

DIBIYAI OLEH UNIVERSITAS NASIONAL

LAPORAN PENELITIAN KOMPETITIF



**POTENSI PANGAN LOKAL BERBASIS TALAS
BENENG DAN PROSPEK PENGEMBANGANNYA**

Peneliti :

**IR. ASMAH YANI. M. Si (KETUA)
IR. WAYAN RAWINIWATI. M.Si (ANGGOTA)**

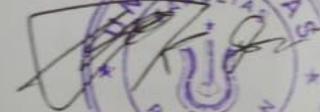
**PROGRAM STUDI AGROTEKNOLOGI
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS NASIONAL
2021**

**LEMBARAN PENGESAHAN
LAPORAN PENELITIAN KOMPETITIF**

Judul : Potensi Pangan Lokal Berbasis Talas Beneng dan Prospek Pengembangannya
Nama : Ir. Asmah Yani, M.Si
NIDN : 0012085801
Pangkat/Golongan : Pembina/ IV-A
Jabatan Akademik : Lektor Kepala
Fakultas : Pertanian
Perguruan Tinggi : Universitas Nasional
Alamat Kantor : Jl. Sawo Manila No.61 Jakarta Selatan
Bidang Keahlian : Sosial Ekonomi Pertanian
Alamat Rumah : Pondok Bambu Kuning Blok F 1 No. 3
Telp./E-mail : 081389631997/asmahyani@yahoo.com
Nama Anggota : Ir. Wayan Rawiniwati, M. Si
Mahasiswa yang terlibat : Nurul Hanifah (Nim. 173112500150013)
Zahwa Fadhila (1950015166029)
Biaya : Rp. 12.000.000,-

Jakarta, 30 Juni 2021

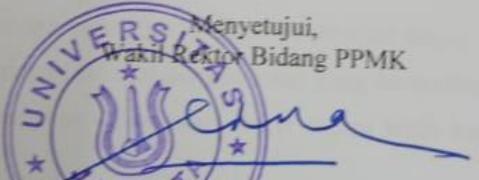
Mengetahui
Dekan Fakultas Pertanian UNAS


Ir. IGS Sukriyanto, M. Agr.
NIDN. 0322046203

Peneliti,


Ir. Asmah Yani, M.Si.,
NIDN. 0012085801

Menyetujui,
Wakil Rektor Bidang PPMK


Prof. DR. Emawati Sinaga, MS. Apt
NIDN. 09550731 198103 2 001

KATA PENGANTAR

Syukur Alhamdulillah penulis panjatkan kekhadirat Allah SWT, karena atas berkah dan ridhoNya laporan penelitian dengan judul “Potensi Pangan Lokal Berbasis Talas Beneng dan Prospek Pengembangannya “ studi kasus di Kelompok Wanita Tani (KWT) Mandiri di Desa Juhut, Kecamatan Karang Tanjung, Kabupaten Pandeglang, dapat penulis selesaikan. Untuk fasilitas yang didapat penulis banyak mengucapkan terima kasih kepada:

1. Prof. DR. Ernawati Sinaga selaku Wakil Rektor Bidang PPMK Universitas Nasional
2. Dr. Ir. Nonon Saribanon. M. Si selaku Ketua LPPM UNiversitas Nasional.
3. Ir. Tri Waluyo. M. Agr selaku Kepala Biro PPM Universitas Nasional.
4. Ir. IGS. Sukartono. M. Agr selaku Dekan Fakultas Pertanian UNAS.
5. Rekan sejawat di Fakultas Pertanian Universitas Nasiona
6. Lurah dan jajarannya di Kelurahan Juhut, Kecamatan Karang Tanjung, Pandeglang, Banten.
7. Ketua Gapoktan Juhut Mandiri Kelurahan Juhut, Ketua KWT Bina Mandiri dan pengurusnya di Kelurahan Juhut, Kecamatan Karang Tanjung, Pandeglang, Banten.
8. Ibu Yoyoh Rachmatunnisah, SP Koordinator Penyuluh Kecamatan Cipecang, Pandeglang.

Semoga laporan penelitian ini dapat bermanfaat dalam menambah wawasan penulis dalam menggali potensi pangan lokal yang bersumber dari umbi-umbian dan dapat dikembangkan dalam masyarakat secara lebih luas sebagai alternatif pangan beras.

Jakarta, 30 Juni 2021

Penulis,

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	ii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Permasalahan Penelitian	3
Tujuan Penelitian	3
Urgensi Penelitian	4
Roadmap Penelitian.....	5
TINJAUAN PUSTAKA	7
Tanaman Talas	7
Jenis-jenis Tanaman Talas	8
Kandungan Gizi Talas	9
Produk Olahan Talas	11
Prospek Pengembangan	14
METODOLOGI PENELITIAN	15
Lokasi dan Waktu Penelitian	15
Metode Pengumpulan Data	15
Pengolahan dan Analisis Data	16
HASIL DAN PEMBAHASAN	19
Keadaan Umum Lokasi Penelitian	19
Gabungan Kelompok Tani Juhut Mandiri	22
Analisis Usaha Olahan Talas Beneng	26
Talas Sebagai Sumber Pangan Alternatif	33
Prospek Pengembangan Usaha Pengolahan Umbi Talas	35
KESIMPULAN	38
Kesimpulan	38
Saran	38
DAFTAR PUSTAKA	40
JADWAL DAN BIAYA PENELITIAN	42
DAFTAR LAMPIRAN	43

ABSTRAK

Kabupaten Pandeglang Provinsi Banten ada produk pertanian unggulannya yaitu talas beneng, merupakan singkatan dari talas besar dan koneng (kuning) karena memang saat dikembangkan sejak 2008 lalu, jenis talas yang tumbuh di hutan di sekitar lereng Gunung Karang di Kabupaten Pandeglang ini, bentuk talasnya besar dan kuning. Talas Beneng mempunyai ukuran yang besar dengan kadar protein dan karbohidrat tinggi serta warna kuning yang menarik sehingga berpotensi untuk dikembangkan menjadi aneka produk pangan dalam upaya menunjang ketahanan pangan. Kelompok Wanita Tani Bina Mandiri dari sejak berdiri tahun 2007 sebagai salah satu KWT yang masuk dalam Gapoktan Juhut Mandiri sudah melakukan pengolahan produk yang bahan bakunya talas beneng. Melihat potensi talas beneng yangbada di Kelurahan Juhut menarik untuk diteliti tentang Potensi Pangan Lokal Berbasis Talas Beneng dan Prospek Pengembangannya. Penelitian dilakukan pada Kelompok Wanita Tani (KWT) Bina Mandiri diKelurahan Juhut, Kecamatan Karang Tanjung, Pandeglang pada bulan November 2020 - April 2021. Pengumpulan data dilakukan melalui wawancara menggunakan kuesioner dan melalui FGD dengan anggota KWT dan para tokoh masyarakat. Data yang diperoleh ditabulasi kemudian dilakukan analisis SWOT dapat disimpulkan bahwa dari areal seluas itu sebesar 15 ha untuk budidaya talas beneng dan 5 ha untuk budidaya bibit talas beneng yang dikelola oleh Gapoktan Juhut Mandiri. Dari potensi luas areal budidaya talas beneng dapat diperkirakan produksi yang didapat sebanyak 75 ton dengan masa panen umur 9-12 bulan. Apabila talas beneng dipanen pada umur 2 tahun maka produksi yang di dapat sekitar 150 ton. Produk olahan umbi talas beneng yang sudah diproduksi oleh KWT Bina Mandiri di Kelurahan Juhut adalah tepung talas beneng, keripik talas beneng, brownies talas beneng, donat talas beneng, choco chip talas beneng, getuk talas beneng, kue kering pabulon dan kering talas beneng. Prospek pengembangan talas beneng ke depannya sebagai pangan lokal sangat baik, dengan melihat kekuatan, kelemahan, peluang dan ancaman yang ada , maka kegiatan KWT Bina Mandiri ini memiliki prospek yang potensial untuk dikembangkan dengan cara memanfaatkan sumberdaya yang ada untuk pengembangan usaha yang berbahan baku talas, dengan cara memberikan pelatihan tentang manajemen usaha, Strategi pemasaran, dan berinovasi dalam membuat berbagai variasi produk olahan.

Key words : talas beneng, produk olahan, pangan local.

PENDAHULUAN

Latar belakang

Tanaman talas adalah jenis tanaman yang cukup digemari oleh masyarakat bukan hanya masyarakat suatu daerah tertentu, tetapi masyarakat kota pun sangat menyukai sumber karbohidrat yang berasal dari talas. Komunitas-komunitas di Indonesia telah mengembangkan berbagai makanan pokok seperti sagu, jagung, ketela pohon, dan ubi jalar. Berbagai jenis tanaman itu tumbuh dan tersedia sepanjang tahun di berbagai keadaan lahan dan musim. Sejak dulu secara turun-temurun masyarakat desa terbiasa memanfaatkan sumber-sumber pangan yang beragam itu sebagai basis pemenuhan kebutuhan pangan pokok sehari-hari maupun sebagai camilan (Fadhilah, Amir. 2013).

Rauf, A, W, dan Lestari, 2009) mengungkapkan Provinsi Papua merupakan salah satu daerah yang memiliki keragaman sumber daya hayati yang cukup tinggi, termasuk berdomisili di daerah pegunungan umumnya mengonsumsi ubi jalar, talas, dan gembili, tanaman sumber pangan lokal. Sumber pangan lokal Papua yang memiliki potensi untuk dimanfaatkan sebagai sumber karbohidrat adalah ubi jalar, talas, sagu, gembili, dan jawawut. Pangan lokal tersebut telah banyak dimanfaatkan oleh masyarakat Papua. Masyarakat yang tinggal di pantai memanfaatkan sagu sebagai pangan pokok. Beberapa jenis ubi jalar, talas, dan sagu telah beradaptasi dengan baik dan dikonsumsi masyarakat Papua secara turun temurun, dengan demikian, komoditas tersebut perlu dikembangkan sebagai sumber pangan utama bagi masyarakat sehingga mengurangi ketergantungan pada pangan yang berasal dari beras. Selain digunakan sebagai sumber pangan utama dan untuk upacara adat, komoditas pangan lokal Papua juga telah dikembangkan menjadi produk olahan seperti kue kering yang dikelola dalam skala industri rumah tangga.

Kabupaten Pandeglang Provinsi Banten ada produk pertanian unggulannya yaitu talas beneng. Talas beneng merupakan singkatan dari talas besar dan koneng (kuning) karena memang saat dikembangkan sejak 2008 lalu, jenis talas yang tumbuh di hutan di sekitar lereng Gunung Karang di Kabupaten Pandeglang ini, bentuk talasnya besar dan kuning.



Gambar 1. Umbi Talas Beneng dan Rumpun tanaman Talas Beneng

Pangan lokal di setiap daerah memiliki karakter dan jenis yang berbeda-beda seperti di daerah Banten. Potensi pangan lokal di Banten sangatlah tinggi dilihat dari keanekaragaman pangan lokal yang dihasilkan. Pangan lokal di Banten yang sedang digencarkan potensinya yaitu Talas Beneng tersebut.

Talas Beneng merupakan salah satu *bio-diversitas* lokal yang banyak tumbuh secara liar di sekitar kawasan Gunung Karang Kabupaten Pandeglang, Provinsi Banten. Talas Beneng mempunyai ukuran yang besar dengan kadar protein dan karbohidrat tinggi serta warna kuning yang menarik sehingga berpotensi untuk dikembangkan menjadi aneka produk pangan dalam upaya menunjang ketahanan pangan (BPTP Provinsi Banten, 2012).

Lebih lanjut menurut Carito, I, B (2019) Tanaman Talas Beneng atau yang lebih sering disebut sebagai talas besar dan koneng ini memiliki umbi yang bisa mencapai berat hingga 20 kg dalam kurun waktu 2 tahun penanaman. Umbi dengan nama lain *antoshoma undipes k. Koch*, ini mempunyai kandungan nutrisi yang cukup bagus, meliputi kandungan protein 2,01%, karbohidrat 18,30%, lemak 0,27%, pati 15,21% dan kalori sebesar 83,7% kkal. Selain itu, umbi Talas beneng juga memiliki kandungan asam oksalat yang cukup tinggi, dengan kandungan gizi yang cukup tinggi ini, maka tak heran bila bahan pangan dari umbi-umbian ini memiliki potensi yang cukup besar untuk diangkat sebagai bahan lokal substitusi beras dan tepung terigu. Potensi Talas

Beneng yang dapat dijadikan sebagai substitusi beras dengan tepung terigu karena kandungan karbohidrat pada Talas Beneng yang cukup tinggi sehingga dapat dijadikan sebagai substitusi beras dan tepung terigu (Wahjusaputri, dkk. 2018).

Naibaho, Maria, dkk (2009) yang mengemukakan bahwa sebagai produk yang mudah mengalami kerusakan (*perishable food*) talas Belitung memerlukan penanganan khusus, salah satu upaya untuk mengatasi kerusakan adalah mengolahnya menjadi tepung. Lebih lanjut Menurut Purwanto (2009) secara umum permasalahan yang dihadapi dalam mengembangkan usaha pengolahan hasil pertanian yaitu sifat produk pertanian yang mudah rusak, sebagian produk pertanian bersifat musiman dan sangat dipengaruhi oleh iklim serta kualitas produk pertanian yang dihasilkan pada umumnya masih rendah sehingga akan ada kesulitan dalam persaingan pasar baik di dalam negeri maupun di pasar internasional.

Permasalahan Penelitian

Berdasarkan topik penelitian yang telah dikemukakan di atas maka dapat diangkat permasalahan penelitian sebagai berikut:

1. Bagaimana potensi luas areal dan produksi talas beneng di Kelurahan Juhut?
2. Apa saja produk olahan umbi talas yang diproduksi ?
3. Bagaimana prospek pengembangan talas beneng ke depannya sebagai pangan lokal ?

Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah :

1. Mengetahui potensi luas areal dan produksi talas beneng di Kelurahan Juhut.
2. Mengetahui produk olahan umbi talas beneng yang di produksi.
3. Mengetahui prospek pengembangan usaha pengolahan umbi talas ke depannya sebagai pangan local.

4. Menambah referensi bahan ajar yang berkaitan dengan Ekonomi Pertanian dan Agribisnis.
5. Publikasi ilmiah pada jurnal terakreditasi.

Urgensi Penelitian

Menurut Utami, Puji, dkk (2015) Kebijakan pemerintah di bidang pangan untuk komoditas beras mengakibatkan pola pangan pokok masyarakat yang dahulu beragam (beras, ubi, jagung, sagu, pisang, dan lain-lain) sesuai dengan potensi dan budaya lokal, kini mengalami perubahan yang cenderung ke arah pola pangan pokok tunggal yaitu beras. Lambat laun kebijakan yang cenderung mengarah pada pola pangan pokok tunggal (beras) semakin memberatkan beban pemerintah untuk menyediakan beras dalam jumlah yang selalu mengalami peningkatan seiring dengan pertumbuhan penduduk yang meningkat pula.

