

USAHA PENJUALAN KUE KERING DARI UMBI TALAS UNTUK PENGEMBANGAN NILAI JUAL UMBI TALAS YANG BAIK UNTUK PENCERNAAN

Altri Wahida^{1*}, Harmita Sari², Samsinar²

¹Program Studi Ekonomi Pembangunan, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Muhammadiyah Palopo, Jl. Jendral Sudirman, Palopo, Sulawesi Tengah

²Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Muhammadiyah Palopo, Jl. Jendral Sudirman, Palopo, Sulawesi Tengah

e-mail: *altri.wahida@umpalopo.ac.id

ABSTRAK

Talas adalah jenis umbi-umbian yang banyak tumbuh di daratan Afrika, Amerika, dan Asia. Di Indonesia, tumbuhan yang bernama latin *colocasia esculenta* ini merupakan tumbuhan yang dapat disulap menjadi beraneka ragam makanan bercita rasa lezat, misalnya bolu, keripik, kolak, bubble tea, es campur, hingga kue kering. Indonesia memiliki banyak tanaman umbi-umbian. Golongan umbi-umbian ada dua yaitu umbi-umbian golongan mayor seperti ubi kayu dan ubi jalar dan umbi-umbian golongan minor diantaranya adalah talas, gadung, sueg, uwi, dan gembili. Golongan umbi-umbi mayor secara umum telah banyak diaplikasikan untuk kebutuhan industri seperti ubi kayu untuk produksi tapioka, sedangkan pemanfaatan umbi minor belum banyak digunakan di kalangan industri seperti talas hanya untuk keripik talas. Talas dengan kadar pati tinggi bisa dimanfaatkan sebagai bahan baku gula cair. Talas terdiri dari banyak jenis dan warna daging umbinya bervariasi, yaitu putih, kuning muda, kuning atau oranye, merah, coklat, ungu, dan lainnya.

Katakunci: umbi talas; kue kering

Pendahuluan

Talas adalah nama untuk berbagai macam tumbuhan yang lazim ditanam untuk dimanfaatkan umbi atau daunnya. Talas tersebar dalam tiga genus tumbuhan yaitu *Colocasia*, *Xanthosoma*, dan *Alocasia*, dari famili *Araceae*. Keladi, dasheen, taro, satoimo dan eddo merupakan *Colocasia*, sedangkan kimpul, yautia, tannia dan malanga termasuk *Xanthosoma*, dan sente serta birah adalah *Alocasia* (Ii & Pustaka, 2012).

Talas (*Colocasia esculenta* (L.) Schott) merupakan salah satu umbi-umbian yang banyak ditanam di Indonesia. Talas termasuk divisi *Spermatophyta*, subdivisi *Monocotyledoneae*, ordo *Arcales*, family *Araceae*, genus *Colocasia* dan spesies *Colocasia esculenta* (L.) Schott. Talas tumbuh tersebar di daerah tropis, sub tropis dan di daerah beriklimsedang. Di Indonesia talas bisa dijumpai hampir di seluruh kepulauan dan tersebar dari tepi pantai sampai pegunungan di atas 1000 m dpl, baik liar maupun di budidaya (Ii & Pustaka, 2012).

Tanaman talas bereproduksi secara vegetatif, yaitu dengan anakan, sulur, umbi anak, atau pangkal umbi serta sebagian pelepahnya,

karena itulah tanaman ini memiliki kecenderungan untuk membentuk kultivar dengan ciri – ciri serta syarat tumbuh yang berbeda – beda (Fauzia, 2017). Talas berbentuk silinder atau lonjong sampai agak bulat. Kulit umbi talas berwarna kemerahan, bertekstur kasar, dan terdapat berkas-berkas pertumbuhan akar (Ii & Pustaka, 2012).

Tanaman talas merupakan tanaman penghasil karbohidrat yang memiliki peranan cukup strategis tidak hanya sebagai sumber bahan pangan dan bahan baku industri. Oleh karena itu tanaman talas menjadi sangat penting dalam penyediaan bahan pangan non beras. (Lestari, 2015).

