

PELATIHAN PEMBUATAN KERUPUK UMBI TALAS PADA MASYARAKAT DESA BUHUDAA, KECAMATAN BATUDAA PANTAI, KABUPATEN GORONTALO

Ernikawati*, Franning Deisi Badu, Dian Puspaningrum, Siti Khofifah Abubakar

Universitas Gorontalo

e-mail: ernikawatimikha@gmail.com

ABSTRAK

Pelatihan pembuatan kerupuk umbi talas merupakan salah satu upaya pemberdayaan masyarakat di Desa Buhudaa, Kecamatan Batudaa Pantai, Kabupaten Gorontalo, dalam rangka meningkatkan keterampilan dan peluang usaha berbasis potensi lokal. Talas (*Colocasia esculenta*) merupakan tanaman pangan yang cukup melimpah di wilayah tersebut, namun pemanfaatannya masih terbatas pada konsumsi rumah tangga. Oleh karena itu, kegiatan pelatihan ini dirancang untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan praktis kepada masyarakat mengenai teknik pengolahan talas menjadi produk olahan bernilai tambah, yaitu kerupuk talas. Metode yang digunakan meliputi sosialisasi, demonstrasi, dan praktik langsung sehingga peserta dapat memahami secara menyeluruh proses pembuatan kerupuk mulai dari pemilihan bahan baku, pengolahan adonan, teknik pengeringan, hingga proses pengemasan yang higienis. Hasil pelatihan menunjukkan bahwa peserta memperoleh pemahaman yang lebih baik mengenai diversifikasi produk pangan lokal sekaligus menumbuhkan motivasi dalam mengembangkan usaha kecil berbasis talas. Selain itu, kegiatan ini berkontribusi pada peningkatan ekonomi keluarga, penguatan ketahanan pangan, serta pelestarian kearifan lokal melalui pemanfaatan sumber daya alam yang tersedia. Dengan demikian, pelatihan ini tidak hanya berdampak pada peningkatan keterampilan individu, tetapi juga mendorong tumbuhnya wirausaha baru di tingkat desa.

Kata Kunci : pelatihan, kerupuk talas, pemberdayaan masyarakat, diversifikasi pangan, Gorontalo

ABSTRACT

*The taro cracker-making training is one of the community empowerment efforts in Buhudaa Village, Batudaa Pantai District, Gorontalo Regency, aimed at improving skills and business opportunities based on local potential. Taro (*Colocasia esculenta*) is a fairly abundant food crop in the region, but its utilization is still limited to household consumption. Therefore, this training activity is designed to provide the community with knowledge and practical skills on how to process taro into a value-added product, namely taro crackers. The methods used include outreach, demonstrations, and hands-on practice so that participants can thoroughly understand the cracker-making process, from raw material selection and dough processing to drying techniques and hygienic packaging. The training results indicated that participants*

gained a better understanding of local food product diversification and fostered motivation to develop taro-based small businesses. Furthermore, this activity contributed to improving family incomes, strengthening food security, and preserving local wisdom through the utilization of available natural resources. Thus, this training not only impacted individual skills but also encouraged the growth of new entrepreneurs at the village level.

Keywords: *training, taro crackers, community empowerment, food diversification, Gorontalo*

1. PENDAHULUAN

Umbi-umbian adalah jenis tumbuhan yang banyak tumbuh di Indonesia. Umbi-umbian adalah bahan nabati yang diperoleh dari dalam tanah, misalnya ubi kayu, ubi jalar, kentang, garut, gadung, kimpul, talas, gembili dan ganyong. Pada umumnya, umbi-umbian tersebut merupakan bahan sumber karbohidrat terutama pati (Estiasih et.al., 2017). Umbi - umbian secara tradisional sering dihidangkan dalam bentuk segar, rebusan atau kukusan, hal ini tergantung dari selera.

