

PELATIHAN PEMBUATAN *MUFFIN* TALAS BENENG DI YAYASAN UMMATAN WASATHON, KECAMATAN KASEMEN, KOTA SERANG SEBAGAI PEMANFAATAN PANGAN LOKAL

Winda Nurtiana¹⁾ dan Bayu Meindrawan²⁾

^{1,2}Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Sultan Ageng Tirtayasa
^{1,2}Jl. Raya Palka Km.3, Kec. Pabuaran, Kabupaten Serang, Provinsi Banten, 42163
E-mail: winda@untirta.ac.id¹⁾, bayumeindrawan@untirta.ac.id²⁾

ABSTRAK

Kegiatan pengabdian masyarakat berupa pelatihan pembuatan *muffin* Talas Beneng dilakukan oleh dosen Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Sultan Ageng Tirtayasa dalam rangka hilirisasi salah satu riset yang merupakan bagian dari pengembangan pangan lokal untuk meningkatkan diversifikasi pangan lokal menuju ketahanan pangan. Pengabdian ini dilakukan pada pengurus dan anggota Yayasan Ummatan Wasathon, Kecamatan Kasemen, Kota Serang. Talas Beneng merupakan umbi *indigenous* khas Kabupaten Pandeglang yang kaya akan serat pangan dan senyawa fungsional lain seperti karotenoid dan pati resisten yang baik bagi kesehatan, akan tetapi pemanfaatannya belum optimal. Selama ini pemanfaatannya hanya digoreng dan dikukus. Salah satu cara untuk memperkenalkan talas beneng adalah mengaplikasikan pada pangan yang disukai oleh masyarakat seperti produk *bakery* contohnya *muffin*. *Muffin* merupakan *quick bread* yang pembuatannya sangat mudah dan cepat karena tidak menggunakan ragi dan tidak memerlukan fermentasi, serta harga jualnya cukup terjangkau. Selama ini pembiayaan Yayasan Ummatan Wasathon cukup bergantung pada penjualan cuanki yang diproduksinya, sehingga perlu ada sumber pembiayaan lain untuk mendukung kegiatan sehari-hari yayasan. Hasil pengabdian yang diperoleh peserta sangat antusias dalam mengikuti pelatihan dan diskusi. Hal yang diharapkan *muffin* Talas Beneng dapat diproduksi dan dijual dengan harga bersaing sehingga dapat menjadi pemasukan lain Yayasan Ummatan Wasathon. Selain itu, pemanfaatan talas beneng pada *muffin* diharapkan dapat meningkatkan diversifikasi pangan lokal sehingga Talas Beneng menjadi lebih dikenal oleh masyarakat.

Kata Kunci: *Muffin, Talas Beneng, Pangan Lokal, Pengabdian Masyarakat, Hilirisasi Riset*

1. PENDAHULUAN

Penelitian yang telah dilakukan harus dihilirisasi kepada masyarakat agar masyarakat tersebut dapat menerima manfaat dari penelitian tersebut. Selain itu, hilirisasi dalam bentuk pengabdian merupakan bagian dari tri dharma perguruan tinggi.

Talas beneng (*Xanthosoma undipes* K.Koch) merupakan umbi *indigenous* Banten yang banyak tumbuh di sekitar Kawasan Gunung Karang, Kabupaten Pandeglang, Provinsi Banten. Beneng berasal dari Bahasa Sunda yaitu *beuneur* yang berarti besar dan *koneng* yang berarti kuning. Umbi ini memiliki berat sekitar 20 kg pada umur 2 tahun dan mengandung pigmen karotenoid yang membuatnya memiliki warna kuning (Wahjusaputri dkk., 2018).

Talas beneng memiliki kadar protein (6.25% bb), kadar abu (3.43% bb), kadar karbohidrat (84.88% bb), kadar amilopektin (70.24% bb), kadar serat kasar (2.29% bb), dan kadar serat pangan (7.19% bb) talas beneng tertinggi diantara jenis talas lain (Apriani dkk., 2011). Kandungan pati resisten, yang karakteristik fungsionalnya seperti serat pada talas beneng sebanyak 4,51% (Faozi dkk. 2023). Kandungan serat pangan dan pati resisten yang tinggi dapat menjadikan talas beneng sebagai pangan yang memiliki efek menurunkan risiko penyakit jantung koroner dan kanker kolon (Setiarto

dkk., 2018). Talas juga merupakan sumber mineral yang baik, mudah dicerna, dan diserap tubuh karena ukuran granula patinya kecil (Yuniarsih dkk., 2019). Mineral yang terkandung dalam talas antara lain potasium, fosfor, mangan, dan tembaga (Arifsyah dkk. 2022; Yuniarsih dkk. 2019). Selain itu pada talas beneng mengandung pigmen karotenoid sebesar 6,92 ppm (Budiarto dan Rahayuningsih, 2017).