Talas beneng pertama kali dibudidayakan petani di Pandeglang sejak 2008 . Talas beneng tersebut merupakan singkatan dari besar dan kuning (kuning) karena memang saat dikembangkan jenis talas yang tumbuh di hutan di sekitar lereng Gunung Karang di Kabupaten Pandeglang ini, bentuk talasnya besar dan kuning. Saat ini produk pertanian tersebut sudah memasuki pasar ekspor ke Belanda dan Australia. Tepung talas dapat diolah menjadi aneka produk yang meliputi produk kering, produk semi basah dan basah. Produk kering dapat dibuat dengan tepung talas 100% seperti kue kering. Produk semi basah seperti brownies juga dapat dibuat dengan 100% tepung talas. Produk basah seperti kue lumpur dapat dibuat dengan campuran terigu atau tepung lainnya. Produk kue kering yang dibuat dari tepung talas mempunyai ciri tekstur yang sedikit kurang renyah namun memiliki warna yang menarik. Untuk memperbaiki tekstur, tepung talas dapat dikompositkan dengan tepung singkong. Tepung talas juga dapat dikompositkan dengan tepung lain untuk memperbaiki sifat-sifatnya atau

memperkaya kandungan gizinya.
"Kita menjual produk mentahnya ke Malang, saat ini per minggu sekitar 16 ton. Kemudian, di Malang diolah menjadi bubur dan kemudian di ekspor ke Belanda," kata Kepala Dinas Pertanian Provinsi Banten Agus M Tauchid di Serang, Kamis (06/8).

Roadmap Penelitian

Kekhawatiran terhadap krisis pangan pertama dinyatakan oleh Thomas Robert Malthus (1766–1834), bahwa laju pertumbuhan penduduk meningkat berdasarkan deret ukur, sedangkan produksi pangan berdasar deret hitung. Deret ukur dalam pemahaman Malthus diartikan sebagai terjadinya peningkatan berdasar kelipatan yakni: 1, 2, 4, 8, dan seterusnya. Sedangkan deret hitung menjelaskan bahwa peningkatan terjadi berdasar penambahan tetap dengan angka variabel penambah 1, yakni 1, 2, 3, 4 dan seterusnya. Dapat dikatakan bahwa teori Malthus mengingatkan bahwa secara alamiah generasi yang akan datang akan memiliki permasalahan yang lebih kompleks berkaitan dengan ketersediaan pangan, dibanding dengan generasi sebelumnya (Pieris, 2015). Indonesia dengan jumlah penduduk yang semakin meningkat menyebabkan ketersediaan bahan pangan semakin berkurang, oleh karena itu saat ini banyak dicari dan dikembangkan sumber-sumber pangan alternative yang

dapat memenuhi kecukupan gizi dengan harga yang terjangkau. Berikut ini peta jalan (roadmap) penelitian tentang pangan yang telah dilakukan adalah :



TINJAUAN PUSTAKA

Tanaman Talas Beneng

Tanaman talas berasal dari daerah Asia Tenggara selanjutnya talas menyebar ke Cina, Jepang, daerah Asia Tenggara dan beberapa pulau di Samudera Pasifik kemudian terbawa oleh migrasi penduduk ke Indonesia. Di Indonesia talas biasa dijumpai hampir di seluruh kepulauan dan tersebar dari tepi pantai sampai pegunungan di atas 1000 m dari permukaan laut (Purwono dan Heni, 2007).

Talas dapat tumbuh terus-menerus sepanjang tahun di wilayah tropis dan subtropis, biasanya pada kondisi lembab atau tergenang. Suhu rata-rata yang sesuai untuk pertumbuhan talas berkisar antara 21⁰ C dan 27⁰ C. Tanaman talas dapat tumbuh pada berbagai jenis tanah, mulai dari tanah liat seperti untuk pertanaman sawah, hingga tanah yang subur, dan dengan berbagai kondisi lahan baik lahan becek maupun kering

Talas termasuk dalam suku talas-talasan (*Araceae*). Tanaman ini berperawakan tegak dengan tinggi 1 m atau lebih. Talas merupakan tanaman yang pangan yang berupa herba dan merupakan tanaman semusim atau tanaman sepanjang tahun (Purwono dan Heni, 2007). Talas Beneng (*Xanthosoma Undipes*) merupakan salah satu jenis talas di Indonesia. Talas ini tumbuh di daerah Banten tepatnya di Kabupaten Pandeglang. Talas beneng berukuran besar dan berwarna kuning. Tanaman ini memiliki umbi yang cukup besar hingga mencapai berat 20 kg dalam umur 2 tahun. Potensi talas beneng sebagai bahan baku lokal untuk mendukung diversifikasi pangan masih perlu digali. Selama ini pengolahan produknya cukup sederhana seperti dikukus dan digoreng serta tidak dikomersialisasikan (Muttaqin *et al.* 2015).

Talas beneng dikelompokkan dalam tiga genus yaitu *Colocasia*, *Xanthosoma*, dan *Alocasia* dari famili *Araceae*. Talas beneng termasuk dalam genus *Xanthosoma* dengan taksonomi sebagai berikut (Marliana, 2011).

Kingdom : Plantae
Divisi : Spermatophyta

Subdivisi : Angiospermae
Kelas : Monocotyledonae
Ordo : Arales
Famili : Araceae
Genus : Xanthosoma
Spesies : *undipes*

Minantyorini dan Hanarida (2002) dalam Visiamah (2016), melaporkan bahwa tanaman talas dapat dibudidayakan pada daerah tropis dengan curah hujan yang cukup serta tanah yang lembab dengan suhu tanah sekitar 21-27°C. Talas dapat hidup pada dataran rendah maupun pada ketinggian sampai 2700 m di atas permukaan laut. Talas beneng merupakan varietas talas yang memiliki ukuran yang besar dengan kadar pati yang cukup tinggi namun kurang dimanfaatkan sebagai tanaman pangan karena kandungan oksalatnya yang juga tinggi. Apriani *et al* (2011), dalam penelitiannya melaporkan bahwa umbi talas beneng berwarna coklat dengan panjang 93 cm dan diameter 13 cm, serta memiliki bobot 16.900 gram. Pada umur dua tahun, talas beneng dapat memiliki panjang antara 1,2-1,5 m dengan bobot hingga 40 kg. Talas beneng ini mempunyai kandungan nutrisi yang cukup baik, yaitu protein 2,01%, karbohidrat 18,30%, lemak 0,27%, pati 15,21% dan kalori sebesar 83,7 kkal. Bahan pangan dari umbi-umbian ini memiliki potensi sebagai bahan pangan lokal substitusi beras dan tepung terigu (BPTP Banten, 2011).

Jenis-Jenis Tanaman Talas

Talas mempunyai beberapa nama umum yaitu *Taro* dan *Old cocoyam*. Di beberapa negara dikenal dengan nama lain, seperti: *Abalong* (Philipina), *Taioba* (Brazil), *Arvi* (India), *Keladi* (Malaya), *Satoimo* (Japan), *Tayoba* (Spanyol) dan *Yu-tao* (China). Talas merupakan umbi dari batang tanaman. Bentuk talas ini bermacam-macam tergantung dari jenis masing-masing talas ada yang lonjong dan agak bulat, warna kulitnyapun berbeda-beda seperti keputihan, kemerahan dan keabuan.

Terdapat beberapa jenis talas adalah sebagai berikut:

1. Talas Bogor

Talas bogor (*Colocasia esculenta* L. Schoott) merupakan salah satu jenis talas yang banyak digemari orang. Talas bogor ini mempunyai daun yang berbentuk hati dengan ujung pelepah daunnya tertancap agak ketengah helai daun sebelah bawah. Warna pelepah bermacam-macam. Bunga terdiri atas tangkai seludang dan tongkol.

2. Talas Belitung (Kimpul)

Talas belitung dengan nama ilmiah *Xanthosoma sagitifolium* ini termasuk famili Areacea dan merupakan tumbuhan menahun yang mempunyai umbi batang maupun batang palsu yang sebenarnya adalah tangkai daun. Umbinya digunakan sebagai bahan makanan dengan cara direbus ataupun digoreng.

3. Talas Padang

Talas padang, *Colocasia gigantea* Hook F, hampir sama dengan jenis talas lainnya yang semarga, *Colocasia esculenta*. Perbedaannya ialah pada ukuran pohonnya yang lebih besar, bisa mencapai tinggi 2 meter dan tangkai daunnya yang ditutupi lapisan lilin putih, serta urat-urat daunnya yang lebih kasar. Umbi induknya cukup besar, akan tetapi tidak enak dimakan. Salah satunya yang telah dibudidayakan mempunyai ukuran pohon yang lebih kecil untuk digunakan daunnya, kultivar ini dikenal dengan nama talas Padang.

Kandungan Gizi Talas

Talas merupakan tumbuhan yang 85% bagiannya dapat dimakan, karena mengandung sumber karbohidrat, protein dan lemak, selain itu, talas juga mengandung beberapa unsur mineral dan vitamin sehingga dapat dijadikan bahan obat-obatan

Komponen terbesar dari karbohidrat talas adalah pati. Pati merupakan bagian dari karbohidrat. Pati merupakan sumber utama penghasil energi dari pangan yang dikonsumsi oleh manusia. Sumber-sumber pati berasal dari tanaman sereal, umbi-

umbian serta beberapa dari tanaman palm seperti sagu. Penyusun utama pati yaitu amilosa dan amilopektin (Hustiany, 2006).

Pati murni berwarna putih, padat, dapat dicerna dengan baik oleh enzim amilase, dan mengandung sedikit protein dan lemak yang merupakan bagian dari granula. Kebanyakan tanaman menyimpan energi dalam bentuk pati, yang tersusun atas amilosa dan amilopektin. Di alam, lebih banyak ditemukan pati berstruktur amilopektin, yaitu 80-90%, sedangkan sisanya 10-20% merupakan pola amilosa. Kedua tipe tersebut dapat dipisahkan, yaitu dengan melarutkannya di dalam air mendidih, amilosa akan mengendap sedangkan amilopektin membentuk koloid yang kalau dibiarkan akan menarik air dan terbentuk pasta (Hawab, 2004).

Pati dalam talas mencapai 77,9 %. Pati umbi talas terdiri atas 17-28 % amilosa, sisanya 72-83% adalah amilopektin. Tingginya kadar amilopektin dalam talas menyebabkan talas bersifat pulen dan lengket seperti beras ketan. Selain itu keunggulan dari pati talas adalah mudah dicerna, sehingga cocok untuk makanan bayi atau penyembuhan pasca sakit. Selain karbohidrat, talas juga memiliki kadar protein yang lebih baik. Protein ini mengandung beberapa asam amino esensial

Komposisi zat yang terkandung dalam 100 gram talas, Menurut Rawuh (2008), dapat dilihat pada Tabel 1 berikut :

Tabel 1. Komposisi Zat yang Terkandung dalam 100 gr Talas

Komponen	Satuan	Talas Mentah	Talas Kukus	Talas Rebus
Energi	Kal	98	120	-
Protein	Gr	1,9	1,5	1,17
Lemak	Gr	0,2	0,3	29,31
Karbohidrat	Gr	23,7	28,2	0,026
Kalsium	Mg	28,0	31,0	-
Fospor	Mg	61,0	63,0	-
Besi	Mg	1,0	0,7	-
Vit. A	RE	3,0	0	-
Vit. C	Mg	4,0	2,0	-
Vit. B1	Mg	0,13	0,05	-
Air	ml	73,0	69,2	61,0
Bag. yg dapat dimakan	%	85,0	85,0	-

Sumber : Rawuh, 2008.

Talas juga mengandung banyak senyawa kimia yang dihasilkan dari metabolisme sekunder seperti alkaloid, glikosida, saponin, essential oil, resin, gula dan asam-asam organik. Kandungan kimia dalam talas dipengaruhi oleh varietas, iklim, kesuburan tanah dan umur panen (Rawuh, 2008).

Produk Olahan Talas

Meskipun Indonesia berhasil menjadi salah satu produsen terbesar beberapa komoditi pertanian dunia, tetapi Indonesia belum mampu bersaing di dunia Internasional. Selain itu, nilai tambah (Value added) yang kita raih dari keunggulan komparatif tersebut masih relative kecil sehingga tingkat pendapatan masyarakat tetap rendah (Firdaus, 2008). Salah satu upaya untuk meningkatkan nilai tambah produk pertanian adalah dengan melakukan pengolahan hasil. Begitu juga halnya talas berpotensi untuk diolah menjadi berbagai jenis olahan antara lain :

1. Makanan Pokok

Talas merupakan tanaman penghasil karbohidrat yang tinggi, sehingga dapat dijadikan sebagai makanan pokok. Dibeberapa daerah Indonesia talas dijadikan sebagai pengganti nasi. Selain di Indonesia dibeberapa negara juga digunakan sebagai makanan pokok seperti di Melanesia, Fiji, Samoa, Hawaii, Kolumbia, Brasil, Filipina. Di Hawaii talas disajikan sebagai makanan pokok yang disebut poi yaitu talas yang dibuat getuk dan dicampur air dan kemudian difermentasikan sebelum dimakan sedangkan di Brasil talas dibuat jadi roti.

2. Sayuran

Selain umbi yang terdapat pada tanaman talas, bagian tanaman yang lain seperti daun dan batangnya juga dapat digunakan sebagai sayuran seperti buntel. Sedangkan akar rimpang maupun getah pada pelepahnya dapat juga dimanfaatkan sebagai obat tradisional.

3. Olahan Home Industry (Industri Rumah Tangga).

Tanaman talas telah dikenal lama oleh masyarakat luas sebagai bahan makanan dan bahkan telah menjadi komoditas perdagangan. Di beberapa daerah seperti di Jawa Barat, Jawa Timur dan beberapa daerah lainnya umbi talas telah menjadi industri rumah tangga (home industry) dalam bentuk ceriping, talas goreng, talas rebus, kolak dan sebagainya sehingga memiliki nilai ekonomi yang baik dan menguntungkan bagi para petani maupun pedagang yang mengusahakannya.

4. Obat Tradisional

Manfaat talas lainnya adalah sebagai bahan obat tradisional. Seperti bubur akar rimpang talas dipercaya sebagai obat encok, cairan akar rimpang digunakan obat bisul, getah daunnya sering digunakan untuk menghentikan pendarahan karena luka dan obat bengkok. Pelepah dan tangkai daunnya yang telah dipanggang dapat digunakan untuk mengurangi rasa gatal-gatal, bahkan pelepah daunnya juga dapat sebagai obat gigitan kalajengking. Umbi talas dapat sebagai penguat gigi, hal ini dapat dibuktikan pada orang Melanesia ternyata giginya lebih kuat dan bagus (mencegah kerusakan gigi) daripada mereka yang makanan pokoknya sagu dan biji-bijian.

5. Makanan Ternak

Talas ternyata juga dapat dimanfaatkan sebagai makanan babi, terutama bagian daun, tangkai dan pelepah. Bagian tersebut dipangkas secara kontinyu, dapat digunakan sebagai makanan tambahan untuk babi. Cara menggunakannya daun dan tangkai dipotong-potong lalu direbus sampai lunak bersama bekatul dan makanan lainnya.