Salah satu peluang usaha penganekaragaman pangan dari umbi - umbian adalah kerupuk. Di Indonesia, kerupuk merupakan makanan ringan atau cemilan berupa irisan tipis yang sangat populer dikalangan masyarakat karena sifatnya yang renyah, gurih, tidak terlalu mengenyangkan serta tersedia dalam aneka rasa seperti asin, pedas dan manis. Keripik sangat praktis karena kering, sehingga lebih awet dan mudah disajikan kapan pun.

Untuk dapat memasarkan produk yang diolah sendiri kita perlu memahami bagaimana teknik memasarkan produk di pasar lokal maupun pasar internasional, oleh karna itu, hal -hal yang harus di ketahui sebelum memasarkan produk yaitu; memahami siapa target pasar kamu, membuat anggaran dana promosi, mengoptimalkan sosial media sebagai pemasaran, menawarkan sampel produk, menjalankan dropship atau reseller, menjalin hubungan baik dengan pelanggan dan memanfaatkan strategi digital marketing.

Adanya agroindustri kerupuk yang menggunakan bahan baku umbi talas yang terus berkembang merupakan suatu peluang dan prospek bagi usaha tani umbi talas yang selama ini masih awam dan belum terlalu diminati oleh para petani khususnya petani di Desa Buhudaa. Karena selama ini usaha tani umbi-umbian yang dikenal oleh petani adalah ubi jalar atau ketela rambat dan ubi kayu yang dikenal dengan ketela pohon.

Usaha agroindustri kerupuk talas umumnya berskala kecil berbeda dengan industri kerupuk ubi kayu yang ada di daerah lain, padahal peminat atau konsumen kerupuk talas tidak kalah jika dibandingkan dengan kerupuk ubi kayu (Husnarti, 2017). Oleh sebab itu kami selaku mahasiswa Universitas Gorontalo berminat meneliti berapa pendapatan yang diperoleh oleh pengusaha kerupuk talas di Desa Buhudaa dan kendala apa saja yang dihadapi dalam pengembangan usaha kerupuk talas tersebut. Nantinya kegiatan ini diharapkan dapat memberikan kegunaan bagi petani, sebagai bahan informasi yang berhubungan dengan pendapatan, dan nilai tambah sebagai bahan pertimbangan dalam melakukan proses produksi.

2. MASALAH

Desa Buhudaa, Kecamatan Batudaa Pantai, Kabupaten Gorontalo, merupakan wilayah dengan potensi pertanian lokal yang cukup besar, khususnya pada komoditas umbi-umbian. Salah satu jenis umbi yang memiliki potensi ekonomi adalah umbi talas (*Colocasia esculenta*). Talas dikenal memiliki kandungan karbohidrat, serat, serta mineral yang bermanfaat bagi kesehatan, sehingga berpeluang menjadi bahan baku pangan alternatif maupun olahan bernilai tambah (Rukmana, 2018). Namun, potensi ini belum sepenuhnya dimanfaatkan secara optimal oleh masyarakat setempat.

Masyarakat Desa Buhudaa umumnya hanya mengonsumsi talas dalam bentuk rebusan atau olahan tradisional sederhana. Minimnya pengetahuan dan keterampilan dalam diversifikasi produk menyebabkan rendahnya nilai ekonomi talas di tingkat rumah tangga. Padahal, pengembangan produk olahan seperti kerupuk talas dapat meningkatkan daya simpan, nilai jual, dan daya tarik pasar (Nuraeni & Yuliani, 2020). Selain itu, rendahnya akses terhadap informasi teknologi pengolahan dan keterampilan manajemen usaha menjadi faktor penghambat berkembangnya inovasi pangan berbasis potensi lokal (Suryana, 2019).

Pelatihan pembuatan kerupuk talas pada masyarakat Desa Buhudaa diharapkan dapat menjadi salah satu solusi untuk meningkatkan keterampilan, membuka peluang usaha kecil menengah (UMKM), dan memperkuat ketahanan pangan lokal. Kegiatan ini bukan hanya memberikan keterampilan teknis, tetapi juga mendorong pemberdayaan ekonomi masyarakat berbasis potensi lokal. Dengan demikian, pelatihan ini menjadi relevan dalam konteks pembangunan desa berkelanjutan yang

mengedepankan kemandirian dan peningkatan kesejahteraan masyarakat (Sumardjo, 2019).