Hal yang perlu dicermati dari talas beneng adalah kandungan oksalatnya yang sangat tinggi. Kandungan oksalat yang terdapat dalam talas beneng sebesar 61.378 ppm yang lebih tinggi dibandingkan talas bogor, talas malang, dan talas kalimantan barat secara berturut-turut sebesar 8.579 ppm, 10.673 ppm, dan 7.246 ppm (Lestari dan Susilawati, 2015). Kandungan oksalat yang tinggi dalam talas beneng dapat menyebabkan gatal pada tenggorokan yang mengonsumsinya. Oleh karena itu terdapat kearifan lokal masyarakat Pandeglang dalam menurunkan oksalat dalam talas beneng dengan cara merendamnya dalam larutan NaCl atau garam dapur 1% selama 1 jam (Nurtiana dan Pamela, 2019).

Selama ini masyarakat Pandeglang hanya memanfaatkan talas beneng dengan cara dikukus, digoreng, maupun dijadikan keripik (Lathifah dkk., 2022). Upaya pemanfaatan talas beneng lain yang telah dilakukan adalah mengolahnya menjadi tepung.

Keuntungan mengolah talas beneng menjadi tepung diantaranya lebih mudah dalam pengemasan dan pendistribusian, umur simpan lebih lama, dan lebih praktis dalam pengolahannya. Penambahan tepung talas beneng dalam berbagai produk pangan memiliki beberapa tujuan yaitu, mengurangi penggunaan terigu dan meningkatkan pemanfaatan talas beneng, meningkatkan nilai gizi produk, dan terakhir menambah nilai fungsional suatu produk seperti karoten dan serat pangan (Rismaya dkk., 2018).

Tepung talas beneng adalah tepung yang dibuat dari talas beneng melalui proses pengupasan, pencucian, pengirisan, perendaman, dan pengeringan menggunakan suhu 50-60°C selama 6 jam, hasil pengeringan lalu digiling serta diayak untuk menghasilkan keseragaman ukuran tepung (Rostianti dkk., 2018). Tepung talas beneng memiliki kandungan karbohidrat 84,10%; serat pangan 9,52%; air 7,54%; protein 4,55%; abu 3,43%; lemak 0,45%; vitamin E dan beberapa jenis mineral seperti zat besi dan kalsium (Putri dkk., 2021; Kusumasari dkk., 2019).

Salah satu penelitian yang dikembangkan oleh Prodi Teknologi Pangan Untirta adalah aplikasi talas beneng pada berbagai produk turunan yang digemari oleh masyarakat seperti produk *bakery*. Produk *bakery* yang pada akhir-akhir ini cukup meningkat konsumsinya adalah *muffin*. Kepopuleran *muffin* seiring dengan peningkatan partisipasi konsumsi produk *bakery* berupa roti manis dan roti lainnya di Indonesia yaitu dari tahun 2016 sebesar 53,95% menjadi 60,96% pada tahun 2021 (Badan Pusat Statistik, 2021).

Muffin terbuat dari bahan dasar berupa tepung terigu yang kemudian diolah dengan cara pemanggangan sehingga memiliki ciri berupa bentuk yang merekah pada bagian permukaan atasnya, memiliki warna kuning keemasan, serta tekstur yang padat pada bagian dalamnya (Rismaya dkk., 2018). Produk *muffin* cukup populer karena pengolahannya praktis, tidak menggunakan ragi, dan cita rasanya cukup baik. Akan tetapi, *muffin* memiliki kelemahan yaitu kandungan serat pangannya rendah. Menurut Putri dkk. (2019), kandungan serat pangan *muffin* yang dibuat dari 100% terigu hanya 4,68%, karena terigu hanya memiliki sedikit serat pangan yaitu 2,7% (*United States Department of Agriculture*, 2020). Penggunaan tepung talas beneng pada *muffin* selain untuk mengurangi penggunaan terigu juga untuk meningkatkan kandungan fungsionalitasnya.

