

**Prosiding Seminar Nasional Gelar Wicara  
Volume 1, April 2023**

Universitas Mataram, 23-24 Februari 2023

**ANALISIS POTENSI TANAMAN TALAS DESA SEDAU DAN PEMANFAATANNYA GUNA  
MENINGKATKAN SUMBER DAYA MANUSIA YANG PRODUKTIF**

Amaliatussalihah<sup>1</sup>, Aulia Hasibatun Abkariah<sup>2</sup>, Eka Apriyanti<sup>3</sup>, Eka Widia<sup>4</sup>, Fidhea Aisara<sup>5</sup>,  
Haeriyatul Mona<sup>6</sup>, Linda Nardianti Sari<sup>7</sup>, Nining Suherminingsih<sup>8</sup>, Husrin Fauziah<sup>9</sup>, Khahfi  
Yuazi Isra<sup>10</sup>

<sup>1-8</sup>Pendidikan Guru Sekolah Dasar, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan

<sup>9</sup>Pendidikan Fisika, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan

<sup>10</sup>Pendidikan Kewarganegaraan, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan

Universitas Mataram

Jl. Majapahit No. 62, Kota Mataram, Nusa Tenggara Barat – 83115

**ABSTRAK**

Desa Sedau merupakan salah satu desa yang terletak di Kecamatan Narmada, Kabupaten Lombok Barat, Provinsi Nusa Tenggara Barat, Indonesia. Desa Sedau dipenuhi oleh hasil bumi yang melimpah, ditumbuhi berbagai jenis buah-buahan seperti Pisang, Nangka, Rambutan, Manggis, Durian, dan lain lain. Sehingga Desa Sedau disebut sebagai Desa buah. Selain buah-buahan, tanah di Desa Sedau dipenuhi juga oleh umbi-umbian salah satunya adalah talas. Talas merupakan sumber pangan alternatif tanaman lokal yang banyak tumbuh secara liar di Kawasan Desa Sedau. Kandungan zat karbohidrat yang tinggi pada talas berpotensi untuk dikembangkan menjadi aneka produk pangan. Walau dengan hasil umbi (talas) yang melimpah, permasalahannya ada pada pemanfaatan talas yang kurang dimanfaatkan dengan baik akibat dari kurangnya upaya inovasi pengolahan talas menjadi suatu produk agar dapat meningkatkan nilai jual dan menjadi sumber pendapatan baru. Masyarakat Desa Sedau kebanyakan mengonsumsi talas sebagai makanan tambahan dengan cara direbus, digoreng, dan dibakar. Oleh karena itu, diperlukan pendampingan kepada masyarakat sebagai upaya untuk menyadarkan masyarakat akan potensi dari tanaman talas dan pemanfaatannya yang dapat menjadi sumber pendapatan baru. Metode yang digunakan untuk menyelesaikan permasalahan tersebut adalah dengan metode diskusi, sosialisasi, serta pelatihan kewirausahaan. Dengan adanya sosialisasi dan pelatihan kewirausahaan dapat meningkatkan pengetahuan masyarakat untuk mengolah dan memanfaatkan tanaman talas sebagai sumber pendapatan baru.

Kata kunci: *Tanaman Talas, Pemanfaatan*

**PENDAHULUAN**

Desa Sedau merupakan salah satu desa yang terletak di Kecamatan Narmada, Kabupaten Lombok Barat, Provinsi Nusa Tenggara Barat, Indonesia. Desa Sedau terletak di kecamatan narmada yang menjadi bagian dari 21 desa yang ada di kecamatan narmada. Desa Sedau terbagi menjadi 6 dusun yaitu dusun eyat bintang, sedau gondang, sedau dese, dusun paok gading, lebah suren dan dusun selen aik.

Desa Sedau memiliki wisata alam yang sudah cukup terkenal yaitu Wisata Alam Gunung Jae. Wisata

alam ini dikelola oleh warga atau pemuda Desa Sedau melalui Pokdarwis (Kelompok Sadar Wisata) yang secara gotong royong mengelola dan mengembangkan tempat tersebut. Dengan keasrian area wisatanya, menjadikan Desa Sedau menjadi destinasi wisata yang menarik untuk dikunjungi. Diperlukan adanya pengelolaan dan pengembangan secara continue untuk menjaga dan mengembangkan Desa Wisata ini.

