

**LAPORAN P2M DANA DIPA**



**PELATIHAN PENGOLAHAN MAKANAN BERBAHAN DASAR TALAS DAN  
PISANG PADA KELOMPOK WANITA TANI  
DI DESA TISTA KECAMATAN BUSUNGBIU KABUPATEN BULELENG**

**Oleh:**

<b>Ni Made Suriani, S.Pd., M.Par.</b>	<b>NIP. 197212072002122003</b>	<b>(Ketua)</b>
<b>Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd.</b>	<b>NIP. 197107111999032001</b>	<b>(Anggota)</b>
<b>Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd.</b>	<b>NIP. 197309022002122001</b>	<b>(Anggota)</b>

**JURUSAN PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA  
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN  
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA  
SINGARAJA  
2017**

**HALAMAN PENGESAHAN LAPORAN AKHIR  
PROGRAM PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT**

1. **Judul** : Pelatihan Pengolahan Makanan Berbahan Dasar Talas dan Pisang pada Kelompok Wanita Tani di Desa Tista Kecamatan Busungbiu Kabupaten Buleleng
2. **Identitas Ketua**
  - a. **Nama Lengkap** : Ni Made Suriani, S.Pd.,M.Par.
  - b. **NIP** : 197212072002122003
  - c. **Bidang Keahlian** : Kajian Pariwisata
  - d. **Jabatan/Pangkat/Gol.** : Lektor/Penata Muda Tingkat I/III d
  - e. **Jurusan/Fakultas** : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga/Fakultas Teknik dan Kejuruan
  - f. **Alamat Rumah/Telp.** : Jalan Sahadewa 21A Singaraja/081353350788
3. **Jumlah anggota tim** : 2 org
  - 1) **Nama Lengkap** : Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd.  
**NIP** : 197107111999032001  
**Jabatan/Pangkat/Gol.** : Lektor Kepala/Pembina Tingkat I/IV b
  - 2) **Nama Lengkap** : Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd.  
**NIP** : 197309022002122001  
**Jabatan/Pangkat/Gol.** : Lektor/Penata/III c
4. **Lokasi Kegiatan** : Desa Tista, Kec. Busungbiu, Kab. Buleleng - Bali
5. **Jumlah Biaya** : Rp 8.000.000,-

Singaraja, 5 November 2017

Ketua Pelaksana,

  
(Ni Made Suriani, S.Pd.,M.Par.)  
NIP.197212072002122003

Mengetahui,  
Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan,

  
(Dr. I Gede Sudirtha, S.Pd., M.Pd.)  
NIP. 197106161996021001

Menyetujui,  
Ketua Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat

  
(Prof. Dr. I Gede Astra Wesnawa, M.Si.)  
NIP. 196204251990031002

## PRAKATA

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas anugrah yang diberikan, tim Pengabdian Pada Masyarakat (P2M) ini dapat melaksanakan kegiatan pengabdian dengan judul “Pelatihan Pengolahan Makanan Berbahan Dasar Talas dan Pisang pada Kelompok Wanita Tani **di Desa Tista Kecamatan Busungbiu Kabupaten Buleleng**”. Kegiatan ini dapat berjalan dengan lancar sesuai dengan rencana pada proposal yang diajukan.

Kegiatan Pengabdian pada masyarakat ini, terlaksana berkat adanya dukungan dan kerjasama dari berbagai pihak yang terkait. Kami mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya atas segala bantuannya, baik secara moril maupun materiil demi terlaksananya kegiatan ini dengan baik. Untuk itu kami mengucapkan terima kasih kepada :

1. Lembaga Pengabdian Pada Masyarakat (P2M) IKIP Negeri Singaraja.
2. Ketua Kelompk Wanita Tani di Desa Tista Kecamatan Busungbiu Kabupaten Buleleng
3. Panitia Pengabdian Pada Masyarakat.
4. Ibu-ibu wanita tanidi i Desa Tista.
5. Dan pihak-pihak lain yang terkait.

Akhir kata, kami berharap program Pengabdian Pada Masyarakat ini dapat bermanfaat dalam rangka pemberdayaan masyarakat, secara khusus pada kelompok wanita tani di desa Tista kecamatan Busungbiu Kabupaten Buleleng.

Singaraja, 5 November 2017

Tim P2M.

## DAFTAR ISI

JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN .....	ii
ABSTRAK.....	v
PRAKATA.....	vii
DAFTAR ISI.....	viii
1.PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang.....	2
1.2 Analisis Situasi.....	2
1.3 Identifikasi dan Perumusan Masalah .....	3
1.3 Tujuan Kegiatan.....	3
1.4 Manfaat Kegiatan.....	4
II. TINJAUAN PUSTAKA	
2.1. Tinjauan Tentang Talas.....	5
2.2 Tinjauan tentang pisang .....	7
2.3. Produk Olahan Talas dan Pisang .....	10
III.METODE PELAKSANAAN	
3.1. Metode Pelaksanaan.....	12
3.2 Kerangka Pemecahan Masalah .....	12
3.3. Khaayak Sasaran dan Keterkaitan .....	13
3.4 Evaluasi dan Kreteria Keberhasian.....	13
IV.HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.1 . Hasil Kegiatan.....	17
V. KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan .....	20
B. Saran-Saran .....	20
DAFTAR PUSTAKA	