6. Tepung Talas

Tepung talas sudah cukup banyak dijumpai di pasaran khususnya di Pulau Jawa. Hal ini menunjukkan makin berkembangnya aneka ragam makanan di masyarakat Indonesia di Pulau Jawa yang menempatkan talas sebagai salah satu bahan dasar pembuatan makanan Enyekenyek. Talas Enyekenyek merupakan makanan ringan berbentuk seperti kerupuk dan populer di kalangan masyarakat Sunda.

7. Dodol Talas

Hampir semua kalangan masyarakat di Indonesia mengenal jenis makanan ini. Dodol berbahan dasar talas ini juga mempunyai citarasa yang tidak berbeda dengan dodol pada umumnya yaitu manis dan agak lengket.

8. Cheese Stick Talas

Cheese stick merupakan jenis makanan yang berasal dari luar Indonesia yang menempatkan keju sebagai pembentuk citarasa.

Pangan Lokal

Konsumsi Pangan Lokal Dalam Undang-Undang (UU) No. 18 tahun 2012 tentang Pangan, pengertian pangan pokok adalah pangan yang diperuntukkan sebagai makanan utama sehari-hari sesuai dengan potensi sumber daya dan kearifan lokal, sedangkan pangan lokal adalah makanan yang dikonsumsi oleh masyarakat setempat sesuai dengan potensi dan kearifan lokal. Jenis makanan pokok pada umumnya adalah beras, jagung, ubikayu, ubijalar, sagu, dan umbi lainnya. Pada saat ini telah terjadi pergeseran pola pangan pokok yang ditunjukkan dengan perubahan pangsa energi dari masing-masing jenis pangan pokok yang dikonsumsi oleh masyarakat. Pada tahun 1950-an, walaupun beras sudah menjadi pangan pokok, pangan lokal seperti umbi-umbian dan jagung masih berperan juga menjadi pangan pokok. Namun, peran pangan lokal makin lama makin berkurang dan tergantikan dengan beras sebagai pangan pokok (Tabel 1). Dengan kata lain, pangan pokok telah berubah dari pangan lokal seperti jagung dan umbi-umbian menuju ke pangan pokok nasional, yaitu beras. Padahal, upaya peningkatan produksi beras dihadapkan pada banyak kendala, sehingga kemampuan memenuhi permintaan beras untuk konsumsi ke depan menjadi potensi masalah yang kritis (Hardono, G, S. 2014).

Prospek Pengembangan

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia, pengembangan artinya proses, cara, perbuatan mengembangkan. Hariandja (2012) mengungkapkan pengembangan merupakan usaha yang terencana dari organisasi untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan kemampuan pegawai. Pengembangan lebih ditekankan pada

peningkatan pengetahuan untuk melakukan pekerjaan pada masa yang akan datang, yang dilakukan melalui pendekatan yang terintegrasi dengan kegiatan lain untuk merubah perilaku kerja.

Simanjuntak,P (2014) mengemukakan strategi pengembangan usaha dapat dilakukan dengan strategi agresif yaitu dengan meningkatkan penjualan untuk memperbesar keuntungan dengan cara meningkatkan akses pasar yang lebih luas. Sementara Suwardi, S (2016) mengungkapkan prospek pengembangan usahatani dapat ditinjau dari aspek kekuatan dan kelemahan usaha.

METODOLOGI PENELITIAN

Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini telah dilakukan di Kelompok Wanita Tani (KWT) Bina Mandiri di Desa Juhut, Kecamatan Karang Tanjung, Kabupaten Pandeglang. Penelitian dilakukan pada bulan November 2020 - April 2021.

Metode Pengumpulan Data

Penelitian ini dilakukan dengan metode survey, dimana populasinya adalah anggota KWT Bina Mandiri. Selain melakukan wawancara dengan sampel yang diambil secara proporsional, juga akan dilakukan indept studi, observasi lapang dan wawancara dengan Penyuluh Pertanian dan Tokoh Masyarakat yang ada di sekitar lokasi KWT Bina Mandiri dan dilanjutkan dengan penjangkaran informasi menggunakan metode FGD.

Data yang dikumpulkan terdiri dari data primer dan data sekunder, dimana data primer diperoleh dari wawancara dengan anggota KWT Bina Mandiri dan pengamatan langsung untuk melihat aktivitas anggota yang tergabung dalam KWT. Kegiatan KWT yang dikaji mulai dari apa yang sudah rutin dilakukan dalam proses pengolahan umbi talas sampai pada kegiatan yang memungkinkan bisa dilakukan ke depannya, sehingga dengan demikian kegiatan tersebut berimplikasi pada pendapatan anggota KWT. Peralatan yang diperlukan selain kuesioner juga dibutuhkan kamera. Data sekunder dalam penelitian ini diperoleh dari laporan-laporan yang berasal dari instansi terkait.

Pengolahan dan Analisa Data

Data yang diperoleh dari wawancara dengan responden ditabulasi kemudian dianalisis menggunakan perangkat analisis sebagai berikut:

Teknik Pengolahan dan Analisis Data

Analisis yang digunakan adalah analisis deskriptif. Data yang diperoleh dianalisis dengan menggunakan teknik statistik deskriptif seperti : persentase, skoring, mean, tabulasi, dan tampilan grafik. Hasil analisis data disajikan dalam bentuk uraian deskriptif yang sistematis, logis, dan saling melengkapi. Hasil analisis tersebut dapat menggambarkan kondisi potensi dan ketersediaan bahan pangan sumber karbohidrat non beras di Kabupaten Banyumas selama kurun waktu 5 tahun.

Analisis dengan Matriks SWOT

Matrik SWOT adalah alat yang dipakai untuk faktor-faktor strategis perusahaan. Matrik ini menggambarkan dengan bagaimana peluang dan ancaman eksternal yang dihadapi diselesaikan dengan kekuatan dan kelemahan. Matrik SWOT ini dapat menghasilkan empat sel kemungkinan alternatif strategi. Strategi S-O menuntut perusahaan mampu memanfaatkan peluang melalui kekuatan internalnya. Strategi W-O menuntut perusahaan untuk meminimalkan kelemahan dalam memanfaatkan peluang. Strategi S-T merupakan pengoptimalan kekuatan dalam menghindari ancaman dan WT merupakan meminimalkan kelemahan dan menghindari ancaman (Rangkuti, 2006). Strategi SO atau strategi kekuatan-peluang menggunakan kekuatan internal perusahaan untuk memanfaatkan peluang eksternal. Strategi WO atau strategi kelemahan peluang bertujuan untuk memperbaiki kelemahan dengan memanfaatkan peluang eksternal. Strategi ST atau strategi kekuatan-ancaman menggunakan kekuatan perusahaan untuk menghindari atau mengurangi dampak ancaman eksternal. Strategi WT atau strategi kelemahanancaman merupakan taktik defensif yang diarahkan untuk mengurangi kelemahan internal dan menghindari ancaman eksternal (David, 2004). Analisis SWOT digunakan untuk mengetahui strategi apa yang akan digunakan setelah melihat kekuatan,kelemahan, peluang dan ancaman yang dimiliki industri. Tabel 2. Matriks SWOT

	Strenght (S) Menentukan 1-10 faktor-faktor kekuatan internal	Weakness (W) Menentukan 1-10 faktor-faktor kelemahan internal
Opportunities (O) Menentukan 1-10 faktor-faktor peluang eksternal	Strategi S-O Menciptakan strategi yang menggunakan kekuatan untuk memanfaatkan peluang	Strategi W-O Menciptakan strategi yang meminimalkan kelemahan untuk memanfaatkan peluang
Threats (T) Menentukan 1-10 faktor-faktor ancaman eksternal	Strategi S-T Menciptakan strategi yang menggunakan kekuatan untuk mengatasi ancaman	Strategi W-T Menciptakan strategi yang meminimalkan kelemahan dan menghindari ancaman

Sumber : Rangkuti, 2001

Matriks ini menggambarkan secara jelas bagian peluang dan ancaman yang dihadapi disesuaikan dengan kekuatan dan kelemahan yang dimiliki.

Analisis Kelayakan Finansial

Dalam penelitian ini kriteria kelayakan usaha pembuatan tepung talas secara finansial yang digunakan meliputi Net R/C Ratio, dan *Payback Periode*.

Tingkat pendapatan usaha pengolahan talas dalam satu kali proses produksi dianalisis dengan rumus (Suratijah, 2016):

$$\mathbf{R/C\ Ratio = TR /TC}$$

Keterangan :

TR = Total Penerimaan

TC = Total Biaya Produksi

Kriteria:

- Jika R/C Ratio ≥ 1 maka usahatani dikatakan layak untuk diusahakan
- Jika R/C Ratio < 1 maka usahatani dikatakan tidak layak untuk diusahakan

Net Benefit Cost Ratio (Net B/C)

Net Benefit Cost Ratio (Net B/C Ratio) adalah perbandingan antara jumlah nilai sekarang dari keuntungan bersih yang bernilai positif ($B_t - C_t > 0$) dengan jumlah nilai sekarang dari keuntungan bersih yang bernilai negative ($B_t - C_t < 0$).

Rumus yang digunakan untuk menghitung Net B/C Ratio (Husein, 2005) adalah :

$$\text{Net B/C Ratio} = \frac{\sum \text{PV net B yang positif}}{\sum \text{PV net B yang negative}} = \frac{\text{Net B}}{\text{Net C}}$$

Dengan criteria usaha, nilai net B/C mengandung dua pengertian :

- a. $\text{Net B/C} > 0$: Usaha layak dilaksanakan, penilaian lebih lanjut persentase umum. nilai Net B/C lebih besar dari tingkat bunga
- b. $\text{Net B/C} < 0$: usaha tidak layak dilaksanakan, penilaian lebih lanjut persentase nilai Net B/C lebih kecil dari tingkat bunga umum.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Keadaan Umum Lokasi Penelitian

Gambaran Singkat

Kelurahan Juhut terletak di wilayah pusat Pemerintahan Kabupaten Pandeglang, Kelurahan Juhut termasuk dalam Kecamatan Karangtanjung, Kelurahan Juhut terletak 23 Km dari Ibukota Propinsi dan 3 Km dari Ibukota Kabupaten Pandeglang, dengan luas wilayah 402.86 Ha memiliki batas administrasi sebagai berikut :

Utara : Berbatasan dengan Kelurahan Cigadung Kec. Karangtanjung

Selatan: Berbatasan dengan Kelurahan Pandeglang Kec. Pandeglang

Timur : Berbatasan dengan Tanah Kehutanan

Barat : Berbatasan dengan Kelurahan Pandeglang Kec. Pandeglang

Kelurahan Juhut terdiri dari 6 (enam) Rukun Warga (RW) yaitu : Rw. 01 (Kp. Juhut), Rw. 02 (Kadu Salak), Rw. 03 (Mauk), Rw. 04 (Canggoang), Rw. 05 (Cinyurup), Rw. 06 (Sanim), dan terdiri dari 29 RT.

Jumlah penduduk Kelurahan Juhut berdasarkan data bulan Desember 2018 sebanyak 7.329 Jiwa, terdiri dari 3.697 Jiwa Laki-laki dan 3.632 Jiwa Perempuan. Jumlah KK sebanyak 1.819.

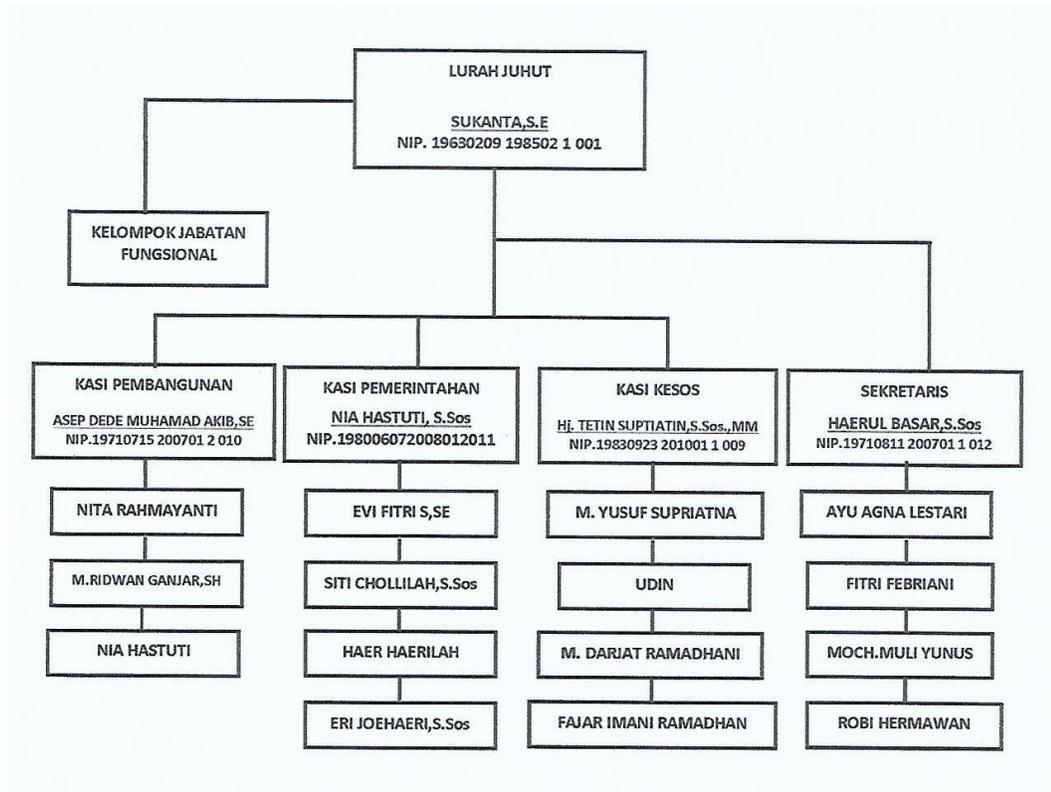
Visi Dan Misi

Visi: Melalui pelayanan prima mewujudkan Kelurahan Juhut sebagai daerah perkembangan Industri barang dan jasa, serta Agrowisata menuju masyarakat yang mandiri.

Misi:

1. Meningkatkan Aparatur yang profesional produktif dan bebas KKN
2. Memberikan pelayanan yang optimal kepada masyarakat.
3. Menumbuh kembangkan kemandirian masyarakat.

Struktur Organisasi Kelurahan Juhut Kecamatan Karang Tanjung Kabupaten Pandeglang



Kelurahan Juhut termasuk dalam wilayah Kecamatan Karang Tanjung Kabupaten Pandeglang, Banten, 3 kelurahan lainnya adalah Kelurahan Pagadungan, Kelurahan Cigadung dan Kelurahan Kadumerak. Mayoritas masyarakat Kelurahan Juhut hidup dari bertani dan beternak, karenanya Kelurahan Juhut ada yang disebut dengan kampung domba.

