

Pemanfaatan dan Pengolahan Talas Menjadi Olahan Makanan di Dusun Sengonkerep

Misbakul A. T., Galuh A. S., Tria Khoirun N., Sabarudin H. *, Hena Ishlakhul U., Zakia Mega F. W. **,
Khoirotnun Nisa, Khanifudin, Rizqi Nafi'ah, Teguh Ramdani

KKN 96 UIN Sunan Kalijaga Kelompok 161

Jl. Marsda Adisucipto No 1 Yogyakarta 55281, Indonesia. Tel. +62-274-540971, Fax. +62-274-519739

Email: sabarudin1945@gmail.com*, zakiamega99@gmail.com**

Abstrak. KKN (Kuliah Kerja Nyata) merupakan salah satu bentuk pengabdian masyarakat yang dilakukan oleh mahasiswa sebagai bentuk kewajiban secara teknis (kebutuhan pemenuhan syarat perkuliahan) maupun secara sosial (tanggung jawab dan pemberian manfaat kepada masyarakat atas keilmuannya). Kelompok KKN 161 mendapatkan lokasi di Sengonkerep, Sampang, Gedangsari, Gunung Kidul, DIY. Di Padukuhan Sengonkerep memiliki banyak sekali hasil bumi yang dapat dimanfaatkan salah satunya yaitu umbi-umbian berupa talas. Mahasiswa peserta KKN kelompok 161 mengadakan sebuah kegiatan berupa demo masak. Kegiatan tersebut berisi pemanfaatan dan pengolahan talas menjadi beberapa macam makanan. Makanan yang diproduksi antara lain keripik talas (Q-Talas) donat talas (Donita) dan klepon talas (Ponita). Tujuan diadakannya kegiatan ini antara lain: 1. Memberikan informasi kepada masyarakat tentang pemanfaatan dan pengolahan talas dalam beberapa macam bentuk olahan varian, 2. Memberikan pelatihan keterampilan tentang pemanfaatan dan pengolahan talas, 3. Membantu perekonomian masyarakat melalui pengolahan berbahan dasar talas, 4. Memberikan kesadaran bagi masyarakat akan nilai ekonomi dari sebuah talas. Metode pelaksanaan dari kegiatan ini ialah mengumpulkan warga dalam demo masak atau praktik dan pemberian pelatihan pemanfaatan dan pengolahan talas secara bersama-sama. Adapun kegiatan ini dilaksanakan pada 2 waktu. Pada 14 Agustus 2018 dilaksanakan di posko KKN dengan peserta ibu-ibu RT 01, 02 dan 03. Dan pada 18 Agustus 2018 dilaksanakan di rumah Ibu Harto Wiyono dengan peserta ibu-ibu RT 04 dan 05. Hasil dari kegiatan ini ialah masyarakat khususnya ibu-ibu padukuhan Sengonkerep menjadi tahu tentang pemanfaatan dan pengolahan talas yang lebih bermacam dengan banyak olahan varian dan masyarakat menyadari nilai ekonomi yang lebih dari sebuah talas.

Kata Kunci: kuliah kerja nyata, pemanfaatan, pengolahan, talas.

PENDAHULUAN

Padukuhan Sengonkerep merupakan salah satu padukuhan di Kelurahan Sampang, letaknya berbatasan dengan Kelurahan Jogoprayan. Dusun dengan nama Sengonkerep memiliki beberapa wilayah yang terbagi menjadi 5 RT. Menariknya, setiap kawasan RT memiliki nama daerahnya masing-masing. Dusun Sengonkerep pertama kali hanya ditinggali oleh dua keluarga. Mantoyoso dan Karto Kasiyem merupakan penduduk yang pertama kali tinggal di dusun ini dan memberi nama dusun tersebut Sengonkerep. Kedua pelopor tersebut mengadakan babad alas dalam jumlah sedikit untuk perkembangan pemukiman. Mereka menjadikan kayu yang telah ditebang sebagai pondasi rumah, sehingga alam tersebut dapat dikatakan sebagai bagian dari hidup warga di dusun ini.

Layaknya negara, dusun ini pun memiliki pusat pemerintahan dan perekonomian. Bentuknya memang penuh tradisional, pusat pemerintahan berada di kawasan RT 2. Maksud dari pusat pemerintahan disini adalah tempat berkumpulnya para warga (balai dusun) dan tempat belajar bagi anak-anak (PAUD Tunas Bangsa). Dua tempat tersebut menjadi tempat mempersatukan warga dalam berhubungan sosial, sebab kedua bangunan tersebut adalah hasil dari gotong royong masyarakat. Lalu, pusat perekonomian berada di kawasan RT 03 sampai RT 05 atau kawasan dengan nama Kedung Banteng, Bedoyo, dan Banyusri.