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi suatu bangsa tentu tidak terlepas dari keberhasilan proses pembelajaran di lembaga-lembaga serta institusi-institusi pendidikan tinggi di negara tersebut. Tahapan perubahan diharapkan mampu membawa bangsa ke arah kemajuan peradaban yang lebih tinggi dan meresap secara utuh sebagai jati diri bangsa tersebut. Tingkat penguasaan ilmu dan teknologi merupakan bukti nyata keberhasilan pembangunan. Undang-Undang No. 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional menyatakan bahwa pendidikan nasional berakar dari kebudayaan bangsa Indonesia yang terangkum dalam Pancasila dan UUD 1945, yang berfungsi untuk mengembangkan kemampuan serta meningkatkan kualitas kehidupan bangsa Indonesia. Hal ini bisa dilakukan dengan meningkatkan kemampuan masyarakat dalam bidang wirausaha. Wirausaha dapat menjadi tolok ukur dalam peningkatan kesejahteraan masyarakat suatu Negara, semakin banyak jumlah wirausaha dalam suatu Negara maka semakin sejahtera masyarakat dari Negara tersebut. Demikian juga dengan masyarakat yang ada di kabupaten Buleleng untuk meningkatkan kesejahteraan harus memiliki jumlah wirausaha yang banyak. Salah satu cara untuk meningkatkan adalah dengan memberikan pelatihan terhadap ibu-ibu rumah tangga dalam bidang usaha rumahan (home industri).

Kabupaten Buleleng sebagai salah satu Kabupaten yang terletak di bagian utara propinsi Bali memiliki potensi sumber daya alam dan sumber daya manusia yang sangat strategis dan potensial. Kabupaten Buleleng, dilihat dari letak geografisnya merupakan salah satu Kabupaten yang potensial dan memiliki letak yang strategis dalam alur perdagangan dan bentuk usaha perekonomian lainnya karena Kabupaten ini memiliki pelabuhan bongkar muat Celukan Bawang. Kabupaten ini berada di sebelah utara pulau Bali, yang mana disebelah barat berbatasan dengan Kabupaten Jembrana, disebelah timur berbatasan dengan Kabupaten Karangasem, sementara disebelah selatan berbatasan dengan Kabupaten Tabanan.

Gerakan pembangunan yang dilakukan oleh Kabupaten Buleleng selama ini pada dasarnya telah melibatkan berbagai komponen yang ada di masyarakat, lembaga swadaya

masyarakat dan perguruan tinggi. Di Kabupaten ini telah terdapat berbagai perguruan tinggi baik negeri maupun swasta, yang keterlibatannya dalam pembangunan khususnya pemberdayaan masyarakat pedesaan melalui Kuliah Kerja Nyata (KKN) maupun praktek Kerja Lapangan, maupun pengabdian pada masyarakat.

Dilihat dari potensi Sumber Daya Alam (SDA) Kabupaten Buleleng memiliki lahan pertanian dan perkebunan yang cukup luas dan subur, yang terbentang dari timur sampai barat yang berbatasan dengan Kabupaten Jembrana. Saat ini lahan tersebut baru dimanfaatkan untuk kepentingan perkebunan dan lahan pertanian. Sementara disatu sisi hasil pertanian dan perkebunan belum dapat dinikmati secara optimal bagi kesejahteraan masyarakat pedesaan, karena masyarakat pedesaan masih belum memahami kultur dan karakteristik lahan yang dimiliki. Kabupaten Buleleng, sebagai daerah otonom yang selama ini mengandalkan sektor pertanian dan perkebunan sebagai produk unggulan, masih dihadapkan pada persoalan kurangnya kemampuan dan keterampilan dalam mengelola hasil pertanian sehingga memiliki nilai ekonomis yang lebih tinggi.

Universitas Pendidikan Ganesha, membawahi Fakultas Teknik dan Kejuruan (FTK) yang memiliki jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga (PKK). Dalam kurikulum Jurusan PKK 70 % terdiri dari praktek baik bidang boga maupun busana. Berbagai keterampilan akan diterapkan dari kedua bidang tersebut. Oleh karena itu kegiatan Pengabdian dalam bentuk pemberian keterampilan bidang boga ini sangat relevan untuk memecahkan permasalahan pada ibu-ibu PKK di desa tista kecamatan Busungbiu Kabupaten Buleleng. Terutama dalam hal membuka lahan usaha dalam skala industri rumah tangga.