Potensi yang dimiliki oleh wilayah Kecamatan Karangtanjung terbagi menjadi 3 (tiga) wilayah, yaitu:

- a. Wilayah Pegunungan Dimana wilayah tersebut masuk dalam program/zona ternak, sayur mayor dan buah-buahan. Yang termasuk pada wilayah ini adalah Kelurahan Cigadung dan Kelurahan Juhut.

b. Wilayah Dataran Meliputi wilayah Cigadung dan Kadumerak, memiliki potensi perdagangan, pertokoan dan perumahan.

c. Wilayah Dataran Rendah Mencakup wilayah Pagadungan, Cigadung, dan Kadumerak. Potensi yang ada berupa pesawahan dan industri air (PT Sinar Sosro).

Luas Wilayah Menurut Penggunaan

Luas Pemukiman	55.95 Ha/m ²
Luas Persawahan	60 Ha/m ²
Luas Perkebunan	112.85 Ha/m ²
Luas Kuburan	5 Ha/m ²
Luas Pekarangan	76 Ha/m ²
Luas Tanah Wakaf	1.5 Ha/m ²
Luas Tanah Bengkok	4 Ha/m ²
Perkantoran	15 Ha/m ²
Luas Prasarana Umum Lainnya	72.56 Ha/m ²
Total Luas	402.86 Ha/m²

Sumber : Data Monografi. Kelurahan Juhut. 2020

Kampung Cinyurup Kelurahan Juhut Kecamatan Karangtanjung Provinsi Banten merupakan salah satu kawasan yang berada di sekitar Gunung Karang. Masyarakat yang tinggal disekitar kawasan tersebut berintegrasi dengan tanaman sayuran, tanaman pangan, dan tanaman perkebunan. Adapun jenis tanaman yang telah dibudidayakan di kelurahan ini seperti sayuran organik misalnya wortel, tomat, jagung, kacang tanah, buncis, ubi jalar, ubi kayu, bunga matahari, dan talas beneng. Saat ini tanaman yang menjadi primadona atau ikon dalam budidayanya adalah Talas Beneng. Talas Beneng merupakan salah satu jenis talas, yang banyak tumbuh secara liar di sekitar Kampung Cinyurup. Tanaman ini dulunya belum banyak mendapat perhatian dari masyarakat karena di anggap tidak bernilai ekonomi dan memiliki kandungan kadar oksalat yang tinggi. Padahal disisi lain talas beneng memiliki potensi kandungan nutrisi cukup bagus. Meliputi kandungan protein 2,01%, karbohidrat 18,30%, Lemak 0,27%, pati 15,21%, dan kalori 83,7% kkal. Maraknya isu krisis pangan yang melanda Indonesia dan melihat kandungan nutrisi pada tumbuhan talas beneng cukup besar maka Pemerintah Provinsi Banten, Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP), dan

Badan Ketahanan Pangan Daerah (BKPD) Provinsi Banten membuat program pemanfaatan dan pengolahan tumbuhan talas beneng menjadi produk unggulan yang bernilai ekonomi dengan melibatkan langsung peran masyarakat sekitar. Adanya program tersebut dari pihak BPTP melakukan pembinaan secara berkelanjutan mulai dari cara budidaya dengan benar, cara menurunkan kadar okasalat, dan cara memproduksi produk-produk dari olahan talas beneng seperti menjadi tepung, kripik, dan olahan makanan lainnya. Melalui kegiatan-kegiatan tersebut Kelurahan Juhut kini menjadi salah satu desa percontohan dalam pengembangan dan pemanfaatan komoditas pertanian (Hermita, 2015)

Gabungan Kelompok Tani (Gapoktan) Juhut Mandiri

Di Kelurahan Juhut terdapat Gapoktan Juhut Mandiri yang terbentuk sejak tahun 2009, dan terdiri dari 13 kelompok tani dengan jumlah sebanyak 159 orang anggota. Guna mempermudah pembinaan oleh penyuluh maka dibentuklah kelompok tani dalam 4 zona sebagai berikut:

Zona I : Kelompok Tani Karya Mandiri

Kelompok Tani Taruna Mandiri

Kelompok Tani Cinyuruh Mandiri

Kelompok Tani Makmur Mandiri

Kelompok Wanita Tani Bina Mandiri

Zona II: Kelompok Tani Jaya Mandiri

Kelompok Tani Ciodeng Mandiri

Kelompok Wanita Tani Cibal Mandiri

Zona III: Kelompok Tani Citaman Mandiri

Zona IV : Kelompok Wanita Tani Harapan Mandiri

Kelompok Tani Suka Mandiri

Kelompok Tani Makmur Mandiri

Kelompok Tani Noval Mandiri.

Dari ke 13 kelompok Tani (KT) dan Kelompok Wanita Tani (KWT) yang membudidayakan talas beneng adalah KT Karya Mandiri, KT Citaman Mandiri dan KT Makmur Mandiri, serta KWT Bina Mandiri adalah kelompok yang khusus mengolah talas beneng menjadi berbagai produk olahan.

Kelompok Wanita Tani (KWT) Bina Mandiri adalah bagian dari Gapoktan Juhut Mandiri yang terbentuk sejak tahun 2004, dengan susunan pengurus sebagai

beriku: Ketua : Ibu Maryana
Sekretaris : Ibu Juheni
Bandahara : Ibu Masliha
Seksi Olahan : Ibu Nurhayati
Ibu Mutriyah
Anggota : 12 orang

Berdasarkan informasi yang di dapat, sejarah awal terbentuknya KWT Bina Mandiri ini karena:

1. para ibu-ibu hanya sifatnya membantu kelompok tani yang terdiri dari bapak-bapak semua untuk kegiatan penyiangan di kebuntalas beneng, masak-masak kalau ada kegiatan kelompok tani, sehingga seifatnya hanya membantu saja.
2. Pada umumnya pendidikan masyarakat dan wanita masih rendah sehingga talas hanya direbus saja dan dikonsumsi untuk kebutuhan sehari-hari. Muncul rasa malu para wanita bila sedang makan talas beneng rebus dan dilihat orang luar desa, karena anggapan mereka makan talas adalah lambang rendahnya ekonomi mereka yang menganggap talas adalah makanan dari tumbuhan liar.
3. Pada akhirnya datanglah Penyuluh Pertanian Lapang dari Pandeglang yaitu Pak Dudi yang melatih para wanita membuat olahan yang berbahan baku talas beneng

Sejak mendapatkan pelatihan tersebut, semangat para wanita tani meningkat dan sampai sekarang berbagai olahan produk yang berbahan baku talas beneng sudah mereka buat yaitu tepung talas, keripik talas, brownis talas, donat talas, getuk talas

(balok), choco chip talas, kue kering pabulon dan lain-lain. Hanya saja sangat disayangkan mereka tidak kontinyu berproduksi dengan alasan terkendala pemasaran. Hal yang menguntungkan bagi KWT Bina Mandiri ini adalah seringnya Gapoktan Juhut Mandiri mendapat kunjungan dari berbagai pihak dari luar Kelurahan Juhut, bahkan dari luar Kabupaten dan luar pulau, baik yang menginap di Home Stay yang ada di Kampung Cinyurup ataupun tidak untuk kagiatan pelatihan yang berkaitan dengan talas beneng. Pada kesempatan inilah dimanfaatkan oleh KWT untuk menjual dan menerima pesanan berbagai produk olahan talas beneng. Keuntungan yang didapat dari penjualan produk disisihkan 10 % untuk kas KWT dan dibagi-bagi dengan yang terlibat dalam kegiatan tersebut.



Gambar 2. Lahan budidaya Talas Beneng. Gambar 3. Bonggol Umbi Talas



Gambar 4. Umbi Talas Beneng

Menurut BPTP Banten (2020) Tidak harus nasi, talas menjadi salah satu solusinya. Talas dapat dijadikan bahan pengganti nasi karena merupakan salah satu sumber karbohidrat potensial (90%). Banten menjadi salah satu produsen talas di Indonesia. Talas Banten yang terkenal adalah Talas Beneng (Besar dan Koneng) yang berasal dari wilayah Kabupaten Pandeglang.

Talas Beneng adalah talas lokal khas yang tumbuh subur dan liar di sekitar Gunung Karang, Kampung Cinyurup, Kelurahan Juhut Kecamatan Karang Tanjung Kabupaten Pandeglang. Masyarakat setempat telah mengenal dan memanfaatkan umbi Talas Beneng menjadi berbagai olahan pangan. Bahkan, kini daunnya juga telah bernilai ekonomi yang cukup menggiurkan.

Saat ini, Talas Beneng telah dibudidayakan dan telah berkembang ke-11 kecamatan, di antaranya Kecamatan Jiput, Kecamatan Cisata, Kecamatan Mandalawangi, dan Kecamatan Pandeglang. Potensi produksi Talas Beneng sangat bergantung pada faktor lingkungan berupa tingkat kesuburan lahan dan ketersediaan air, dan cara budidaya petani. Cara budidaya tanaman meliputi aplikasi pemupukan, jarak tanam yang digunakan, sumber/asal benih, dan pemeliharaan tanaman. Jarak tanam sangat berpengaruh pada produktivitas. Jarak tanam yang digunakan umumnya berkaitan dengan pola tanam. Umumnya, masyarakat menggunakan pola tumpang sari, Talas Beneng ditanam dalam kebun campuran atau di bawah tegakan sehingga jarak tanam mengikuti pola populasi yang ada. Untuk pola tanam monokultur, umumnya menggunakan jarak tanam 1 x 1 m. Populasi tanaman dengan monokultur pada setiap 10.000 m² berkisar antara 600-1000 tanaman. Untuk benih yang digunakan, akan bervariasi pertumbuhannya bergantung asal benihnya. Benih yang berasal dari bonggol sisa panen umumnya akan lebih cepat tumbuh dan berumbi dibandingkan dengan benih yang berasal dari anakan.

Panen akan dilakukan saat Talas Beneng berumur sekitar 8-12 bulan, umbi bonggol akan mencapai hasil 2 - 3 kg per tanaman, jauh lebih berat/besar daripada yang berasal dari anakan yang berkisar sekitar 0.7 - 1 kg per tanaman.

Analisis Usaha Olahan Talas Beneng

A. Biaya Produksi Usaha Olahan Talas Beneng

1. Analisis Biaya Produksi Donat Talas Beneng

Salah satu bentuk olahan talas beneng adalah donat, yang diproduksi oleh KWT Bina Mandiri. Hanya saja sampai saat ini mereka belum kontinyu berproduksi, jadi mereka akan produksi bila ada pemesanan saja. Padahal donat yang mereka produksi dari aspek rasa sudah tidak kalah bersaing dengan yang sudah banyak dipasarkan. Kemasan mereka sudah sangat bagus, dimana mereka kemas dalam bentuk boks seperti terlihat pada Gambar dibawah. Secara perhitungan biaya yang sederhana sebenarnya usaha ini sudah menguntungkan terlihat dari arus pengeluaran dan biaya seperti terlihat di bawah ini:

Bahan	Satuan	Jumlah	Nilai Aktual
Fermipan	Rp. 7000/Bungkus	1 bungkus	Rp.7000
Telur	Rp. 24.000/kg	0,25 kg	Rp. 6000
Terigu	Rp. 10.000/kg	0.5 kg	Rp. 5000
Talas Beneng	Rp. 2000/Kg	1 kg	Rp. 2000
Minyak Sayur	Rp.15.000/Liter	1 Liter	Rp. 15.000
Mentega	Rp.30.000/kg	0,5 kg	Rp. 15.000
Seres	Rp.15.000/Bungkus	1 Bungkus	Rp. 15.000
Keju	Rp.14.000/Bungkus	1 Bungkus	Rp. 14.000
Gula Halus	Rp.7000/Bungkus	1 Bungkus	Rp. 7000
Mika	Rp. 14.000/pak	0,5 pak	Rp. 7000
Total			Rp. 93.000



Gambar 5. Donat Talas Beneng Produksi KWT Bina Mandiri

2. Analisis Biaya Produksi Brownies Talas Beneng.

Bolu brownis adalah salah satu produk olahan talas beneng yang paling banyak diminati dan dipesan oleh konsumen. Sama seperti donat talas KWT ini akan berproduksi bila ada pesanan saja. Kebetulan lokasi KWT itu berdekatan dengan Gapoktan yang sering menerima tamu bahkan kegiatan pelatihan sehingga banyak tamu yang pesan untuk oleh-oleh. Hanya saja mereka KWT bersifat pasif dan menunggu saja, berproduksi bila ada pesanan dan bila tidak ada pesanan mereka beraktivitas seperti biasa sebagai ibu rumah. Bolu brownies yang mereka produksi dan kemasannya sudah bagus sekali dan tidak kalah bersaing dengan brownies yang banyak dijual dipasaran, seperti Gambar di bawah bolu dan kemasannya bolu browniesnya.



Gambar 6. Bolu Brownies Produksi KWT Bina Mandiri

Dari aspek rasa sudah enak, dari aspek kemasan sudah bagus, harga sesuai dengan harga pasar dan secara sederhana hitungan biaya produksi seperti terlihat pada Tabel berikut dan usaha olahan bolu brownies ini menguntungkan.

Bahan	Satuan	Jumlah	Nilai Aktual
Telur	Rp.24.000/Kg	1 kg	Rp. 24.000
Tepung Talas	Rp. 20.000/Kg	1 kg	Rp. 20.000
Gula Pasir	Rp.12.000/kg	0,5 Kg	Rp. 6000
SP	Rp. 7000/ pcs	1 pcs	Rp. 7000
Susu Bubuk	Rp. 5000/Bungkus	2 bungkus	Rp. 10.000
Coklat	Rp. 15.000/Batang	2 Batang	Rp. 30.000
Mentega	Rp. 15.000/Kg	1 Kg	Rp. 15.000
Keju	Rp. 14.000/Bungkus	1 Bungkus	Rp. 14.000
Ceres	Rp. 15.000/Bungkus	1 Bungkus	Rp. 15.000
Mika	Rp. 2000/ Pcs	8 Pcs	Rp. 16.000
Kertas Roti	Rp. 5000/Pcs	1 pcs	Rp. 5000
Total			Rp. 162.000

3. Analisis Biaya Produksi Kripik Talas Beneng

Bentuk olahan talas beneng yang sejak dulu sudah dilakukan oleh ibu-ibu dalam KWT Bina Mandiri adalah membuat keripik talas. Keripik talas walau secara kelompok mereka berproduksi bila ada pesanan saja, tapi secara mandiri mereka kontinyu berproduksi, dimana isteri yang membuat keripik talas dan suami yang menjual nya keliling mencari konsumen. Usaha olahan keripik talas ini yang paling menguntungkan karena tidak banyak biaya produksi yang dikeluarkan, seperti secara sederhana analisis biaya nya seperti terlihat pada Tabel di bawah ini.

