapat dikembangkan lebih lanjut untuk mendukung perekonomian lokal melalui diversifikasi produk olahan berbasis talas.

Hasil evaluasi menunjukkan bahwa peserta serius dalam mengikuti sosialisasi/penyuluhan dan praktek. Hal ini tergambar dari antusias para peserta dalam berdiskusi selama kegiatan sosialisasi. Keseriusan peserta juga tergambar pada waktu diadakan praktek pengolahan talas menjadi bermacam kuliner. Semua peserta ikut andil dalam mempraktekkan mulai dari menyiapkan talas, pengupasan, pengirisan, penggorengan serta pengemasan kripik dengan beraneka varian rasa. Pengolahan talas untuk kripik ini dilakukan pada praktek hari pertama, seperti gambar berikut.



Gambar2: (A) Talas yang sudah dikupas (B) Proses pengirisan talas untuk kripik



Gambar 3: (A) Proses penggorengan kripik (B) Proses pengemasan

Pada praktek dihari kedua, peserta diajarkan memasak olahan talas menjadi kue basah yaitu nugget, cake, bola-bola talas isi coklat dan dodol talas. Pada kegiatan ini peserta juga bersemangat dalam mengerjakan setiap olahan. Kegiatan ini dapat dilihat pada gambar berikut:



Gambar 4: (A) Proses pengukusan talas (B) Talas yang sudah dikukus dihaluskan

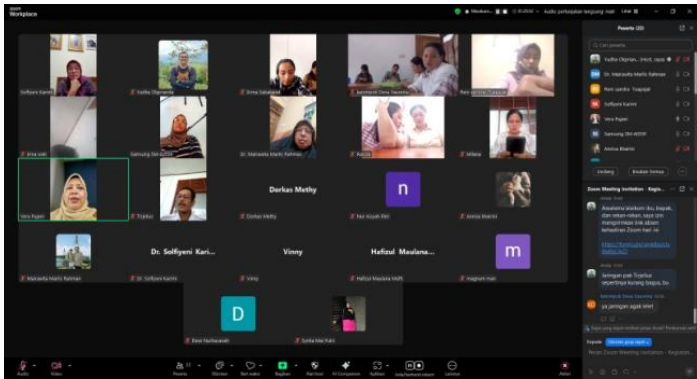


Gambar 5: (A) Proses pembuatan nugget (B) Pengukusan nugget talas

Mulai dari awal kegiatan sampai berakhir kegiatan, semua peserta tetap semangat. Apalagi setelah melihat hasil praktek olahan talas. Berdasarkan semua rangkaian kegiatan semua peserta mengerti, bagaimana proses pengolahan talas menjadi berbagai produk kuliner. Setelah kegiatan tersebut, ibu-ibu rumah tangga bertekad memulai memproduksi olahan talas untuk dipasarkan secara lokal.

Setelah kegiatan sosialisasi dan praktek langsung, tim pengabdian melakukan pendampingan mitra dengan selalu memantau dan memotivasi peserta mitra melalui komunikasi group yang sudah dibentuk. Beberapa peserta melaporkan sudah mempraktekkan dan bahkan sudah mulai menawarkan dan menjual hasil olahan talasnya yang dipasarkan secara lokal. Dengan kegiatan pengabdian yang diadakan peserta mitra sudah percaya diri untuk menerima orderan kue-kue basah (seperti cake, bola-

bola talas dan nugget) untuk kegiatan-kegiatan kantor yang ada di Tuapejat dan sekitarnya. Selain itu peserta mitra juga sudah mulai memasarkan aneka kripik talas secara lokal. Untuk pengembangan usaha dari peserta mitra kami juga mengadakan kegiatan penyuluhan tentang strategi pemasaran yang diadakan secara online (zoom meeting). Dokumentasi kegiatan pertemuan online dapat dilihat pada Gambar 6 berikut ini.