## **1.2 Analisis Situasi**

Salah satu hasil perkebunan yang banyak dimiliki Kabupaten Buleleng, terutama di Desa Tista, Kecamatan Busungbiu talas dan pisang. Tanaman talas ini tumbuh liar diantara tanaman utama yaitu tanaman kopi dan cengkeh. Walaupun merupakan tanaman liar (yang tidak sengaja ditanam) tetapi jumlahnya cukup banyak. Selama ini petani hanya mengolah talas dengan mengukus dan dibuat kolak, dalam skala rumah tangga saja. Sehingga ibu-ibu rumah tangga memiliki ide bagaimana mengolah talas menjadi makanan yang tahan lama dan memiliki nilai

ekonomis. Selain tanaman talas di desa Tista juga banyak terdapat tanaman pisang. Pisang sudah kita ketahui bersama buah ini pada acara-acara tertentu memiliki harga yang cukup mahal, tetapi bila tidak ada upacara harga pisang relative murah dan pisang juga tidak bisa di simpan lama. Untuk itu muncullah ide dari ibu-ibu rumah tangga bagaimana cara mengolah pisang sehingga bisa bertahan lama dan bisa menjadi salah satu lahan untuk berwirausaha dengan pemanfaatan bahan local. Berdasarkan fenomena tersebut kegiatan pengabdian ini dirancang untuk dapat meningkatkan nilai ekonomis talas dan buah pisang menjadi makanan yang lebih awet dengan cara dibuat keripik pisang, keripik talas dengan rasa pedas manis, jajan cakar ayam. Sehingga bahan local ini memiliki nilai ekonomis yang lebih tinggi dan dapat meningkatkan penghasilan bagi ibu-ibu rumah tangga yang ada di Desa Tista, Kecamatan Busungbiu, Kabupaten Buleleng

Berdasarkan analisis situasi di atas, dipandang perlu untuk memberdayakan ibu-ibu rumah tangga di desa ini untuk meningkatkan keterampilan di bidang boga, yang dapat dijadikan bekal dalam mengembangkan jiwa wirausaha di kalangan masyarakat, sehingga dapat menjadi tambahan penghasilan bagi keluarga.

### **1.3 Identifikasi dan Perumusan Masalah**

Berdasarkan uraian analisis situasi, dapat dikemukakan bahwa ibu-ibu rumah tangga di desa Tista memiliki potensi untuk diberdayakan karena merupakan sumber daya manusia produktif. Berdasarkan permintaan dari ibu-ibu rumah tangga di desa tersebut memang sangat mengharapkan adanya pelatihan pengolahan bahan lokal dari talas dan pisang, sehingga bisa dijadikan modal dalam membuka usaha. Sehubungan dengan hal tersebut untuk dapat memiliki sejumlah keterampilan maka diperlukan sejumlah pelatihan keterampilan yaitu:

- a. Mengidentifikasi bahan yang diperlukan untuk membuat bolu lapis talas, serundeng talas, keripik talas balado (pedas manis), , dan keripik pisang dan keripik pisang manis serta menghitung kebutuhan bahan untuk terwujudnya hasil.
- b. Mempersiapkan bahan untuk pembuatan produk.
- c. Mengolah bahan sesuai dengan resep yang sudah di tentukan
- d. Mengemas hasil atau hidangan yang sudah dibuat.

Bertolak pada identifikasi masalah tersebut dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut:

1. Bagaimana cara pembuatan keripik balado pedas manis, bolu lapis talas, dan keripik pisang ?
2. Bagaimana tanggapan ibu-ibu rumah tangga terhadap pelatihan mengenai pembuatan keripik talas balado( pedas manis), bolu lapis talas, serundeng talas dan keripik pisang?

#### **1.4 Tujuan Kegiatan**

Sesuai dengan rumusan masalah yang dikemukakan di depan maka tujuan yang ingin di capai dalam kegiatan pengabdian ini adalah :

1. Untuk meningkatkan pengetahuan dalam pengolahan talas dan pisang pada kelompok wanita tani di Desa Tista Kecamatan Busungbiu Kabupaten Buleleng.
2. Untuk Mengetahui tanggapan ibu-ibu kelompok wanita tani terhadap pengolahan talas dan pisang menjadi cakar ayam, keripik pisang, keripik talas dan bolu lapis talas.

#### **1.5 Manfaat kegiatan**

Jika tujuan di atas dapat tercapai di harapkan dapat bermanfaat pada:

1. Lembaga undiksha dalam bentuk kegiatan pengabdian pada masyarakat sebagai salah satu pelaksanaan tri darma perguruan tinggi.
2. Bagi Dosen, melalui kegiatan ini dapat mengembangkan wawasan kemasyarakatan kalangan dosen dan mahasiswa, sehingga nantinya terjalin komunikasi yang efektif dan produktif antara perguruan tinggi dengan masyarakat, bagi peningkatan peran serta kalangan kampus dalam pemberdayaan masyarakat luas.
3. Bagi kelompok wanita tani diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam pengolahan talas dan pisang menjadi kue cakar ayam, keripik pisang, keripik talas, dan bolu lapis talas.



## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **2.1 Tinjauan tentang Talas**

Talas atau talas bogor (*Colocasia esculenta* L., suku talas-talasan atau Araceae) merupakan tumbuhan penghasil umbi yang cukup banyak tumbuh di kabupaten Buleleng. Diduga asli berasal dari Asia Tenggara atau Asia Tengah bagian selatan, talas diperkirakan telah dibudidayakan manusia sejak masa purba, bahkan sebelum padi ditanam orang[4]. Kini talas telah menyebar ke berbagai belahan dunia, termasuk India, Cina, Afrika Barat dan Utara, dan Hindia Barat[4]. Talas merupakan makanan pokok, selain sukun, di beberapa kepulauan di Oseania. Di Indonesia, talas populer ditanam hampir di semua daerah, termasuk di Buleleng.