Bahan	Satuan	Jumlah	Nilai Aktual
Talas Beneng	Rp. 2000/kg	5 Kg	Rp. 10.000
Minyak Goreng	Rp. 13.000/Liter	2 Liter	Rp. 26.000
Bubuk perasa	Rp. 3500/Bungkus	3 bungkus	Rp. 10.000
Plastik Packing	Rp.7000/pak	1 pak	Rp. 7000
Total			Rp. 53.000



Gambar 7. Keripik Talas Produksi KWT Bina Mandiri.

4. Analisis Biaya Produksi Tepung talas Beneng

Produk olahan yang menjadi bahan baku produk donat dan bownies adalah tepung talas beneng. Produk ini akan mudah pengadaannya bila cuaca dan sinar matahari bagus, karena proses pengeringan talas yang sudah di iris-iris sebelum dilakukan proses penepungan bergantung pada sinar matahari. Pada umumnya mereka memproduksi dalam skala kecil, misalnya sekali produksi hanya memerlukan 10 kg talas beneng segar dan setelah di proses hanya dapat tepung 2 kg saja. Biaya produksi secara sederhana dapat dilihat seperti pada Tabel berikut ini:

Bahan	Harga	Jumlah	Nilai Aktual
Talas Beneng	Rp. 2000/kg	10 Kg	Rp. 20.000
Plastic Packing	Rp. 7000/pack	1 pack	Rp. 7000
Total			Rp. 27.000



Gambar 8. Tepung Talas Produksi KWT Bina Mandiri.

B. Analisis Usaha Olahan Talas Beneng

Dari analisis biaya sederhana yang dipaparkan di atas maka dapat dibuat analisis Kelayakan usaha dari berbagai olahan produk yang berbahan baku talas beneng, yaitu donat talas, brownies talas, keripik talas dan tepung talas seperti terlihat pada Tabel berikut ini :

Produk	Jumlah produksi (Q)	Harga satuan (P)	Penerimaan TR = (P x Q)	Biaya produksi (TC)	Pendapatan (TR – TC)	R/C Rasio $\left(\frac{TR}{TC}\right)$
Donat	60 Pcs	Rp.2000	Rp. 120.000	Rp. 93.000	Rp. 27.000	1.29
Brownies	8 Box	Rp.3000	Rp. 240.000	Rp.162.000	Rp. 78.000	1.48
Keripik	2 kg	Rp.4000	Rp. 80.000	Rp. 53.000	Rp. 27.000	1.50
Tepung	2 kg	Rp.2000	Rp. 40.000	Rp. 27.000	Rp. 13.000	1.48
Total			Rp. 480.000	Rp.335.000	Rp. 145.000	1.43

Usahatani adalah himpunan dari sumber-sumber alam yang terdapat dari tempat itu yang diperlukan untuk produksi pertanian seperti tubuh tanah dan air, sinar matahari, bangunan-bangunan yang didirikan diatas tanah dan sebagainya. Usahatani dapat berupa usaha bercocok tanam atau memelihara ternak. Dalam ekonomi pertanian dibedakan pengertian produktivitas dan pengertian produktivitas ekonomis daripada usahatani (Angga, S. 2019).

Berdasarkan Tabel Analisis Usaha Talas Beneng dapat di jelaskan pada olahan donat dalam sekali produksi yang menggunakan 1 kg talas beneng mampu menghasilkan 60 pcs donat dengan biaya produksi sebesar Rp. 93.000. harga jual untuk tiap buah donat seharga Rp. 2000. Menurut Rapar, L, N, dkk (2012), penerimaan usahatani merupakan perkalian banyaknya produksi dengan harga jual oleh produsen. Penerimaan usahatani diperoleh dengan mengkalikan hasil produksi dalam satu kali musim tanam dengan harga yang berlaku saat itu. Penerimaan usahatani dapat dipengaruhi oleh produksi yang diperoleh dan harga yang berlaku (Yasa, 2017).

Penerimaan yang didapat sebesar Rp. 120.000. Pendapatan merupakan hasil dari banyaknya penerimaan dikurangi dengan biaya-biaya yang dikeluarkan selama proses produksi (Angga, 2019). Lebih lanjut Azzura, dkk (2017), bahwa faktor-faktor yang meempengaruhi pendapatan petani adalah produksi, harga jual produk, dan penerimaan. Semakin tinggi harga jual produknya, maka semakin besar pula penerimaan yang diterima oleh petani tersebut dan semakin besar jumlah penerimaan yang diterima oleh petani, maka semakin besar pendapatan yang diperoleh petani tersebut Pendapatan yang diterima usaha olahan donat sebesar Rp. 27.000.

Analisis rasio penerimaan biaya (R/C ratio) merupakan salah satu cara dalam mengetahui perbandingan total penerimaan dengan biaya total yang dikeluarkan. Rasio total penerimaan atas total biaya mencerminkan seberapa besar pendapatan yang diperoleh setiap satu-satuan biaya yang dikeluarkan (Mardani., et al, 2017). Nilai R/C ratio dari produksi olahan talas beneng menjadi donat dalam sekali produksi sebesar

1.29 yang artinya bahwa setiap biaya yang dikeluarkan sebesar Rp.1 maka penerimaan yang didapat Rp.1.29. Berdasarkan hasil tersebut menunjukkan bahwa olahan talas beneng menjadi donat layak untuk terus dijalankan.

Analisis usaha olahan talas beneng pada olahan brownis dalam sekali produksi menggunakan 1 kg tepung beneng dapat menghasilkan 8 kotak kue brownis dengan harga jual perkotaknya Rp. 30.000. Biaya produksi yang dikeluarkan untuk membuat brownis ini sebesar Rp.162.000. Penerimaan yang diterima pada satu kali proses produksi ini menghasilkan Rp. 240.000 sehingga pendapatan yang diterima sebesar Rp. 78.000. Analisis R/C ratio produksi brownis talas beneng ini sebesar 1.48 menunjukkan bahwa produksi olahan talas beneng menjadi brownis layak untuk dijalankan karena nilai R/C ratio >1 yang artinya setiap biaya dikeluarkan sebesar Rp.1 maka penerimaan yang didapat Rp.1.48

Analisis usaha olahan talas beneng pada olahan kripik talas ini dalam 1 kali produksi menggunakan 5 kg talas beneng menghasilkan 2 kg kripik talas beneng. Kripik talas beneng yang dijual terdapat berbagai macam pilihan rasa seperti original, keju, balado dengan harga jual per kilo Rp. 40.000 dengan kemasan ekonomis dijual Rp. 10.000. Biaya produksi yang dikeluarkan dalam proses produksi sebesar Rp. 53.000. Penerimaan yang didapatkan dalam produksi ini sebesar Rp. 80.000 sehingga pendapatan yang diterima sebesar Rp.27.000. Analisis R/C ratio keripik talas beneng ini sebesar 1.5 menunjukkan bahwa produksi olahan talas beneng menjadi kripik layak untuk dijalankan karena nilai R/C ratio >1 yang artinya setiap biaya dikeluarkan sebesar Rp.1 maka penerimaan yang didapat Rp.1.5

Analisis usaha olahan talas beneng pada olahan tepung talas beneng dari 10 kg menghasilkan 2 kg tepung beneng. Harga jual tepung talas beneng seharga Rp. 20.000/kg. Biaya produksi yang di keluarkan dalam proses pembuatan tepung talas beneng sebesar Rp. 27.000. Penerimaan yang dihasilkan dalam proses produksi ini adalah Rp. 40.000 sehingga pendapatan yang diterima sebesar Rp. 13.000. Analisis

R/C ratio tepung talas beneng ini sebesar 1.48 menunjukkan bahwa produksi olahan talas beneng menjadi tepung talas beneng layak untuk dijalankan karena nilai R/C ratio >1 yang mana setiap biaya dikeluarkan sebesar Rp.1 maka penerimaan yang didapat Rp.1.48. Analisis usaha olahan talas beneng total produksi dari keempat olahan sebesar Rp. 335.000, penerimaan yang didapatkan dari keempat olahan talas beneng sebesar Rp. 480.000. Pendapatan yang diterima dari usaha olahan talas beneng sebesar Rp. 145.000. Angka-angka diatas ini dapat lebih apabila produksinya lebih banyak lagi.

Talas Sebagai Sumber Pangan Alternatif

Talas beneng telah terpilih sebagai salah satu komoditas yang di dorong untuk peningkatan eksportnya melalui Program Tiga Kali Ekspor atau GratiSks (Bardono, S. 2020). Talas beneng tumbuh secara liar di lereng-lereng dan kaki Gunung Karang, Kabupaten Pandeglang. Namun lama kelamaan telah dibudidayakan oleh masyarakat dan sekarang menjadi komoditas andalan Provinsi Banten. Talas beneng merupakan jenis ubi-ubian asli Pandeglang yang penanaman dan pengelolaannya telah berhasil dikembangkan warga kelompok tani yang dapat disajikan dalam berbagai bentuk seperti keripik kue dan bahan dasar penganan lainnya.

Bagian yang dapat dimakan dari talas ini cukup banyak. Batang umbi berumur lebih dari dua tahun, panjang mencapai 120 cm dengan bobot 42 kg dan ukuran lingkaran luar 50 cm. Talas banten memiliki kadar protein, mineral dan serat pangan yang relatif tinggi. Tepung yang dihasilkan memiliki kadar oksalat rendah dan berwarna cerah. Beberapa formulasi produk olahan dari tepung talas banten telah dihasilkan, seperti brownies, bakpao, dan kue kering.

Pengolahan produknya yang hingga saat ini cenderung konvensional seperti dikukus, digoreng dan tidak dikomersialisasikan, padahal tanaman ini merupakan spesifik lokasi sehingga mempunyai nilai strategi sebagai bahan pangan lokal untuk ketahanan pangan. Talas beneng memiliki potensi yang besar untuk dikembangkan sebagai sumber pangan lokal. Ukurannya yang besar dengan kadar protein yang tinggi serta warna kuning yang menarik adalah kelebihan yang dimiliki talas beneng yang

menjadi ciri khas yang tidak dimiliki talas jenis lain. Walaupun kadar oksalatnya tinggi, dengan perlakuan perendaman dalam garam dapat menurunkan kadar oksalat. Pengolahan tepung menjadi aneka produk akan memperluas pemanfaatan talas beneng dalam upaya mendukung ketahanan pangan (<http://www.litbang.pertanian.go.id>).

Banten menjadi salah satu produsen talas di Indonesia. Talas Banten yang terkenal adalah Talas Beneng (Besar dan Koneng) yang berasal dari wilayah Kabupaten Pandeglang. Talas Beneng adalah talas lokal khas yang tumbuh subur dan liar di sekitar Gunung Karang, Kampung Cinyurup, Kelurahan Juhut Kecamatan Karang Tanjung, Kabupaten Pandeglang. Masyarakat setempat telah mengenal dan memanfaatkan umbi Talas Beneng menjadi berbagai olahan pangan. Bahkan, kini daunnya juga telah bernilai ekonomi yang cukup menggiurkan. Saat ini, Talas Beneng telah dibudidayakan dan telah berkembang ke-11 kecamatan, di antaranya Kecamatan Jiput, Kecamatan Cisata, Kecamatan Mandalawangi, dan Kecamatan Pandeglang. Potensi produksi Talas Beneng sangat bergantung pada faktor lingkungan berupa tingkat kesuburan lahan dan ketersediaan air, dan cara budidaya petani. Cara budidaya tanaman meliputi aplikasi pemupukan, jarak tanam yang digunakan, sumber/asal benih, dan pemeliharaan tanaman.

Talas Beneng bisa menjadi salah satu sumber pangan alternatif karena memiliki berbagai keunggulan. Diantaranya, setiap saat bisa dipanen, tidak mengenal masa kadaluarsa panen, semakin lama maka akan semakin tumbuh besar. Bahkan hingga umur 2.5 tahun, bobot umbinya bisa mencapai lebih dari 40 kg. Seperti tanaman kelapa, tidak ada yang terbuang dari bagian tanaman Talas Beneng baik umbi sebagai sumber pangan, batang sebagai sumber bahan pakan ternak, dan daunnya dengan kandungan zero nikotin sehingga menjadi bahan baku rokok herbal. Pemerintah dan pelaku usaha optimis bahwa komoditas ini dapat memberdayakan masyarakat dan meningkatkan pendapatannya. Ketua Asosiasi Pelaku Usaha Talas Beneng, Ardi Maulana pada Temu Teknologi

BPTP Banten pada Rabu (09/09/2020) mengatakan umbi basah Talas Beneng telah diekspor ke Belanda melalui Jawa Timur (Malang). Rata-rata pengiriman 16 ton per minggu. Permintaan ekspor ke Belanda mencapai 70-90 ton/bulan. Harga yang ditawarkan berkisar Rp.1.500 – 2.500/kg. Tingginya permintaan tersebut, Ardi membuka peluang bermitra dengan petani lainnya. Bahkan saat ini, pihak pengusaha Korea Selatan telah melakukan permintaan umbi sebesar 300 ton/bulan dan belum terpenuhi. Di dalam negeri, permintaan Talas Beneng juga cukup tinggi. Permintaan di luar wilayah Banten mencapai 190 ton per bulan dan baru terpenuhi sebesar 10 ton. Untuk daun, permintaan ekspor berupa daun kering per bulan mencapai 340 ton. Namun, hingga kini baru terpenuhi sebanyak 18 ton/bulan ke Australia. Peluang pasar ekspor lainnya adalah permintaan dari Malaysia sebesar 40 ton/bulan dan New Zealand sebesar 100 ton/bulan. Permintaan ekspor Talas Beneng dalam bentuk gaplek telah dilirik oleh India dan Turki, masing-masing sebesar 50 ton/bulan (BPTP Banten 2020)

Prospek Pengembangan Usaha Pengolahan Umbi Talas

Kita sering dengar pernyataan bahwa seorang entrepreneur itu adalah orang yang jatuh 10 kali dan bangkit 11 kali, itu artinya tersirat bahwa seorang dalam melakukan usaha pasti akan menghadapi kegagalan sebelum mencapai sukses. Begitu juga halnya dengan usaha yang dilakukan oleh KWT Bina Mandiri ini memiliki kekuatan, kelemahan, peluang dan ancaman dalam proses pengembangannya. Hal tersebut dapat digambarkan dalam matriks berikut ini.

Tabel 5. Analisis SWOT Usaha Pengolahan Umbi Talas Oleh KWT Bina Mandiri.

<p style="text-align: center;">Kekuatan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tersedianya SDM yang banyak. • Pengalaman KWT yang cukup lama • Produk yang dijual banyak diminati • Lokasi KWT dekat dengan kegiatan Gapoktan • Gapoktan sering menerima tamu berkaitan dengan usaha talas beneng. • Bahan baku talas cukup tersedia. • Motivasi anggota yang mau berkembang tinggi. 	<p style="text-align: center;">Kelemahan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Terkendala ketersediaan modal • Kesibukan dalam mengurus keluarga • Akses pemasaran yang kurang. • Anggota KWT yang kurang percaya diri. • Masih banyak orang yang belum tahu talas beneng. • Nama talas beneng masih kalah dengan nama talas bogor. • Olahan talas beneng belum banyak dikenal secara luas.
<p style="text-align: center;">Peluang</p> <ul style="list-style-type: none"> • Semua orang sudah kenal talas. • Banten culture heritage sebagai destinasi wisata ada di Kelurahan Juhut. • Banyak destinasi wisata di Pandeglang. • Provinsi Banten sebagai Provinsi Baru banyak mendapat perhatian pemerintah. 	<p style="text-align: center;">Ancaman</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kurangnya pembinaan pada KWT tentang cara pemasaran. • Harus bersaing dengan produk olahan lain yang sudah terkenal. • Harga harus bersaing dengan produk yang sudah banyak dikenal. • KWT harus selalu berinovasi dalam membuat produk olahan sesuai dengan minat pasar.

