

**PENGEMBANGAN PRODUK MAKANAN BERBAHAN TALAS GUNA
MENINGKATKAN KETRAMPILAN BERBASIS EKONOMI MANDIRI PADA
ANGGOTA BINA KELUARGA LANSIA DI DESA SENDANGSARI, KAB. SLEMAN,
DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA**

Ratu Matahari¹, Fitriana Putri Utami¹, Azis Ikhsanudin²
Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Ahmad Dahlan
²Fakultas Farmasi, Universitas Ahmad Dahlan
Email: ratu.matahari@ikm.uad.ac.id

ABSTRACT

*Sendangsari is a village located in Minggir District, Sleman Regency, Yogyakarta. The natural potential possessed by the Sendangsari Village is legume plant (*Colocasia esculenta* L. Schoot) or commonly called Talas which until now the leaves of the plant are still used as animal feed ingredients and tubers are processed with boiled or fried techniques even though the plant is nutritious and can be processed into healthy food for the elderly. The purpose of this community development program was to educate the elderly community members related to the development of local food processing, increase the economic value of Lompong (Talas) plants and the skills of members of Bina Keluarga Lansia or Elderly Family Development (BKL) through training in processing Talas-based food products such as steamed taro brownies, semprong talas, and taro cookies. Processed products that have been produced are then produced on a home industry scale to increase the independence of the elderly economic level.*

Keywords: *Sendangsari, Talas Product, Elderly Development, Independent elderly*

ABSTRAK

Sendangsari merupakan sebuah desa yang terletak di Kecamatan Minggir, Kabupaten Sleman, Yogyakarta. Potensi alam yang dimiliki oleh Desa Sendangsari yaitu berupa tanaman tanaman lompong (*Colocasia esculenta* L. Schoot) atau biasa disebut Talas yang hingga saat ini daun tanaman tersebut masih dimanfaatkan sebagai bahan pakan ternak dan umbi diolah dengan teknik rebus ataupun goreng padahal tanaman tersebut bernilai gizi dan bisa diolah menjadi pangan sehat untuk lansia. Tujuan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah untuk memberikan edukasi terkait pengembangan pengolahan bahan pangan lokal, meningkatkan nilai ekonomis tanaman Lompong (Talas) dan ketrampilan anggota Bina Keluarga Lansia (BKL) melalui pelatihan pengolahan produk makanan berbahan Talas yaitu brownies talas kukus, semprong talas, dan cookies talas. Produk olahan yang telah dihasilkan kemudian diproduksi dalam skala industri rumah tangga untuk meningkatkan kemandirian perekonomian lansia.

Kata Kunci: Sendangsari, Olahan Talas, BKL, Lansia mandiri

PENDAHULUAN

Indonesia termasuk negara berstruktur tua, hal ini dapat dilihat dari persentase penduduk lanjut usia (lansia) tahun 2008, 2009 dan 2012 telah mencapai di atas 7 persen dari keseluruhan penduduk (Kemenkes, 2013). Dengan kata lain, tren peningkatan populasi lansia cukup pesat dari waktu ke waktu. Provinsi DI Yogyakarta dan secara khusus Kabupaten Sleman adalah contoh ril daerah yang memiliki kontribusi besar terhadap peningkatan populasi lansia. Rata-rata Umur Harapan Hidup (UHH) di Kabupaten Sleman mencapai 75,1 tahun sekaligus tertinggi di Indonesia, sementara UHH di tingkat Provinsi DIY adalah 73,2 tahun (Dinkes Sleman, 2013). Sejauh ini, populasi lansia di Kabupaten Sleman mencapai 152.478 jiwa atau sekitar 13,5 persen dari total penduduk.

Meningkatnya usia harapan hidup di Indonesia yang merupakan cerminan dari meningkatnya derajat kesehatan warganya, namun disatu sisi jika tidak dikelola dengan baik akan menimbulkan berbagai masalah sosial yang akan menghambat laju pembangunan. Ada berbagai masalah sosial yang muncul dengan tingginya jumlah lansia di suatu wilayah, misalnya masalah jaminan sosial bagi lansia, pelayanan kesehatan, serta masalah lansia terlantar. Seseorang yang memasuki usia lanjut akan mengalami banyak penurunan baik kondisi fisik, mental, sosial, dan ekonominya. Dalam masyarakat, lansia selalu identik sebagai seseorang yang tidak berdaya dan menjadi beban bagi orang lain. Salah satu upaya untuk mengatasi masalah tingginya jumlah lansia adalah dengan pemberdayaan. (Widyaningsih, et, al, 2014)

