



Pemanfaatan dan Pengolahan Umbi Talas Menjadi Olahan Kripik Dalam Upaya Mengembangkan Ekonomi Masyarakat di Desa Sorkam Kiri Kabupaten Tapanuli Tengah

Heri Firmansyah^{1*}, Nur Asrima², Yosi Syahfitri Siahaan³, Diki Ardian Saputra⁴, Muhammad Arif⁵

UIN Sumatera Utara Medan, Indonesia^{1,2,3,4,5}

Email: Kkn45sorkamkiri@gmail.com^{1*}

Abstrak

Masyarakat di Kecamatan Sorkam mayoritas memiliki profesi sebagai buruh tani. Di lain sisi, meskipun letak Kecamatan Sorkam berada di dekat daerah pesisir, namun tanah di daerah tersebut masih dalam keadaan gembur dan baik untuk ditanami berbagai macam tanaman, yang mana hal tersebut juga termasuk dalam bidang pertanian. Selain itu cuaca di Kecamatan Sorkam juga cenderung panas, yang mana hal tersebut juga dapat berdampak bagi kesuburan tanaman. Hal tersebutlah yang membuat masyarakat di daerah Kecamatan Sorkam dapat melakukan pembudidayaan tanaman. Adapun tanaman yang sedang gencar dibudidayakan akhir-akhir ini adalah umbi talas. Sebelumnya umbi talas hanya dijadikan makanan ternak dan cukup sering terbuang di daerah tersebut, namun beberapa waktu terakhir mulai ada orang-orang yang membuat olahan-olahan dari umbi talas. Melihat peluang ini, KKN Universitas Islam Negeri Sumatera Utara kelompok 45 berinisiatif untuk membuat olahan berbahan dasar umbi talas, yaitu keripik talas. Metode yang dilakukan dalam program pembuatan keripik talas ini adalah pembuatan produk, sosialisasi, dan marketing. Pembuatan produk dilakukan oleh tim khusus yang dibentuk oleh kelompok KKN 45, dimulai dari memilih dan menyeleksi bahan baku sampai dengan pengemasan. Sementara sosialisasi dilakukan dengan upaya untuk menumbuhkan kreatifitas masyarakat dan memberikan edukasi bahwasanya umbi talas adalah tanaman yang bergizi dan apabila di jadikan suatu olahan, maka akan membuahkan keuntungan dan berpengaruh baik bagi perekonomian masyarakat Kecamatan Sorkam. Di sisi lain, marketing dilakukan dengan upaya mendapatkan untung dari hasil kerja keras yang dilakukan serta menarik minat masyarakat akan betapa berharganya tanaman talas jika dapat mengolahnya dengan benar.

Kata Kunci: *Pemanfaatan, Pengolahan, Umbi Talas, Olahan Kripik, Ekonomi Masyarakat*

Abstract

The majority of people in Sorkam District have a profession as farm laborers. On the other hand, even though Sorkam District is located near a coastal area, the soil in that area is still loose and good for planting various kinds of plants, which is also included in the agricultural sector. In addition, the weather in Sorkam District also tends to be hot, which can also have an impact on plant fertility. This is what makes people in the Sorkam District area able to cultivate plants. The plants that are being intensively cultivated lately are taro tubers. Previously, taro tubers were only used as animal feed and were often wasted in the area, but recently, people have begun to make preparations from taro tubers. Seeing this opportunity, group 45 of the North Sumatra State Islamic University KKN took the initiative to make preparations made from taro tubers, namely taro chips. The methods used in this program for making taro chips are product manufacture, outreach, and marketing. Product manufacturing is carried out by a special team formed by the KKN 45 group, starting from choosing and selecting raw materials to packaging. While socialization is carried out in an effort to foster community creativity and provide education that taro tuber is a nutritious plant and if it is made into a product, it will generate profits and have a good effect on the economy of the people of Sorkam District. On the other hand, marketing is carried out in an effort to gain profit from the hard work done and attract public interest in how valuable taro plants are if they can process them properly.