Penggunaan terigu di masyarakat perlu dikurangi karena Indonesia merupakan salah satu pengimpor gandum tertinggi di dunia. Tingkat impor gandum di Indonesia mengalami kenaikan dari tahun 2018 sebesar 10,083 juta ton menjadi 11,172 juta ton pada tahun 2021 (Badan Pusat Statistik, 2022). Apabila hal ini terus berlanjut maka ketahanan pangan Indonesia akan menurun karena sangat bergantung pada pangan impor. Salah satu cara untuk menurunkan impor gandum adalah melakukan substitusi terigu dengan pangan lokal kaya karbohidrat pada produk yang sering dikonsumsi

masyarakat, contohnya *muffin*. Selain itu, *muffin* yang disubstitusi pangan lokal sumber karbohidrat dapat meningkatkan nilai gizinya berupa protein, lemak, serat, mineral, dan vitamin dibandingkan *muffin* terigu (Gunawan dkk. 2021).

Pembuatan *muffin* cukup mudah hanya mencampurkan tepung terigu, gula halus, garam, *baking powder*, telur, margarin, dan air kemudian dipanggang (Fauziah dan Slavokita, 2019). Oleh karena itu hilirisasi riset *muffin* talas beneng harus dilakukan pada masyarakat karena dapat dibuat dengan mudah dan dapat dipasarkan dengan harga terjangkau melalui teknologi sederhana yang meningkatkan nilai tambah produk pangan tersebut.

2. RUANG LINGKUP

Dalam pengabdian ini ruang lingkup yang dilaksanakan adalah:

1. Identifikasi masalah pada tempat pengabdian
2. Survei lapangan
3. Penyusunan materi pengabdian
4. Identifikasi pengetahuan awal peserta pengabdian
5. Pelatihan
6. Identifikasi pengetahuan peserta setelah pengabdian

3. BAHAN DAN METODE

Kegiatan ini dilaksanakan pada 13 Oktober 2022 pukul 08.30-12.00 bertempat di Yayasan Ummatan Wasathon, Jl. Akses Perumahan Kp. Keronjen RT.04 RW.04, Kelurahan Kasemen, Kecamatan Kasemen, Kota Serang, Provinsi Banten.

Bahan yang digunakan pada kegiatan ini adalah tepung talas beneng yang diperoleh dari Desa Talaga Warna, Kecamatan Pabuaran, Kabupaten Serang. Bahan baku *muffin* diperoleh dari Pasar Lama, Kota Serang terdiri dari tepung terigu berprotein sedang (Segitiga Biru), margarin (Forvita), telur ayam, garam (Dolpin), gula halus (Gulus), air mineral (aqua), dan *baking powder* (koepoe-koepoe). Alat yang digunakan adalah neraca dapur (Kris), *mixer* (Philips, model HR 1552), oven (Cosmos, model CO-9919R), cetakan *muffin*, gelas ukur (Pyrex), alat tulis, kertas, papan tulis, alat dapur, dan *power point*.

Metode pelaksanaan yang digunakan yaitu: identifikasi masalah untuk menjangkau kebutuhan pelatihan bagi pengurus Yayasan Ummatan Wasathon dan digunakan dalam penyusunan materi saat kegiatan berlangsung, survey lapangan untuk memastikan kondisi nyata yang terjadi di Yayasan Ummatan Wasathon, identifikasi awal melalui kuesioner mengenai pengetahuan tentang pemanfaatan talas beneng, penyuluhan berupa materi dan demonstrasi secara langsung pembuatan *muffin* talas beneng, peserta melakukan praktek langsung membuat *muffin* talas beneng dan pembagian resep pembuatan *muffin* talas beneng, serta pembagian kuesioner untuk melihat pengetahuan warga mengenai pemanfaatan talas beneng setelah diberi pelatihan.

3.1. Identifikasi Masalah Tempat Pengabdian

Narasumber melakukan wawancara awal kepada ketua Yayasan Ummatan Wasathon mengenai permasalahan di tempat tersebut. Wawancara dilaksanakan secara langsung melalui telepon dan aplikasi pesan *Whatsapp*.

3.2. Survey Lapangan Tempat Pengabdian

Survey lapangan tempat pengabdian dilakukan oleh narasumber untuk melihat kondisi nyata yang terdapat di Yayasan Ummatan Wasathon. Dari hasil survey lapangan dapat dilakukan identifikasi pengabdian yang cocok untuk dilakukan.

3.3. Penyusunan Materi Pengabdian

Materi pengabdian disusun berdasarkan hasil survey dan wawancara dan bobot materi disesuaikan dengan tingkat pendidikan peserta yaitu Paket C.