Herba, dengan dengan semacam umbi batang yang disebut bonggol (Ingg.: corm, umbi bonggol) yang tumbuh di bawah tanah; tingginya 0,4-1,5 m. Daun-daun 2-5 helai; dengan tangkai berwarna hijau, bergaris-garis tua, atau keunguan, 23-150 cm, pangkalnya berbentuk pelepah; helaian daun 6-60 × 7-53 cm, bundar telur, jorong, atau lonjong, dengan ujung meruncing, kadang-kadang keunguan di sekitar menancapnya tangkai, sisi bawahnya berlilin, taju pangkalnya membulat.[6]

Perbungaan dalam tongkol di ketiak, bertangkai 15-60 cm. Seludang bunga 10-30 cm, dalam dua bagian, yang atas lebih panjang, kuning oranye dan rontok. Tongkol dengan warna mentega pada bagian jantannya. Buah buni berwarna hijau, lk. 0,5 cm. Biji bentuk gelendong, beralur

membujur. Di samping umbi, daun dan tangkai daun yang muda dapat dimanfaatkan sebagai sayuran. Sayur lompong dari Jawa Barat adalah sejenis gulai yang memanfaatkan bagian pucuk dan tangkai daun yang muda[5], dimasak dengan atau tanpa santan kelapa. Daun-daunnya yang muda terkenal sebagai pembungkus buntel yang disukai[4].

Daun talas, tua atau muda, juga dimanfaatkan sebagai pakan ikan gurame. Daun, tangkai daun, dan umbi, digunakan sebagai campuran pakan ternak, terutama babi[4].

Daun talas berbentuk perisai yang besar. Daun ini dapat digunakan sebagai pelindung kepala bila hujan. Permukaan daunnya ditumbuhi rambut-rambut halus yang menjadikannya kedap air karena air akan mengalir langsung meninggalkan permukaan daun. Karena lebarnya, daun talas dapat dipakai sebagai pembungkus, misalnya ikan basah, di pasar tradisional.

Rasa talas itu sendiri manis dan pedas, sifatnya netral. Umbinya sedikit beracun, berkhasiat anti-radang, dan mengurangi bengkak. Daun dan tangkai bersifat astringen. Umbi dan tangkai daun mengandung tepung, villose, polifenol, dan saponin. Daunnya mengandung polifenol. Untuk pemakaian luar, cuci daun berikut tangkai, lalu giling hingga halus. Turapkan ia ke borok, bisul, dan bagian yang terkena air panas.[7]

#### 1. Penanaman & macam-macamnya

Talas itu diketahui ada 4 macam:[8]

- Talas pandan: baunya ibarat pandan wangi kalau sudah direbus. Ciri-cirinya, ungu sedikit, dan pangkal pelepahnya agak merah.
- Talas ketan: agak lekat (lengket) seperti ketan apabila sudah direbus. Warnanya hijau muda, dan suka membuat anakan banyak sekali. Talas ketan yang dikenal dengan nama talas bogor atau talas lambao adalah hasil seleksi dari Balai Penelitian Pertanian dari Bogor, yang dulu, dikenal dengan nama Algemene Proefstation de Landbouw.
- Talas banteng: besar umbinya, tetapi sayang, tidak enak rasanya. Talas yang tangkainya warna ungu.
- Talas lahun anak: dia punya anakan banyak, tetapi sayang, kecil-kecil ukurannya.

Tapi, talas yang sering dijual di pasar adalah talas pandan dan ketan. Pada saat kita hendak menanam talas, hendaknya pada permulaan musim hujan saja. Kemudian, buatlah lubang sedalam  $50 \times 50$  cm, dan jarak antar lubang 80 cm. Bertanamlah di tanah yang banyak disinari matahari. Kemudian, isilah lubang itu dengan pupuk kandang atau sampah dapur, dan timbuni

tanah itu. Barulah tancap bibit talas tersebut dengan perbandingan 2/3 bahagian badannya itu tertancap.[8] Kalau sudah berumur sebulan, sianglah semua rumput yang ada di situ. Kalau sudah 2-3 bulan umurnya, iris dulu tepian batangnya. Kemudian, timbun lagi dengan tanah. Pastikan, jangan sampai terlalu banyak anakan yang tumbuh. Kalau anakan cuma satu-dua saja, masih boleh untuk persediaan bibit kelak. Pada umur 7-8 bulan, talas baru bisa dipungut. Tanaman dibongkar keseluruhannya, dan umbinya dipotong dari batangnya.[8]

## 2.. Kandungan Gizi

Talas merupakan salah satu sumber karbohidrat yang termasuk kedalam umbi – umbian (seperti ubi kayu dan ubi jalar). Biasanya masyarakat kita mengkonsumsi talas hanya untuk camilan. Namun di beberapa daerah di Indonesia umbi talas ini dijadikan sebagai makanan pokok pengganti beras. Umbi yang rasanya cukup lezat ini biasa dimasak dengan cara digoreng, direbus, ataupun dikukus. Manfaat utama umbi talas adalah sebagai bahan pangan sumber karbohidrat. Bagian tanaman ini yang dapat dimakan yaitu umbi, tunas muda, dan batang daun. Selain itu umbi, pelepah, dan daun talas dapat dimanfaatkan sebagai bahan pangan, obat, maupun pembungkus makanan, sedangkan daun, kulit dan ampas umbinya dapat dimanfaatkan sebagai pakan ternak. Selain dapat digunakan sebagai bahan pangan talas juga digunakan untuk minuman. Akar rimpangnya jika difermentasikan dan ditambah gula serta semacam jagung (Kaffir corn) dan air akan menjadi sejenis bir. Wahh, wahhh ternyata dibalik kesederhanaan tanaman ini banyak tersimpan kegunaannya. Berikut adalah kandungan dan manfaat talas bagi tubuh.

