

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Salah satu biodiversitas lokal Kabupaten Pandeglang adalah Talas Beneng (*Xanthosoma undipes* K. Koch.). Ukuran umbi talas beneng dapat mencapai 30 kg dalam umur 2 tahun, panjang mencapai 1,2 -1,5 m, ukuran lingkaran luar 50 cm serta berwarna kuning membuat masyarakat menyebutnya talas beneng atau besar dan koneng (kuning). Talas Beneng mulanya merupakan tanaman liar di hutan Gunung Karang Pandeglang yang pertumbuhannya sangat mudah dan cepat sehingga sering dianggap tanaman pengganggu. (Rostianti, dkk, 2018)

Tanaman talas beneng banyak dijumpai di Kabupaten Pandeglang. Talas Beneng (*Xanthosoma undipes* K. Koch) dapat tumbuh di pinggir hutan, tepi sungai, rawa, dan tebing yang berhumus. Talas ini hidup di daerah tropis pada dataran rendah 250-700 m di atas permukaan laut dengan curah hujan cukup. (Kusumasari, dkk, 2019)

Talas Beneng merupakan sumber pangan lokal potensial dari Kabupaten Pandeglang, Provinsi Banten karena pertumbuhannya yang mudah dan cepat. Umbi tanaman talas beneng memiliki kandungan protein yang cukup tinggi. Sebagian besar konsumsi talas beneng masih digunakan untuk olahan makanan dalam bentuk olahan rebus, kukus, dan goreng. Bagian tanaman ini sudah menjadi banyak olahan yang memiliki nilai ekonomi yang cukup menjanjikan di kalangan masyarakat setempat. Salah satu olahan yang memiliki nilai ekonomi yang tinggi pada tanaman ini yaitu tepung talas beneng. Olahan tepung talas beneng sudah tersebar di berbagai pasar tradisional pada beberapa kota di pulau Jawa.

Tepung merupakan salah satu alternatif bahan dasar dari tepung komposit dan terdiri atas karbohidrat, lemak, protein, mineral dan vitamin. Tepung adalah produk setengah jadi untuk bahan baku industri lebih lanjut. Tepung adalah partikel padat yang berbentuk butiran halus bahkan sangat halus tergantung pada pemakaiannya. Tepung biasanya digunakan untuk bahan baku industri, keperluan penelitian, maupun dipakai dalam kebutuhan rumah tangga, misalnya membuat kue dan roti. (Marbun, dkk, 2018)

Tepung merupakan bentuk hasil pengolahan bahan dengan cara pengilingan atau penepungan. Tepung memiliki kadar air yang rendah, hal tersebut berpengaruh terhadap keawetan tepung. Jumlah air yang terkandung dalam tepung dipengaruhi oleh beberapa faktor antara lain sifat dan jenis atau asal bahan baku pembuatan tepung, perlakuan yang telah dialami oleh tepung, kelembaban udara, tempat penyimpanan dan jenis pengemasan. Tepung juga merupakan salah satu bentuk alternatif produk setengah jadi yang dianjurkan, karena akan lebih tahan disimpan, mudah dicampur, dibentuk dan lebih cepat dimasak sesuai tuntutan kehidupan modern yang serba praktis. Cara yang paling umum dilakukan untuk menurunkan kadar air adalah dengan pengeringan, baik dengan penjemuran atau dengan alat pengering biasa. (Nurani dan Yuwono, 2014)

Teknologi tepung merupakan salah satu proses alternatif produk setengah jadi yang dianjurkan, karena lebih tahan disimpan, mudah dicampur (dibuat komposit), diperkaya zat gizi (difortifikasi), dibentuk, dan lebih cepat dimasak sesuai tuntutan kehidupan modern yang ingin serba praktis. (Widowati, 2009)

Produk olahan hasil pertanian merupakan agroindustri. Umumnya produk olahan hasil pertanian berbentuk bahan dasar makanan. Dalam mengemas makanan tentunya diperlukan upaya untuk memperpanjang masa kadaluarsa produk makanan ini. Maka dari itu semua produk yang berbentuk olahan makanan maupun minuman perlu kemasan untuk menjaga kualitas produk tersebut. Dalam kasus ini maka diperlukan biaya untuk membuat kemasan yang biasa juga disebut nilai tambah.

Rumah Beneng dan Saba Juhut merupakan produsen yang aktif dalam memproduksi produk olahan talas beneng di Pandeglang. Salah satu produk yang cukup banyak diproduksi yaitu tepung berbahan dasar talas beneng. Industri pengolahan hasil pertanian dapat menciptakan nilai tambah. Maka dari itu penulis tertarik untuk menganalisis nilai tambah dan pendapatan dari agroindustri tepung talas beneng.

Rumusan Masalah

Dari latar belakang tersebut, maka rumusan masalah dalam penelitian ini ada untuk mengetahui :

1. Berapa pendapatan yang didapat dari agroindustri olahan talas beneng menjadi tepung talas?
2. Berapa nilai tambah agroindustri pengolahan talas beneng menjadi tepung talas beneng?

Tujuan

Adapun tujuan dari dilakukan penelitian ini sebagai berikut :

1. Mengetahui berapa pendapatan dari agroindustri pengolahan talas menjadi tepung talas beneng.
2. Mengetahui berapa nilai tambah dari agroindustri pengolahan talas menjadi tepung talas beneng