Padukuhan Sengonkerep memiliki luas hampir 100Ha memiliki tanah yang kaya akan unsur hara dan kaya persaudaraan manusia. Unsur-unsur hara dalam tanah menjadi suatu alasan dari tumbuhnya tanaman-tanaman hebat seperti jati, sengon, dan sono. Ketiga jenis tanaman tersebut merupakan suatu gambaran bahwa hingga sekarang, dusun sengonkerep masih melahirkan pohon-pohon tersebut. Uniknyanya dari ketiga tanaman penghasil kayu tersebut, hanya sengon yang menjadi penduduk mayoritas. Oleh karena itu dusun ini dinamakan dengan dusun Sengonkerep. Nama tersebut terdiri dari dua term yaitu sengon yang berarti pohon sengon, dan kerep yang berarti banyak. Dengan harapan, pohon sengon di dusun ini akan semakin banyak. Di sisi lain, padukuhan Sengonkerep juga kaya akan tanaman umbi-umbian seperti talas. Banyak dari masyarakat Sengonkerep yang memiliki tanaman talas itu sendiri.

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.

Di padukuhan Sengonkerep ada yang menjual hasil tanaman talas, ada yang mengkonsumsinya sendiri dengan hanya direbus. Dilihat dari segi nilai ekonomi. Jika talas di jual ke pasar ataupun ke konsumen, maka harga yang didapat tidak begitu tinggi, atau hanya mencapai 3000 rupiah per kilo nya. Oleh karena itu, para mahasiswa peserta KKN mempunyai inisiatif untuk mengadakan kegiatan demo masak berupa pemanfaatan dan pengolahan tanaman talas menjadi berbagai macam olahan dengan banyak varian.

Pemanfaatan memiliki arti sebagai suatu proses ataupun cara, perbuatan yang dilakukan dengan menggunakan sumber alam yang ada. Dalam kegiatan ini yang dimaksudkan ialah pemanfaatan tanaman talas. Tanaman talas merupakan potensi alam yang dimiliki oleh dusun Sengonkerep dan sebelum mendapatkannya pun tanaman talas tidak harus dibeli terlebih dahulu. Melainkan sudah ada di beberapa halaman rumah warga. Hal ini dapat diartikan bahwa pemanfaatan tanaman talas benar-benar berasal dari sumber daya alam yang ada. Dan untuk penghitungan nilai ekonominya pun kelanjutannya akan mendapatkan keuntungan yang lebih dibanding jika harus membelinya terlebih dahulu.

Dalam kegiatan ini juga terjadi proses pengolahan. Pengolahan makanan mempunyai arti sebuah kumpulan metode dan teknik yang digunakan untuk mengubah bahan mentah menjadi makanan ataupun mengubah makanan menjadi bentuk lain untuk dikonsumsi manusia. Dalam pengertian lain, pengolahan merupakan sebuah proses mengusahakan atau mengerjakan sesuatu (barang dan lain-lain) supaya menjadi lebih sempurna.

METODE PENELITIAN

Hampir seluruh luas tanah yang ada pada dukuh Sengonkerep ditanami pepohonan kayu seperti pohon sengon laut, jati, akasia, dan berbagai pohon lainnya. Selain dari kontur tanahnya, tanah disana memang hanya cocok untuk ditanami pepohonan dan berbagai jenis umbi-umbian seperti singkong, ubi, talas, dan sebagainya. Akan tetapi, kurangnya pengetahuan warga akan hasil olahan jenis tumbuhan umbi-umbian tersebut menyebabkan minimnya harga jual karena masih dalam bentuk barang mentah. Terkadang dari sekian karung umbi baik singkong ataupun talas dan berbagai jenis umbi lainnya hanya dihargai dalam kisaran puluhan ribu. Kondisi tersebut terkadang menyebabkan minimnya minat masyarakat untuk menjualnya dan hanya akhirnya hasil bumi tersebut hanya untuk konsumsi pribadi.