Dalam talas terdapat kandungan karbohidrat yang cukup tinggi, rendah lemak dan terdapat kandungan serat yang cukup baik untuk memperlancar kerja pencernaan. Kandungan vitamin yang terdapat dalam umbi talas diantaranya vitamin C, vitamin E, vitamin B6, dan betakaroten.

Banyaknya Talas yang diteliti = 100 gr

Bagian Talas yang dapat dikonsumsi (Bdd / Food Edible) = 85 %

Jumlah Kandungan Energi Talas = 98 kkal

Jumlah Kandungan Protein Talas = 1,9 gr

Jumlah Kandungan Lemak Talas = 0,2 gr

Jumlah Kandungan Karbohidrat Talas = 23,7 gr

Jumlah Kandungan Kalsium Talas = 28 mg

Jumlah Kandungan Fosfor Talas = 61 mg

Jumlah Kandungan Zat Besi Talas = 1 mg

Jumlah Kandungan Vitamin A Talas = 20 IU

Jumlah Kandungan Vitamin B1 Talas = 0,13 mg

Jumlah Kandungan Vitamin C Talas = 4 mg

Khasiat / Manfaat Talas : - (Belum Tersedia)

Huruf Awal Nama Bahan Makanan : T

Sumber Informasi Gizi : Berbagai publikasi Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.

### 3. Manfaat Talas

- Sebagai makanan pokok pengganti nasi, di beberapa daerah di Indonesia umbi talas dijadikan makanan pokok seperti di daerah Mentawai-Sumatera Barat, dan Irian Barat.
- Sebagai Sayuran, batang dan daun tanaman talas dapat diolah menjadi sayuran seperti Buntel.
- Menjadi bahan olahan Industri, umbi talas biasanya diolah menjadi keripik dalam jumlah besar oleh industri-industri rumahan atau industri skala besar.
- Untuk Pakan ternak, batang dan daun talas selain bisa diolah menjadi sayur untuk makanan manusia dapat juga diolah menjadi pakan ternak seperti Babi.
- Tepung talas, selain dapat diolah menjadi keripik, umbi talas juga dapat diolah menjadi tepung. Tepung talas dapat digunakan sebagai bahan baku makanan ringan atau kue.

## 2.2 Tinjauan tentang Pisang

Pisang (*Musa paradisiaca*)..buah yang satu ini sangat populer dikalangan kita, selain karena mudah didapat, murah, buah ini juga banyak kandungan vitaminnya. Pisang (*Banana*) adalah pohon jenis Terna (pohon dengan batang yang lunak dan tidak berkayu) dari suku Musaceae dengan batang yang kuat, dan daun-daun yang besar memanjang dan berwarna hijau tua. Buah pohon ini nampak dalam bentuk sisir-sisir, yang tiap sisirnya berisi (10-20) pisang, dan dalam buahnya tidak terdapat biji. Pisang merupakan buah dengan sumber gizi yang hampir

sempurna karena pisang mengandung nutrisi enam yaitu: air, gula, protein, lemak, vitamin, dan mineral. Dan berkat tingginya nilai gizi yang dikandungnya, maka ia telah menjadi makanan penting (pokok) bagi banyak orang. Konon buah ini berasal dari asia tenggara kemudian buah ini mulai menyebar ke benua bagian barat. Dan perlu diketahui bahwa indonesia merupakan salah satu negara penghasil pisang terbanyak, yaitu pada urutan ke empat dunia. Dalam pisang terkandung banyak serat dan beberapa vitamin seperti :

## 1 Kandungan Pisang

Pisang mengandung (68%) air, (25%) gula, (2%) protein, (1%), lemak dan minyak, (1%) serat Selulosa. Sebagaimana juga ia mengandung pati dan asam tanin, vitamin A (300 IU per seratus gram), vitamin B dengan berbagai jenisnya; B1, B2, B 6, dan 12 (100 mg per seratus gram), persentase yang cukup dari vitamin D, dan sedikit Vitamin Z. Dan pisang juga mengandung Kalsium (100 mg per seratus gram), Fosfor, Besi, Sodium, Kalium (potassium), Magnesium, dan Seng.

## 2. Manfaat Pisang

- Meningkatkan kekebalan tubuh

Vitamin A, C, dan B6 yang terkandung dalam pisang dapat meningkatkan kekebalan tubuh dalam melawan infeksi.

- Obat hipertensi (tekanan darah tinggi)

Kandungan kalium membantu mengatur keseimbangan cairan dan elektrolit sehingga tekanan darah terkendali. Kandungan seratnya yang mampu mengikat lemak dapat mencegah terbentuknya plak yang berdampak naiknya tekanan darah.