3. METODE

Kuliah Kerja Pengabdian (KKP) dilaksanakan di Desa Buhudaa, Kecamatan Batudaa Pantai, Kabupaten Gorontalo pada tanggal 23 Agustus 2023. Kegiatan ini dirancang melalui tahapan sistematis yang mencakup observasi lapangan untuk mengidentifikasi potensi dan kebutuhan masyarakat, penetapan program kegiatan yang relevan, penyusunan anggaran sebagai dasar perencanaan sumber daya, serta penetapan jadwal pelaksanaan. Implementasi program difokuskan pada kegiatan pembuatan kerupuk berbahan dasar umbi talas sebagai bentuk inovasi pengolahan hasil pertanian lokal. Kegiatan ini diharapkan dapat memberikan nilai tambah ekonomi bagi masyarakat, sekaligus mendorong pemanfaatan potensi pangan lokal secara berkelanjutan. Tahapan pelatihan ini dirancang secara sistematis, meliputi:

1. Tahap Persiapan dan Sosialisasi

Kegiatan diawali dengan sosialisasi kepada masyarakat mengenai pentingnya pengolahan talas menjadi produk bernilai tambah. Pada tahap ini, dilakukan identifikasi kelompok sasaran, penyediaan sarana prasarana, serta penjelasan mengenai manfaat ekonomi dari industri rumah tangga berbasis talas (Mardiana, 2020).





Gambar 1. Sosialisasi kegiatan ke masyarakat desa

2. Tahap Penyuluhan Materi

Peserta diberi pengetahuan mengenai karakteristik umbi talas, kandungan gizi, serta potensi pasar produk olahan. Penyuluhan juga mencakup teknik sanitasi pangan, pengemasan, dan pentingnya standar mutu pangan sesuai ketentuan Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM, 2021).

3. Tahap Praktik Produksi

Pada tahap inti, peserta dilatih secara langsung mengenai:

- Pemilihan dan sortasi umbi talas berkualitas.
- Proses pengupasan, pencucian, pengukusan, dan penggilingan.
- Formulasi adonan kerupuk dengan bahan tambahan (tepung tapioka, bumbu, dan rempah).
- Teknik pencetakan, pengukusan adonan, pengirisan, penjemuran, hingga proses penggorengan (Fitriana & Hidayat, 2022).

4. Tahap Pengemasan dan Labeling

Produk kerupuk talas yang dihasilkan kemudian diajarkan untuk dikemas dengan kemasan higienis dan menarik. Pelatihan mencakup pembuatan label sederhana yang memuat nama produk, komposisi, izin edar, dan tanggal kedaluwarsa. Hal ini bertujuan untuk meningkatkan daya saing produk (Sari, 2021).



Gambar 2. Labeling di stand pouch kemasan

5. Tahap Manajemen Usaha dan Pemasaran

Selain aspek teknis, pelatihan juga mencakup manajemen usaha kecil, strategi penentuan harga, pencatatan keuangan sederhana, serta akses permodalan. Peserta diperkenalkan dengan strategi pemasaran offline (penjualan di pasar tradisional, warung, dan koperasi desa) maupun online (melalui media sosial, marketplace, dan jaringan komunitas). Menurut Prasetyo (2020), integrasi pemasaran digital dapat memperluas jangkauan pasar UMKM pangan lokal secara signifikan.

6. Tahap Evaluasi dan Pendampingan

Setelah pelatihan, dilakukan evaluasi hasil kegiatan untuk mengetahui tingkat pemahaman peserta dan kualitas produk yang dihasilkan. Selanjutnya, tim pelatih melakukan pendampingan berkelanjutan agar usaha kerupuk talas dapat terus berkembang dan memberikan dampak ekonomi nyata bagi masyarakat Desa Buhudaa.

