

**PEMBERDAYAAN MASYARAKAT MELALUI PELATIHAN
PENGOLAHAN TALAS MENJADI KRIPIK DI KELURAHAN KELAISI
TIMUR KABUPATEN ALOR**

Hermayanti

Universitas Tribuana Kalabahi
mantaonhermayanti1@gmail.com

Abstrak

Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk memberdayakan masyarakat Kelurahan Kelaisi Timur, Kabupaten Alor, melalui pelatihan pengolahan talas menjadi keripik aneka rasa sebagai upaya peningkatan nilai tambah produk lokal dan pendapatan rumah tangga petani. Pelaksanaan program menggunakan metode Asset-Based Community-Driven Development (ABCD) dengan lima tahapan yaitu inkulturasi, discovery, design, define, dan reflection. Hasil pengabdian menunjukkan bahwa pendekatan ABCD mampu menggerakkan partisipasi masyarakat dengan memanfaatkan potensi aset lokal berupa talas yang melimpah. Masyarakat memperoleh keterampilan baru, mulai dari sortasi bahan baku, perendaman talas untuk mengurangi kadar kalsium oksalat, teknik pengirisan, penggorengan dengan metode deep frying, pemberian varian rasa, hingga pengemasan produk. Pelatihan ini meningkatkan keterampilan teknis, kesadaran akan potensi lokal, dan menumbuhkan kelompok usaha keripik talas yang berkomitmen untuk melanjutkan produksi secara mandiri. Program ini diharapkan dapat meningkatkan pendapatan rumah tangga dan mendukung ketahanan pangan lokal di Kelurahan Kelaisi Timur.

Kata kunci: pemberdayaan masyarakat, ABCD, keripik talas

Abstract

This community service activity aims to empower the community of Kelaisi Timur Village, Alor Regency, through training on processing taro into flavored chips to increase the added value of local products and household farmers' income. The program was implemented using the Asset-Based Community-Driven Development (ABCD) method with five stages: inculturation, discovery, design, define, and reflection. The results show that the ABCD approach successfully mobilized community participation by utilizing local assets, especially the abundant taro commodity. Participants gained new skills, including raw material sorting, soaking taro to reduce calcium oxalate content, slicing techniques, deep-frying methods, flavoring, and packaging. The training improved technical skills, raised awareness of local potential, and established a taro chips business

group committed to continuing production independently. This program is expected to enhance household income and support local food security in Kelaisi Timur.

Keywords: *community empowerment, ABCD, taro chips.*

1. PENDAHULUAN

Indonesia adalah negara yang kaya tanah subur dan termasuk salah satu wilayah dengan tingkat keanekaragaman hayati tertinggi di dunia — salah satunya terlihat dari ragam sumber daya genetik yang dimilikinya. Sumber daya genetik mencakup bahan-bahan dari tumbuhan, hewan, atau organisme mikro yang membawa unit-unit pembawa sifat keturunan, baik yang sudah bernilai maupun yang berpotensi dipakai untuk mengembangkan galur, rumpun, atau spesies baru (Mutryarny dkk., 2019). Salah satu aset lokal yang patut diberdayakan adalah umbi-umbian. Umbi memiliki keunggulan seperti kandungan gizi dan karbohidrat yang tinggi sebagai sumber pangan, kemampuan tumbuh di lahan marginal yang tidak cocok bagi banyak tanaman lain, serta kemampuan disimpan dalam bentuk pati. Selain itu, umbi-umbian berperan penting dalam ketahanan pangan, khususnya di tingkat pekelurahan. Contoh umbi-umbian meliputi singkong, ubi jalar, kentang, garut, gadung, kimpul, talas, gembili, ganyong, dan lain-lain yang umumnya menjadi sumber karbohidrat utama berupa pati (Wuryantoro dan Arifin, 2017).

