

INOVASI PRODUK MIE BERBAHAN DASAR UMBI TALAS ALTERNATIF PANGAN LOKAL DI EKOLETA

Oleh

Damianus Tola¹, Yuliana Maria D'Karamel Kara², Sayful Amrin³, Nong Hoban⁴, Selfyana Nggua⁵, Susi Angriany⁶

^{1,2,3,4,5} Program Studi Manajemen Fakultas EKonomi dan Bisnis Universitas Flores, Ende, Indonesia

^{4,6} Program Studi Sastra Inggris Fakultas Sastra Inggris Universitas Flores, Ende Indonesia

Email: ¹datobela28@gmail.com, ²melkan076@mail.com, ³jakamrin@gmail.com,
⁴dedenonghoban@gmail.com, ⁵salfynggua@gmail.com, ⁶angriany@gmail.com

Abstrak

Tujuan kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah untuk meningkatkan ilmu pengetahuan dan pemahaman masyarakat melalui praktek pengolahan umbi talas menjadi mie talas, sehingga anggota kelompok masyarakat lebih cepat memahami dan mengadopsi secara tepat. Metode pelaksanaan kegiatan menggunakan pendekatan edukatif partisipasi dengan megabungkan antara pemaparan materi, pelatihan dan praktek. Langkah pembuatan dijelaskan secara detail oleh ketua tim kelompok dengan bahan dan ukurannya antara lain: umbi talas sebanyak 240 gram, tepung terigu 300 gram, 2 sendok makan tepung tapioka, air 150 ml, ½ sendok makan garam halus, cabai keriting 1 gram, baking powder sebanyak 0,5 gram, minyak bimoli 1 tutup botol dan kuning telur. proses dapat menghasilkan mie sebanyak 5 gulungan setelah mie sudah jadi siap dijemur hingga memakan waktu selama 3 hari (maksimal) benar-benar kering, kita melakukan pengempak dengan ukuran mie talas akan menghasilkan 3 bungkus mie talas yang siap di pasarkan. kepedulian masyarakat desa ekoleta menunjukkan adanya semangat dan kemauan dalam berwirausaha dalam kegiatan ini mencapai 90% aktivitas yang dicapai. Secara ketrampilan masih sangat minim dan perlu dikembangkan secara terus menerus tetapi hasil yang didapat juga masih dikategori layak dan berhasil sesuai program terencana.

Kata Kunci: Pangan Lokal, Inovasi, Mie, Talas

PENDAHULUAN

Ekoleta kawasan bukit dan lembah cocok untuk tanaman pertanian dan tanaman palawija, dengan struktur tanah yang subur dan kelembaban yang layak untuk tumbuhan tanaman umbi-umbian. Secara topografi desa ekoleta memiliki lembah dan berbukit yang landai dengan curah hujan yang cukup, bisa menghidupkan tanaman umbi-umbian selain talas ada juga singkong, umbi ungu dan lainnya telah dibudidaya sejak jaman dahulu. Umbi talas merupakan bahan makanan lokal yang telah dikenal, warga masyarakat ekoleta

menjadi makanan harian, (Prihadyanti and Sari 2020)

Berdasarkan hasil observasi lapangan dan berdiskusi dengan pemilik lahan atau petani dilokasi pertanian umbi talas salah satu produk unggulan terbesar di desa ekoleta, umbi talas ini merupakan tumbuhan yang muda hidup dengan penanaman yang tidak sulit jika berada pada tanah yang subur dengan kadar air tinggi akan menghasilkan umbi yang besar pada akarnya. Umbi talas ini mempunyai pati dan perakaran disekitar umbi, batang seperti lilin daun berwarna hijau dengan ketinggian pohon

berkisaran 60 cm perpohon, (Sari et al. 2022). Tumbuhan talas ini tidak dibudidaya melainkan hanya tumbuh liar seperti pekarangan rumah, pematang sawah, dan sekitar kebun. (Suka 2024)

Umbi talas merupakan makanan favorit masyarakat setempat dengan selain singkong dan umbi-umbi lainnya, umbi talas yang bisa dikonsumsi yakni ada pada bagian akar tanaman talas (*Colocasia esculenta*) yang membesar benbentuk bulat lonjong. Talas merupakan sumber karbohidrat yang cukup tinggi, namun umbi talas ini mengandung getah yang gatal, sehingga harus dicuci terlebih dahulu sebelum dimasak dan dihidangkan untuk dikonsumsi. Umbi talas ini dapat diolah dengan cara dikukus, direbus, dipangang, digoreng, yang masih bersifat tradisional sebagai pengganti nasi yang disebut sebagai bahasa ekoleta adalah *Rose.*, selain itu tanaman umbi talas perlu dibudidaya secara optimal, (Katili, Lamondo, and Kasim 2023).