Kurangnya pengetahuan masyarakat akan olahan makanan yang berbahan dasar talas yang bernilai jual ekonomis menyebabkan talas hanya sebagai konsumsi pribadi dan apabila dijual hanya dihargai sangat minim. Biasanya masyarakat dukuh Sengonkerep hanya merebus umbi talas untuk kemudian dijadikan santapan

bersama kopi. Tetapi dibalik itu, sebenarnya masih ada nilai jual yang bisa dihasilkan apabila umbi talas tersebut diolah menjadi olahan yang berkualitas.

Kegiatan ini diawali dengan melakukan training terlebih dahulu untuk kemudian dilakukan sosialisasi kepada ibu-ibu PKK. Sosialisasi dilakukan pada kegiatan rutin PKK dengan membawa produk hasil olahan talas berupa kripik Q-talas, klepon, dan Donita (donat yang terbuat dari umbi talas). Setelah dilakukan sosialisasi kemudian anggota PKK diajak untuk mengikuti training pembuatan olahan makanan yang berasal dari umbi talas tersebut pada waktu-waktu yang sudah ditentukan sebelumnya.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Manurung (1979) mengungkapkan bahwa melihat potensi talas yang bisa dengan mudah tumbuh dan memiliki produktifitas yang tinggi maka perlu dilakukan sebuah peningkatan nilai ekonomi melalui produk olahan. Untuk itu, dilakukanlah sebuah pendampingan komunitas ibu-ibu PKK Dukuh Sengonkerep, Sampang, Gedangsari, Gunung Kidul dimulai pada bulan Agustus 2018 dan berakhir pada awal bulan September 2018. Pada awal bulan Agustus dilakukan berbagai persiapan, mulai konsultasi dengan beberapa pihak, koordinasi dengan beberapa staf dukuh seperti ketua PKK, RT, dan warga. Kegiatan koordinasi ini dilakukan sebagai bentuk usaha untuk memperoleh bahan dasar umbi talas dari warga, peralatan memasak, dan tempat yang akan digunakan nantinya ketika melaksanakan kegiatan pendampingan sekaligus training.

Pada pengolahan Q-talas (kripik talas) langkah pertama yang harus dilakukan adalah Kupas talas dengan menggunakan pisau lalu potong pipih talas secara berurutan atau ukuran tidak terlalu tebal atau tipis dianjurkan memakai talas yang berukuran besar agar hasil lebih menarik.



Gambar 1 (kiri) Umbi talas yang telah dipotong pipih. **Gambar 2 (kanan)** Potongan talas yang sedang digoreng.

Langkah selanjutnya adalah mengupas talas dengan menggunakan pisau lalu potong pipih talas secara berurutan atau ukuran tidak terlalu tebal atau tipis dianjurkan memakai talas yang berukuran besar agar hasil lebih menarik. Kemudian masukkan talas yang sudah di potong kedalam panci yang sudah diisi air dan

dicampur dengan garam selama ± 15 menit. Setelah itu, buang air sisa perendaman dan cuci talas dengan menggunakan air yang bersih sampai getahnya benar-benar hilang. Siapkan bumbu yang sudah dihaluskan ke dalam panci besar campurkan air dan masukkan talas yang sudah dicuci bersih diamkan selama 2 jam kemudian tiriskan. Selanjutnya, Siapkan panci penggorengan dan tuangkan minyak goreng (dianjurkan banyak agar talas bisa terendam dan matang sempurna) lalu panaskan, setelah itu masukkan talas yang telah dibumbui dan goreng sampai talas berubah warna agak kecoklatan setelah itu tiriskan,

Tahap terakhir dari pembuatan Q-talas yakni dengan mencampurkan perasa makanan dengan talas yang sudah matang (dalam praktik ini saya menggunakan perasa barberque pedas).

Pada pembuatan Donita (donat talas) bahan yang dibutuhkan antara lain berupa 150 gr talas kukus, 300 gr tepung cakra, 1 butir telur, 100 ml air, Sejumput garam, 1 sdm fermipan+air hangat+sedikit gula, 75 gr gula pasir, 75 gr margarin, $\frac{1}{2}$ sdt SP, 1 sachet susu fullcream. Adapun tahapan pembuatan yang harus dilakukan antara lain dengan memblender talas, air, susu, telur, kemudian disisihkan. Tepung terigu, garam, gula aduk rata kemudian masukkan larutan talas lalu uleni lagi. Masukkan margarin dan SP uleni sampai kalis elastis.. boleh tambah tepung jika dirasa masih lengket. Selanjutnya diamkan 30 menit, tinju untuk membuang gas yang terjebak dalam adonan, kemudian bentuk adonan sesuai selera kemudian diamkan lagi sampai mengembang, dan donat siap digoreng.