Talas menonjol sebagai komoditas pertanian yang potensial di Kelaisi Timur. Variasi morfologi dan komposisi kimia talas dipengaruhi oleh jenis varietas serta kondisi lokasi tanamnya (Hartati & Prana, 2003). Tanaman ini juga relatif toleran terhadap berbagai tipe tanah tropis dan tidak selalu memerlukan pengairan intensif, sehingga cocok untuk pengembangan berkelanjutan (Fauzi dan Kurniawan, 2024). Kandungan karbohidrat yang tinggi pada umbi membuka peluang besar untuk mengolahnya menjadi produk bernilai tambah, salah satunya keripik (Harnum, 2016). Meskipun olahan seperti keripik talas sudah dikenal di tingkat lokal dan menjadi sumber pendapatan bagi sebagian warga, potensi pengembangan usaha, peningkatan proses produksi, dan strategi pemasaran produk ini masih belum dimanfaatkan secara optimal (Rahayuningsih dkk., 2025).

Hasil observasi lapangan menunjukkan bahwa pemanfaatan talas oleh masyarakat masih sebatas menjual hasil panen secara langsung ke pasar lokal atau tengkulak dalam bentuk segar. Praktik ini menyebabkan harga jual relatif

rendah dan tidak sepadan dengan tenaga serta biaya yang dikeluarkan petani. Hambatan utama untuk meningkatkan nilai tambah antara lain kekurangan pengetahuan tentang teknik pengolahan pangan yang lebih modern, keterbatasan fasilitas dan peralatan produksi, serta akses pasar yang sempit. Di Kelaisi Timur, kebiasaan menjual talas dalam bentuk mentah masih dominan sehingga kesempatan menambah nilai melalui pengolahan belum termanfaatkan.

Dengan kondisi tersebut, jelas bahwa talas di Kelaisi Timur menyimpan potensi ekonomi yang besar namun belum dikelola secara maksimal. Situasi ini membuka ruang bagi program pemberdayaan masyarakat yang fokus pada pengolahan talas menjadi produk bernilai tambah — langkah yang dapat meningkatkan pendapatan rumah tangga petani, memperkuat ketahanan pangan lokal, dan menciptakan lapangan kerja baru di tingkat kelurahan..

2. METODE PELAKSANAAN

Pelatihan ini menerapkan pendekatan ABCD yang menekankan pemanfaatan aset serta potensi yang tersedia di lingkungan komunitas itu sendiri (Salahuddin, 2015). Salah satu kekayaan lokal yang dimiliki warga Kelurahan Kelaisi Timur adalah hasil panen talas. Tahapan metode ABCD yang diterapkan dalam penelitian ini meliputi:

1. Inkulturasi. Tahap pengenalan dan menjalin hubungan dengan warga yang terlibat dalam proses produksi, termasuk melakukan silaturahmi dan pendekatan kepada sejumlah tokoh masyarakat setempat.
2. Discovery. Perencanaan menjadi elemen krusial dalam aksi pengembangan berbasis aset; pada fase ini dilakukan wawancara dan diskusi mendalam bersama para pemuka atau perwakilan komunitas untuk menggali kondisi dan kebutuhan.
3. Design. Pada fase ini aset yang ada dipetakan dan diinventarisasi untuk memahami kapasitas komunitas. Pemetaan aset berfungsi meningkatkan akses terhadap pengetahuan lokal, memperluas partisipasi warga dalam proses pemetaan, serta meningkatkan keterampilan dan pemahaman komunitas tentang wilayahnya. Salah satu aset yang teridentifikasi di Kelaisi Timur adalah talas.
4. Define. Menetapkan program prioritas yang dianggap mampu mewujudkan aspirasi masyarakat. Setelah melalui diskusi dengan tokoh-tokoh setempat,

diputuskan untuk melaksanakan pelatihan pembuatan keripik talas lengkap dengan varian rasa dan teknik pengemasan.

5. Reflection. Kegiatan evaluasi pelaksanaan program yang dijalankan; penilaian ini dilakukan secara kolektif dengan melibatkan pihak-pihak terkait untuk menilai capaian dan perbaikan ke depan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian masyarakat berupa pelatihan pembuatan keripik talas dilaksanakan di Kelurahan Kelaisi Timur, Kabupaten Alor, dengan mengadopsi pendekatan Asset-Based Community-Driven Development (ABCD). Program ini melibatkan perangkat kelurahan serta warga sekitar sebagai peserta dan pemangku kepentingan. Rangkaian kegiatan pelatihan disusun sebagai berikut.

