

PEMANFAATAN SUMBER DAYA PANGAN LOKAL TANAMAN TALAS (*Colocasia esculenta* L.) SEBAGAI UPAYA REPITALISASI EKONOMI DAN PENINGKATAN KESEHATAN MASYARAKAT DI KELURAHAN SUNGAI TIUNG

Cast Torizellia^{1*}, Yustin Ari Prihandini², Liana Fitriani Hasymi³, Esty Restiana Rusida⁴, Eny Hastuti⁵, Lisa Setia⁶

¹⁻⁶STIKES Borneo Lestari

Email Korespondensi: casttorizellia91@gmail.com

Disubmit: 11 Desember 2021

Diterima: 22 Januari 2022

Diterbitkan: 02 Maret 2022

DOI: <https://doi.org/10.33024/jkpm.v5i3.5611>

ABSTRAK

Ekonomi pangan dan kurang gizi merupakan fenomena yang saling terkait, dalam meningkatkan status gizi suatu masyarakat sangat erat kaitannya dengan upaya peningkatan ekonomi. Tantangan masyarakat di era pandemi adalah menciptakan terobosan untuk terciptanya peluang kerja sehingga masyarakat dapat bertahan dari kesulitan ekonomi dan paparan berbagai macam penyakit. Talas merupakan sumber pangan alternatif tanaman lokal yang banyak tumbuh secara liar di kawasan Kelurahan Sei Tiung namun minimnya informasi dan pengetahuan warga mengenai cara pengolahan dan pengemasan pangan yang inovatif berbahan dasar tanaman lokal Talas sehingga metode kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan oleh Program Studi S1 Gizi Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan (STIKES) Borneo Lestari menitikberatkan pada edukasi dan pendampingan kepada masyarakat dengan tujuan peningkatan pemahaman masyarakat terhadap pentingnya pengolahan bahan pangan lokal Talas tentang cara pengolahan produk talas yang baik dan inovatif, penggunaan bahan pangan, dan cara pengemasan talas yang menarik serta memiliki nilai jual yang tinggi sehingga dapat membantu perekonomian dan meningkatkan taraf hidup masyarakat di Kelurahan Sei Tiung. Edukasi dan pendampingan yang dilakukan oleh tim pengabdian masyarakat Program Studi S1 Gizi Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan (STIKES) Borneo Lestari terbukti meningkatkan kemampuan Ibu PKK dan kelompok binaan Galuh Pumpung dan telah memenuhi target indikator evaluasi kegiatan yang telah dilakukan yaitu sebanyak 95%.

Kata Kunci: Tanaman Talas, Inovasi Pangan, Olahan Pangan

ABSTRACT

Food economy and malnutrition are interrelated phenomena, improving the nutritional status of a society is closely related to efforts to improve the economy. The challenge of society in the pandemic era is to create breakthroughs to create job opportunities so that people can survive from economic difficulties and exposure to various diseases. Taro is an alternative food source for local plants that grow wild in the Sei Tiung Village area, but there is a lack of information and knowledge of residents regarding innovative food processing and packaging methods based on Taro local plants so that the method of community service activities carried out by the School Nutrition

Undergraduate Study Program Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan (STIKES) Borneo Lestari focuses on education and assistance to the community with the aim of increasing public understanding of the importance of processing local Taro food ingredients about good and innovative processing of taro products, the use of food ingredients, and ways of packaging taro that are attractive and have value. high sales so that it can help the economy and improve the standard of living of the people in Sei Village. Tiung. Education and assistance carried out by the community service team of the Nutrition Study Program Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan (STIKES) Borneo Lestari has proven to improve the Galuh Pumpung community's ability and have met the target indicators for evaluating the activities that have been carried out.