<ul style="list-style-type: none"> • Sering mendapat pembinaan dari pemerintah pusat dan daerah. • Media komunikasi secara virtual sangat berpotensi dalam menggalang link dengan pihak luar. 	<ul style="list-style-type: none"> •
---	---

Berdasarkan analisis SWOT di atas maka dalam upaya pengembangan usaha KWT Bina Mandiri yang mempunyai prospek, dapat diterapkan beberapa strategi yaitu :

S-O : Strategi dengan menggunakan kekuatan yang ada untuk memanfaatkan peluang maka Sumberdaya manusia yang banyak dan berpengalaman, keberadaan Gapoktan yang sering mendapat kunjungan, bahan baku tersedia serta motivasi anggota KWT yang tinggi dapat dijadikan dasar pengembangan usaha talas beneng, dimana Dijadikannya Kelurahan Juhut sebagai salah satu destinasi wisata, sebagai provinsi baru Banten sering sekali mendapat pembinaan baik dari Daerah ataupun Pusat, serta disukung media komunikasi yang semakin bervariasi melalui media social.

W-O : Strategi dengan meminimalkan kelemahan untuk memanfaatkan peluang, maka perlu dilakukan dan diberikan pelatihan dan pembinaan tentang strategi memasarkan produk dan teknik komunikasi guna meningkatkan rasa percaya diri anggota dalam berhadapan dengan pihak luar sehingga usaha olahan talas beneng lebih dikenal lagi .

S-T : Strategi yang menggunakan kekuatan untuk mengatasi ancaman, maka KWT Bina Mandiri harus terus berinovasi dalam membuat variasi produk olahan talas beneng, supaya bisa bersaing dengan produk sejenis yang dihasil pesaing.

W-T : Strategi yang meminimalkan kelemahan dan menghindari ancaman, maka perlu dilakukan peningkatan permodalan, pengelolaan manajemen waktu dan rasa percaya diri anggota KWT, mencari akses pasar yang lebih luas, promosi hasil olahan produk

talas beneng dengan cara memberikan pembinaan pada anggota KWT Bina Mandiri baik berkaitan dengan pemasaran, harga jual serta inovasi tentang olahan produk yang lebih bervariasi lagi..

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan pembahasan yang telah dikemukakan di atas maka dapat disimpulkan sebagai berikut ini :

1. Dari luas wilayah Kelurahan Juhut 402, 86 hektar, seluas 112,85 hektar untuk alokasi tanaman perkebunan. Dari areal seluas itu sebesar 15 ha untuk budidaya talas beneng dan 5 ha untuk budidaya bibit talas beneng yang dikelola oleh Gapoktan Juhut Mandiri. Dari potensi luas areal budidaya talas beneng dapat diperkirakan produksi yang didapat sebanyak 75 ton dengan masa panen umur 9-12 bulan. Apabila talas beneng dipanen pada umur 2 tahun maka produksi yang di dapat sekitar 150 ton
2. Produk olahan umbi talas beneng yang sudah diproduksi oleh KWT Bina Mandiri di Kelurahan Juhut adalah tepung talas beneng, keripik talas beneng, brownies talas beneng, donat talas beneng, choco chip talas beneng, getuk talas beneng, kue kering pabulon dan kering talas beneng.
3. Prospek pengembangan talas beneng ke depannya sebagai pangan lokal sangat baik, dengan melihat kekuatan, kelemahan, peluang dan ancaman yang ada , maka kegiatan KWT Bina Mandiri ini memiliki prospek yang potensial untuk dikembangkan dengan cara memanfaatkan sumberdaya yang ada untuk pengembangan usaha yang berbahan baku talas, dengan cara memberikan pelatihan tentang manajemen usaha, Strategi pemasaran, dan berinovasi dalam membuat berbagai variasi produk olahan.

Saran

Berdasarkan pembahasan yang telah dilakukan dan dari observasi lapang yang dilihat di lapangan, maka beberapa saran dapat dikemukakan seperti berikut ini :

1. Pembinaan terhadap kegiatan KWT secara intensif perlu terus digalakkan guna memotivasi anggota untuk terus berkreasi dengan olahan produk yang berbahan baku talas beneng, seperti membuat mie talas beneng, beras talas beneng, macaroni talas beneng, dan gaplek talas beneng yang permintaannya sangat tinggi dan belum bisa dipenuhi serta aneka olahan lainnya.
2. Pelatihan tentang strategi memasarkan produk di era digital ini perlu diberikan kepada KWT sehingga mereka dapat dengan sendiri mencari dan mengembangkan pasar produknya.
3. Untuk meningkatkan rasa percaya diri pengurus dan anggota KWT perlu instansi terkait memberikan pelatihan tentang "*Public Speaking*".

DAFTAR PUSTAKA

- Angga, S. 2019. Analisa Pendapatan Usaha Tani Cabai Merah (*Capsicum annum* L.) Studi Kasus : Kelompok Tani “ Desa Sidodadi, Kecamatan Beringin, Kabupaten Deli Serdang. Medan : Universitas Muhammadiyah Sumatra Utara.
- Azzura, D. dkk. 2017. Analisis Pendapatan Usahatani Sayur-Sayuran Dan Faktor-Faktor Yang Mempengaruhinya Di Kecamatan Darussalam Kabupaten Aceh Besar. Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah Volume 2, Nomor 3, Agustus 2017 www.jim.unsyiah.ac.id/JFP
- Bardono, Setiyo. 2020. BPTP Banten Sususn Petunjuk B udidaya Talas Beneng. 30 Oktober 2020. Tecnologi-Indonesia. Com. Disitir 12 Maret 2021.
- BPTP Banten. 2020. Beneng Si Talas Raksasa Dari Banten. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian, Banten. E-mail: bptp-banten@litbang.pertanian.go.id.
- Badan Pusat Statistik. 2017. Industri Besar Dan Sedang.www.bps.go.id/subject/9/industri-besar-dan-sedang.html
- Dasrifah, E. Haris, B: Meilan, J. 2010 Analisis Perilaku Konsumen Dalam Pembelian Produk Sayuran Di Pasar Modern Kota Bekasi. Jurnal Agribisnis dan Pengembangan Wilayah Vol. 1 No. 2 Juli 2010..
- Firdaus, Muhammad. 2008. Manajemen Agribisnis. Penerbit Bumi Aksara, Jakarta.
- Hariandja, Marihot, T, E. 2002. Manajemen Sumberdaya Manusia. PT. Gramedia Widiasarana Indonesia.
- Hermanto dan Dewa. 2007. Rancangan Kelembagaan Tani Dalam Implementasi Prima Tani Di Sumatera Selatan. Analisis Kebijakan Pertanian. Vol. 5(2), Juni 2007. Pusat Analisis Sosek dan Kebijakan Pertanian, Bogor.
- Hermita, N. 2015. Potensi Agrowisata Sebagai Upaya Tindakan Konservasi Guna Mewujudkan Pembangunan Berkelanjutan (Studi Kasus Di Kampung Cinyurup Kelurahan Juhut Kecamatan Karangtanjung Kabupaten Pandeglang Provinsi

- Banten). *Agrologia. Jurnal Ilmu Budidaya Tanaman*. Vol. 4 No. 2, Ambon, Oktober 2015.. ISSN 2301-7287.
- Husein, U. 2005. *Metode Penelitian untuk Skripsi dan Tesis Bisnis*. Penerbit PPM.
- Mardani., T.M. Nur., Satriawan H. 2017. Analisis Usaha Tani Tanaman Pangan Jagung di Kecamatan Juli Kabupaten Bireuen./ *Jurnal S. Pertanian*/. 203-212
- Pemerintah Kabupaten Kota Bogor. 2013. *Laporan Akuntabilitas Kinerja*. Penerbit Pemerintah Kabupaten Bogor.
- Pieris, Karen, W, D. 2015. Ketahanan dan Krisis Pangan Dalam Perspektif Malthus, Dependensi dan Gender (Women In Development). *Jurnal Hubungan International Tahun VIII No. 1*. Januari-Juni 2015.
- Purwanto, H. 2009. Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian. *Jurnal Ilmu-ilmu Pertanian* 5 (1) : 15 – 19.
- Rapar. L. N., dkk. 2013. Analisis Pendapatan pedagan Bunga Hias di Kelurahan Kakaskasen Kota Tomohon. Fakultas Agribisnis Universitas Sam Ratulangi. Sumatra Utara.
- Rawuh, Sugeng. 2008. Penghilang Rasa Gatal Pada Talas. <http://yellashakti.wordpress.com/2008/01/30penghilang-rasa-gatal-pada-talas>.
- Saragih. B. 2001. *Agribisnis. Paradigma Baru Pembangunan Ekonomi Berbasis Pertanian*. Penerbit PT. Surveyor Indonesia.
- Simanjuntak, P.Herri F, Riska, D. 2014. Prospek Pengembangan Usaha Dodol Pepaya (*Carica papaya L*) pada Home Industri :Dua Saudara” Desa Tebat Monok Kecamatan Kepahiang, Kabupaten Kepahiang.*Jurnal Agritepa Vol 1 No. 1*, Juni 2014.
- Suwardi, S, Zuriani, Z danMurdani, B. 2016. Prospek Pengembangan Usahatani Melon Kecamatan Muara Baru dan Dewantara Kabupaten Aceh Utara. *Jurnal Agribisnis Universitas Malikussaleh. Vol 1 No. 1 Tahun 2016*
- Yani, Asmah, Farida. 2015. *Kajian dan Pengembangan Jenis-jenis Talas Di Kabupaten Bogor*. Universitas Nasional.
- Koswara, S. 2013. *Teknologi Pengolahan Umbi-umbian : Pengolahan Umbi Talas*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

JADWAL PENELITIAN
Jadwal kegiatan penelitian tentang Analisis Usaha Pengolahan Umbi Talas
Berskala Rumah Tangga Dan Proses Pengembangannya

KEGIATAN	2020 – 2021					
	Sept.- Okt.	Nov. – Des.	Jan – April	Mei – Juli	Agust	Sept
Survey awal dan perizinan	x x x x					
Uji coba kuesioner	x x	x x				
Wawancara dan observasi lapang serta FGD		x x	x x x x			
Pengolahan dan Analisis Data			x x x x x	x x x x		
Pelaporan				x x	x x x x	
Seminar dan Publikasi						x x x x

DAFTAR LAMPIRAN

1. Rincian Biaya Penelitian

No.	Jenis Kegiatan	Biaya
1.	Pembelian ATK	500.000
2.	Transportasi	
	Sewa Mobil : 1 x 5 hari x Rp 750.000,-	3.750.000
3	Konsumsi dan Akomodasi	
	Kegiatan FGD : 1 hari x 15 org x Rp 25.000,-	375.000
	Konsumsi : 4 org x 3 x 5 hari x Rp 25.000,-	1.500.000
	Penginapan	1.625.000
3.	Peralatan Pendukung Kuesioner dan FGD	1.000.000
4.	Dokumentasi	500.000
10.	Pengolahan dan analisa data	1.000.000
11.	Pelaporan	750.000
12.	Publikasi	1.000.000
	Total Biaya	12.000.000

Terhitung : Dua belas Juta Rupiah

2. Draft Jurnal Ilmiah

POTENSI PANGAN LOKAL BERBASIS TALAS BENENG DAN PROSPEK PENGEMBANGANNYA

Oleh:

Asmah Yani dan Wayan Rawiniwati
Fakultas Pertanian Universitas Nasional Jakarta
asmahyani@yahoo.com

ABSTRAK

Kabupaten Pandeglang Provinsi Banten ada produk pertanian unggulannya yaitu talas beneng, merupakan singkatan dari talas besar dan koneng (kuning) karena memang saat dikembangkan sejak 2008 lalu, jenis talas yang tumbuh di hutan di sekitar lereng Gunung Karang di Kabupaten Pandeglang ini, bentuk talasnya besar dan kuning. Talas Beneng mempunyai ukuran yang besar dengan kadar protein dan karbohidrat tinggi serta warna kuning yang menarik sehingga berpotensi untuk dikembangkan menjadi aneka produk pangan dalam upaya menunjang ketahanan pangan. Kelompok Wanita Tani Bina Mandiri dari sejak berdiri tahun 2007 sebagai salah satu KWT yang masuk dalam Gapoktan Juhut Mandiri sudah melakukan pengolahan produk yang bahan bakunya talas beneng. Melihat potensi talas beneng yangbada di Kelurahan Juhut menarik untuk diteliti tentang Potensi Pangan Lokal Berbasis Talas Beneng dan Prospek Pengembangannya. Penelitian dilakukan pada Kelompok Wanita Tani (KWT) Bina Mandiri diKelurahan Juhut, Kecamatan Karang Tanjung, Pandeglang pada bulan November 2020 - April 2021. Pengumpulan data dilakukan melalui wawancara menggunakan kuesioner dan melalui FGD dengan anggota KWT dan para tokoh masyarakat. Data yang diperoleh ditabulasi kemudian dilakukan analisis SWOT dapat disimpulkan bahwa dari areal seluas itu sebesar 15 ha untuk budidaya talas beneng dan 5 ha untuk budidaya bibibt talas beneng yang dikelola oleh Gapoktan Juhut Mandiri. Dari potensi luas areal budidaya talas beneng dapat diperkirakan produksi yang didapat sebanyak 75 ton dengan masa panen umur 9-12 bulan. Apabila talas beneng dipanen pada umur 2 tahun maka produksi yang di dapat sekitar 150 ton. Produk olahan umbi talas beneng yang sudah diproduksi oleh KWT Bina Mandiri di Kelurahan Juhut adalah tepung talas beneng, keripik talas beneng, brownies talas beneng, donat talas beneng, choco chip talas beneng, getuk talas beneng, kue kering pabulon dan kering talas beneng. Prospek pengembangan talas beneng ke depannya sebagai pangan lokal sangat baik, dengan melihat kekuatan, kelemahan, peluang dan ancaman yang ada , maka kegiatan KWT Bina Mandiri ini memiliki prospek yang potensial untuk dikembangkan dengan cara memanfaatkan sumberdaya yang ada untuk pengembangan usaha yang berbahan baku talas, dengan cara memberikan pelatihan tentang mamajemen usaha, Strategi pemasaran, dan berinovasi dalam membuat berbagai variasi produk olahan.

Key words : talas beneng, produk olahan, pangan local.