Dengan tingginya jumlah lansia di suatu wilayah, menimbulkan suatu dilema tersendiri. Di satu sisi

peningkatan jumlah lansia merupakan cerminan keberhasilan pembangunan. Di sisi lain juga menimbulkan berbagai masalah sosial apabila tidak dikelola dengan baik. Masalah yang dialami oleh lansia umumnya adalah **masalah** penyakit degeneratif. Ada berbagai masalah yang dihadapi seseorang ketika telah memasuki usia lanjut baik masalah yang berasal dari dalam diri mereka sendiri maupun masalah yang datang dari luar diri mereka. Masalah yang berasal dari diri mereka sendiri biasanya adalah masalah kesehatan. (Gumelar, 2014). Tingginya angka lansia di suatu wilayah juga berimbas pada naiknya rasio ketergantungan penduduk tua. Rasio ketergantungan penduduk tua adalah angka yang menunjukkan ketergantungan penduduk tua terhadap penduduk usia produktif. Angka ini menunjukkan beban ekonomi yang harus ditanggung oleh penduduk usia produktif untuk membiayai penduduk yang tidak produktif karena telah memasuki usia tua. (Susenas, 2009)

Sendangsari merupakan sebuah desa yang terletak di Kecamatan Minggir, Kabupaten Sleman, Yogyakarta. Desa Sendangsari memiliki wilayah sebesar 458 ha yang terdiri dari wilayah pemukiman seluas 1.288.580 m², **persawahan dan perkebunan 2.615.710 m², pekarangan 1.288.589 m²**. Potensi alam yang dimiliki oleh Desa Sendangsari yaitu berupa tanaman lompong (*Colocasia esculenta L. Shoot*). Tanaman Lompong merupakan tanaman talas banyak mengandung asam perusai (asam biru atau HCN).

Talas mempunyai peluang yang besar untuk dikembangkan karena berbagai manfaat dan dapat dibudidayakan dengan mudah sehingga potensi talas ini cukup besar (Anonim, 2010). Talas banyak dimanfaatkan sebagai tanaman sayuran dan sumber karbohidrat (pangan). Tanaman

Lompong yang ada wilayah Desa Sendangsari saat ini masih **dimanfaatkan hanya sebatas sebagai pakan ternak**, padahal tanaman tersebut memiliki nilai gizi yang baik jika dibandingkan dengan tanaman pangan local lainnya. Dibandingkan dengan ubi jalar dan ubi kayu, talas mempunyai keunggulan dalam kandungan protein, vitamin B1, unsur P dan Fe yang lebih tinggi dan kadar lemak yang rendah.

PERMASALAHAN MITRA

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini didasarkan pada beberapa permasalahan yang dihadapi mitra, diantaranya adalah sebagai berikut:

1. Jumlah lansia yang semakin meningkat di Desa Sendangsari. Ketergantungan lansia kepada anggota keluarga yang lain menjadi masalah dikarenakan para lansia kurang memiliki ketrampilan untuk mandiri secara ekonomi.
2. Talas menjadi sumber daya alam di wilayah desa Sendangsari tetapi belum dimanfaatkan dengan maksimal

METODE

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat Kuliah Kerja Nyata (KKN PPM) ini adalah berupa pemberian edukasi melalui kegiatan penyuluhan dan praktik pengolahan produk makanan berbahan dasar Talas. Untuk pelaksanaan jenis-jenis kegiatan tersebut melalui beberapa tahapan yaitu sebagai berikut:

TAHAP 1: TRAINING OF TRAINER (TOT)



Gambar 1. TOT Pengolahan Produk Makanan Berbahan Talas

Pada tahap 1, Pelatihan terhadap 27 mahasiswa untuk mengolah Talas menjadi produk makanan brownies talas kukus, semprong talas, dan cookies talas. Sebelum pelaksanaan pelatihan, dilakukan kegiatan edukasi terlebih dahulu yaitu dengan memberikan penyuluhan kepada mahasiswa terkait manfaat Talas dan pengembangan produk olahan Talas.

TAHAP 2: KOORDINASI

Pada tahap 2, mahasiswa yang telah dilatih melakukan koordinasi dengan kepala dusun dan kader Bina Keluarga Lansia (BKL), PKK dalam rangka pelaksanaan pelatihan pengolahan Talas di desa Sendangsari, Kecamatan Minggir, Kabupaten Sleman.

TAHAP 3: PERSIAPAN ALAT DAN BAHAN

Tim fasilitator bersama dengan mahasiswa mempersiapkan alat dan bahan yang digunakan untuk proses memasak produk makanan berbahan dasar Talas. Persiapan modul pelatihan yang digunakan sebagai acuan peserta pelatihan untuk memasak produk Talas.

TAHAP 4: PELAKSANAAN IPTEKS

Terdapat tiga produk olahan Talas yang dihasilkan dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat, yaitu: Brownies Talas Kukus, Semprong Talas, dan Cookies Talas. Seluruh resep telah diuji oleh kelompok Bina Keluarga Lansia (BKL). Proses produksi ketiga produk tersebut dijabarkan sebagai berikut:

A. Brownies Talas Kukus



Gambar 2. Proses Pengolahan dan produk Brownies Talas Kukus



Gambar 3. Produk Brownies Kukus

Alat:

1. Mixer
2. Kompor
3. Panci kukus
4. Loyang Brownies
5. Sendok Makan

Bahan:

1. Telur (6 butir)
2. Gula pasir (200 gram)
3. Vanili secukupnya (1/2 sdt teh)
4. Garam secukupnya
5. Emulsifier (1/2 sdt teh)