4 HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengolahan kerupuk berbahan dasar umbi talas (*Colocasia esculenta*) di masyarakat Desa Buhudaa, Kecamatan Batudaa Pantai, Kabupaten Gorontalo, yang dilaksanakan oleh peserta mahasiswa Kuliah Kerja pengabdian UNIGO, merupakan bentuk pemanfaatan hasil pertanian lokal yang bernilai ekonomis sekaligus memiliki potensi gizi yang tinggi. Umbi talas dikenal kaya akan karbohidrat kompleks, serat, serta mineral penting yang bermanfaat bagi kesehatan (Hidayat et al., 2020). Proses pengolahan

kerupuk talas pada masyarakat setempat dilakukan melalui beberapa tahapan utama yang bersifat tradisional namun tetap memperhatikan aspek higienitas.

1. Pemilihan dan Pembersihan Bahan Baku

Umbi talas yang digunakan dipilih dari hasil panen lokal dengan mempertimbangkan kualitas umbi, yaitu tidak busuk, tidak terlalu tua, serta memiliki tekstur padat. Umbi kemudian dibersihkan dengan cara dicuci menggunakan air bersih untuk menghilangkan tanah dan kotoran yang menempel (Rahmawati & Anshori, 2019).



Gambar 3. Umbi talas yang sudah dicuci bersih

2. Pengupasan dan Pengirisan

Setelah dibersihkan, umbi dikupas menggunakan pisau, kemudian diiris tipis secara manual atau dengan alat sederhana. Pengirisan tipis bertujuan agar proses pengukusan maupun pengeringan dapat berlangsung lebih optimal.



Gambar 4. Pengupasan dan pengirisan umbi talas

3. Pengukusan dan Penghalusan

Irisan umbi talas dikukus selama 20–30 menit hingga teksturnya lunak. Proses pengukusan ini selain melunakkan bahan juga berfungsi menurunkan kadar oksalat pada talas yang dapat menyebabkan rasa gatal (Sulistyowati, 2021). Umbi yang telah dikukus selanjutnya dihaluskan dengan cara ditumbuk atau digiling hingga membentuk adonan.

4. Pencampuran Bumbu dan Pembentukan Adonan

Adonan talas kemudian dicampur dengan bumbu tambahan seperti bawang putih, garam, dan sedikit tepung tapioka sebagai perekat. Proses pengadukan dilakukan secara merata agar menghasilkan cita rasa konsisten. Setelah itu, adonan dibentuk menjadi silinder atau gulungan padat yang siap untuk proses pengukusan kembali.



Gambar 5. Pencampuran bumbu dalam adonan sudah dihaluskan

5. Pengukusan Kedua dan Pendinginan

Adonan yang telah dibentuk dikukus kembali hingga matang sempurna, kemudian didinginkan. Pendinginan dilakukan selama beberapa jam untuk memudahkan proses pengirisan berikutnya.

6. Pengirisan dan Pengeringan

Adonan padat yang sudah dingin diiris tipis-tipis menyerupai bentuk kerupuk mentah. Irisan ini kemudian dijemur di bawah sinar matahari selama 2–3 hari atau hingga kadar air berkurang secara signifikan. Pengeringan alami ini penting untuk memperpanjang daya simpan (Widyaningsih & Febriyanti, 2018).

7. Penggorengan dan Penyajian

Kerupuk talas kering digoreng menggunakan minyak panas hingga mengembang dan bertekstur renyah. Hasil akhir berupa kerupuk berwarna keemasan dengan aroma khas talas yang disukai masyarakat setempat.

Dengan langkah-langkah tersebut, masyarakat Desa Buhudaa tidak hanya mampu mengolah hasil pertanian lokal menjadi produk pangan ringan, tetapi juga meningkatkan nilai tambah secara ekonomi. Produk kerupuk talas ini berpotensi menjadi komoditas unggulan desa jika dikembangkan melalui pengemasan modern dan strategi pemasaran yang tepat (Nuraini, 2022). Dengan adanya pelatihan ini, diharapkan masyarakat Desa Buhudaa mampu meningkatkan nilai tambah hasil pertanian lokal, menciptakan peluang usaha baru, serta memperkuat ketahanan pangan dan ekonomi keluarga.