- Mencegah penyakit jantung

Vitamin C dan flavonoid pada pisang yang bersifat antioksidan mencegah oksidasi lemak penyebab penyakit jantung. Kaliumnya merupakan tonik yang baik bagi jantung. Serat pektinnya ikut berpengaruh dalam membantu menurunkan kolesterol.

- Kesehatan janin

Ibu hamil disarankan makan pisang karena kandungan asam folatnya mudah diserap janin.

- Mengatasi anemia (kurang darah)

Buah ini juga mengandung zat besi. Dua buah pisang setiap hari, cukup membuat penderita anemia terselamatkan.

- Mengatasi gangguan pencernaan

Pisang memiliki khasiat antasida serta mudah dicerna sehingga baik dikonsumsi oleh penderita gangguan asam lambung. Penelitian di Inggris terhadap hewan coba, hewan yang diberi makan pisang, dinding lambungnya menjadi lebih kuat. Untuk itu pilihlah pisang yang manis seperti pisang raja. Serat pada pisang melancarkan buang air besar. Vitamin B6-nya membantu meredakan gejala diare.

- Menurunkan berat badan

Karbohidrat kompleks tidak menaikkan kadar glukosa dengan drastis; juga rendah lemak sehingga aman untuk peserta program penurunan berat badan. Asalkan, pisang tidak diolah dalam bentuk banana milk shake, pisang goreng, ataupun kolak. Serat pada pisang juga menurunkan berat badan karena melancarkan proses metabolisme.

- Buah pisang dapat diolah menjadi berbagai makanan ringan seperti keripik pisang, jajanan tradisional seperti pisang goreng, pisang hijau, pisang sale dan lain-lainnya.

## 2.3 Produk Olahan dari Talas dan Pisang

### Resep Kripik Pisang



**Bahan:**

5 kg pisang kapok Mentah

5 liter minyak goreng

Garam / gula pasir secukupnya

**Cara Membuat :**

1. Kupas pisang, lalu iris tipis memanjang, cuci sampai bersih.
2. Goreng pisang dalam minyak panas, setelah setengah matang tambahkan larutan garam.
3. Goreng sampai kering dan renyah, angkat.
4. Jika ingin rasa yang manis tambahkan gula pasir halus, siap dikemas.

**Bolu Lapis Talas**



**Bahan-bahan**

3 butir telur

100 gr gula

3 sdm tepung talas

5 sdm munjung tepung terigu

2 sdm susu bubuk

1/4 sdt baking powder

3/4 sdm emulsifier (saya pake SP)

80 ml minyak goreng  
40 gr margarine lelehkan bersama minyak goreng  
sedikit garam  
secukupnya pewarna kuning  
secukupnya pasta talas

**Topping :**

butter cream  
keju cheddar parut

**Cara membuat :**

1. Kocok telur,gula,SP sampai mengembang dan berwarna putih pucat
2. Masukkan tepung talas,garam, terigu,susu bubuk,baking powder dengan speed rendah sampai rata.
3. Masukkan mentega leleh dan minyak goreng aduk rata.
4. Bagi adonan menjadi dua bagian sama rata. Adonan pertama beri pewarna kuning lalu tuang diloyang. Kukus selama 15 menit api sedang.
5. Adonan kedua beri pasta talas secukupnya dan tuang diatas adonan pertama lalu kukus kembali selama 20-25 menit.
6. Angkat dan dinginkan. Hias kue dgn butter cream dan taburan keju parut.

**Resep Kripik talas**



**Bahan-bahan**

1 kg talas, kupas kulitnya  
2 ons udang halus

**Bahan untuk cabe :**



5 butir bawang merah  
1 ons cabe merah halus  
secukupnya garam dan penyedap  
secukupnya air asam jeruk nipis  
minyak untuk menggoreng

**Cara membuat :**

1. Kupas talas, lalu cuci bersih. Setelah itu iris dan cuci kembali sebanyak 3 kali agar getahnya hilang. Kemudian campur rata dengan sedikit garam.
2. Goreng semua talas sampai berwarna kuning kecoklatan.
3. Setelah semua kerupuk talas selesai digoreng, goreng udang halus.
4. Setelah itu goreng bawang merah sampai kuning lalu masukkan cabe, tambahkan asam, garam dan penyedap. Tunggu hingga matang.
5. Matikan api kompor, tunggu sambal hingga dingin lalu campurkan dengan talas dan udang halus.

**Resep Cakar Ayam**



**Bahan :**

Talas secukupnya  
Gula merah

**Cara membuat :**

1. Kupas talas, cuci, kemudian parut memanjang.
2. Goreng talas yang telah dipotong lalu tiriskan
3. Goreng gula merah secukupnya dengan api kecil.
4. Masukkan gorengan talas ke dalam gula merah yang telah larut.

5. Aduk merata dan cetak sesuai keinginan.

Kegiatan evaluasi program pengabdian ini dilakukan melalui pengamatan langsung dalam proses persiapan, pelaksanaan dan evaluasi. Tingkat keberhasilan program pelatihan ini dilakukan melalui evaluasi dengan mengisi angket oleh kelompok wanita tani. Pedoman tingkat keberhasilan program ini dapat dilihat pada tabel berikut.