Keywords: Taro Plant, Food Innovation, Food Processed

1. PENDAHULUAN

Isu terkini masalah gizi di Indonesia adalah masalah gizi ganda yaitu gizi kurang yang mengakibatkan anak *stunting* dan *underweight* dan gizi lebih yang menyebabkan obesitas dan diabetes (Riskesdas, 2018). Indonesia merupakan salah satu negara berkembang yang memiliki permasalahan kompleks terutama dalam bidang Gizi. Masalah gizi di Indonesia didominasi oleh masalah Kekurangan Energi Protein (KEK), Anemia, Gangguan akibat Kekurangan Yodium (GAKY), Kekurangan Vitamin A (KVA) dan Obesitas (Supariasa, Bakri dan Fajar, 2016). Salah satu faktor penentu utama kualitas sumber daya manusia adalah diukur dari faktor gizinya. Status gizi yang baik akan menciptakan sumber daya manusia yang berkualitas, sehat, cerdas dan produktif. Status Gizi yang kurang atau buruk akan berpengaruh pada pertumbuhan, perkembangan, kecerdasan serta dapat menimbulkan penyakit lainnya (Hardiansyah & Supariasa, 2017).

Masalah Gizi dapat terjadi pada seluruh kelompok umur, antara lain balita, anak usia sekolah, wanita usia subur, ibu hamil dan lanjut usia. Masalah gizi di Kalimantan Selatan perlu di berikan perhatian lebih. Pasalnya balita (usia 0-59 bulan) yang mengalami masalah gizi pada indikator Berat Badan/Umur (BB/U) yaitu kategori sangat kurus berada pada prevalensi 3,9% di atas angka nasional yaitu 3,5% dan kategori kurus 9,2% jauh di atas angka nasional 6,7%. Untuk Indikator Tinggi Badan/Umur (TB/U) dalam kategori pendek yaitu 21,1% di atas angka nasional 19,3% dan kategori sangat pendek 12% juga di atas angka nasional 11,5% (Riskesdas, 2018).

Masalah ekonomi dan kurang gizi merupakan suatu fenomena yang saling terkait, oleh karena itu meningkatkan status gizi suatu masyarakat erat kaitannya dengan upaya peningkatan ekonomi. Di era pandemi Covid 19 sekarang ini masyarakat ditantang menciptakan terobosan untuk menciptakan peluang kerja, sehingga dapat bertahan dari kesulitan ekonomi dan paparan berbagai macam penyakit. Bukan hal yang mudah sehingga diperlukan pengetahuan dan keterampilan yang baik bagi masyarakat. Banyaknya bermunculan usaha kecil dan mikro di bidang makanan sebagai usaha untuk meningkatkan pendapatan masyarakat, penjamin keamanan pangan menjadi masalah krusial yang layak mendapat perhatian. Adanya berbagai inovasi dan perkembangan teknologi telah ditemukan untuk membuat proses produksi menjadi lebih efisien dari segi waktu, tempat, dan biaya (Ekowati et al., 2021).

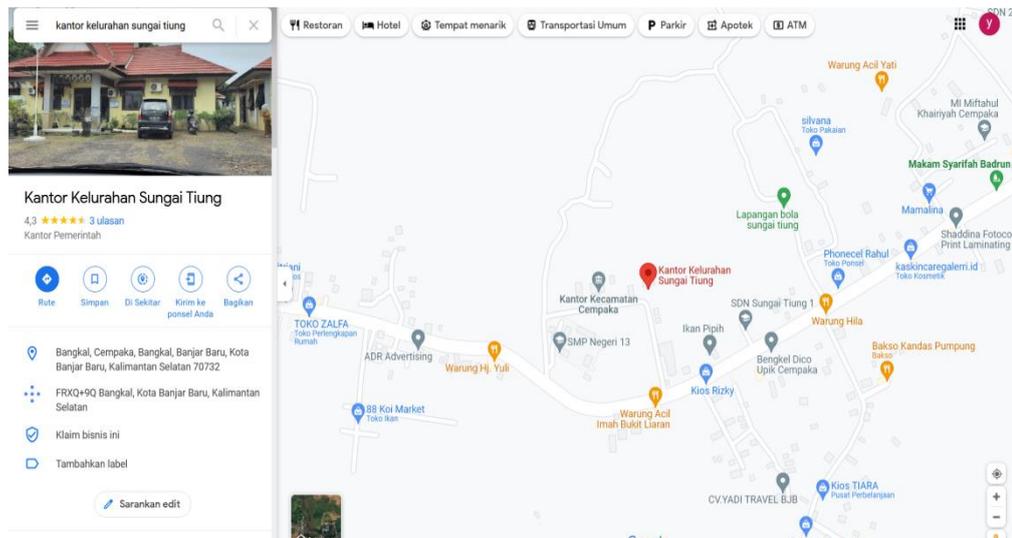
Talas (*Colocasia esculenta* L.) merupakan tumbuhan semacam umbi yang