Keywords: *Utilization, Processing, Taro Tuber, Processed Chips, Community Economy*

PENDAHULUAN

Masyarakat di Kecamatan Sorkam mayoritas berprofesi sebagai buruh tani. Kecamatan Sorkam ini berada 34 kilometer dari Kota Sibolga dan berada 45 kilometer dari ibu kota Tapanuli Tengah, Pandan. Meskipun letaknya di dekat pesisir, kualitas tanah di kecamatan Sorkam tetap dalam kondisi yang baik dan dapat ditanami tumbuhan, sebab di daerah tersebut kelembapan tanahnya masih dalam status yang baik dan subur untuk ditanami berbagai tumbuhan, hal ini juga berdampak baik pada pertumbuhan pertanian yang ada di Kecamatan Sorkam. Selain itu, cuaca di kecamatan Sorkam yang cukup panas juga berpengaruh baik bagi proses fotosintesis tanaman sehingga dapat membuat tanaman tumbuh dengan subur di daerah tersebut.

Adapun tanaman yang cukup gencar di budidayakan di daerah tersebut adalah tanaman talas. Menurut kesaksian dari beberapa masyarakat Desa Sorkam Kiri, tanaman talas akhir-akhir ini sedang viral dan banyak diolah menjadi berbagai jenis olahan. Melihat peluang tersebut, KKN Universitas Islam Negeri Sumatera Utara Kelompok 45 berinisiatif untuk membuat produk olahan yang terbuat dari bahan baku talas, yaitu keripik talas. Jenis talas yang digunakan adalah talas bogor atau nama ilmiahnya adalah *Colocasia esculenta L.* Program pembuatan kripik talas ini nantinya akan diperjual belikan kepada masyarakat di Kecamatan Sorkam, terkhusus desa Sorkam Kiri. Terciptanya program ini sebenarnya juga atas dasar banyaknya pengakuan dari masyarakat bahwa masih sedikit masyarakat yang mau mengolah talas menjadi keripik, sehingga program pembuatan kripik talas ini juga sebagai upaya memaksimalkan budidaya tanaman talas yang ada di desa Sorkam Kiri ini. Dibuatnya program ini juga sebagai pemantik untuk memancing minat masyarakat sehingga nantinya masyarakat desa dapat terinspirasi untuk dapat mengolah talas menjadi keripik ataupun olahan-olahan yang lain, sehingga kedepannya hal tersebut dapat meningkatkan perekonomian masyarakat desa ketika olahan-olahan tersebut telah diproduksi dan dipasarkan secara luas.

Pembangunan daerah merupakan upaya yang harus dilakukan bersama, selain pemerintah, masyarakat juga harus ikut andil dalam pembangunan daerah, sebab pembangunan adalah suatu gerakan yang harus dilakukan bersama dan bukan dari satu kubu saja. Cara untuk melakukan pembangunan daerah salah satunya adalah dengan memperbaiki sektor ekonomi, yang mana disini masyarakat diharapkan dapat memaksimalkan potensi-potensi yang terdapat didaerahnya, sehingga akan memicu peningkatan pendapatan masyarakat. Selain itu, terdapat potensi-potensi lain seperti, sumber daya alam yang ada di daerah setempat dan hal-hal ikonik seperti kerajinan, kuliner, dan produk lokal adalah merupakan bagian penting dari perancangan pembangunan di daerah.

Bagian yang paling jarang di olah atau bahkan di konsumsi adalah umbi talas. Jikalau di olah, hanya dimanfaatkan sebagai makanan ternak, sebagian dibuang atau bahkan tidak diolah. Kurangnya pemahaman masyarakat mengenai pemanfaatan bonggol pisang ini, maka terjadilah kasus kasus seperti diatas. Hal hal serupa ini yang terjadi pada kelurahan

Padahal umbi talas ini dapat kita manfaatkan dengan baik bahkan dapat kita konsumsi. Dari segi kandungan gizi pun umbi talas banyak mengandung kalsium dan serat yang tinggi jadi dapat dijadikan sumber kalsium dan serat alternatif. Dimana keunggulan dari umbi talas ini mempunyai kandungan karbohidrat yang tinggi. Karna karbohidrat nya yang tinggi ini maka dijadikanlah Umbi talas sebagai bahan makanan untuk menggantikan beras dan juga sebagai sumber energi bagi yang mengkonsumsinya.