Gambar 6. Pertemuan zoom menjelaskan tentang strategi pemasaran dengan narasumber anggota tim (bidang ekonomi dan pemasaran)

Kegiatan pengabdian ini sangat bermanfaat untuk peningkatan pendapatan masyarakat. Biasanya masyarakat hanya menjual talas mentah, atau bahkan talas sering tidak terjual dan hanya dijadikan pakan ternak.

Tabel 1. Rekapitulasi Hasil Penilaian Kuisisioner

No	Pertanyaan	Persentase penilaian (%)					
		Sangat Baik/Sangat Puas	Baik/Puas	Cukup	Kurang	Tidak Sama Sekali	Total Responden
1	Seberapa baik Anda memahami manfaat talas sebagai bahan kuliner setelah kegiatan?	80	15	5	-	-	20
2	Apakah keterampilan Anda dalam mengolah talas meningkat?		75	25	-	-	20
3	Seberapa puas Anda dengan materi dan praktik yang diberikan?	85	15	-	-	-	20
4	Seberapa jelas penyampaian materi oleh instruktur?		80	20	-	-	20
5	Apakah pelatihan ini memberikan pengetahuan baru tentang diversifikasi produk?	85	10	5	-	-	20
6	Apakah Anda merasa percaya diri mencoba produk berbasis talas secara mandiri?	25	70	5	-	-	20
7	Seberapa besar kemungkinan Anda memanfaatkan talas sebagai bahan usaha?	70	20	10	-	-	20
8	Seberapa relevan pelatihan ini dengan pengembangan potensi lokal?	90	10	-	-	-	20
9	Apakah Anda akan	80	20	-	-	-	20

No	Pertanyaan	Persentase penilaian (%)					
		Sangat Baik/Sangat Puas	Baik/Puas	Cukup	Kurang	Tidak Sama Sekali	Total Responden
	merekomendasikan pelatihan ini kepada orang lain?						

Kegiatan prngabdian ini tidak hanya meningkatkan keterampilan peserta, tetapi juga membangun kesadaran akan pentingnya memanfaatkan sumber daya lokal secara berkelanjutan. Setelah rangkaian kegiatan pengabdian dilaksanakan, peserta pengabdian sudah mulai aktif mempraktekkan beberapa olahan kuliner berbasis talas. Bahkan beberapa peserta juga sudah mulai menjual beberapa konsumen dan sudah mulai menerima tawaran-tawaran permintaan kue untuk kegiatan-kegiatan lokal seperti kegiatan rapat ditingkat desa ataupun kecamatan. Hasil testimoni beberapa konsumen menyatakan, produk-produk olahan talas ini mendapatkan respon positif dari konsumen, karena rasa yang enak dan kemasannya menarik. Dengan bimbingan lanjutan terhadap masyarakat Desa Tuapejat diharapkan dapat mengembangkan usaha kuliner berbasis talas yang lebih terorganisir, seperti membentuk kelompok usaha bersama dan mengurus izin legalitas usaha kelompok yang sudah dibentuk.

Diakhir kegiatan tim fasilitator juga membagikan kuisioner yang diisi oleh semua peserta. Pertanyaan yang diajukan dapat dilihat pada Tabel 1. Berdasarkan jawaban kuisioner yang dibagikan pada umumnya peserta merasakan manfaat yang besar dari kegiatan pengabdian ini. Diawal kegiatan tim fasilitator juga memberikan pertanyaan langsung kepada peserta terkait pengetahuan dasar tentang talas dan bentuk olahan talas yang sudah dbuat oleh peserta. Ternyata dengan kegiatan ini peserta pada umumnya sangat puas dengan materi yang diberikan pada saat sosialisasi dan praktek yang dilakukan bersama semua peserta dan peserta termotivasi untuk melanjutkan kegiatan ini untuk kegiatan yang dapat meningkatkan ekonomi keluarga. Peserta juga merasakan kegiatan ini sangat relevan dengan pengembangan potensi lokal, karena daerah ini penghasil talas baik talas liar ataupun talas yang dibudidayakan.