PENDAHULUAN

Latar belakang

Tanaman talas adalah jenis tanaman yang cukup digemari oleh masyarakat bukan hanya masyarakat suatu daerah tertentu, tetapi masyarakat kota pun sangat menyukai sumber karbohidrat yang berasal dari talas. Komunitas-komunitas di Indonesia telah mengembangkan berbagai makanan pokok seperti sagu, jagung, ketela pohon, dan ubi jalar. Berbagai jenis tanaman itu tumbuh dan tersedia sepanjang tahun di berbagai keadaan lahan dan musim. Sejak dulu secara turun-temurun masyarakat desa terbiasa memanfaatkan sumber-sumber pangan yang beragam itu sebagai basis pemenuhan kebutuhan pangan pokok sehari-hari maupun sebagai camilan (Fadhilah, Amir. 2013).

Kabupaten Pandeglang Provinsi Banten ada produk pertanian unggulannya yaitu talas beneng. Talas beneng merupakan singkatan dari talas besar dan koneng (kuning) karena memang saat dikembangkan sejak 2008 lalu, jenis talas yang tumbuh di hutan di sekitar lereng Gunung Karang di Kabupaten Pandeglang ini, bentuk talasnya besar dan kuning.



Gambar 1. Umbo Talas Beneng dan Rumpun tanaman Talas Beneng

Pangan lokal di setiap daerah memiliki karakter dan jenis yang berbeda-beda seperti di daerah Banten. Potensi pangan lokal di Banten sangatlah tinggi dilihat dari keanekaragaman pangan lokal yang dihasilkan. Pangan lokal di Banten yang sedang digencarkan potensinya yaitu Talas Beneng tersebut.

Talas Beneng merupakan salah satu *bio-diversitas* lokal yang banyak tumbuh secara liar di sekitar kawasan Gunung Karang Kabupaten Pandeglang, Provinsi Banten. Talas

Beneng mempunyai ukuran yang besar dengan kadar protein dan karbohidrat tinggi serta warna kuning yang menarik sehingga berpotensi untuk dikembangkan menjadi aneka produk pangan dalam upaya menunjang ketahanan pangan (BPTP Provinsi Banten, 2012).

Naibaho, Maria, dkk (2009) yang mengemukakan bahwa sebagai produk yang mudah mengalami kerusakan (*perishable food*) talas Belitung memerlukan penanganan khusus, salah satu upaya untuk mengatasi kerusakan adalah mengolahnya menjadi tepung. Lebih lanjut Menurut Purwanto (2009) secara umum permasalahan yang dihadapi dalam mengembangkan usaha pengolahan hasil pertanian yaitu sifat produk pertanian yang mudah rusak, sebagian produk pertanian bersifat musiman dan sangat dipengaruhi oleh iklim serta kualitas produk pertanian yang dihasilkan pada umumnya masih rendah sehingga akan ada kesulitan dalam persaingan pasar baik di dalam negeri maupun di pasar internasional.

Permasalahan Penelitian

Berdasarkan topik penelitian yang telah dikemukakan di atas maka dapat diangkat permasalahan penelitian sebagai berikut:

1. Bagaimana potensi luas areal dan produksi talas beneng di Kelurahan Juhut?
2. Apa saja produk olahan umbi talas yang diproduksi ?
3. Bagaimana prospek pengembangan talas beneng ke depannya sebagai pangan lokal ?

Tujuan Penelitian

1. Mengetahui potensi luas areal dan produksi talas beneng di Kelurahan Juhut.
2. Mengetahui produk olahan umbi talas beneng yang di produksi.
3. Mengetahui prospek pengembangan usaha pengolahan umbi talas ke depannya sebagai pangan local.

METODOLOGI PENELITIAN

Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini telah dilakukan di Kelompok Wanita Tani (KWT) Bina Mandiri di Desa Juhut, Kecamatan Karang Tanjung, Kabupaten Pandeglang. Penelitian dilakukan pada bulan November 2020 - April 2021.

Metode Pengumpulan Data

Penelitian ini dilakukan dengan metode survey, dimana populasinya adalah anggota KWT Bina Mandiri. Selain melakukan wawancara dengan sampel yang

diambil secara proporsional, juga akan dilakukan indept studi, observasi lapang dan wawancara dengan Penyuluh Pertanian dan Tokoh Masyarakat yang ada di sekitar lokasi KWT Bina Mandiri dan dilanjutkan dengan penjaringan informasi menggunakan metode FGD.

Pengolahan dan Analisa Data

Data yang diperoleh dari wawancara dengan responden ditabulasi kemudian dianalisis menggunakan perangkat analisis sebagai berikut:

Teknik Pengolahan dan Analisis Data

Analisis yang digunakan adalah analisis deskriptif. Data yang diperoleh dianalisis dengan menggunakan teknik statistik deskriptif seperti : persentase, skoring, mean, tabulasi, dan tampilan grafik. Hasil analisis data disajikan dalam bentuk uraian deskriptif yang sistematis, logis, dan saling melengkapi. Hasil analisis tersebut dapat menggambarkan kondisi potensi dan ketersediaan bahan pangan sumber karbohidrat non beras di Kabupaten Banyumas selama kurun waktu 5 tahun.

Analisis dengan Matriks SWOT

Analisis SWOT digunakan untuk mengetahui strategi apa yang akan digunakan setelah melihat kekuatan,kelemahan, peluang dan ancaman yang dimiliki industri. Tabel 2. Matriks SWOT

	Strenght (S) Menentukan 1-10 faktor-faktor kekuatan internal	Weakness (W) Menentukan 1-10 faktor-faktor kelemahan internal
Opportunities (O) Menentukan 1-10 faktor-faktor peluang eksternal	Strategi S-O Menciptakan strategi yang menggunakan kekuatan untuk memanfaatkan peluang	Strategi W-O Menciptakan strategi yang meminimalkan kelemahan untuk memanfaatkan peluang
Threats (T) Menentukan 1-10 faktor-faktor ancaman eksternal	Strategi S-T Menciptakan strategi yang menggunakan kekuatan untuk mengatasi ancaman	Strategi W-T Menciptakan strategi yang meminimalkan kelemahan dan menghindari ancaman

Sumber : Rangkuti, 2001

Matriks ini menggambarkan secara jelas bagian peluang dan ancaman yandihadapi disesuaikan dengan kekuatan dan kelemahan yang dimiliki.

Analisis Kelayakan Finansial

Dalam penelitian ini kriteria kelayakan usaha pembuatan tepung talas secara finansial yang digunakan meliputi Net R/C Ratio, dan *Payback Periode*.

Tingkat pendapatan usaha pengolahan talas dalam satu kali proses produksi dianalisis dengan rumus (Suratiyah, 2016):

$$\mathbf{R/C\ Ratio = TR /TC}$$

Keterangan :

TR = Total Penerimaan

TC = Total Biaya Produksi

Kriteria:

- Jika R/C Ratio ≥ 1 maka usahatani dikatakan layak untuk diusahakan
- Jika R/C Ratio < 1 maka usahatani dikatakan tidak layak untuk diusahakan

Net Benefit Cost Ratio (Net B/C)

Net Benefit Cost Ratio (Net B/C Ratio) adalah perbandingan antara jumlah nilai sekarang dari keuntungan bersih yang bernilai positif ($B_t - C_t > 0$) dengan jumlah nilai sekarang dari keuntungan bersih yang bernilai negative ($B_t - C_t < 0$).

Rumus yang digunakan untuk menghitung Net B/C Ratio (Husein, 2005) adalah :

$$\text{Net B/C Ratio} = \frac{\sum \text{PV net B yang positif}}{\sum \text{PV net B yang negative}} = \frac{\text{Net B}}{\text{Net C}}$$

Dengan criteria usaha, nilai net B/C mengandung dua pengertian :

- a. Net B/C > 0 : Usaha layak dilaksanakan, penilaian lebih lanjut persentase umum. nilai Net B/C lebih besar dari tingkat bunga
- b. Net B/C < 0 : usaha tidak layak dilaksanakan, penilaian lebih lanjut persentase nilai Net B/C lebih kecil dari tingkat bunga umum.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Keadaan Umum Lokasi Penelitian

Kelurahan Juhut terletak di wilayah pusat Pemerintahan Kabupaten Pandeglang, Kelurahan Juhut termasuk dalam Kecamatan Karangtanjung, Kelurahan Juhut teletak 23 Km dari Ibukota Propinsi dan 3 Km dari Ibukota Kabupaten Pandeglang, dengan luas wilayah 402.86 Ha memiliki batas administrasi sebagai berikut :

Utara : Berbatasan dengan Kelurahan Cigadung Kec. Karangtanjung
Selatan: Berbatasan dengan Kelurahan Pandeglang Kec. Pandeglang

Timur : Berbatasan dengan Tanah Kehutanan

Barat : Berbatasan dengan Kelurahan Pandeglang Kec. Pandeglang

Kelurahan Juhut terdiri dari 6 (enam) Rukun Warga (RW) yaitu : Rw. 01 (Kp. Juhut), Rw. 02 (Kadu Salak), Rw. 03 (Mauk), Rw. 04 (Canggoang), Rw. 05 (Cinyurup), Rw. 06 (Sanim), dan terdiri dari 29 RT. Jumlah penduduk Kelurahan Juhut berdasarkan data bulan Desember 2018 sebanyak 7.329 Jiwa, terdiri dari 3.697 Jiwa Laki-laki dan 3.632 Jiwa Perempuan. Jumlah KK sebanyak 1.819.

Kelurahan Juhut termasuk dalam wilayah Kecamatan Karang Tanjung Kabupaten Pandeglang, Banten, 3 kelurahan lainnya adalah Kelurahan Pagadungan, Kelurahan Cigadung dan Kelurahan Kadumerak. Mayoritas masyarakat Kelurahan Juhut hidup dari bertani dan beternak, karenanya Kelurahan Juhut ada yang disebut dengan kampung domba.

Kampung Cinyurup Kelurahan Juhut Kecamatan Karangtanjung Provinsi Banten merupakan salah satu kawasan yang berada di sekitar Gunung Karang. Masyarakat yang tinggal disekitar kawasan tersebut berintegrasi dengan tanaman sayuran, tanaman pangan, dan tanaman perkebunan. Adapun jenis tanaman yang telah dibudidayakan di kelurahan ini seperti sayuran organik misalnya wortel, tomat, jagung, kacang tanah, buncis, ubi jalar, ubi kayu, bunga matahari, dan talas beneng. Saat ini tanaman yang menjadi primadona atau ikon dalam budidayanya adalah Talas Beneng. Talas Beneng merupakan salah satu jenis talas, yang banyak tumbuh secara liar di sekitar Kampung Cinyurup. Tanaman ini dulunya belum banyak mendapat perhatian dari masyarakat karena dianggap tidak bernilai ekonomi dan memiliki kandungan kadar oksalat yang tinggi. Padahal disisi lain talas beneng memiliki potensi kandungan nutrisi cukup bagus. Meliputi kandungan protein 2,01%, karbohidrat 18,30%, Lemak 0,27%, pati 15,21%, dan kalori 83,7% kkal. Maraknya isu krisis pangan yang melanda Indonesia dan melihat kandungan nutrisi pada tumbuhan talas beneng cukup besar maka Pemerintah Provinsi Banten, Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP), dan Badan Ketahanan Pangan Daerah (BKPD) Provinsi Banten membuat program pemanfaatan dan pengolahan tumbuhan talas beneng menjadi produk unggulan yang bernilai ekonomi dengan melibatkan langsung peran masyarakat sekitar. Adanya program tersebut dari pihak BPTP melakukan pembinaan secara berkelanjutan mulai dari cara budidaya dengan benar, cara menurunkan kadar oksalat, dan cara memproduksi produk-produk dari olahan talas beneng seperti menjadi tepung, kripik, dan olahan makanan lainnya. Melalui kegiatan-kegiatan tersebut Kelurahan Juhut kini menjadi salah satu desa percontohan dalam pengembangan dan pemanfaatan komoditas pertanian (Hermita, 2015)

Gabungan Kelompok Tani (Gapoktan) Juhut Mandiri

Di Kelurahan Juhut terdapat Gapoktan Juhut Mandiri yang terbentuk sejak tahun 2009, dan terdiri dari 13 kelompok tani dengan jumlah sebanyak 159 orang anggota. Guna mempermudah pembinaan oleh penyuluh maka dibentuklah kelompok tani dalam 4 zona sebagai berikut:

- Zona I : Kelompok Tani Karya Mandiri
 - Kelompok Tani Taruna Mandiri
 - Kelompok Tani Cinyuruh Mandiri
 - Kelompok Tani Makmur Mandiri
 - Kelompok Wanita Tani Bina Mandiri
- Zona II: Kelompok Tani Jaya Mandiri
 - Kelompok Tani Ciodeng Mandiri
 - Kelompok Wanita Tani Cibal Mandiri
- Zona III: Kelompok Tani Citaman Mandiri
- Zona IV : Kelompok Wanita Tani Harapan Mandiri
 - Kelompok Tani Suka Mandiri
 - Kelompok Tani Makmur Mandiri
 - Kelompok Tani Noval Mandiri.

Dari ke 13 kelompok Tani (KT) dan Kelompok Wanita Tani (KWT) yang membudidayakan talas beneng adalah KT Karya Mandiri, KT Citaman Mandiri dan KT Makmur Mandiri, serta KWT Bina Mandiri adalah kelompok yang khusus mengolah talas beneng menjadi berbagai produk olahan.

Kelompok Wanita Tani (KWT) Bina Mandiri adalah bagian dari Gapoktan Juhut Mandiri yang terbentuk sejak tahun 2004, dengan susunan pengurus sebagai beriku:

- Ketua : Ibu Maryana
- Sekretaris : Ibu Juheni
- Bandahara : Ibu Masliha
- Seksi Olahan : Ibu Nurhayati
- Ibu Mutriyah
- Anggota : 12 orang

Berdasarkan informasi yang di dapat, sejarah awal terbentuknya KWT Bina Mandiri ini karena: para ibu-ibu hanya sifatnya membantu kelompok tani yang terdiri dari bapak-bapak semua untuk kegiatan penyiangan di kebuntalas beneng, masak-masak kalau ada kegiatan kelompok tani, sehingga seifatnya hanya membantu saja.

Pada umumnya pendidikan masyarakat dan wanita masih rendah sehingga talas hanya direbus saja dan dikonsumsi untuk kebutuhan sehari-hari. Muncul rasa malu para wanita bila sedang makan talas beneng rebus dan dilihat orang luar desa, karena anggapan mereka makan talas adalah lambang rendahnya ekonomi mereka yang menganggap talas adalah makanan dari tumbuhan liar.