3.4. Identifikasi Pengetahuan Awal Peserta

Kegiatan pelatihan diawali dengan penyebaran kuesioner yang berisi pertanyaan untuk menggali pengetahuan warga mengenai pemanfaatan talas beneng. Kuesioner berisi empat pertanyaan singkat yaitu:

1. Apakah Bapak/Ibu mengetahui mengenai talas beneng?
2. Apakah Bapak/Ibu mengetahui cara pengolahan talas beneng?
3. Apakah Bapak/Ibu mengetahui cara membuat *muffin*?
4. Apakah Bapak/Ibu mengetahui cara membuat *muffin* dengan tambahan talas beneng?

Hasil kuesioner tersebut kemudian diolah dan dilakukan identifikasi.

3.5. Pelatihan Pembuatan *Muffin* Talas Beneng

Pelatihan pada peserta dilakukan beberapa tahap yaitu pemaparan materi dan demonstrasi pembuatan *muffin* oleh narasumber, diskusi antara peserta dan narasumber, praktek pembuatan *muffin* oleh peserta, dan pemberian resep *muffin* kepada peserta.

3.6. Identifikasi Pengetahuan Peserta Setelah Pengabdian

Setelah pelatihan, peserta diberi kuesioner dengan pertanyaan yang sama sebelum dilaksanakannya pelatihan. Tujuan kegiatan ini untuk mengukur pemahaman peserta mengenai pelatihan pembuatan *muffin* talas beneng yang telah dilakukan.

4. PEMBAHASAN

Pengabdian ini merupakan hilirisasi riset yang sebelumnya telah dilakukan pada tahun 2022. Tempat dilakukan penelitian ini yaitu di Yayasan Ummatan Wasathon. Pemilihan yayasan ini sebagai tempat pengabdian dikarenakan sebagian besar anggota merupakan ibu rumah tangga lulusan paket C yang

kurang terpapar pendidikan formal serta pengelola UMKM cuanki yang merupakan sumber utama pembiayaan yayasan. Sehingga dengan adanya pengabdian ini diharapkan ada kemampuan baru yang dimiliki oleh para anggota yang dapat dijadikan salah satu sumber pemasukan.

4.4. Gambaran Umum Tempat Pengabdian

Yayasan Ummatan Wasathon didirikan pada 25 Oktober 2014, beralamatkan di Jl. Akses Perumahan Kp. Keronjen RT.04 RW.04, Kelurahan Kasemen, Kecamatan Kasemen, Kota Serang, Provinsi Banten. Pendanaan berdirinya PKBM Ummatan Wasathon dikelola secara swadaya dari para pedagang bakso cuanki keliling yang tersebar di Kota ataupun Kabupaten Serang dan Cilegon. Yayasan Ummatan Wasathon merupakan lembaga non profit yang didirikan sebagai bentuk khidmat kepada umat Islam dan bangsa Indonesia melalui berbagai macam program dan kegiatan. Yayasan Ummatan Wasathon memiliki 3 (tiga) program utama yaitu program pendidikan dan dakwah, program pengembangan potensi muda dan program sosial dan pengembangan masyarakat.

Secara umum, yayasan Ummatan Wasathon bergerak di dunia sosial dan pendidikan melalui penyelenggaraan Pusat Kegiatan Belajar Masyarakat (PKBM) melalui kelas penyeteraan Paket A, Paket B dan Paket C. Untuk mendukung operasional yayasan dan PKBM, dana diperoleh dari donatur dan UMKM binaan yayasan yang memproduksi bakso cuanki. UMKM ini juga sering melakukan kegiatan sosial seperti kelas masak bersama (tata boga) dan secara rutin mengadakan program asupan gizi dan kontrol kualitas kesehatan anak. Berdasarkan hasil wawancara dengan ketua yayasan, didapatkan beberapa permasalahan antara lain keterbatasan keahlian UMKM yang hanya bisa membuat bakso cuanki, persaingan produk yang sama di antara produsen bakso cuanki, dan anggota UMKM ingin mempelajari keahlian baru dalam membuat produk olahan pangan sehingga dapat meningkatkan pendapatan. Untuk menyelesaikan beberapa permasalahan di atas, kami memberikan pelatihan dan pembinaan pembuatan produk bakery berbasis tepung talas beneng yang merupakan salah satu hasil penelitian dosen dari Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Sultan Ageng Tirtayasa. Harapannya dengan adanya pelatihan tersebut dapat memberikan keahlian baru bagi anggota Yayasan Ummatan Wasathon. Gambaran Yayasan Ummatan Wasathon dapat dilihat pada Gambar 1. dan Lokasi pelatihan dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 1. Yayasan Ummatan Wasathon