Dengan luas wilayah sekitar 560.00 Ha, Desa Sedau dipenuhi oleh hasil bumi yang melimpah. Berada di dataran tinggi yang cenderung dingin dan dengan tanah yang lembab, memungkinkan untuk tumbuh berbagai jenis buah-buahan seperti Pisang, Nangka, Rambutan, Manggis, Durian, dan lain-lain. Hal inilah yang menjadikan Desa Sedau disebut-sebut sebagai Desa buah. Selain buah-buahan, tanah di Desa Sedau dipenuhi juga oleh umbi-umbian salah satunya adalah talas.

Talas merupakan sumber pangan alternatif tanaman lokal yang banyak tumbuh secara liar di Kawasan Desa Sedau. Talas (*Colocasia esculenta L.*) merupakan tumbuhan semacam umbi yang disebut bonggol yang tumbuh di bawah tanah. Kandungan zat karbohidrat yang tinggi pada talas memosisikannya sebagai sumber pokok substitusi beras. Sehingga berpotensi untuk dikembangkan menjadi aneka produk pangan.

Walau dengan hasil umbi (talas) yang melimpah, permasalahannya ada pada pemanfaatan talas yang kurang dimanfaatkan dengan baik akibat dari kurangnya upaya inovasi pengolahan talas menjadi suatu produk agar dapat meningkatkan nilai jual dan menjadi sumber pendapatan baru. Masyarakat Desa Sedau biasanya menjual talas ke pasar, namun dengan harga jual yang rendah. Pengolahannya pun sederhana, masyarakat Desa Sedau biasanya mengolah talas dengan cara direbus, digoreng, dan dibakar.

Untuk itu, bentuk pengabdian kepada masyarakat adalah memberikan informasi mengenai kiat kiat mengolah talas melalui sosialisasi dan pelatihan kewirausahaan yang didalamnya termuat mengenai pengemasan, pelabelan, serta pemasaran suatu produk.

#### METODE KEGIATAN

Adapun metode-metode yang dilakukan untuk mengatasi permasalahan di Desa Sedau diantaranya sebagai berikut.

##### 1. Diskusi

Diskusi dilakukan dengan bapak Kepala Desa, Ketua PKK, dan juga masyarakat terkait sumber daya alam yang ada, bagaimana memanfaatkan dan mengolah sumber daya alam tersebut.

##### 2. Sosialisasi

Mengadakan sosialisasi pembuatan donat talas sebagai salah satu upaya pemanfaatan sumber daya alam. Target utama dari sosialisasi ini adalah Ibu-ibu PKK dan Ibu Rumah Tangga. Sosialisasi ini diadakan di dua dusun, yakni pada tanggal 11 Januari 2023 di dusun Sedau Dese dan pada tanggal 18 Januari 2023 di dusun Paok Gading.

##### 3. Pelatihan

Mengadakan pelatihan kewirausahaan yang berkaitan dengan pengemasan, pelabelan, serta pemasaran suatu produk. Pelatihan ini dilaksanakan pada 24 Januari 2023.

#### HASIL DAN PEMBAHASAN

Indonesia menempati urutan kedua setelah Brazil sebagai Negara Megabiodiversity. Indonesia disebut sebagai Negara Megabiodiversity karena dipenuhi dengan keanekaragaman hayati, salah satunya tanaman talas. Tanaman talas (*Colocasia esculenta L.*) merupakan Ordo dari Alismatales dan Famili dari Araceae. Talas merupakan salah satu bahan pangan tambahan yang banyak dan mudah ditemui di Indonesia.

Talas (*Colocasia esculenta L.*) merupakan tumbuhan semacam umbi yang disebut bonggol yang tumbuh di bawah tanah, tingginya mencapai 0,4 – 1,5 m. Dibandingkan dengan kentang, talas mengandung protein, kalsium dan fosfor yang lebih tinggi. Talas sedikit mengandung lemak dan banyak mengandung vitamin A dan C. Kandungan zat karbohidrat yang tinggi pada talas memosisikannya sebagai sumber

pangan pokok substitusi beras. Talas juga memiliki keunggulan yaitu kemudahan patinya untuk dicerna. Hal ini disebabkan talas memiliki ukuran granula pati yang sangat kecil yaitu 1 – 4  $\mu\text{m}$ . Sehingga berpotensi untuk dikembangkan menjadi aneka macam olahan atau pangan.