### **BAB III**

#### **METODE PELAKSANAAN DAN KERANGKA PEMECAHAN MASALAH**

##### **3.1 Metode Pelaksanaan**

Kegiatan pengabdian pada masyarakat (P2M) menggunakan metode dalam bentuk pelatihan keterampilan melalui ceramah, demonstrasi dan Tanya jawab dilaksanakan selama 8 bulan. Adapun tahapan-tahapan dalam pelaksanaan kegiatannya :

1. Ceramah digunakan untuk menyampaikan pengetahuan secara umum tentang proses pembuatan keripik talas pedas manis, jajan cakar ayam, dan keripik pisang

2. Demonstrasi digunakan untuk memberikan keterampilan langsung mengenai proses pembuatan keripik talas balado( pedas manis), bolu lapis talas, serundeng talas, dan keripik pisang
3. Tanya jawab digunakan untuk melengkapi hal-hal yang belum terakomodasi oleh kedua metode di atas.
4. Pelatihan pembuatan papaya menjadi produk makanan berupa keripik talas balado (pedas manis), bolu lapis talas,serundeng talas dan keripik pisang yang melibatkan seluruh peserta pelatihan.
5. Evaluasi hasil akhir.
6. Pendampingan : Dalam pendampingan ini peserta akan kita pantau dan dampingi bila ada permasalahan-permasalahan selama mereka melaksanakan wirausaha ini.

### **3.2 Kerangka Pemecahan Masalah**

Realisasi pemecahan masalah terhadap kerangka pemecahan masalah dilakukan melalui peningkatan keterampilan dalam pelatihan bidang boga berupa pembuatan cakar ayam, keripik talas, keripik pisang, dan bolu lapis talas. Dengan adanya pelatihan ini diharapkan kelompok wanita tani di desa Tista dapat menerapkan berbagai keterampilan yang akan diberikan, dan selalu menggali ide baru untuk berinovasi dalam berkarya. Selanjutnya dengan peningkatan wawasan dan penguasaan keterampilan tersebut kelompok wanita tani lebih siap untuk mandiri, dan menjadi insan yang produktif.

Kegiatan penganbodian ini dilaksanakan selama 8 bulan yang terbagi dalam tiga tahap yaitu: (1) tahap perencanaan, (2) tahap pelaksanaan, (3) tahap evaluasi, (4) Tahap Pendampingan. Tahap perencanaan telah ditetapkan hal-hal sebagai berikut: tempat/lokasi kegiatan dipilih di Desa Tista Kecamatan Busungbiu Kabupaten Buleleng. Jenis kegiatan berupa pelatihan membuat produk makanan dari Talas dan Pisang. Tahap pelaksanaan berupa penyajian materi secara teori selama 1 hari dilanjutkan dengan pelatihan keterampilan membuat produk makanan dari Talas dan pisang . Tahap selanjutnya adalah evaluasi akhir dan pelaporan.Tahap terakhir adalah pendampingan setelah program pelatihan selesai.

### 3.3 Khalayak Sasaran dan Keterkaitan

#### a. Khalayak Sasaran

Khalayak sasaran yang strategis untuk masalah ini dalam keripik talas pedas manis, jajan cakar ayam, dan keripik pisang adalah . Ibu-ibu rumah tangga sebanyak 30 orang. Dipilihnya sebab mereka tergolong usia yang sangat produktif baik dilihat dari kecepatan kerja, kecepatan belajar, tingkat antusiasme, memiliki daya kreativitas yang tinggi, dan mereka sudah memiliki ketrampilan memadai untuk tumbuh menjadi insan mandiri dan produktif.

#### b. Keterkaitan

Pelatihan ini melibatkan dosen Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga (Tata Boga) yang mengampu mata Kuliah Pengawetan makanan. Bekerja sama dengan ibu-ibu rumah tangga di desa Tista kecamatan Busungbiu Kabupaten Buleleng yang menjadi subjek sasaran. Pengabdian ini dilakukan dalam upaya mengadakan hubungan yang erat melalui penerapan disiplin ilmu khususnya dibidang Tata Boga. Kelompok wanita tani dapat memperoleh pengetahuan dan keterampilan tentang pembuatan produk makanan dari talas dan buah pisang yang lebih beragam dan berkualitas baik.

### 3.4 Evaluasi dan Kreteria Keberhasilan

#### a. Rancangan Evaluasi

Tingkat keberhasilan pelatihan ini dilakukan melalui pengamatan langsung melalui penilaian kinerja pada peserta dalam proses persiapan, pelaksanaan, dan evaluasi dalam pembuatan keripik talas pedas manis, jajan cakar ayam, dan keripik pisang yang dilakukan oleh instruktur dengan mengacu pada indikator yang tercantun dalam rubrik yang telah disiapkan. Adapun model rubrik yang digunakan adalah rubrik untuk menilai keterampilan proses sebagai berikut:

Tabel 1 Check list proses pembuatan produk makanan hasil olah talas dan pisang menjadi produk makanan

No	Ketrampilan yang diamati	Skala Nilai			
		4	3	2	1
1	Persiapan (Pemilihan bahan, pengukuran, penyiapan alat.				