Tanaman umbi talas jenis tanaman yang memiliki tekstur yang lembut kaya akan karbohidrat, serat *potassium* dan *antioksidan* yang terdapat pada umbi talas. Umbi talas memperkuat ketahanan pangan berbasis sumber daya pangan lokal, (Suka 2024). Dengan tekstur dan umbi yang lembut sangat tepat sebagai bahan dasar pembuatan mie talas. Pengolahan mie talas ini sangat sederhana yang perlu dikembangkan menjadi usaha mitra guna mendukung ekonomi lokal, produk pembuatan pengolahan mie talas yang belum pernah diolah oleh masyarakat setempat, (Dewi et al. 2024).

Permasalahan utama menjadi mendasar yang dialami masyarakat desa ekoleta adalah bahan baku cukup memadai tetapi warga masyarakat ekoleta belum sepenuhnya memahami manfaat umbi talas diolah menjadi nilai lebih ekonomis menjadi mie talas yang berkualitas tinggi. Sebenarnya pemanfaatan terhadap umbi talas ini sangat besar kemudian yang menjadi kendala adalah kurangnya ilmu pengetahuan, alat-alat dan teknik pengolahan, (Ainal Ikram 2022).

Solusi untuk meningkatkan ekonomi masyarakat desa ekoleta melalui inovasi mie talas sebagai potensi desa yang perlu dikembangkan menjadi usaha mitra. Oleh karena itu perlu dilakukan pengembangan alternatif pangan lokal untuk meningkatkan usaha masyarakat dan menaikkan pendapatan ekonomi desa dengan diverifikasi produk olahan mie talas menjadi kunci pemberdayaan masyarakat, (Mulyono et al. 2023).

Tujuan kegiatan pengabdian ini untuk meningkatkan ilmu pengetahuan dan pemahaman masyarakat melalui praktek langsung pengolahan umbi talas menjadi mie talas sehingga anggota kelompok masyarakat lebih cepat memahami dan mengadopsi secara tepat. Manfaat dari kegiatan ini diharapkan masyarakat lebih serius dalam mengelola produk mie talas menjadi salah satu upaya pengembangan usaha kreatif masyarakat desa ekoleta.

METODE

1. Pendekatan Kegiatan

Metode pelaksanaan kegiatan menggunakan pendekatan edukatif partisipasi lapangan dengan mengabungkan antara pemaparan materi pengetahuan, pelatihan dan praktek langsung yang melibatkan warga masyarakat dan para kelompok ibu-ibu kelompok dasawisma yang berperan aktif.

Kegiatan pelaksanaan pengabdian ini dengan proses pra pengabdian yang diawali dengan survei lokasi berdialog dengan kepala desa ekoleta dan masyarakat pemilik lahan umbi talas untuk menentukan hari dan tanggal kegiatan pengabdian kepada masyarakat.

2. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Kegiatan dilaksanakan selama 3 hari yakni pada tanggal 17 sampai tanggal 19 Mei 2025. Tempat kegiatan dilaksanakan rumah kediaman ketua kelompok dasawisma dengan peserta aktif sebanyak 49 orang warga masyarakat desa ekoleta.

3. Persiapan

Mahasiswa Universitas Flores Program Studi Pendidikan Ekonomi Dan Program Studi Sastra Inggris mempersiapkan alat-alat dan bahan baku yang akan digunakan dalam pelatihan dan praktek pengolahan mie talas.

4. Tahapan pelaksanaan kegiatan

Kegiatan dimulai dengan pengantar oleh MC, sambutan oleh kepala desa ekoleta dan dilanjutkan sesi pemaparan materi tentang pemahaman dasar usaha rumah tangga, wirausaha membuka lapangan kerja dan praktek langsung pengolahan mie talas berbahan dasar umbi talas dengan bimbingan tim pengabdian dari mahasiswa universitas flores.

5. Evaluasi kegiatan

Evaluasi kegiatan oleh tim pengabdian universitas flores untuk menilai ketercapaian kegiatan dan mengidentifikasi kendala-kendala melalui angket yang diisi oleh masyarakat kelompok dasawisma.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kepedulian mahasiswa program studi Pendidikan Ekonomi dan mahasiswa program studi Sastra Inggris Universitas Flores melihat potensi desa ekoleta yang perlu dikembangkan sebagai program alternatif pangan lokal sehingga mampu mewujudkan karya nyata dan hasil nyata pada masyarakat. Kegiatan pengabdian masyarakat ini mencerminkan ilmu kebermanfaatan mengkolaborasikan antara akademisi, pemerintah desa dan masyarakat setempat. Keterlibatan dalam kegiatan ini dapat mentransferkan ilmu pengetahuan dua arah yang saling melengkapi dalam ilmu pengetahuan teori dan praktek, dimana mahasiswa memperoleh pengalaman praktis tentang pemberdayaan masyarakat, sedangkan masyarakat ekoleta mendapatkan akses pengetahuan dan teknologi guna mengoptimalkan potensi pangan lokal menjadi nilai ekonomi yang lebih bermanfaat.