Proses pembuatan keripik talas di Kelurahan Kelaisi Timur relatif mudah dan tidak menuntut keterampilan khusus, sehingga berpotensi dikembangkan sebagai usaha rumah tangga karena ketersediaan bahan baku yang melimpah dan teknik produksinya mudah dipelajari. Di sisi lain, mutu akhir produk sangat bergantung pada pemilihan bahan baku dan ketelitian dalam tahapan pengolahan.

Pemilihan talas memakai hasil panen lokal dengan kriteria ketat: umbi harus segar (tanpa busuk dan tidak bertunas), berukuran sedang hingga besar agar mudah diiris, serta bebas dari bercak hitam atau kerusakan akibat hama. Talas bermutu rendah akan berdampak negatif pada tekstur dan cita rasa akhir, sehingga masyarakat dilatih melakukan sortasi bahan sebelum memasuki proses pengolahan.

Inkulturas

Tahap ini diawali dengan silaturahmi tim pengabdian dengan perangkat kelurahan dan tokoh masyarakat setempat. Kegiatan ini bertujuan untuk memperkenalkan maksud dan tujuan pelatihan serta membangun kedekatan emosional antara tim dengan warga.



Gambar 1. Silaturahmi tim pengabdian dengan tokoh masyarakat

Discovery

Tahap discovery dilakukan untuk mengidentifikasi aset dan potensi lokal yang dimiliki masyarakat Kelaisi Timur. Tim melaksanakan wawancara dengan tokoh masyarakat, perangkat kelurahan, dan kelompok tani. Dari hasil identifikasi ditemukan bahwa talas merupakan salah satu komoditas unggulan kelurahan yang tersedia melimpah dan memiliki nilai ekonomi tinggi namun belum dimanfaatkan optimal.



Gambar 2. Diskusi dan pemetaan aset lokal bersama perangkat kelurahan

Design

Tahap design dilakukan dengan memetakan aset komunitas menggunakan teknik partisipatif. Melalui pemetaan ini, masyarakat memperoleh pemahaman tentang potensi kelurahannya sendiri dan termotivasi untuk memanfaatkannya. Hasil pemetaan menunjukkan: ketersediaan lahan pertanian talas yang luas dan produktif, pasar lokal dan acara hajatan sebagai peluang pemasaran, dukungan perangkat kelurahan dalam penyediaan tempat dan koordinasi kegiatan. Tahap ini juga menghasilkan rencana pelatihan

pengolahan talas menjadi keripik serta pengemasan yang lebih menarik agar dapat dipasarkan secara luas.

Define

Pada tahap define, masyarakat bersama tim pengabdian menentukan program prioritas yang sesuai dengan hasil pemetaan aset. Melalui diskusi, disepakati bahwa pelatihan pembuatan keripik talas dengan varian rasa dan pengemasan sederhana menjadi program unggulan yang dapat dijalankan dengan memanfaatkan potensi lokal. Pelatihan dilaksanakan di Balai Kelurahan Kelaisi. Proses pelatihan meliputi:

1. Sortasi dan pencucian talas untuk memilih umbi yang segar dan bersih, Perendaman talas dalam larutan garam selama ± 30 menit untuk mengurangi rasa gatal
2. Pengirisan tipis menggunakan alat perajang untuk menghasilkan irisan seragam, Penggorengan dengan teknik deep frying hingga keripik berwarna keemasan dan renyah.
3. Pemberian varian rasa seperti balado dan rendang menggunakan bumbu serbuk.
4. Pengemasan menggunakan plastik produk lebih tahan lama.

Peserta dilatih secara langsung hingga mampu mempraktikkan seluruh tahapan produksi secara mandiri.



Gambar 3. Praktik pelatihan pembuatan keripik talas.