Pada pembuatan Ponita (klepon talas) bahan yang dibutuhkan antara lain berupa : Gula merah secukupnya iris untuk isian, 150 gr tepung ketan putih, Garam secukupnya, Air secukupnya, dan 150 gr ubi ungu kukus. Sedangkan untuk pembuatannya sendiri tahap pertama adalah campurkan tepung ketan putih dan garam aduk rata, tambahkan ubi ungu yang sudah dihaluskan, uleni hingga tercampur rata, tambahkan air sedikit demi sedikit hingga adonan dapat dipulung, sisihkan terlebih dahulu sambil masak air dalam panci hingga mendidih. Sementara itu ambil sedikit adonan, pipihkan lalu isi dengan gula merah, dan bulatkan. Masukkan kedalam air yang sudah mendidih tadi dan jika sudah mengapung segera angkat lalu tiriskan, kemudian baluri klepon yang sudah masak ke parutan kelapa.

Menurut Styatama (2012) menuturkan bahwa beberapa penelitian telah membuktikan bahwa tepung talas dapat dimanfaatkan sebagai tepung untuk membuat kue, meskipun memang apabila dibandingkan dengan tepung yang terbuat dari gandum dari segi rasa maupun gizi. Van Dam *et al* (1992) juga mengemukakan bahwa talas-talasan selain kaya akan kandungan karbohidrat juga mengandung zat-zat lain seperti protein, lemak, vitamin, dan mineral. Dengan

demikian, sebenarnya talas merupakan umbi yang kaya akan kandungan gizi tetapi masih dibawah gandum. Banyaknya talas terkadang dikesampingkan, padahal jika diolah bisa digunakan menjadi beberapa bahan olahan pangan yang menarik dan bernilai jual.

Manfaat lain dari 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 Estiasih (2015) menyebutkan bahwa kandungan senyawa bioaktif yang ada pada umbi-umbian lokal dapat menjadi antioksidan yang mampu menangkal radikal bebas dalam tubuh. Sehingga berdasarkan berbagai penuturan para ahli dan temuan penelitian diatas menunjukkan bahwa talas merupakan umbi-umbian lokal yang memiliki manfaat besar bagi tubuh. Besarnya manfaat talas tersebut bisa didapatkan selain dengan cara merebusnya langsung tetapi juga melalui berbagai pengolahan industri hingga menjadi sedemikian rupa.

KESIMPULAN

Dari kegiatan pengabdian masyarakat ini didapatkan kesimpulan bahwa kelompok PKK Dukuh Sengonkerep dapat membuat sendiri olahan makan dari talas menjadi kripi, klepon, dan donat. Makanan olahan tersebut dapat dijadikan sebagai media penggerak ekonomi warga Dukuh Sengonkerep. Warga menjadi tahu bahwa umbi talas juga dapat dijadikan sebagai bahan dari beberapa makanan.

Berdasarkan hasil uji coba olahan makanan yang berbahan dasar umbi talas tersebut terutama pada perendaman sebaiknya umbi talas direndam menggunakan air garam selama 15 menit dan dicuci sebersih mungkin untuk menghilangkan getah dan efek gatal. Sedangkan pada adonan donat, pengulenan harus dilakukan secara merata dan maksimal guna mendapatkan tekstur donat yang empuk dan tidak keras.

DAFTAR PUSTAKA

- Dalimartha, S. (2006). *Atlas Tumbuhan Obat Indonesia Jilid 4*. Jakarta : Puspa Swara
- Manurung (1997). *Prospek Budidaya Lies-Hes Di Indonesia*. Jakarta: Departemen Pertanian Republik Indonesia.
- Mar'atirrosyidah, R. & Estiasih, T. 2015. Aktivitas Antioksidan Senyawa Bioaktif Umbi-umbian Lokal Inferior. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(2): 594-601.
- Styatama, D. I. (2012). Pemanfaatan Umbi Talas sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan *Cookies* yang Disuplementasi Dengan Kacang Hijau. *Jurnal Matematika, Sains, Dan Teknologi*, Vol. 13 (2), 94-106.
- Van Dam *et al*. (1992). *Analysis Of Acids Amino Protein and Nucleic Acid*. Oxford: Butterworth-Hainemann LTD.

THIS PAGE INTENTIONALLY LEFT BLANK