SIMPULAN

Pengabdian masyarakat ini berhasil meningkatkan keterampilan dan kreativitas kuliner berbasis talas di Desa Tuapejat. Diversifikasi produk olahan talas memberikan peluang ekonomi baru bagi masyarakat, terutama ibu-ibu rumah tangga, sehingga diharapkan dapat membantu meningkatkan pendapatan keluarga. Kedepannya, perlu dilakukan pendampingan lebih lanjut untuk memperluas pemasaran produk dan meningkatkan kualitas produksi agar lebih kompetitif.

SARAN

Mengingat potensi sumber daya yang ada di desa Tuapejat, disarankan kegiatan diversifikasi olahan berbagai bahan pangan didesa ini terus dilanjutkan. Peran serta pemerintah desa, kecamatan dan kabupaten Mentawai sangat diharapkan utuk keberlanjutan kegiatan ini sehingga sumber daya yang ada di Tuapejat bisa dimanfaatkan secara optimal dan perekonomian masyarakat semakin meningkat.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Rektor Universitas Andalas, melalui LPPM Universitas Andalas yang telah memberi dukungan financial terhadap pengabdian ini dengan kontrak Nomor: 31/UN16.19/PM.03.03/PKM-MNM/2024, tanggal: 17 Juli 2024.

DAFTAR PUSTAKA

Mba, C.J., & Agu, H.O. (2021). Developments on the Bioactive Compounds and Food Uses of the Tubers: *Colocasia esculenta* (L) Schott (Taro) and *Xanthosoma sagittifolium* (L) Schott (Tannia). *Asian Food Science Journal*, 20(11), 101-112.

- Mitharwal, S., Kumar, A., Chauhan, K., & Taneja, N.K. (2022). Nutritional, phytochemical composition and potential health benefits of taro (*Colocasia esculenta* L.) leaves: A review. *Food Chemistry*, 383: 132406.
- Pakpahan, T.E., Siregar, A.Z., & Simamora, R. (2021). Motivasi petani dalam alih fungsi lahan pisang menjadi padi sawah di Kecamatan Sipora Selatan, Kabupaten Kepulauan Mentawai, Provinsi Sumatera Barat. *Jurnal Agribisnis Terpadu*, 14(1): 1-16.
- Prasetyaningrum, K.D.N., Rahayu, T.S., Eninurkhayatun, B., Saragih, R.K.P., Septianita, A., & Nugraheni, S.A. (2013). Kebab Tangu (Keripik Bakso Bercampur Talas Ungu) Camilan Tanpa Pewarna Yang Enak, Gurih dan Bergizi. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa*, 3(2): 68-71.
- Puspita, D., & Lestari, A. (2021). Analisis Kandungan Pati dan Serat pada Talas Mentawai sebagai Bahan Pangan Alternatif. *Jurnal Pangan Lokal*, 12(1), 45-52.
- Sabaggalet, Y., Helmi, H., & Elfindri, E. (2021). Pengaruh Budaya Luar Terhadap Pola Pemukiman Uma dan Kehidupan Sosial Ekonomi Lokal Mentawai. *Masyarakat Indonesia*, 47(2): 183-194.
- Safriansyah, W., Asman, Nur, A.F., Atiek, R.N. (2021). Karakter Morfologi Talas (*Colocasia Esculenta*) Sebagai Indikator Level Kadar Oksalat Menggunakan Lensa Makro. *Jamb.J.Chem.*, Volume 3 (1), 37-44
- Solihah, I., & Wijaya, D.P. (2020). *Pati Umbi-Umbian Dan Resisten Starch Sebagai Prebiotik Untuk Kesehatan*, 2020. Penerbit NEM.
- Qomariah, S., Syahbanu, I., & Ardiningsih, P. (2022). Bioplastic Based on Taro Starch Modified Polyvinyl Alcohol and Eggshell (Starch-PVA-CT) with Degradability Study. *Jurnal Kimia dan Pendidikan*, 2502-4787.