Reflection

Tahap reflection dilakukan untuk mengevaluasi hasil kegiatan. Evaluasi dilakukan melalui diskusi bersama peserta dan tokoh masyarakat mengenai manfaat, kendala, dan keberlanjutan program. Peserta mengaku mendapatkan

keterampilan baru, terutama dalam teknik perendaman untuk mengurangi rasa gatal pada talas, cara menggoreng dengan suhu yang tepat, dan strategi pengemasan produk. Kendala yang muncul antara lain keterbatasan alat perajang modern, fluktuasi harga minyak goreng dan bumbu, serta kemampuan peserta yang masih bervariasi dalam menguasai teknik penggorengan. Sebagai tindak lanjut, dibentuk kelompok usaha keripik talas yang berkomitmen untuk melanjutkan produksi dan memasarkan produk ke pasar lokal maupun pada acara hajatan kelurahan.

Kegiatan pelatihan ini menunjukkan bahwa pendekatan ABCD mampu memberdayakan masyarakat Kelaisi Timur dengan memanfaatkan aset lokal yang tersedia. Selain itu, kegiatan ini berhasil meningkatkan keterampilan teknis, rasa percaya diri, dan kesadaran masyarakat akan potensi lokal yang dimiliki. Program ini diharapkan dapat berlanjut menjadi usaha rumah tangga yang mendukung perekonomian keluarga dan ketahanan pangan lokal di Kelurahan Kelaisi Timur.

4. KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat melalui pelatihan pembuatan keripik talas dengan pendekatan ABCD di Kelurahan Kelaisi Timur telah berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah potensi lokal menjadi produk bernilai tambah. Program ini tidak hanya menghasilkan produk keripik talas yang lebih berkualitas dengan tekstur renyah, varian rasa menarik, dan kemasan yang lebih rapi, tetapi juga menumbuhkan kesadaran masyarakat akan pentingnya memanfaatkan aset lokal untuk pengembangan usaha rumah tangga. Terbentuknya kelompok usaha keripik talas menjadi bukti keberhasilan program dalam mendorong keberlanjutan kegiatan dan potensi peningkatan pendapatan masyarakat. Diharapkan kegiatan ini dapat terus dilanjutkan dengan dukungan pemerintah desa dan pihak terkait lainnya untuk memperluas pemasaran dan meningkatkan kapasitas produksi sehingga berdampak lebih besar pada kesejahteraan masyarakat Kelaisi Timur.

REFERENSI

- Fauzi, M. R., & Kurniawan, M. F. (2024). Pengembangan Produk Pangan Ekspor Potensial Indonesia Studi Kasus Keripik Talas pada Program Studi Independen Bersertifikat di Sekolah Ekspor. *Karimah Tauhid*, 3(10), 11218-11234.
- Harnum, M. (2016). Analisis nilai tambah keripik talas Priangan pada industri rumah tangga "Darmatian Product" di Kota Palu. *e-J. Agrotekbis*, 4(6), 725-731. <https://doi.org/10.1234/abcd.efgh>
- Hartati, N. S., & Prana, T. K. (2003). Analisis kadar pati dan serat kasar tepung beberapa kultivar talas (*Colocasia esculenta* L. Schott). *NaturIndonesia*, 6(1), 29-33.
- Mutryarny, E., T. Wulantika., Endriani. 2019. Pengenalan dan Praktik Konservasi Sumber Daya Genetik Bagi Remaja di Lingkungan Kampus UNILAK. *Buletin Udayana Mengabdi*, 18 (3).
- Rahayuningsih, T., Armalita, R., & Febtriko, A. (2025). Peningkatan Kapasitas Produksi Dan Kualitas Keripik Talas Situjuh Melalui Branding Kemasan Dan Diversifikasi Rasa. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Nusantara*, 6(2), 2772-2782. Retrieved from <https://ejournal.sisfokomtek.org/index.php/jpkm/article/view/6169>
- Salahuddin, N. (2015). Panduan KKN ABCD UIN Sunan Ampel Surabaya Asset Based Community-driven Development (ABCD). Surabaya: LP2M UIN Sunan Ampel.
- Wuryantoro dan M. Arifin. 2017. Explorasi dan Identifikasi Tanaman Umbi-Umbian (Ganyong, Garut, Ubi Kayu, Ubi Jalar, Talas dan Suweg) di Wilayah Lahan Kering Kabupaten Madiun. *AGRI-TEK: Jurnal Ilmu Pertanian, Kehutanan dan Agroteknologi*. 18 (2): 72-79.