Secara Ekologi, talas disebut sebagai tanaman yang unik karena mudah tumbuh atau hidup pada kondisi tanah yang beriklim lembab (curah hujan tinggi) ataupun beriklim kering (curah hujan rendah). Hal ini sesuai dengan kondisi geografis di Desa Sedau. Sehingga talas merupakan sumber pangan tanaman lokal yang banyak ditemui di kawasan Desa Sedau. Tanaman talas tumbuh liar di setiap kebun masyarakat. Sekitar 10% penduduk dunia mengonsumsi talas sebagai pangan. Masyarakat Desa Sedau kebanyakan mengonsumsi talas sebagai makanan tambahan dengan cara direbus, digoreng, dan dibakar.

Selain itu, banyak juga masyarakat yang mengolah talas ini menjadi keripik dengan tujuan untuk dijual. Dari hasil wawancara dengan Kepala Desa, ada 4 dusun yang memproduksi keripik ini secara individu, keempat dusun itu diantaranya dusun Eyat Bintang, dusun Paok Gading, dusun Sedau Dese dan dusun Sedau Gondang. Akan tetapi pemasaran dari hasil produksi keripik talas ini hanya dijual secara pribadi, dan didistribusikan ke warung-warung kecil. Tidak ada mitra atau relasi untuk mendistribusikan keripik talas dengan jangkauan yang lebih luas. Selain itu, packagingnya pun terbilang sederhana hanya menggunakan plastik bening polos tanpa ada label ataupun stiker untuk menarik minat pembeli. Hal inilah yang kemudian menjadi permasalahan bagi para pelaku usaha keripik talas ini. Untuk menyelesaikan permasalahan tersebut, diadakan pelatihan kewirausahaan yang bertempat di kantor desa yang diikuti oleh masing-masing Kepala Dusun Desa Sedau, diikuti juga oleh Ibu-Ibu PKK, dan tentunya para pelaku usaha keripik talas.



Pelatihan Kewirausahaan



Contoh kemasan yang ditawarkan

Selain pelatihan kewirausahaan, untuk menjawab solusi pemanfaatan talas diadakan sosialisasi pembuatan donat talas bekerja sama dengan Ibu-ibu PKK. Donat talas merupakan sesuatu yang baru bagi masyarakat Desa Sedau, karena biasanya donat yang diproduksi adalah donat kentang dan donat tepung. Sosialisasi pembuatan donat talas ini diadakan di dua dusun, yakni dusun Sedau Dese dan dusun Paok Gading. Dikarenakan donat talas ini merupakan sesuatu yang baru bagi masyarakat Desa Sedau, melalui pengadaan sosialisasi banyak masyarakat yang tertarik terhadap donat talas tersebut.



*Sosialisasi Pembuatan Donat Talas di Dusun Paok Gading*



*Sosialisasi Pembuatan Donat Talas di Dusun Sedau Dese*

#### SIMPULAN

Berdasarkan hasil diskusi, didapati bahwa masyarakat di Desa Sedau kurang menyadari potensi dari tanaman talas. Hal ini disebabkan karena kurangnya minat masyarakat untuk mengolah dan memanfaatkan tanaman talas menjadi produk pangan. Untuk menjawab solusi pemanfaatan talas, diadakan sosialisasi pembuatan donat talas. Donat talas merupakan sesuatu yang baru bagi masyarakat Desa Sedau. Selain itu, diadakan pula pelatihan kewirausahaan yang berfokus pada pemasaran, pelabelan, serta pengemasan guna menjawab permasalahan para pelaku usaha keripik talas. Dari pelatihan tersebut, diharapkan dapat membantu pelaku usaha untuk meningkatkan nilai jual dengan pengemasan produk yang menarik.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Torizella, Cast, dkk, (2022). *Pemanfaatan Sumber Daya Pangan Lokal Tanaman Talas (Colocasia esculenta L.) Sebagai Upaya Repitalisasi Ekonomi dan Peningkatan Kesehatan Masyarakat di Kelurahan Sungai Tiung*. Jurnal Kreativitas Pengabdian Kepada Masyarakat, Vol. 5, No. 3, 2022.
- Fahrurrozi Muhammad, dkk, (2022). *Pemberdayaan Usaha Mikro dan Kecil (UMK) Melalui Program Pendampingan Proses Produk Halal (PPH) di Desa Sedau Kecamatan Narmada Kabupaten Lombok Barat*. Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat, Vol. 2 No. 1, 2022.
- Setyowati, Mamik, 2007. *Karakteristik Umbi Plasma Nuftah Tanaman Talas (Colocasia esculenta)*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Bioteknologi dan Sumberdaya Genetik Pertanian, Bogor. Buletin Plasma Nuftah, Vol. 13, No. 2 Tahun 2007.