Gambar 2. Lokasi Pengabdian

4.2 Identifikasi Awal Pengetahuan Peserta mengenai Pemanfaatan Talas Beneng

Kegiatan pelatihan diawali dengan penyebaran kuesioner yang berisi pertanyaan untuk menggali pengetahuan warga mengenai pemanfaatan talas beneng. Kuesioner berisi empat pernyataan singkat yaitu:

1. Apakah Bapak/Ibu mengetahui mengenai talas beneng?
2. Apakah Bapak/Ibu mengetahui cara pengolahan talas beneng?
3. Apakah Bapak/Ibu mengetahui cara membuat *muffin*?
4. Apakah Bapak/Ibu mengetahui cara membuat *muffin* dengan tambahan talas beneng?

Hasil kuesioner menunjukkan bahwa pengurus dan anggota Yayasan Ummatan Wasathon tidak ada yang mengetahui mengenai talas beneng dan *muffin*. Hal ini wajar dikarenakan selama ini talas beneng merupakan umbi yang banyak tumbuh di Kabupaten Pandeglang. Meskipun jarak dari Kecamatan Juhut, Pandeglang ke Kecamatan Kasemen, Kota Serang hanya 38 km, akan tetapi persebaran dan perdagangan komoditas talas

beneng yang belum merata sehingga kurang diketahui masyarakat lain. Pertanyaan pertama dan kedua ini menunjukkan bahwa informasi mengenai talas beneng dan pemanfaatannya masih harus disebarluaskan secara intensif. Selain itu, 75% peserta adalah lulusan Paket C, sehingga akses informasi yang didapatkan lebih terbatas.

Sama halnya dengan dua pertanyaan sebelumnya, semua peserta tidak ada yang mengetahui proses pembuatan *muffin* dan bahwa talas beneng dapat diaplikasikan pada *muffin*. Hasil wawancara lanjutan menunjukkan bahwa semua peserta tidak mengetahui dan bahkan belum pernah mencoba *muffin*. Mereka hanya mengetahui bakery dengan jenis roti manis, roti tawar, dan kue kering. Jarak pusat Yayasan Ummatan Wasathon dengan pusat Kota Serang hanya 10 km. Keterbatasan pengetahuan peserta mengenai *muffin* diakibatkan lingkungan pekerjaan dan pergaulan mereka hanya sebatas Kampung Keronjen, Kecamatan Kasemen saja, yang dimana pada daerah tersebut tidak terdapat retail bakery modern dan tingkat pendidikan yang mayoritas adalah SMA/Paket C sehingga memperlambat informasi yang masuk pada mereka.

4.3. Pemaparan Materi

Setelah melakukan identifikasi awal mengenai pengetahuan peserta mengenai talas beneng dan *muffin*, kegiatan selanjutnya adalah pemaparan materi yang dilakukan oleh narasumber. Materi dibuat dalam bentuk *power point* dengan lebih memperbanyak gambar agar peserta lebih memahami. Selanjutnya narasumber melakukan praktek langsung pembuatan *muffin* talas beneng. Setelah demonstrasi yang dilakukan oleh narasumber, peserta dipersilahkan untuk mencoba membuat *muffin* talas beneng. Pemaparan materi oleh narasumber dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Pemaparan Materi dan Demonstrasi oleh Narasumber

Pembuatan *muffin* talas beneng mengacu pada Nurtiana dkk. (2022) yaitu bahan tepung diayak dan ditimbang yang kemudian dimasukkan ke dalam mangkuk *mixer*. Bahan tepung terdiri dari 446,25 gram

tepung terigu protein sedang, 78,75 gram tepung talas beneng, 380 gram gula halus, dan 10 gram *baking powder*. 345 gram margarin, 163 ml air, dan 3 gram garam yang telah dilelehkan pada panci kemudian dimasukkan bersama ke mangkuk *mixer* dan dicampur dengan tepung. 300 gram telur ayam ditambahkan bertahap ke dalam adonan lalu diaduk, lalu gula halus dan *baking powder* dimasukkan ke dalam adonan dan diaduk. Adonan dimasukkan ke dalam *cup muffin* sampai $\frac{3}{4}$ tingginya. Ukuran *cup muffin* yang digunakan adalah diameter 4 cm dan tinggi 3 cm. Selanjutnya adonan dipanggang dalam oven listrik dengan suhu 200°C selama 25 menit.