5. SIMPULAN

Pelatihan pembuatan kerupuk umbi talas bagi masyarakat Desa Buhudaa, Kecamatan Batudaa Pantai, Kabupaten Gorontalo, telah memberikan kontribusi positif dalam peningkatan pengetahuan dan keterampilan olahan pangan lokal. Kegiatan ini tidak hanya memperkenalkan inovasi produk berbasis potensi sumber daya pertanian setempat, tetapi juga membuka peluang pengembangan ekonomi kreatif melalui diversifikasi produk makanan. Partisipasi aktif masyarakat menunjukkan adanya antusiasme dan kesiapan dalam mengadopsi teknologi sederhana untuk meningkatkan nilai tambah komoditas talas. Dengan demikian, pelatihan ini diharapkan mampu mendorong kemandirian ekonomi, memperkuat ketahanan pangan, serta menjadi langkah awal dalam pengembangan usaha kecil berbasis potensi lokal secara berkelanjutan. Karawo bukan hanya produk kerajinan, tapi juga simbol identitas budaya

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2021). *Pedoman cara produksi pangan olahan yang baik*. Jakarta: BPOM.
- Estiasih, T., Putri, W. D. R., & Waziroh, E. (2017). *Umbi-umbian dan Pengolahannya*. Universitas brawijaya press.
- Fitriana, R., & Hidayat, M. (2022). Teknologi pengolahan pangan berbasis umbi lokal sebagai upaya diversifikasi pangan. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 15(2), 87–95.
- Hidayat, A., & Suryani, L. (2019). Pemberdayaan masyarakat melalui diversifikasi pangan lokal. *Jurnal Pemberdayaan Desa*, 4(1), 25–34.
- Hidayat, T., Handayani, R., & Susanti, F. (2020). Potensi gizi dan pemanfaatan umbi talas (*Colocasia esculenta*) sebagai pangan lokal. *Jurnal Pangan Lokal*, 5(2), 45–53.
- Husnarti, S. P. (2017). Analisis Pendapatan Usaha Kerupuk Talas di Kecamatan Akabiluru. *Menara Ilmu: Jurnal Penelitian dan Kajian Ilmiah*, 11(75).
- Mardiana, T. (2020). Strategi pengembangan usaha kecil berbasis sumber daya lokal. *Jurnal Ekonomi dan Pembangunan*, 11(2), 145–156.
- Nuraeni, L., & Yuliani, D. (2020). *Diversifikasi produk olahan pangan berbasis umbi lokal sebagai upaya peningkatan nilai tambah ekonomi*. *Jurnal Pangan Lokal*, 12(2), 55–64.
- Nuraini, A. (2022). Pengembangan produk olahan pangan lokal sebagai upaya peningkatan ekonomi masyarakat desa. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 7(1), 112–120.
- Prasetyo, H. (2020). Pemasaran digital bagi UMKM di era industri 4.0. *Jurnal Manajemen dan Kewirausahaan*, 8(1), 55–66.
- Rahmawati, N., & Anshori, M. (2019). Teknologi pengolahan keripik dan kerupuk berbahan dasar umbi-umbian. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 14(3), 87–94.
- Rukmana, R. (2018). *Talas: Budidaya dan manfaatnya*. Yogyakarta: Kanisius.
- Sari, D. (2021). Inovasi kemasan produk pangan lokal untuk meningkatkan daya saing. *Jurnal Agroindustri*, 9(1), 33–41.
- Sulistiyowati, R. (2021). Reduksi oksalat pada umbi talas melalui pengolahan tradisional. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 16(1), 22–29.

- Sumardjo. (2019). *Pemberdayaan masyarakat dalam pembangunan berkelanjutan*. Jakarta: Rajawali Pers.
- Suryana, A. (2019). Pembangunan pertanian dan peran UMKM pangan dalam mendukung ketahanan pangan. *Jurnal Ketahanan Pangan Indonesia*, 4(1), 12–25.
- Widyaningsih, D., & Febriyanti, A. (2018). Proses pengeringan alami pada produk pangan tradisional. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 9(2), 134–142.