Pengolahan umbi talas yang selama ini, umbi talas hanya direbus dan daunnya dibuat sayuran, khususnya di daerah Sumatera Barat. Semakin berkembangnya teknologi umbi talas bisa kita olah menjadi tepung dan dibuat berbagai macam cake, keripik, dan stik, kue kering yang dijadikan sebagai makanan cemilan atau snack. Salah satu cara yang dapat dilakukan untuk mengurangi ketergantungan akan terigu adalah dengan melakukan pemanfaatan umbi-umbian yang akan menghasilkan tepung dan sebagai

pengganti tepung terigu ke dalam produk-produk berbahan baku tepung terigu.

Pemakaian import terigu dapat dikurangi dengan pemanfaatan tepung umbi talas. Tepung talas cocok untuk membuat cookies karena berdasarkan hasil peneliti sebelumnya tepung talas dapat menggantikan fungsi tepung 100 %, yang berarti dapat menggantikan tepung terigu secara keseluruhan. Cookies memiliki tekstur yang rapuh dan ringan, dan mampu membentuk struktur yang dapat mempertahankan bentuk cookies (Li & Pustaka, 2012).

Kue kering adalah makanan ringan yang bukan makanan utama. Secara harafiah kue ini seringkali diartikan sebagai makanan ringan yang dibuat dari tepung. Kue kering memiliki daya tahan yang cukup lama, bahan yang umum digunakan untuk pembuatan kue kering diantaranya tepung terigu, tepung talas, tepung beras, tepung ketan ataupun sagu. Kue kering/cookies di Indonesia lebih identik dengan perayaan, seperti Lebaran, Natal, Tahun baru, bahkan imlek, kue kering sering dijadikan sebagai suguhan untuk tamu maupun sebagai pelengkap parcel. Tapi di sisi lain, berbisnis kuliner kue kering jugasangat menguntungkan di hari-hari biasa, bisa di jadikan sebagai cemilan dikala bersantai bersama keluarga atau teman-teman dan pastinya bisa di jadikan oleh- oleh.

Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan program kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan di Desa Baku-Baku Kecamatan Malangke Barat Kabupaten Luwu Utara Provinsi Sulawesi Selatan. Program ini dilaksanakan pada 21 Januari 2021. Adapun khalayak yang menjadi sasaran pada kegiatan pengabdian masyarakat ini yaitu masyarakat di Desa Baku-Baku Kecamatan Malangke Barat Kabupaten Luwu Utara yang berjumlah 15 orang. Pelaksanaan metode kegiatan pengabdian yang dilakukan, yaitu:

a. Persiapan dan Koordinasi

Pelaksanaan program kegiatan ini dimulai dari tahap persiapan dan koordinasi yakni persiapan rencana program kegiatan, rapat kelompok dan pembagian tugas masing-masing anggota kelompok PKM-K.

b. Demonstrasi

Tahap selanjutnya dari pelaksanaan program kegiatan pengabdian masyarakat

yaitu tahap demonstrasi yang terbagi menjadi 3 kegiatan yaitu persiapan alat dan bahan, cara pembuatan produk serta evaluasi. Alat yang digunakan dalam pembuatan kue kering adalah : mixer, whisk, wadah, alat timbangan, ayakan, spatula, cutter, kantong segitiga, oven, sendok, kompor dan baskom.

Bahan yang digunakan adalah : tepung umbi talas, tepung maizena, tepung terigu, gula halus, mentega, vanili, baking powder, kuning telur, susu bubuk, keju cheddar.

Cara pembuatan kue kering dari tepung talas, yaitu:

- a. Masukkan mentega, gula halus ke dalam wadah. Kemudian kocok dengan mixer berkecepatan rendah. Kocok selama 2 menit saja.
- b. Masukkan 2 butir kuning telur satu persatu dan tambahkan vanili dan baking powder dan kocok lagi.
- c. Masukkan tepung maizena, tepung terigu, tepung umbi talas, dan susu bubuk di wadah lain. Campur hingga rata.
- d. Tuang sedikit demi sedikit tepung yang sudah dicampur tadi ke dalam adonan pertama. Kocok dengan spatula
- e. Tuang keju parut, aduk hingga rata.
- f. Setelah adonan jadi, bentuk adonan sesuai dengan yang diinginkan.
- g. Oleskan loyang dengan mentega.
- h. Taruh adonan yang sudah dibentuk pada loyang.
- i. Masukkan dalam oven dengan suhu 152 derajat celcius selama 15 menit, dan keluarkan.
- j. Setelah dingin kemudian dikemas.