Gambar 1. Tanaman Umbi Talas

1. Tahap Survei

Berawal dari hasil survei lapangan kegiatan pengabdian masyarakat universitas Flores berkoordinasi dengan kepala desa ekoleta adapun beberapa jawaban yang diuraikan dalam dialog tersebut: (a) Kepala desa menerima kedatangan tim pengabdian kepada masyarakat Universitas Flores, (b) Siapkan mengumpulkan masyarakat, anggota PKK, Ibu-ibu rumah tangga, kelompok dasawisma dan tokoh-tokoh adat, (c) Kesepakatan waktu dan hari kegiatan, dan (e) kepala desa menyampaikan peralatan yang tidak ada di desa tolong disiapkan dari kampus universitas flores.



Gambar 2. Acara Pembukaan dan Pemaparan materi

2. Tahap Peralatan

Bahan yang disiapkan dalam pelaksanaan kegiatan praktek pengolahan umbi talas menjadi mie talas terdiri dari umbi talas, tepung terigu, tepung tapioka, garam, minyak bimoli, garam, telur ayam, baking powder, minyak tanah. Peralatan yang harus disiapkan antara lain: panci, kompor, periuk, penggiling, saringan, kaos tangan, plastik kemasan, pisau dapur, meja, layar proyektor LCD, warles.

3. Tahap pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan pengabdian masyarakat melibatkan ibu-ibu rumah tangga, kelompok dasawisma dan tokoh-tokoh adat. Tahapan dimulai dengan sambutan pembuka oleh kepala desa ekoleta dilanjutkan dengan pemaparan materi dengan metode ceramah dan media yang disiapkan power point teks, materi yang disampaikan dalam pelatihan antara lain tentang pemahaman dasar usaha rumah tangga, wirausaha membuka lapangan kerja baru dan biaya produksi dan pengemasan.

Pambaran materi selesai dilanjutkan sesi diskusi tanya jawab selanjutnya sesi praktek pembuatan produk mie talas berbahan dasar talas mahasiswa program studi pendidikan ekonomi dan program studi sastra inggris mendampingi ibu-ibu PKK dan dasa wismwa dalam mengolah tahap demi tahap dengan bahan dan takaran yang telah diukur antara lain: persiapan bahan-bahan dasar dari umbi talas yang telah dikupas kulitnya oleh mahasiswa dan ibu-ibu PKK, Setiap langkah pembuatan dijelaskan secara detail oleh ketua tim kelompok mahasiswi, dengan takaran antara lain: umbi talas sebanyak 240 gram, tepung terigu 300 gram, 2 sendok makan tepung tapioka, air 150 ml, garam $\frac{1}{2}$ sendok makan, cabai keriting 1 gram, baking powder 0,5 gram, minyak bimoli 1 tutup botol dan kuning telur.

Langkah-Langkah proses pembuatan Mie Talas antara lain: umbi talas telah dikupas talas, lalu rebus umbi dengan durasi waktu 30 menit, bahan-bahan lain sudah disi dalam tampayan sesuai ukuran dijelaskan diatas, aduk dan uleni adonan sampai merata hingga kalis, setelah itu mulai dengan perataan adonan yang sudah jadi sampai benar-benar tipis dan serta tambahkan tepung tapioka disaat perataan adonan sehingga adonan tidak lembek atau tidak mudah patah, setelah adonan benar-benar tipis selanjutnya proses penggilingan adonan menjadi bentuk mie, dengan takaran tersebut dapat kita ketahui bahwa bahan-bahan yang disiapkan dapat menghasilkan mie sebanyak 5 gulungan setelah mie sudah jadi siap dijemur hingga memakan waktu selama 3 hari (maksimal) benar-benar kering, kita melakukan pengempak dengan ukuran mie talas akan menghasilkan 3 bungkus mie talas yang siap di pasarkan.