disebut bonggol yang tumbuh di bawah tanah, tingginya 0,4-1,5m. Daun talas sekitar 2-5 helai dengan tangkai daun berwarna hijau bergaris-garis hijau tua atau keunguan panjangnya 23-250cm. Pangkal talas berbentuk pelepah, dengan helaian daun 6,60x7,53cm, bundar telur, jorong atau lonjong dengan ujung meruncing, jading-kadang berwarna keunguan disekitar menampainya tangkai, sisi bawahnya berlilin, taju pangkalnya membulat (Steenis, 1981). Kandungan zat karbohidrat yang tinggi pada talas memosisikannya sebagai sumber pangan pokok substitusi beras. Sehingga berpotensi untuk dikembangkan menjadi aneka produk pangan dalam upaya menunjang mencegah berbagai macam masalah gizi serta tambahan penghasilan masyarakat sekitar. Kandungan Gizi Talas terdiri dari air (73g%), energy (98 Kkal), Protein (1,9 g), Lemak (0,2 g), Karbohidrat (23,7 g%), Ca (28 mg), P (61 mg%), Fe (1,0 mg%), Vitamin A (20 SI/100g), Vitamin B (0,13 mg%), Vitamin C (4 mg%) (Yuliani ,2013). Talas mengandung karbohidrat berupa pati yang cukup tinggi. Kandungan pati yang tinggi pada talas sehingga talas dapat sebagai salah satu alternatif sumber pati industri (Rahmawati et al., 2012). Salah satu pemanfaatan talas dan tanaman di Kota Sorong menjadi *snack bar* dapat menjadi pangan fungsional yang dapat memberikan kontribusi dalam mengembangkan ilmu pengetahuan dan teknologi khususnya dibidang gizi dan pangan serta dapat menjadi makanan diet alternatif yang kaya akan sumber karbohidrat dan memiliki nilai indeks glikemik rendah.

Talas merupakan sumber pangan alternatif tanaman lokal yang banyak tumbuh secara liar dikawasan Kelurahan Sei Tiung Kecamatan Cempaka Kota Banjarbaru, Kalimantan Selatan. Sebagai salah satu kekayaan sumberdaya nabati lokal Kalimantan Selatan merupakan potensi yang dapat dimanfaatkan dalam penguatan ketahanan pangan melalui strategi pengolahan pangan.

2. MASALAH

Alasan kami memilih tempat kegiatan karena di Kelurahan Sungai Tiung terdapat beberapa masalah yang dihadapi masyarakat yaitu kurangnya penyuluhan dan pelatihan tentang pengolahan produk varian tanaman talas sehingga mengakibatkan belum optimalnya usaha ekonomi produktif yang disebabkan masih kurang dan keterbatasan akses pemasaran produk sehingga mengakibatkan terbatasnya juga peluang usaha dikalangan masyarakat. Berdasarkan uraian tersebut sebagai wujud kepedulian terhadap masalah gizi dan potensi sumber daya alam setempat maka STIKES Borneo Lestari melalui pengabdian masyarakat melakukan pemberdayaan masyarakat dalam pemanfaatan sumber daya lokal tanaman talas yang dapat diolah menjadi olahan variasi makanan yang diharapkan dapat meningkatkan kesehatan dan perekonomian masyarakat sekitar.



Gambar 1. Peta Lokasi Kegiatan engbdian Kepada Masyarakat.

3. METODE

a. Tujuan Persiapan

Tahap persiapan dari kegiatan adalah peninjauan lokasi, pengumpulan informasi dan analisis situasi dan identifikasi masalah serta pendataan kelompok yang dilakukan pada minggu pertama. Lokasi pengabdian masyarakat ini berada di wilayah Kelurahan Sungai Tiung Kecamatan Cempaka Kota Banjarbaru dengan kelompok binaan bernama Galuh Pumpung kemudian persiapan sosialisasi yaitu pembuatan materi edukasi dengan menggunakan media *Leaflet* dan *Power Point Presentation (PPT)*.