4.4. Diskusi Antara Peserta dengan Narasumber

Setelah tahap pemaparan materi selesai dilanjutkan dengan diskusi antara peserta dengan narasumber. Peserta sangat antusias dalam bertanya mengenai pembuatan *muffin* talas beneng. Pertanyaannya diantaranya adalah apabila menggunakan tepung terigu curah karakteristik *muffin* yang dihasilkan akan seperti apa, kemudian penggunaan oven kompor apakah diperbolehkan, penggunaan *mixer* apakah bisa diganti dengan pengadukan dengan tangan, dan mengapa dalam pembuatan *muffin* tidak ditambahkan ragi seperti pada pembuatan roti.

Tepung terigu curah dapat digunakan untuk pembuatan *muffin* talas beneng, oven kompor juga dapat digunakan akan tetapi harus sering dicek agar panasnya merata dan mencegah terjadinya gosong. Penggunaan *mixer* bisa diganti dengan pengadukan tangan akan tetapi harus merata. *Muffin* merupakan jenis *quick bread* yang pada pembuatannya tidak memerlukan ragi untuk mengembangkan adonan. Sesi diskusi dapat dilihat pada Gambar 4.



Gambar 4. Sesi Diskusi Peserta dengan Narasumber

4.5. Praktek Pembuatan *Muffin* Talas Beneng oleh Peserta

Setelah peserta mendapatkan wawasan dalam pembuatan *muffin* talas beneng, peserta melakukan

praktek dengan dibimbing oleh narasumber. Peserta disediakan semua alat dan bahan yang digunakan untuk pembuatan *muffin*. Ketika mencoba, peserta sangat antusias untuk berdiskusi dengan narasumber. Semua peserta terlibat aktif dalam pembuatan *muffin* talas beneng. Praktek pembuatan *muffin* talas beneng oleh peserta dapat dilihat pada Gambar 5. dan hasil *muffin* talas beneng yang telah dibuat oleh peserta dapat dilihat pada Gambar 6.



Gambar 5. Praktek Pembuatan *Muffin* Talas Beneng oleh Peserta



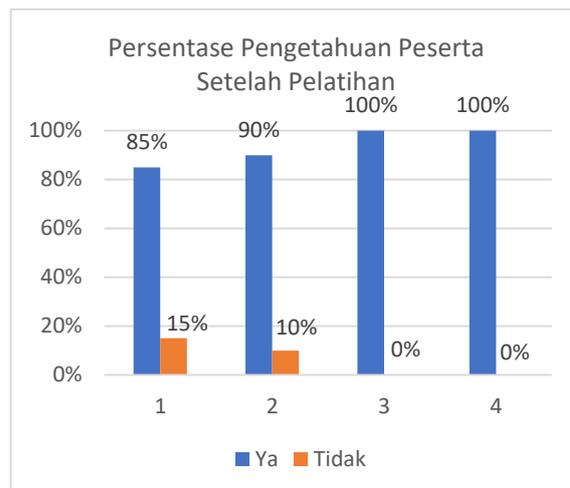
Gambar 6. *Muffin* Talas Beneng yang Dihasilkan oleh Peserta

4.6. Pemberian Resep *Muffin* Talas Beneng

Setelah peserta melakukan praktek langsung pembuatan *muffin* talas beneng, narasumber membagikan *leaflet* yang berisi resep *muffin* talas beneng agar peserta dapat membuatnya sendiri di rumah. Setelah pembagian *leaflet* resep *muffin* talas beneng, peserta dan narasumber melakukan sesi foto bersama. Foto bersama peserta dan narasumber dapat dilihat pada Gambar 7. dan *leaflet* resep pembuatan *muffin* dapat dilihat pada Gambar 8.



Gambar 7. Sesi Foto Bersama antara Peserta dan Narasumber



Gambar 9. Hasil Kuisisioner Tentang Pengetahuan Peserta setelah Pelatihan



Gambar 8. Leaflet Resep Muffin Talas Beneng

4.7. Identifikasi Pengetahuan Peserta mengenai Talas Beneng dan Pemanfaatannya setelah Pelatihan

Setelah pelatihan, peserta diberi kuisisioner dengan pertanyaan yang sama sebelum dilaksanakannya pelatihan. Hasil kuisisioner yang diisi peserta setelah pelatihan dapat dilihat pada Gambar 9.