Indikator pelaksanaan kegiatan ini yaitu membuat olahan yang banyak masih jarang muncul di pasaran, melakukan strategi pemasaran baik secara langsung maupun melalui media sosial, mengemas produk dengan menarik agar diminati masyarakat.

Evaluasi dilakukan untuk mengetahui apakah sebuah kegiatan atau program yang dilaksanakan sesuai perencanaan dan berhasil mencapai tujuan atau tidak. Dan kegiatan evaluasi dilakukan setelah kegiatan PKM-K.

Hasil dan Pembahasan

Hasil yang telah dicapai pada Program PKM-K yang dilaksanakan di Desa Baku-Baku Kecamatan Malangke Barat Kabupaten Luwu Utara adalah sebagai berikut:

a. Observasi

Observasi ini dengan melakukan pendekatan kemudian mencatatnya lalu didokumentasikan sebagai hasil observasi.

b. Demonstrasi

Kegiatan pembuatan kue kering dari tepung talas meliputi sejumlah tahapan, seperti tahap pertama yaitu memasukkan semua bahan ke dalam wadah (Gambar 1).



Gambar 1. Persiapan bahan kue kering

Tahap kedua yaitu mencampur semua bahan menggunakan mixer selama 2 menit (Gambar 2).



Gambar 2. Pencampuran bahan kue kering

Tahap ketiga yaitu membentuk adonan yang sudah dicampur (Gambar 3)



Tahap ke empat yaitu pengemasan produk kue kering tepung talas (Gambar 4)



Gambar 4. Produk kue kering dalam kemasan

Tahap kelima yaitu pemasaran langsung kepada masyarakat Di Desa Baku-baku dan Pemasaran Secara Online (Gambar 5).



Gambar 5. Pemasaran kue kering secara online

Keberhasilan kegiatan yaitu mampu memberikan kepuasan terhadap masyarakat di Desa Baku-baku. Semakin banyak masyarakat mengenal produk yang ditawarkan maka semakin luas juga orang mengenal produk kue kering dari tepung talas yang dijual, dengan ini strategi pemasaran produk yang dihasilkan dilakukan dengan cukup berhasil.

Kesimpulan

Kue kering berbahan dasar umbi talas ini adalah produk makanan yang dibuat dari umbi talas kemudian di olah menjadi tepung, tujuan pengolahan umbi talas menjadi kue kering adalah untuk memberikan nilai tambah dan meningkatkan pemanfaatan umbi talas.

Daftar Pustaka

Ii, B. A. B., & Pustaka, T. (2012). Gambar 1. *Tanaman Talas*. 5-25.

Jayanudin, J., Lestari, A. Z., & Nurbayanti, F. (2014). Pengaruh suhu dan rasio pelarut ekstraksi terhadap rendemen dan viskositas natrium alginat dari rumput laut cokelat (*Sargassum* sp). *Jurnal Integrasi Proses*, 5(1).

Lestari, N., Syarif, W., & Holinesti, R. (2015). Substitusi Tepung Talas Terhadap Kualitas Cookies. *E-Journal Home Economic and Tourism*, 8(1).

Syarief, R dan A irawati, 1998, pengetahuan bahan untuk industry pertanian. Medyatama sarana perkasa Jakarta.

Syarief, R dan T Estiasih. 2013 pemanfaatan talas berdaging umbi kuning (*Colocasia esculenta (L) schott*) dalam pembuatan cokies. *Jurnal pangan dan agroindustry* vol. 1 no 1 p. 46-55.

Widiawati , E K A Nocianitri, N K Putra, 2012. karakteristik fisiko kimia pati ubi talas kimpul (*xanthosa sagittifolium*). *jurnal fakultas teknologi pertanian universitas udayana*.