Selain mengandung serat dan karbohidrat yang tinggi ternyata umbi talas juga mengandung vitamin A, B, C juga mengandung zat besi. Dari berbagai nutrisi yang terkandung pada umbi talas maka umbi talas salah satu bahan pokok yang berperan untuk memelihara kesehatan dan fungsi dalam tubuh. Keripik salah satu pemanfaatan dari umbi talas.

Keripik adalah makanan tradisional yang memiliki ciri khas dengan memiliki nilai ekonomi yang cukup tinggi. Selain rasanya yang enak, gurih dan rapuh, keripik umbi talas ini juga memiliki rasa yang autentik sehingga dapat menarik perhatian konsumen untuk mencobanya. Bahan yang diolah juga praktis dan mudah didapat, sama seperti peroses pembuatannya sangat mudah dan praktis tetapi harus telaten untuk mendapatkan hasil yang maksimal.

Dilihat adanya peluang dalam pemanfaatan umbi talas di Kelurahan Sorkam, kami para

Copyright: Heri Firmansyah, Nur Asrima, Yosi Syahfitri Siahaan, Diki Ardian Saputra,
Muhammad Arif

mahasiswa KKN 45 Universitas Islam Negeri Sumatera Utara terdorong untuk membuat pelatihan kepada masyarakat agar bisa memanfaatkan umbi talas sehingga dapat memajukan ekonomi masyarakat di Kelurahan Sorkam. Pelatihan dilakukan agar mutu sumber daya masyarakat dapat lebih meluas.

Maka, besar harapan dengan adanya kegiatan yang kami lakukan dapat menambah ilmu dan pengetahuan bagi masyarakat terkhusus di Kelurahan Sorkam. Bahkan dengan keahlian yang ada pada masyarakat mampu meluaskan jejaring bisnis. Sehingga, kesempatan untuk mendapatkan keuntungan yang lebih besar. Dimana untuk bisnis ini semakin meluas dibutuhkan mental pengusaha yang kuat, dan selalu mengerti akan kesempatan baik buruknya, membangun inovasi yang tinggi serta selalu ingin berproses dengan segala hal di atas akan menguatkan pengusaha yang berhasil.

METODE

Dalam melakukan pengabdian ini metode yang digunakan yaitu sosialisasi, praktik dan marketing. Dalam hal ini memang tidak melakukan praktik secara langsung kepada ibu-ibu sekitar tapi dalam sosialisasi kami kelompok bidang UMKM melakukan cara pengolahannya. Alasan kelompok KKN45 memilih umbi talas karena umbi talas ini sangat di sepelekan oleh masyarakat sekitar dikarenakan tumbuhan ini memiliki getah yang mengakibatkan tangan menjadi gatal-gatal padahal tumbuhan ini memiliki mamfaat yang sangat besar. Membuat kripik umbi talas ini dilakukan agar potensi ekonomi meningkat meskipun tidak terlalu banyak cukup membantu untuk kebutuhan dapur sehari-hari. Memberikan praktik secara langsung memang tidak ada karena mayoritas masyarakat memang sudah paham dalam mengoreng dan membuat bumbunya hanya mesosialisasikan bagaimana umbi talas ini tidak gatal disaat diolah dan dikonsumsi serta sosialisasi tentang pancingan dan marketing kripik umbi pisang tersebut. Pembuatan kripik ini sama dengan kripik lainnya hanya saja sebelum selesai pamarutan tidak boleh dicuci agar tidak keluar getah dan gatal tetapi setelah selesai di parut pada proses pencucian di rendam dengan air garam agar gurih dan tidak gatal, dan takaran bumbu sesuai selera.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Outcome dari salah satu kegiatan KKN Uin Sumatera Utara tentang pengolahan ubi talas menjadi kripik mencakup:

1. Peningkatan pemahaman masyarakat di Desa Sorkam kiri kabupaten Tapanuli Tengah mengenai pengolahan ubi talas menjadi kripik talas dengan berbagai varian rasa dan digemari banyak kalangan, yang selama ini hanya sekedar diolah menjadi makanan biasa seperti direbus, digoreng dan sebagainya
2. Memberi motivasi terhadap masyarakat di Desa Sorkam kiri kabupaten Tapanuli Tengah untuk dengan giat memanfaatkan hasil tanaman yang melimpah dan populer dikalangan masyarakat untuk dapat dijadikan sumber penghasilan tambahan bagi masyarakat desa Sorkam kiri
3. Pengolahan kripik talas diharapkan dapat menjadi peluang besar bagi warga untuk mengembangkan UMKM di Desa Sorkam Kiri kabupaten Tapanuli Tengah
4. Langkah-langkah mengolah kripik talas yang baik, bersih dan mengurangi kandungan oksalat yang dapat menyebabkan rasa gatal di tenggorokan setelah dikonsumsi yaitu:
 - Kupas umbi talas hingga bersih
 - Parut umbi talas tanpa mencuccinya terlebih dahulu
 - Setelah di parut rendam talas dengan air garam secukupnya selama 30 menit
 - Aduk-aduk tetapi dengan sendok bukan dengan tangan agar tidak gatal
 - Tiriskan hingga kering lalu goreng.



Gambar 1. Siapkan talas yang akan diolah



Gambar 2. kupas umbi talas dan iris menggunakan alat pematnya



Gambar 3. Rendam dengan air garam secukupnya



Gambar 3. Goreng hingga garing



Gambar 4. Bungkus setelah diberi bumbu



Gambar 5. Keripik talas siap di pasarkan



Gambar 6. Pemasaran keripik talas (ampek limo)

Dalam pembuatan keripik talas ini, talas yang digunakan sebaiknya harus dimasak terlebih dahulu atau talas harus direndam dalam air garam selama beberapa waktu. Hal tersebut dikarenakan agar getah gatal yang terdapat pada talas dapat terbuang sebelum di konsumsi. Manfaat 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.

Copyright: Heri Firmansyah, Nur Asrima, Yosi Syahfitri Siahaan, Diki Ardian Saputra, Muhammad Arif

Mar' atirrosyidah dan Estiasin (2015) menyebutkan bahwa kandungan senyawa bioaktif yang ada pada umbi-umbian lokal dapat menjadi antioksidan yang mampu menangkal radikal bebas dalam tubuh.

Sehingga dapat disimpulkan berdasarkan penelitian para ahli diatas menunjukkan bahwa talas merupakan jenis umbi-umbian lokal yang memiliki manfaat besar bagi tubuh, akan tetapi hal ini belum banyak di ketahui warga setempat. Besarnya manfaat talas tersebut bisa di olah menjadi bahan makanan seperti keripik yang dapat di jadikan sebagai UMKM di desa Sorkam Kiri.

SIMPULAN

Setelah adanya sosialisasi dari pembuatan dan penjualan keripik talas ini dan di buat berbagai varian rasa diharapkan masyarakat sorkam kiri dapat mengembangkan dan melanjutkan usaha pembuatan keripik talas ini untuk meningkatkan umkm dan membuat peluang kerja baru bagi ibu-ibu rumahan dalam meningkatkan perekonomian. Meskipun untuk menambah sedikit bahan dapur namun sangat membantu dalam kehidupan sehari-hari apalagi umbi talas sangat di sia-siakan di lingkungan sekitar sorkam kiri bahkan hanya dibiarkan saja.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terimakasih kepada bapak Roy Rahman Hasibuan S.PI Selaku Camat dari Kecamatan Sorkam yang telah memberikan perizinan untuk melaksanakan pengabdian masyarakat di Kecamatan Sorkam. Terimakasih kepada Ustaz Sukriman Pasaribu, Mpd yang telah menjadi mentor dalam pelaksanaan pengabdian masyarakat yang kami lakukan. Terimakasih juga kami ucapkan kepada bapak Ngadio yang telah menjadi mentor sekaligus donatur dalam program pembuatan keripik talas.