Materi pertama yang akan diberikan adalah materi tentang keamanan pangan dan deskripsi tanaman talas, kandungan gizi talas, manfaat talas dan olahan variasi makanan dari talas yang dikemas dalam bentuk *leaflet* dan *Power Point Presentation (PPT)*. Materi kedua adalah materi kewirausahaan yang mencakup peluang usaha, manajemen usaha dan pemasaran produk yang dikemas dalam bentuk *Power Point Presentation (PPT)*.

b. Tahap pelaksanaan

Pelaksanaan dimulai dari sosialisasi tentang tanaman talas, keamanan pangan, serta sosialisasi materi kewirausahaan. Kemudian dilanjutkan dengan pelaksanaan pelatihan dan pendampingan pengolahan produk olahan variasi makanan dari talas serta pelatihan dan pendampingan teknik pengemasan dan *labeling*. Pelaksanaan terakhir yaitu pendampingan pemasaran produk melalui media sosial serta penyusunan laporan kegiatan oleh tim pengusul pengabdian masyarakat.

c. Evaluasi

i. Struktur

Pelaksana kegiatan pengabdian masyarakat terdiri dari tim Dosen, Ahli Gizi dan mahasiswa STIKES Borneo Lestari Banjarbaru. Peserta Kegiatan ini adalah kelompok binaan PKK Kecamatan Cempaka yaitu kelompok Galuh Pumpung yang terdiri dari 20 Orang dan

- memiliki latar belakang pekerjaan berbeda.
- ii. Proses Pelaksanaan kegiatan pukul 09.00 s/d 11.30 WITA. Sesuai dengan jadwal yang telah direncanakan.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan yang dilakukan terdiri dari kegiatan sosialisasi atau edukasi materi tentang keamanan pangan dan tanaman talas yang terdiri dari kandungan gizi talas, manfaat talas dan olahan variasi makanan dari talas. Sosialisasi materi tanaman talas ini dilakukan oleh tenaga ahli Gizi Rumah Sakit Daerah Idaman Banjarbaru. Jenis Variasi makanan yang ditampilkan dalam sosialisasi ini adalah cobro, muffin, donat, kue bolu, puding, gethuk, kroket dan onde-onde yang semua berasal dari bahan umbi talas.

Setelah melakukan diskusi bersama dengan kelompok binaan, dalam Kegiatan sosialisasi ini variasi makanan yang akan diolah oleh kelompok binaan Galuh Pumpung adalah kroket talas isi cokelat. Variasi makanan ini dipilih karena dinilai sangat ekonomis dalam penyiapan alat dan bahannya serta sangat mudah dalam pembuatannya, Jenis makanan ini merupakan makanan yang banyak diminati masyarakat dari semua kalangan usia. Sosialisasi kegiatan tersebut dapat dilihat pada gambar di bawah ini:



Gambar 2 Sosialisasi Materi Talas

Gambar 2 menunjukkan antusiasme masyarakat dalam mengikuti sosialisasi ditunjukkan dengan banyaknya diskusi tanya jawab terkait materi variasi makan olahan dari bahan talas. Selain sosialisasi materi tentang keamanan pangan dan tanaman talas, dilakukan juga sosialisasi kewirausahaan yang mencakup peluang usaha, manajemen usaha dan pemasaran produk oleh tim dosen pengabdian masyarakat. Kegiatan tersebut dapat dilihat pada gambar di bawah ini:



Gambar 3. Sosialisasi Materi Kewirausahaan

Gambar 2.3 menunjukkan sosialisasi materi kewirausahaan yang dilakukan oleh tim dosen Stikes Borneo Lestari. Olahan kroket berbahan dasar umbi talas ini memiliki keunggulan yaitu diisi dengan potongan coklat sehingga menjadikan produk ini lebih istimewa dan modern. Olahan dari bahan dasar umbi talas ini dapat menjadi peluang usaha karena talas merupakan salah satu dari pangan fungsional dan memiliki kandungan gizi yang jauh lebih baik dibandingkan singkong sehingga diharapkan tidak hanya mengenyangkan perut tetapi juga mampu memenuhi kebutuhan gizi masyarakat.