Hasil kuisisioner menunjukkan bahwa peserta sudah cukup mengetahui talas beneng. 15% peserta belum begitu memahami mengenai talas beneng dikarenakan umbi talas beneng tidak dibawa langsung ke tempat pengabdian sehingga terdapat sebagian peserta yang tidak dapat membayangkan bentuk talas beneng. Pada pertanyaan kedua terdapat 10% peserta kebingungan dengan aplikasi talas beneng pada pengolahan pangan selain *muffin*. Hal tersebut wajar dan menunjukkan bahwa peserta memiliki ketertarikan lebih lanjut dengan pemanfaatan talas beneng pada produk pangan. Aplikasi tepung talas beneng pada produk pangan lain akan dijelaskan pada kesempatan yang lain oleh narasumber di kegiatan pengabdian lainnya.

Pertanyaan 3 dan 4 menunjukkan bahwa peserta sudah mengenal dan memahami tentang *muffin* talas beneng dan proses pembuatannya. Proses pembuatan yang mudah ini diharapkan dapat dilakukan praktek langsung oleh peserta di rumah dan dapat dijual di lingkungan sekitar Yayasan Ummatan Wasathon. Peluangnya terbuka sangat lebar karena belum adanya kompetitor untuk produk *muffin*. Hal ini diharapkan dapat membantu meningkatkan kegiatan perekonomian pengurus dan anggota Yayasan Ummatan Wasathon.

5. KESIMPULAN

Kegiatan hilirisasi riset mengenai penganekaragaman pangan lokal di Yayasan Ummatan Wasathon melalui pelatihan pembuatan *muffin* talas beneng berjalan dengan baik. Identifikasi awal menunjukkan peserta tidak mengetahui mengenai talas beneng serta *muffin* namun setelah pemberian materi, praktek dan diskusi pembuatan *muffin* talas beneng peserta dapat lebih mengenal produk tersebut. Transfer pengetahuan mengenai talas beneng dan pemanfaatannya telah berhasil dilakukan dilihat dari hasil kuisisioner. Prosentase peningkatan pengetahuan peserta setelah pelatihan yaitu 85 hingga 100% untuk semua pertanyaan kuisisioner. Hal ini menunjukkan

peserta telah mengenal *muffin* talas beneng dan proses pembuatannya.

6. SARAN

Kegiatan hilirisasi riset pelatihan pembuatan *muffin* talas beneng dapat dilanjutkan dengan tahap pengenalan komersialisasi produk melalui pelatihan penjualan, promosi dan pengelolaan keuangan sehingga kedepannya diharapkan masyarakat mendapatkan manfaat ekonomi dari produk *muffin* talas beneng.