6. Terigu (100 gram), aduk dan ayak dengan tepung ampas tahu dan coklat
7. Tepung talas (25 gram)
8. Coklat bubuk (50 gram)
9. Minyak (175 ml)
10. Dark Cooking Cokelat 100 gram, lelehkan, campur dengan minyak

Cara Membuat:

1. Kocok telur dan gula hingga mengembang.
2. Masukkan campuran tepung terigu dan coklat bubuk.
3. Aduk perlahan hingga rata
4. Masukkan campuran minyak dan DCC, aduk hingga rata.
5. Tuang adonan ke loyang yang sudah dialasi kertas roti lalu dikukus selama 30 menit atau hingga matang.

B. Semprong Talas



Gambar 5. Proses Pembuatan Semprong Talas (Egg Rolls)

Alat:

1. Mixer
2. Alat ayak tepung
3. Alat pencetak semprong
4. Toples

Bahan:

1. tepung talas 75 gram
2. tepung terigu segitiga 75 gram
3. tapioka 2 sdm
4. margarin 100 gram dicairkan
5. gula pasir 150 gram
6. susu bubuk 2 sdm
7. telur 5 butir

8. vanili secukupnya
9. garam secukupnya
10. baking powder 1 sdt
11. ovalet 1 sdt

Cara Membuat:

1. campur semua tepung jadi satu lalu diayak
2. kocok telur, gula, ovalet sampai mengembang
3. masukkan tepung yang sudah diayak kemudian tambahkan susu, vanili, garam aduk sampai rata

C. Cookies Talas



Gambar 4. Pembuatan Cookies Talas

Bahan :

1. Tepung terigu segitiga 400 gram
2. Margarin 400 gram
3. Gula halus 200 gram
4. Tepung maizena 3 sdm
5. Tepung Talas 200 gram
6. Keju parut 50 gram
7. Bawang putih bubuk 1 sdt
8. Kuning telur 2 butir

Alat:

1. Mixer
2. Oven
3. Kompor
4. Mangkok plastik

5. Toples

Cara Membuat:

1. kocok margarin dan gula halus sampai warna pucat
2. masukkan kuning telur kocok, campur hingga rata
3. masukkan tepung terigu, maizena, tepung talas, keju parut, bubuk bawang, aduk sampai rata
4. pipihkan adonan sampai ketebalan 2 mm
5. cetak sesuai selera
6. letakkan pada loyang yang sudah diolesi margarin
7. panggang dengan oven suhu 150 C sampai matang.
8. biarkan dingin, kemudian kemas dengan menarik.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Seluruh resep yang telah dilakukan uji coba oleh anggota Bina Keluarga Lansia dan didampingi oleh fasilitator serta mahasiswa yang terlibat pada pendampingan di masing-masing dusun. Anggota Bina Keluarga Lansia telah terampil dalam melakukan modifikasi pengolahan makanan berbahan dasar Talas.
2. Seluruh produk makanan telah diberi label dan dijadikan sebagai produk dagang skala rumah tangga. Hal tersebut memerlukan pendampingan lebih lanjut guna mewujudkan izin industry rumah tangga.
3. Seluruh peserta pelatihan telah menerapkan hygiene sanitasi makanan pada saat memproduksi makanan.
4. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini, memberikan manfaat kepada masyarakat khususnya pada anggota Bina Keluarga Lansia untuk mengisi waktu luang dengan kegiatan

yang bermanfaat untuk meningkatkan kemandirian ekonomi keluarga berbasis produk lokal

PENUTUP

Hasil kegiatan pengabdian kepada masyarakat telah mengakomodir kebutuhan masyarakat melalui pendekatan kelompok sosial Bina Keluarga Lansia yaitu pendekatan segi kognitif lansia untuk menciptakan produk yang bernilai ekonomis sehingga dapat meningkatkan kemandirian keluarga.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat berbasis KKN PPM ini terselenggara atas pembiayaan dari Direktorat Riset dan Pengabdian Masyarakat Direktorat Jenderal Penguatan Riset dan Pengembangan Kementerian Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi Tahun 2018 sesuai dengan surat perjanjian penugasan pelaksanaan program pengabdian kepada masyarakat tahun anggaran 2018 Nomor: L1/001/C.6/IV/2018.

REFERENSI

1. Kemenkes, 2013. Gambaran Kesehatan Lanjut Usia di Indonesia. Buletin Jendela Data dan Informasi Kesehatan.
2. Dinkes Sleman, 2014. Profil Dinas Kesehatan Kota Yogyakarta Tahun 2015. Dinkes Kota Yogyakarta: Yogyakarta
3. Widyarningsih et, al. 2014. Pelatihan Pemberdayaan Keterampilan Bagi Kader Bina Keluarga Balita (BKB) dan Bina Keluarga Lansia (BKL). Jurnal UNY. Yogyakarta
4. Ratri Gumelar, 2014. Peningkatan Kesejahteraan Sosial Lansia. Skripsi. Yogyakarta