Kegiatan Selanjutnya dilakukan pada minggu keempat yaitu pelatihan dan pendampingan pengolahan produk olahan variasi makanan dari talas. Kegiatan ini dimulai dari tahap persiapan alat dan bahan. Bahan utama dalam pembuatan kroket adalah umbi talas yang sudah dipisahkan dari daunnya, kemudian di kupas kulitnya lalu setelah itu umbi talas di rendam dengan air untuk menghilangkan getah yang menempel. Umbi talas yang sudah bersih kemudian diolah menjadi kroket dengan bahan isian coklat di dalamnya untuk menambah daya tarik. Kegiatan pengolahan umbi talas dapat di lihat pada gambar di bawah ini:



Gambar 4 Pelatihan dan Pendampingan Pengolahan Umbi Talas

Gambar 4 menunjukkan antusiasme kelompok binaan ketika menyimak dan pendampingan dalam pembuatan kroket talas karena mereka menganggap olahan kroket talas berisi cokelat ini adalah variasi jenis baru dan belum pernah mereka temui Tahapan selanjutnya adalah pelatihan dan pendampingan tehnik pengemasan dan *labeling*. Kemasan merupakan semua kegiatan yang sudah dirancang dan diproduksi sebuah wadah untuk produk (Kotler, 2016). Kualitas produk dalam kegiatan proses pemasaran sangat menentukan apakah berhasil atau tidak, karena produk yang berkualitas mulai dari kemasan, varian rasa, merk yang menarik konsumen akan melakukan pembelian ulang sehingga perlu ada penerapan kemasan yang menarik yang kekinian, varian rasa, untuk meningkatkan penjualan (Suhandi et al, 2020). Sehingga untuk membuat daya tarik konsumen terhadap produk, dalam pengemasan kroket talas di bungkus dalam kemasan mika yang memiliki dimensi ukuran panjang 14 cm dan lebar 8 cm. Pemilihan kemasan mika disebabkan karena kemasan mika merupakan salah satu kemasan plastik yang banyak dijumpai dan dipergunakan untuk kemasan makanan.

Ketersediaan kemasan mika di kota Banjarbaru saat ini didukung oleh sebagian besar toko bahan roti dan kue dan beberapa supermarket. Penggunaan plastik mika sangat cocok untuk kroket talas karena lebih mudah dalam penataan dan menambah kesan eksklusif serta menarik kemudian Dalam pemilihan label atau merek produk olahan talas, kelompok binaan sepakat menggunakan merek Kroket Talas Endulita. Adapun desain label olahan dapat di lihat pada gambar di bawah ini.. Bentuk pengemasan kroket talas dapat dilihat pada gambar 2.5 dan 2.6 di bawah ini:

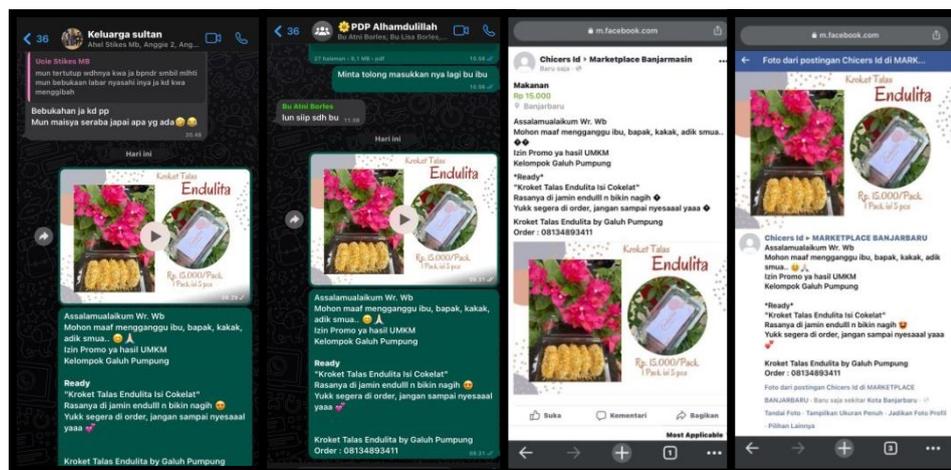


Gambar 5 Proses Pengemasan Nugget dan Kroket Talas



Gambar 6 Desain Label Pengemasan

Tahap terakhir dalam pengabdian masyarakat ini adalah pendampingan dalam pemasaran produk. Segmen pasar yang kurang luas serta adanya dampak dari Covid-19 membuat kesulitan dalam penjualan produk. Guna memperluas segmen pasar sehingga penjualan produk mengalami peningkatan dan produk olahan Kroket talas yang ditawarkan lebih banyak dikenal oleh karena itu tim pengabdian masyarakat memberikan edukasi perluasan pasar melalui *digital marketing* yaitu menggunakan media sosial. Penjualan produk di media sosial melalui *broadcast* grup pada aplikasi *whatsapp* dan *Facebook*.

Gambar 7 Pemasaran melalui aplikasi *whatsapp* dan *Facebook*

5. KESIMPULAN

Pengabdian masyarakat yang dilaksanakan di Kelurahan Sungai Tiung Kecamatan Cempaka ini berjalan dengan lancar. Kegiatan ini melibatkan Dosen, Ahli Gizi, mahasiswa dan kelompok Galuh Pumpung sebagai binaan PKK Kecamatan Cempaka Kota Banjarbaru. Hasil kegiatan ini adalah penambahan informasi dan wawasan tentang manfaat tanaman talas dan pengolahan variasi makan berbahan dasar talas serta cara pemasaran produk hasil olahan. Saran dalam penelitian ini adalah perlu dilakukan kegiatan

lanjutan dengan melibatkan *stakeholder* lain agar perbaikan gizi dan peningkatan ekonomi masyarakat dapat dilakukan secara menyeluruh.

6. DAFTAR PUSTAKA

- Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan. (2018). *Laporan Nasional Riskesdas 2018*. Riset Kesehatan Dasar 2018.
- Ekowati, J., Handayan, R., Hariyadi, I, D., Pratama, M. R. F., Khairunnisa, P. H., Sulistyowaty, M. I., Tasha, R. A., Melania, I. N., Praditapuspa, E. N & Nafi, M. I. R. (2021). Pemberdayaan Masyarakat melalui Edukasi Cara Pembuatan Pangan Olahan yang Baik, Bahan Tambahan Pangan dan Kemasan Pangan untuk Penguatan Jaminan Keamanan pada Pelaku UMKM Bidang Makanan di Balikpapan. *Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*. 6(6): 625-634
- Flance, M & Rumawas, D. (2019). *Plant Resources of South-East Asia (PROSEA)*. Plants Yielding non-seed carbohydrate
- Hardinsyah & Supariasa, I. D. N. (2017). *Ilmu Gizi Teori dan Aplikasinya*. Jakarta: EGC; 2017
- Kotler, P & Gerry, A. (2014): *Principle Of Marketing, 15th edition*. New Jersey: Pearson Pretice Hall
- Kotler, Philip dan Kevin Lane Keller (2016). *Marketing Management. Edisi 15, Global Edition United Kingdom*: Pcarson Education
- Pratiwi, A dan E. Arini. (2021). Pengaruh Kemasan dan Citra Merek Terhadap Keputusan Pembelian. *Jurnal Manajemen Modal Insani dan Bisnis*. 2(1) 77-87
- Steenis, CGGJ, V. (1981). *Flora, untuk Sekolah di Indonesia*. PT Pradnya Paramita, Jakarta. Hal 143
- Suhandi, H., Hanafiah & Harsono, P. (2019). Strategi Pemasaran Makanan Tradisional Keripik Talas Beneng dengan Penerapan Marketing Mix untuk Meningkatkan Penjualan. *Jurnal Riset Bisnis dan Manajemen*. 10(2): 143-152
- Yuliani, S. (2013). Karakteristik Psikokimia umbi dan tepung Talas Beneng (*Xantosoma undipes* K.Koch) Hasil Budidaya dan Liar. *Skripsi*. Faperta. Universitas Sultan Ageng Tirtayasa