2	Penggunaan Peralatan yang benar				
3	Ketepatan langkah-langkah membuat produk (kesesuaian tahapan teknik pembuatan)				
4	Kesesuaian hasil akhir yang dipresentasikan menurut kreteria yang diharapkan				
5	Pengemasan produk yang dihasilkan				
5	Inventarisasi peralatan setelah selesai kegiatan				
	4=sangat baik, 3=baik, 2=cukup, 1=kurang				

Selanjutnya hasil akhir penilaian kinerja dirata-ratakan dan dikonversi menggunakan pedoman konversi sebagai berikut:

Tabel 2 Pedoman Hasil Evaluasi

No	Rentangan	Nilai	Katagori
1	85 – 100	4	Sangat baik
2	70 – 84	3	Baik
3	55-69	2	Cukup
4	< 54	1	Kurang

#### b. Rencana dan Jadwal Kerja

Pengabdian masyarakat ini akan dilaksanakan selama 6 bulan dengan jadwal sebagai berikut :

No	Jenis Kegiatan	Bulan ke								Tempat
		1	2	3	4	5	6	7	8	
1	Persiapan a. Survai Pendahuluan b. Penyusunan proposal c. Persiapan kegiatan pelatihan	v	v	v						di desa Tista Undiksha Undiksha

2	Pelaksanaan Ceramah dan demonstrasi tentang pengolahan Talas dan pisang sebagai produk makanan.				V	v	v			di desa Tista
3	Evaluasi				v	v	v			di desa Tista
4	Pelaporan							v	v	Undiksha
5	Pendampingan						v	v	v	

## **BAB IV**

### **HASIL KEGIATAN DAN PELAKSANAAN P2M**

#### **4.1 Koordinasi Pelaksanaan**

Pelaksanaan kegiatan pengabdian pada masyarakat di Desa Tista, Kecamatan Busungbiu Kabupaten Buleleng, tim P2M melakukan koordinasi dengan kelompok wanita tani mengenai jadwal, tempat serta rangkaian kegiatan. Koordinasi ini dilakukan pada tanggal 11 September 2017 terjadi kesepakatan pelaksanaan P2M pada tanggal 15 Oktober 2017.

#### **4.2 Pelaksanaan Kegiatan**

Sesuai dengan kesepakatan dengan ketua kelompok Wanita tani desa Tista Kecamatan Busungbiu Kabupaten Buleleng, kami tim pelaksana tiba dilokasi pukul 13.00 wita. Kelompok Wanita Tani) sudah siap menunggu, dan menyiapkan tempat. . Demikian juga tim kami menyiapkan semua keperluan bahan maupun peralatan yang akan dipraktikkan pada saat pelatihan. Pelatihan ini hanya dihadiri oleh 25 orang peserta yang semestinya dihadiri oleh 30 orang anggota, hal ini disebabkan banyaknya kendala-kendala bagi anggota kelompok wanita tani. Ada kegiatan upacara agama maupun upacara adat. Walaupun demikian hal tersebut tidak mengurangi rasa antusias dari peserta.

Masing-masing instruktur memaparkan langkah-langkah teknis pembuatan kue cakar ayam, keripik pisang, keripik talas maupun bolu lapis talas.

Foto-foto kegiatan:





Seluruh kegiatan berlangsung selama 3 jam, yang dilanjut dengan evaluasi. Secara keseluruhan kegiatan berjalan lancar. Setelah diadakan evaluasi peserta sangat senang dan tertarik sekali diadakan kegiatan ini, bahkan peserta ingin mendapatkan lebih banyak menu-menu lain selain yang sudah dipraktikkan. Dan sangat berharap untuk kedepannya di adakan pelatihan lain seperti kue-kue kering yang bisa di jadikan sumber tambahan penghasilan rumah tangga.



## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan uraian pada hasil pelaksanaan kegiatan pelatihan di bidang pengolahan talas dan pisang dapat di tarik beberapa kesimpulan:

1. Hasil yang didapat dari pelatihan pengolahan talas dan pisang sangat baik dan memuaskan peserta.
2. Tanggapan masyarakat khususnya para anggota kelompok wanita tani sangat positif

#### **5.2. Saran**

Kegiatan Pengabdian pada Masyarakat pada kelompok wanita tani di desa tista masih terbatas pada pengolahan talas dan pisang padahal masih banyak hasil bumi yang lain yang dihasilkan di daerah tersebut. Sehingga untuk kedepanya sangat diharapkan ada lagi pelatihan sejenis mengenai pengolahan makanan dengan bahan lain dari hasil perkebunan daerah setempat.

## Daftar Pustaka

- Ariani, Risa Panti.2013.*Pengawetan Makanan*.Undiksha Press:Singaraja
- Astawan, Made.1991.*Teknologi Pengolahan Pangan Nabati Tepat Guna*.Akademi Pressindo:Bogor.
- Demedia team.2010.*Kudapan Enak dari Singkong, Ubi, Kentang, dan Talas*.Demedia Pustaka:Jakarta
- Mudjajanto, Edy S, dan Kustiyah, Lilik.2006.*Membuat aneka Olahan Pisang*.Agro Media Pustaka:Tangerang
- Yandianto.2003.*Bercocok Tanam Palawija*.M2S Bandung
- Zunnurain, Taufik. 2017.Kandungan Gizi Ubi Talas dan Khasiatnya.  
<http://nyusandalan.com/kandungan-gizi-ubi-talas-dan-khasiatnya/>. Diakses pada 31Oktober 2017