7. DAFTAR PUSTAKA

- Apriani, N., & Setyadjit, A. M. (2011). Karakterisasi empat jenis umbi talas varian mentega, hijau, semir, dan beneng serta tepung yang dihasilkan dari keempat varian talas. *Jurnal Ilmiah Penelitian Ilmu Pangan*, 1(1), 1-10
- Arifsyah, J., Dewi, D. P., & Wahyuningsih, S. (2022). Pengaruh substitusi tepung talas (*Colocasia esculenta*) dan tepung beras merah (*Oryza nivara*) terhadap kadar proksimat dan kadar zat besi pada mochi. *Ilmu Gizi Indonesia*, 5(2), 141-150.
- Badan Pusat Statistik. (2021). Pengeluaran untuk Konsumsi Penduduk Indonesia. <https://www.bps.go.id/publication/2022/06/23/2ab66056b248b86057743ba4/pengeluaran-untuk-konsumsi-penduduk-indonesia-september-2021.html> (diakses pada 20 Mei 2022)
- Badan Pusat Statistik. (2022). Impor biji gandum dan meslin menurut negara asal utama, 2017-2021. <https://www.bps.go.id>
- Budiarto, M. S., & Rahayuningsih, Y. (2017). Potensi nilai ekonomi Talas Beneng (*Xanthosoma undipes* K. Koch) berdasarkan kandungan gizinya. *Jurnal Kebijakan Pembangunan Daerah*, 1(1), 1-12.
- Fauziyah, R. N., & Slanikovita, A. K. (2018). *Muffin* Berbahan Dasar Tape Ketan Hitam dan Beras Hitam Sumber Antioksidan dan Serat. Politeknik Kesehatan Kemenkes Bandung. Bandung.
- Faozi, I, Karseno, Handayani I. (2023). Kombinasi Fermentasi Bakteri Asam Laktat Dan Pemanasan Bertekanan-Pendinginan Terhadap Pembentukan Pati Resisten Tepung Talas beneng (*Xanthosoma undipes* K. Koch). *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, (28):2, 255-264.
- Gunawan, A., Pranata, F. S., & Swasti, Y. R. (2021). The Quality Of *Muffin* With A Combination Of Sorghum Flour (*Sorghum bicolor*) And Red Bean Flour (*Phaseolus vulgaris*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 14(1), 11-19.
- Kusumasari, S., Eris, F. R., Mulyati, S., & Pamela, V. Y. (2019). Karakterisasi sifat fisikokimia tepung talas beneng sebagai pangan khas kabupaten Pandeglang. *Jurnal Agroekoteknologi*, 11(2), 227-234.
- Lathifah, S. S., & Hidayat, N. (2022). Pengembangan E-Ensiklopedia Keanekaragaman Talas di Kabupaten Bogor Berbasis ESD untuk Meningkatkan Pengetahuan dan Sikap Keberlanjutan Siswa. *Edukatif: Jurnal Ilmu Pendidikan*, 4(2), 2023-2032.
- Lestari, S., & Susilawati, P. N. (2015, July). Uji organoleptik mi basah berbahan dasar tepung talas beneng (*Xanthosoma undipes*) untuk meningkatkan nilai tambah bahan pangan lokal Banten. In *Prosiding Seminar Nasional Masyarakat Biodiversitas Indonesia* (Vol. 1, No. 4, pp. 941-946).
- Nurtiana, W., & Pamela, V. Y. (2019). Characterization of chemical properties and color of starch from Talas Beneng (*Xanthosoma undipes* K. Koch) extraction as a source of indigenous carbohydrate from Pandeglang regency, Banten province. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* (Vol. 383, No. 1, p. 012050). IOP Publishing.
- Nurtiana, W., Rismaya, R., Sulistyawati, E. Y. E., Fauziyah, A., Hakiki, D. N., Radiansyah, M. R., & Rahmawan, A. (2022). The Effect of Beneng Taro (*Xanthosoma undipes* K. Koch) Flour Substitution on Physical and Sensory Characteristics of *Muffins*. *Food ScienTech Journal*, 4(2), 129-144.
- Putri, N. A., Riyanto, R. A., Budijanto, S., & Raharja, S. (2021). Studi awal perbaikan kualitas tepung Talas Beneng (*Xanthosoma undipes* K. Koch) sebagai potensi produk unggulan Banten. *Journal of Tropical AgriFood*, 3(2), 63-72
- Putri, C. Y. K., Pranata, F. S., & Swasti, Y. R. (2019). Kualitas *muffin* dengan kombinasi tepung pisang kepok putih (*Musa paradisiaca* forma *typica*) dan tepung labu kuning (*Cucurbita moschata*). *Biota: Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Hayati*, 50-62.
- Rismaya, R., Syamsir, E., & Nurtama, B. (2018). Pengaruh penambahan tepung labu kuning terhadap serat pangan *muffin*, karakteristik fisikokimia dan sensori. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 29(1), 58-68.
- Rostianti, T., Hakiki, D., Ariska, A., & Sumantri, S. (2018). Karakterisasi sifat fisikokimia tepung talas beneng sebagai biodiversitas pangan lokal Kabupaten Pandeglang. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 1(2), 1-7.
- Setiarto, R. H. B., Widhyastuti, N., & Sumariyadi, A. (2018). Peningkatan kadar pati resisten tipe III tepung singkong termodifikasi melalui fermentasi dan pemanasan bertekanan-(Improvement level of resistant starch type III on modified cassava flour using fermentation and autoclaving-cooling). *Biopropal Industri*, 9(1), 9-23.
- United States Department of Agriculture. (2020). Nutrients of wheat flour-whole grain, soft wheat. Food Data Central. <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/168944/nutrients> (diakses tanggal 20 Mei 2023)
- Wahjusaputri, S., Fitriani, S., & Bunyamin, B. (2018). Budidaya Talas Beneng Menuju Industri Kreatif Bagi Kelompok Tani Desa Juhut, Kec. Karang Tanjung, Banten. *Prosiding Konferensi Nasional Pengabdian*



Kepada Masyarakat dan Corporate Social Responsibility (PKM-CSR), 1, 1468-1478.
Yuniarsih, E., Adawiyah, D. R., & Syamsir, E. (2019). Karakter tepung komposit talas beneng dan daun kelor pada kukis. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 6(1), 46-53.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini merupakan skema Program Pengembangan Usaha Produk Intelektual Kampus (PPUPIK) yang didanai oleh Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Sultan Ageng Tirtayasa tahun 2023.