Gambar 3. Praktek Pembuatan Mie Talas

4. Tahap evaluasi kegiatan

Akhir dari kegiatan ini adalah melakukan evaluasi program pelatihan dan pembuatan mie umbi talas. Tujuan dari evaluasi adalah untuk mengetahui sejauh mana realisasi dan indikator

target telah dilaksanakan. Evaluasi yang dilaksanakan berupa pada saat proses pembuatan mie umbi talas, mendesain label dan kemasan produk, serta penetapan harga jual dari besaran gram yang tertera dalam kemasan. Apabila semua kegiatan tercapai, maka dapat diambil kesimpulan bahwa seluruh kegiatan mampu mengasah keterampilan dan kemauan dalam praktek pembuatan produk dengan baik. Selain itu, kegiatan pengabdian ini juga memberi nilai positif, yakni dengan meningkatkan keterampilan masyarakat desa ekoleta. Kegiatan pengabdian ini memberi manfaat pada mitra sebagai pengembangan usaha desa dari keterlibatan masyarakat yang sangat berminat untuk usaha mandiri maupun kelompok.

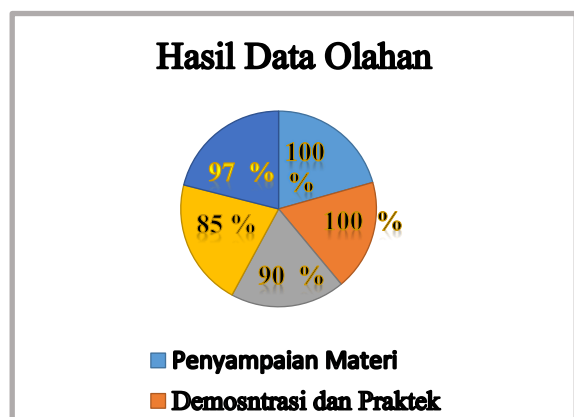


Gambar 4. Produk dan Foto Bersama

PEMBAHASAN

Pengabdian di Desa Ekoleta kecamatan Detusoko Kabupaten Ende. Melalui kegiatan

pengabdian masyarakat ini masyarakat desa ekoleta mendapatkan ilmu pengetahuan dan ketrampilan mengolah umbi talas menjadi mie talas dapat memanfaatkan pangan lokal menjadi usaha lokal untuk mengurangi biaya belanja rumah tangga pada prodak mie instan. Kegiatan pengabdian ini memberi manfaat nyata kepada desa mitra pengolahan mie talas sebagai alternatif pangan lokal yang memberi potensi besar, (Katili et al. 2023).



Gambar 5. Grafik Hasil Kegiatan

Tingkat kepedulian masyarakat desa ekoleta menunjukkan adanya semangat dan kemauan dalam berwirausaha dalam kegiatan ini mencapai 90% menunjukkan kepedulian atau partisipasi masuk pada level tinggi, (Sari et al. 2022).

Materi dan pelatihan membuka ruang bagi kelompok dasawisma dan ibu-ibu PKK yang awalnya tidak memiliki pengetahuan dan tatacara pengolahan menjadi sumber ilmu baru untuk menjawab kesulitan yang dialami dan dirasakan mencapai angka 97 % masuk kategori tinggi, (Prihadyanti and Sari 2020)

Demosntrasi dan praktek pengolahan umbi talas menjadi mie talas berjalan lancar dan tidak ada hambatan dengan bahan dan takaran yang telah diukur sesuai persiapan bahan-bahan setiap langkah pembuatan dijelaskan secara detail oleh ketua tim kelompok mencapai angka 100% sangat tinggi poin ini menunjukkan keseriusan dan keuletan kelompok ibu-ibu dasawisma memanfaatkan

waktu dan tempat yang tepat, (Putra, Huda, and Tami 2023)

Peralatan yang digunakan dalam produk menjadi kendala utama untuk pengolahan mie talas dengan nilai pada grafik diatas mencapai 85% dari standar yang ditentukan mengakibatkan hasil kurang optimal yang menjadi penyebabnya adalah komponen mesin bekerja tidak optimal, kompor yang digunakan tidak berfungsi secara optimal, (Dewi et al. 2024).

Hasil produk olahan mie talas berbahan dasar talas pada diagram diatas mencapai angka 97% sedangkan hasil yang diharapkan sebenarnya mencapai 100% karena ada beberapa alasan menjadi dasar pada hasil produk ini, (1). Kurangnya ketrampilan dan sumber daya manusia, (2). Kekeliruan dalam penimbangan bahan baku, (3). Pencampuran adonan bersifat manual, (4). Pengemasan menggunakan bahan standar, (Welli 2011)

Indikator diatas menunjukkan tingkat presentase pada produk olahan mie talas berbahan dasar talas pada kegiatan pengabdian ini dapat disimpulkan bahwa secara ketrampilan masih sangat minim dan perlu dikembangkan secara terus menerus tetapi hasil yang didapat juga masih dikategori layak dan berhasil sesuai program terencana (Dewi et al. 2024).

