

## PENDAHULUAN

### Latar Belakang

Talas Banten lebih dikenal dengan nama talas beneng yang merupakan singkatan dari besar dan koneng yang artinya berukuran besar dan berwarna kuning. Berasal dari Kabupaten Pandeglang Provinsi Banten, talas ini menjadi salah satu komoditi bahan pangan pokok di Provinsi Banten selain beras dan aneka umbi. Talas beneng memiliki karakteristik yang berbeda dengan talas dari daerah lainnya. Talas ini tumbuh liar di lereng gunung, bagian utama yang dapat dimakan adalah batang (BPTP Provinsi Banten, 2016).

Umbi talas pada umumnya biasa diolah sebagai sajian sederhana di kukus, digoreng dijadikan sebagai perkedel atau dibuat menjadi sajian gulai talas yang lezat. Beberapa daerah di Indonesia, umbi-umbian termasuk talas merupakan bahan makanan tambahan atau makanan pengganti saat musim paceklik tiba. Kandungan karbohidrat dalam talas yang cukup tinggi, menjadikan talas sebagai bahan pokok menggantikan nasi.

Umbi talas juga bisa dikreasikan menjadi tepung talas yang kemudian dapat diolah menjadi beragam kudapan yang enak dan lezat (PPMKP Pandeglang, 2020) olahan talas beneng dapat berupa tepung beneng, beras beneng, macaroni, mi, brownies, cookies dan lain hingga aneka olahan pengganti bahan pangan

Tanaman talas beneng memiliki kandungan protein yang cukup tinggi. Penelitian yang telah dilakukan terhadap talas beneng baru sebatas mengurangi asam oksalatnya yang menyebabkan rasa gatal di lidah (Rostianti, dkk, 2018) kemudian telah diteliti pula kandungan nutrisi talas beneng yang memiliki kadar protein 6,29%, karbohidrat 84,88%, lemak 1,12%, pati 75,62%, dan kalori sebesar 374,69 kkal (Apriani *et al.*, 2011). Kandungan nutrisi seperti itu, talas beneng sangat potensial untuk dikembangkan menjadi berbagai macam produk makanan. Sejauh ini pemanfaatan talas beneng masih terbatas yaitu, direbus, dibuat keripik, dan dibuat tepung namun belum dikomersialkan dan dibuat industrialisasinya. Sekarang tanaman ini sudah banyak dibuat olahan yang memiliki nilai ekonomi yang cukup menjanjikan di kalangan masyarakat setempat. Terdapat tiga bagian tanaman yang memiliki nilai ekonomi tinggi yaitu daun, umbi (utama) dan umbi mini (kormus). Daun Talas Beneng merupakan bahan

baku untuk menghasilkan produk daun rajangan kering sebagai bahan baku industri rokok herbal non tembakau, sedangkan pada bagian umbi akan dihasilkan dua produk yaitu tepung talas untuk industri olahan pangan dan benih/benih sebagai bahan tanam.

Talas Beneng mulai dikembangkan sejak 2015 karena adanya permintaan dalam bentuk umbi segar dan olahan/tepung. Bahkan, saat ini, Talas Beneng telah menjadi bahan pangan alternatif dan sebagai komoditas ekspor. Talas beneng dapat diolah sebagai bahan dasar pembuatan kosmetik, serta berbagai produk olahan makanan, seperti, keripik, kue, dan bahan dasar makanan lainnya (DPMPTSP.ProvinsiBanten, 2021)

Banyak ragam olahan yang sudah dibuat oleh UMKM Bumi Pangan Lestari yaitu, tepung talas, beras talas, mie talas, brownis talas, cookies talas, talas mustafa. Berdasarkan hal tersebut peneliti tertarik untuk mengkaji lebih jauh apakah usaha olahan berbahan baku talas ini menguntungkan.

#### **Perumusan Masalah**

Berdasarkan uraian di atas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Berapa besar biaya produksi dan pendapatan usaha olahan beras talas, mie talas dan brownies talas beneng?
2. Apakah usaha olahan talas beneng layak dan menguntungkan untuk diusahakan?

#### **Tujuan**

Berdasarkan latar belakang dan permasalahan yang telah dijelaskan, tujuan yang ingin dicapai dari penelitian ini sebagai berikut :

1. Untuk menghitung besarnya biaya produksi yang terdiri dari komponen biaya tetap dan biaya variabel, dan pendapatan dalam usaha olahan talas beneng.
2. Untuk mengetahui dan menganalisis tingkat kelayakan usaha olahan talas beneng.