Terimakasih juga kepada M. Arif, Diki A. Saputra, Yosi Safitri, Haryati pasaribu, Neliani Putri, Aisyah Basyusy, Nur Asrima, Maya sari, afrida Yanti, Alfi Khairi siregar, Amanda Naibaho, Aprilla Putri, Dea Wahdania, Dian Novyta, Fakhru Febrian, Fauzziyah Afifah, Makhfiratun Hasibuan, Ina Hasibuan, Lia Agustina, Lisa Anggriani, Oki Akmal, Riansyah Hutapea, Rizky Abdillah, Sonia Hasugian, Sri Lestari, Tia Ramadhani, Tiara Keshia, Zefri Yansyah, Ardiansyah Rambe, Yurisna Selaku mahasiswa KKN 45 Universitas Islam Negeri Sumatera Utara atas partisipasi dan kerja kerasnya dalam kegiatan pengabdian masyarakat (kuliah kerja nyata) ini yang telah membantu terlaksananya semua kegiatan kita dengan lancar.

DAFTAR PUSTAKA

- Daulay, R. 2014. Cara meningkatkan pendapatan masyarakat dari SDA. *Jurnal Ekonomi kawan: Jurnal Ilmu Ekonomi Dan Studi Pembangunan*, 11(12), 1-12.
- Fedryansyah, M., Pancasilawan, R., & Zaenudin, M. (2020) PENGEMBANGAN POTENSI KEWIRAUSAHAAN. *Kumawula: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(3), 533-538. <https://doi.org/https://doi.org/10.24198/kumawula.v3i3.30915>
- Hasbi, A. H & Sari, H. 2019. PEMBERDAYAAN MASYARAKAT DALAM MENINGKATKAN EKONOMI MEMAMFAATKAN SDA. *RESONA Jurnal Ilmiah Pengabdian Masyarakat*. 11-18.
- Hayyuningtias, Syarifuddin, dkk. 2019. Pemanfaatan dan pengolahan umbi talas dalam Upaya Meningkatkan Keterampilan Masyarakat dalam Bidang Pembuatan Keripik Bonggol Pisang Di Dusun Sangon I, Kecamatan Kokap Kabupaten Kulon Progo. *Prosiding Konferensi Pengabdian Masyarakat*. 433-436.
- Istanto, D., Apsari, N. C., & Gutama, A. S. (2021). PARTISIPASI MASYARAKAT DALAM KEGIATAN BANK SAMPAH (Studi Kasus Pada Kelompok Masyarakat Pengelola dan Nasabah Bank Sampah Warga Manglayang RW.06 Kecamatan Cibiru, Kota Bandung). *Share: Social Work Jurnal*, 11(1), 41-50.
- Komalasari, Ni N, T., Suter, I. K., Darmayanti, L. P. T. 2016. Karakteristik Lawar Bonggol Pisang (Musa sp). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 5 (1).
- Nalar Rizky, R., & Mavianti. 2019. Upaya Pemanfaatan Bonggol Pisang Dalam Meningkatkan Ekonomi Keluarga Pada Ibu-Ibu Di Dusun 2 Desa Tanjung Anom. *Prosiding Seminar Nasional Kewirausahaan*, 1(1), 138-143.

Copyright: Heri Firmansyah, Nur Asrima, Yosi Syahfitri Siahaan, Diki Ardian Saputra, Muhammad Arif

- Purbasari, R., Wijaya, C., & Rahayu, N. (2020). IDENTIFIKASI AKTOR DAN FAKTOR DALAM EKOSISTEM KEWIRAUSAHAAN *AdBispreneur: Jurnal Pemikiran Dan Penelitian Administrasi Bisnis Dan Kewirausahaan*, 5(3), 241–262.
- Putri, L. P., Bismala, L., & Safina, L. 2019. Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga Melalui Pelatihan Ekonomi Kreatif Sebagai Upaya Peningkatan Kemandirian Ekonomi. *Jurnal Sains Penelitian & Pengabdian*, 2(1), 1–6.
- Sagajoka, E., Nona, R. V., Antonia, Y. N., & Gobhe, D. 2021. Peningkatan Ekonomi Masyarakat Desa Borani Melalui Inovasi Pengolahan Kripik Batang Pisang [BAPIS]. *Prima Abdika, Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1 (4), 136–143.
- Sukoco, I., Fordian, D., & Rusdin. (2019). Pelatihan Dasar Dan Workshop Kewirausahaan Di Desa Cintaratu Kabupaten Pangandaran. *Kumawula: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(3), 248–261. <https://doi.org/10.24198/kumawula.v2i3.2470>