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil kegiatan pengabdian masyarakat pengolahan produk mie talas, dapat disimpulkan bahwa program ini telah berhasil meningkatkan keterampilan dan pengetahuan masyarakat ekoleta dalam mengembangkan usaha berbasis alternatif pangan lokal.

Untuk meningkatkan keberhasilan program ini di masa mendatang, beberapa saran dapat dipertimbangkan:

1. Meningkatkan kerja sama antara masyarakat, pemerintah desa, dan universitas dalam mengembangkan pangan lokal.

2. Menyediakan pelatihan dan pendampingan lanjutan untuk meningkatkan keterampilan dan pengetahuan masyarakat.

3. Mengembangkan pemasaran produk mie talas untuk meningkatkan penjualan dan pendapatan masyarakat.

4. Meningkatkan kesadaran masyarakat tentang pentingnya pelestarian lingkungan dan pemanfaatan sumber daya pangan lokal yang berkelanjutan.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Ainal Ikram, Indira Chotimah. 2022. "Pemberdayaan Masyarakat Diversifikasi Pangan Masyarakat Melalui Inovasi Pangan Lokal Dari Singkong." *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat* 6(1):271–78.
- [2] Desa, D. I., and Banea Kecamatan. 2024. "Kabupaten Mamasa Melda Yanti Suka ' a 0219312 Program Studi Kehutanan Universitas Sulawesi Barat."
- [3] Dewi, Heptari Elita, Novi Haryati, Anisa Aprilia, Effy Yuswita, Djoko Koestiono, Fitria Dina Pariasa, Silvana Maulidah, and Arif Yustian Maulana Noor. 2024. "Pendampingan Inovasi New-Packaging Dan Strategi Pemasaran Produk Teh Bunga Telang Dalam Meningkatkan Kualitas Dan Daya Saing Produk Lokal." *Jurnal Masyarakat Mandiri* 8(3):2–5.
- [4] Katili, Abubakar Sidik, Djuna Lamondo, and Vivien Noveriana A. Kasim. 2023. "Inovasi Produk Olahan Jagung Dan Kerang Darah Untuk Atasi Stunting." *Jurnal Abdimas* 27(1):83–87. doi: 10.15294/abdimas.v27i1.42674.
- [5] Mulyono, Ibnu Utomo Wahyu, Ajib Susanto, Karis Widyatmoko, and Novita Kurnia Ningrum. 2023. "Digitalisasi Pelayanan Publik Dan Digital Marketing Produk Desa Karangpakel, Kec. Trucuk, Kab. Klaten." *JNPMIK (Jurnal Nasional Pengabdian Masyarakat Ilmu Komputer)* 2(1):25–33. doi: 10.12487/JNPMIK.v1i1.xxxxx.
- [6] Prihadyanti, Dian, and Karlina Sari. 2020. "Proses Inovasi Produk Pangan Fungsional: Studi Kasus Perusahaan-Perusahaan Lokal Di Indonesia." *Jurnal Manajemen Teknologi* 19(2):196–219. doi: 10.12695/jmt.2020.19.2.6.
- [7] Putra, Fajar Cahya, Syamsul Huda, and Anisa Fitriau Tami. 2023. "Sosialisasi Pemanfaatan Bunga Telang Sebagai Inovasi Produk Lokal Baru Di Desa Japanan Socialization of the Use of Telang Flowers as a New Local Product Innovation in Japanan Villages." 1(3):174–81.
- [8] Sari, Desti Rahma, Dinda Shellamitha, Yopan Pratama, Lesi Hertati, Rum Hendarmin, Lili Syafri, and Aris Munandar. 2022. "Pkm Pengembangan Produk Lokal Singkong Menjadi Keripik Singkong Rasa Balado Khas Desa Petanang Program Mbkm Kkn Tematik." *Prima: Portal Riset Dan Inovasi Pengabdian Masyarakat* 2(1):11–19. doi: 10.55047/prima.v2i1.326.
- [9] Suka, Melda Yanti. 2024. "Eksplorasi Tumbuhan Talas (Colocasia Esculenta L) Di Desa Banea Kecamatan Sumarorong."
- [10] Welli, Yuliatmoko. 2011. "Inovasi Teknologi Produk Pangan Lokal Untuk Percepatan Ketahanan Pangan." *Universitas Terbuka* 1–8.

HALAMAN INI SENGAJA DIKOSONGKAN