Pada akhirnya datanglah Penyuluh Pertanian Lapang dari Pandeglang yaitu Pak Dudi yang melatih para wanita membuat olahan yang berbahan baku talas beneng

Sejak mendapatkan pelatihan tersebut, semangat para wanita tani meningkat dan sampai sekarang berbagai olahan produk yang berbahan baku talas beneng sudah mereka buat yaitu tepung talas, keripik talas, brownis talas, donat talas, getuk talas (balok), choco chip talas, kue kering pabulon dan lain-lain. Hanya saja sangat disayangkan mereka tidak kontinyu berproduksi dengan alasan terkendala pemasaran. Hal yang menguntungkan bagi KWT Bina Mandiri ini adalah seringnya Gapoktan Juhut Mandiri mendapat kunjungan dari berbagai pihak dari luar Kelurahan Juhut, bahkan dari luar Kabupaten dan luar pulau, baik yang menginap di Home Stay yang ada di Kampung Cinyurup ataupun tidak untuk kegiatan pelatihan yang berkaitan dengan talas beneng. Pada kesempatan inilah dimanfaatkan oleh KWT untuk menjual dan menerima pesanan berbagai produk olahan talas beneng. Keuntungan yang didapat dari penjualan produk disisihkan 10 % untuk kas KWT dan dibagi-bagi dengan yang wanita yang terlibat dalam kegiatan.

Analisis Usaha Olahan Talas Beneng

Dari analisis biaya sederhana yang dipaparkan di atas maka dapat dibuat analisis Kelayakan usaha dari berbagai olahan produk yang berbahan baku talas beneng, yaitu donat talas, brownies talas, keripik talas dan tepung talas seperti terlihat pada Tabel berikut ini :

Produk	Jumlah produksi (Q)	Harga satuan (P)	Penerimaan TR = (P x Q)	Biaya produksi (TC)	Pendapatan (TR – TC)	R/C Ratio $\left(\frac{TR}{TC}\right)$
Donat	60 Pcs	Rp.2000	Rp. 120.000	Rp. 93.000	Rp. 27.000	1.29
Brownis	8 Box	Rp.30000	Rp. 240.000	Rp.162.000	Rp. 78.000	1.48
Keripik	2 kg	Rp.40000	Rp. 80.000	Rp. 53.000	Rp. 27.000	1.5
Tepung	2 kg	Rp.20000	Rp. 40.000	Rp. 27.000	Rp. 13.000	1.48
Total			Rp. 480.000	Rp.335.000	Rp. 145.000	1.43

Usahatani adalah himpunan dari sumber-sumber alam yang terdapat dari tempat itu yang diperlukan untuk produksi pertanian seperti tubuh tanah dan air, sinar matahari, bangunan-bangunan yang didirikan diatas tanah dan sebagainya. Usahatani dapat berupa usaha bercocok tanam atau memelihara ternak. Dalam ekonomi pertanian dibedakan pengertian produktivitas dan pengertian produktivitas ekonomis daripada usahatani (Angga, S. 2019).

Prospek Pengembangan Usaha Pengolahan Umbi Talas

Kita sering dengar pernyataan bahwa seorang entrepreneur itu adalah orang yang jatuh 10 kali dan bangkit 11 kali, itu artinya tersirat bahwa seorang dalam melakukan usaha pasti akan menghadapi kegagalan sebelum mencapai sukses. Begitu juga halnya dengan usaha yang dilakukan oleh KWT Bina Mandiri ini memiliki kekuatan, kelemahan, peluang dan ancaman dalam proses pengembangannya. Hal tersebut dapat digambarkan dalam matriks berikut ini.

Tabel 3.. Analisis SWOT Usaha Pengolahan Umbi Talas Oleh KWT Bina Mandiri.

<p style="text-align: center;">Kekuatan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tersedianya SDM yang banyak. • Pengalaman KWT yang cukup lama • Produk yang dijual banyak diminati • Lokasi KWT dekat dengan kegiatan Gapoktan • Gapoktan sering menerima tamu berkaitan dengan usaha talas beneng. • Bahan baku talas cukup tersedia. • Motivasi anggota yang mau berkembang tinggi. 	<p style="text-align: center;">Kelemahan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Terkendala ketersediaan modal • Kesibukan dalam mengurus keluarga • Akses pemasaran yang kurang. • Anggota KWT yang kurang percaya diri. • Masih banyak orang yang belum tahu talas beneng. • Nama talas beneng masih kalah dengan nama talas bogor. • Olahan talas beneng belum banyak dikenal secara luas.
<p style="text-align: center;">Peluang</p> <ul style="list-style-type: none"> • Semua orang sudah kenal talas. • Banten culture heritage sebagai destinasi wisata ada di Kelurahan Juhut. • Banyak destinasi wisata di Pandeglang. 	<p style="text-align: center;">Ancaman</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kurangnya pembinaan pada KWT tentang cara pemasaran. • Harus bersaing dengan produk olahan lain yang sudah terkenal.

<ul style="list-style-type: none"> • Provinsi Banten sebagai Provinsi Baru banyak mendapat perhatian pemerintah. • Sering mendapat pembinaan dari pemerintah pusat dan daerah. • Media komunikasi secara virtual sangat berpotensi dalam menggalang link dengan pihak luar. 	<ul style="list-style-type: none"> • Harga harus bersaing dengan produk yang sudah banyak dikenal. • KWT harus selalu berinovasi dalam membuat produk olahan sesuai dengan minat pasar. •
--	--

Berdasarkan analisis SWOT di atas maka dalam upaya pengembangan usaha KWT Bina Mandiri yang mempunyai prospek, dapat diterapkan beberapa strategi yaitu :

S-O : Strategi dengan menggunakan kekuatan yang ada untuk memanfaatkan peluang maka Sumberdaya manusia yang banyak dan berpengalaman, keberadaan Gapoktan yang sering mendapat kunjungan, bahan baku tersedia serta motivasi anggota KWT yang tinggi dapat dijadikan dasar pengembangan usaha talas beneng, dimana Dijadikannya Kelurahan Juhut sebagai salah satu destinasi wisata, sebagai provinsi baru Banten sering sekali mendapat pembinaan baik dari Daerah ataupun Pusat, serta disukung media komunikasi yang semakin bervariasi melalui media social.

W-O : Strategi dengan meminimalkan kelemahan untuk memanfaatkan peluang, maka perlu dilakukan dan diberikan pelatihan dan pembinaan tentang strategi memasarkan produk dan teknik komunikasi guna meningkatkan rasa percaya diri anggota dalam berhadapan dengan pihak luar sehingga usaha olahan talas beneng lebih dikenal lagi .

S-T : Strategi yang menggunakan kekuatan untuk mengatasi ancaman, maka KWT Bina Mandiri harus terus berinovasi dalam membuat variasi produk olahan talas beneng, supaya bisa bersaing dengan produk sejenis yang dihasil pesaing.

W-T : Strategi yang meminimalkan kelemahan dan menghindari ancaman, maka perlu dilakukan peningkatan permodalan, pengelolaan manajemen waktu dan rasa percaya diri anggota KWT, mencari akses pasar yang lebih luas, promosi hasil olahan produk talas beneng dengan cara memberikan pembinaan pada anggota KWT Bina Mandiri baik berkaitan dengan pemasaran, harga jual serta inovasi tentang olahan produk yang lebih bervariasi lagi.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan pembahasan yang telah dikemukakan di atas maka dapat disimpulkan sebagai berikut ini :

1. Dari luas wilayah Kelurahan Juhut 402, 86 hektar, seluas 112,85 hektar untuk alokasi tanaman perkebunan. Dari areal seluas itu sebesar 15 ha untuk budidaya talas beneng dan 5 ha untuk budidaya bibit talas beneng yang dikelola oleh Gapoktan Juhut Mandiri. Dari potensi luas areal budidaya talas beneng dapat diperkirakan produksi yang didapat sebanyak 75 ton dengan masa panen umur 9-12 bulan. Apabila talas beneng dipanen pada umur 2 tahun maka produksi yang di dapat sekitar 150 ton
2. Produk olahan umbi talas beneng yang sudah diproduksi oleh KWT Bina Mandiri di Kelurahan Juhut adalah tepung talas beneng, keripik talas beneng, brownies talas beneng, donat talas beneng, choco chip talas beneng, getuk talas beneng, kue kering pabulon dan kering talas beneng.
3. Prospek pengembangan talas beneng ke depannya sebagai pangan lokal sangat baik, dengan melihat kekuatan, kelemahan, peluang dan ancaman yang ada , maka kegiatan KWT Bina Mandiri ini memiliki prospek yang potensial untuk dikembangkan dengan cara memanfaatkan sumberdaya yang ada untuk pengembangan usaha yang berbahan baku talas, dengan cara memberikan pelatihan tentang manajemen usaha, Strategi pemasaran, dan berinovasi dalam membuat berbagai variasi produk olahan.

Saran

Berdasarkan pembahasan yang telah dilakukan dan dari observasi lapang yang dilihat di lapangan, maka beberapa saran dapat dikemukakan seperti berikut ini :

1. Pembinaan terhadap kegiatan KWT secara intensif perlu terus digalakkan guna memotivasi anggota untuk terus berkreasi dengan olahan produk yang berbahan baku talas beneng, seperti membuat mie talas beneng, beras talas beneng, macaroni talas beneng, dan gaplek talas beneng yang permintaannya sangat tinggi dan belum bisa dipenuhi serta aneka olahan lainnya.

2. Pelatihan tentang strategi memasarkan produk di era digital ini perlu diberikan kepada KWT sehingga mereka dapat dengan sendiri mencari dan mengembangkan pasar produknya.
3. Untuk meningkatkan rasa percaya diri pengurus dan anggota KWT perlu instansi terkait memberikan pelatihan tentang "*Public Speaking*".

3. Synopsis Penelitian Lanjutan

SINOPSIS PENELITIAN

STUDI POTENSI TANAMAN UBI-UBIAN SPECIFIK LOKAL DAN UPAYA PENGEMBANGANNYA DALAM MENDUKUNG KEMANDIRIAN PANGAN DI PROVINSI LAMPUNG

TIM PENELITI :

Ir. ASMAH YANI, M. Si (Ketua)

Ir. WAYAN RAWINIWATI, M. Si (Anggota)

Latar Belakang

Berdasarkan Undang-undang No. 18 Tahun 2012 tentang Pangan, secara tegas diamanatkan bahwa Indonesia perlu membangun ketahanan pangan, mandiri dan berdaulat. Kemandirian pangan (food resilience) adalah kemampuan Negara dan bangsa dalam memproduksi pangan yang beraneka ragam dari dalam negeri yang menjamin pemenuhan kebutuhan pangan yang cukup sampai tingkat perseorangan dengan memanfaatkan potensi sumberdaya alam, manusia, social, ekonomi, dan kearifan local secara bermartabat. Kemandirian dicirikan oleh 3 hal pokok yaitu ; 1) Ketersediaan pangan yang berbasis pada pemanfaatan sumberdaya lokal, 2) Keterjangkauan pangan dari aspek fisik dan ekonomi oleh seluruh masyarakat, dan 3) Pemanfaatan pangan.

Sumber daya lokal termasuk di dalamnya pangan lokal erat kaitannya dengan ketahanan pangan. Ketahanan pangan yang dikembangkan berdasarkan kekuatan sumber daya lokal akan menciptakan kemandirian pangan. Di samping itu, juga akan melahirkan sistem pangan dengan pondasi yang kokoh (Hariadi dalam Yuliatmoko, 2011). Di sisi lain, pangan lokal atau pangan tradisional dapat berperan sebagai survival strategi bagi masyarakat golongan ekonomi lemah dalam sistem ketahanan pangan (Lestari et al. dalam Yuliatmoko, 2011). Potensi ketersediaan pangan lokal Indonesia memang sangat melimpah. Indonesia memiliki setidaknya 77 bahan makanan lokal yang mengandung karbohidrat yang hampir sama dengan nasi sehingga bisa dijadikan substitusi (Yuliatmoko, 2011).

Provinsi Lampung yang terdiri dari 10 kabupaten/kota dengan potensi pertanian yang cukup tinggi dan tersebar pada daerah dataran rendah dan dataran tinggi, tentu

saja memiliki potensi pangan local dalam bentuk umbi-umbian. Selama ini yang penulis ketahui hanya potensi pangan singkong dan ubi jalar saja yang sangat terkenal di provinsi ini. Menarik untuk dikaji ubi jalar putih yang ada di Provinsi Lampung ini.

Saat ini, potensi lahan pekarangan sebagai kebun koleksi sumber bahan pangan lokal belum dimanfaatkan secara optimal. Ketersediaan pangan di tingkat lokal merupakan faktor pendukung bagi pemenuhan gizi keluarga. Kemampuan masyarakat untuk mendapatkan bahan pangan juga sangat menentukan selain ketersediaan pangan tersebut (Suminah dan Mujiyo, 2008). Pemanfaatan pangan lokal tersebut sudah berlangsung secara turun-temurun. Namun budidayanya masih relatif bersifat terbatas sedangkan sangat berpotensi sebagai penyedia sumber bahan pangan. Seperti jiwawut, jejawutpangan lokal ini hanya jagung, ubi kayu dan ubi jalar yang telah tercatat jumlah produksinya, namun sebagian besar belum tercatat jumlah produksinya. Hal ini dikarenakan jenis pangan lokal tersebut belum dibudidayakan secara optimal. Aktivitas pemanfaatan lahan pekarangan secara intensif, dapat dijadikan potensi dalam mempertahankan keberadaan dan kelestarian sumber bahan pangan lokal daerah.

Rumusan Masalah

. Melihat potensi dan permasalahan yang ada inilah menggugah peneliti untuk melakukan penelitian tentang “Studi Potensi Tanaman Ubi-Ubian Spesifik Lokal dan Upaya Pengembangannya Dalam Mendukung Kemandirian Pangan Di Propinsi Lampung” dengan mengangkat permasalahan sebagai berikut:

1. Bagaimana keberadaan dan sebaran tanaman ubi-ubian yang potensial untuk mendukung kemandirian pangan masyarakat di Provinsi Lampung?
2. Bagaimana teknik budidaya tanaman ubi-ubian spesifik lokal dan seberapa besar potensi lahan yang dapat dikembangkan dalam mendukung kemandirian pangan di Provinsi Lampung ?

Tujuan dan Manfaat Penelitian

Tujuan Penelitian adalah :

1. Mengetahui bagaimana keberadaan dan sebaran tanaman ubi-ubian yang potensial untuk mendukung kemandirian pangan masyarakat di Provinsi Lampung.
2. Mengetahui teknik budidaya tanaman ubi-ubian spesifik local dan seberapa besar potensi lahan yang dapat dikembangkan dalam mendukung kemandirian pangan di Provinsi Lampung.

3. Menambah referensi bahan ajar tentang peran pangan dalam mata kuliah ekonomi pertanian.
4. Publikasi ilmiah pada jurnal terakreditasi.

Manfaat Penelitian:

1. Menggali potensi tanaman umbi-umbian yang spesifik local yang berfungsi sebagai pengganti pangan beras selain ubi kayu dan ubi jalar di Provinsi Lampung.
2. Mengembangkan potensi lahan yang ada untuk budidaya tanaman umbi-umbian spesifik local pengganti pangan beras di Provinsi Lampung.

3. Dokumentasi Penelitian.







4. Peta Wilayah Penelitian

