

**PELATIHAN PEMBUATAN ES YOGHURT TALAS BENENG PADA
MASYARAKAT KAMPUNG CIBORANG, KABUPATEN SERANG-BANTEN
SEBAGAI UPAYA PENINGKATAN EKONOMI MELALUI PENGEMBANGAN
PANGAN LOKAL**

***TRAINING FOR MAKING TALAS BENENG YOGHURT ICE IN THE COMMUNITY
OF KAMPUNG CIBORANG, SERANG-BANTEN REGENCY AS EFFORTS TO
IMPROVE THE ECONOMY THROUGH LOCAL FOOD DEVELOPMENT***

Winda Nurtiana^{1,2)}, Septariawulan Kusumasari^{1,2)*}, Vega Yoesepa Pamela^{1,2)}

¹⁾Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Sultan Ageng Tirtayasa

²⁾Pusat Unggulan IPTEK-Perguruan Tinggi Inovasi Pangan Lokal, Universitas Sultan Ageng Tirtayasa, email: septariawulan@untirta.ac.id

ABSTRAK

Kegiatan pengabdian masyarakat yaitu pelatihan pembuatan es yoghurt talas beneng dilakukan oleh dosen Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Sultan Ageng Tirtayasa dilakukan kepada masyarakat Kampung Ciborang, Desa Kadubeureum, Kecamatan Pabuaran, Kabupaten Serang yang diwakili oleh anggota UMKM Karisma Creativa. Talas beneng dipilih karena umbi indigenous Banten yang kaya akan pati dan serat pangan akan tetapi belum dimanfaatkan. Es yoghurt talas beneng dipilih karena bisa berfungsi sebagai pangan sinbiotik yang dapat bermanfaat bagi kesehatan, akan tetapi harganya sangat terjangkau. UMKM Karisma Creativa adalah UMKM yang mengolah pangan lokal seperti keripik umbi-umbian sehingga cocok untuk dilakukan hilirisasi penelitian yoghurt talas beneng yang dilakukan oleh dosen Program Studi Teknologi Pangan Untirta. Tahapan yang dilakukan dalam kegiatan ini yaitu identifikasi masalah, survey ke tempat secara langsung, penyuluhan oleh narasumber, dan praktek langsung pembuatan es yoghurt talas beneng oleh masyarakat. Hasil yang diperoleh yaitu masyarakat Kampung Ciborang khususnya anggota UMKM Karisma Creativa sangat antusias dalam pelatihan dan diskusi. Hasil pelatihan ini diharapkan masyarakat Kampung Ciborang khususnya UMKM Karisma Creativa dapat mengembangkan pangan lokal indigenous Banten yang sehat dan dapat dipasarkan dengan harga terjangkau sehingga dapat meningkatkan ekonomi masyarakat.

Kata kunci: *Kampung Ciborang Pabuaran, diversifikasi, talas beneng, yoghurt, peningkatan ekonomi*

ABSTRACT

Training on making talas beneng yogurt ice, carried out by lecturers of the Food Technology Department, University of Sultan Ageng Tirtayasa, were conducted for the people of Ciborang Village, Kadubeureum Village, Pabuaran District, Serang Regency, represented by members of MSME Karisma Creativa. Talas beneng was chosen because the indigenous tuber of Banten is rich in starch and dietary fiber but has not been utilized yet. Taro Beneng yogurt ice was chosen because it can function as a synbiotic food that can be beneficial for health, but the price is very affordable. MSME Karisma Creativa is an MSME that processes local food such as tuber chips so that it is suitable for downstream research on talas beneng yogurt conducted by lecturers of the Food Technology Department Untirta. The stages carried out in this activity are identification of problems, direct site surveys, community service, and direct practice of making talas beneng yogurt ice by the community. The results obtained are that the people of Kampung Ciborang, especially members of MSME Karisma Creativa, are very enthusiastic in training and discussions. The results of this training are expected that the people of Kampung Ciborang, especially MSME Karisma Creativa, can develop local indigenous Banten food that is healthy and can be marketed at affordable prices so that it can improve the community's economy.

Keywords: *Ciborang Village Pabuaran, diversification, talas beneng, yoghurt, economic improvement*

PENDAHULUAN

Penelitian yang dilakukan di perguruan tinggi harus dilakukan hilirisasi kepada masyarakat sekitar sebagai salah satu bagian tridharma perguruan tinggi dan mengembangkan masyarakat di sekitar kampus. Dosen di prodi Teknologi Pangan Universitas Sultan Ageng Tirtayasa telah melakukan beberapa penelitian diversifikasi pangan lokal diantaranya talas beneng.

Talas beneng merupakan salah satu pangan indigenous Banten. Talas ini disebut talas beneng karena ukurannya besar dan berwarna kuning atau “koneng” (bahasa Sunda). Tanaman ini memiliki umbi yang dapat mencapai berat 20 kg dalam umur 2 tahun. Umbi talas beneng mengandung pati dan serat yang cukup tinggi sehingga sangat potensial dijadikan sebagai pangan pengganti nasi atau produk turunan lainnya.



Gambar 1. Umbi Talas Beneng

Pemanfaatan tepung talas beneng menjadi pangan siap konsumsi masih terbatas pada *cake* yang tidak tahan lama [1]. Penggunaan tepung talas beneng sebagai bahan baku diharapkan dapat memperbanyak diversifikasi produk turunan talas beneng. Talas beneng memiliki kandungan protein yang cukup tinggi sebesar 8,53% dan kadar pati yang rendah 6,97% [2]. Kandungan protein yang tinggi dan kalori yang rendah ini membuat tepung talas beneng cocok digunakan sebagai substitusi tepung terigu pada pengembangan produk pangan fungsional rendah kalori. Selain itu kandungan pati resisten, yang karakteristik fungsionalnya seperti serat, pada talas lebih besar dibandingkan gandum dan beras sehingga memiliki efek menurunkan risiko penyakit jantung koroner dan kanker [3,4].

Salah satu penelitian dosen Prodi Teknologi Pangan, Untirta adalah yoghurt yang ditambahkan tepung talas beneng. Yoghurt sebagai produk fermentasi telah

dikenal lama sebagai produk yang menyehatkan. Fermentasi yoghurt harus menggunakan starter bakteri diantaranya bakteri probiotik. Bakteri probiotik ini dapat berperan baik pada saluran pencernaan seperti meningkatkan respon imun dan dapat menghambat pertumbuhan sel kanker kolon [5].

Bakteri probiotik dapat hidup jika ada sokongan serat atau prebiotik sebagai sumber makanannya. Prebiotik adalah serat pangan yang tidak tercerna oleh saluran pencernaan atas sehingga sampai ke kolon. Konsumsi prebiotik juga dapat mencegah dari kanker kolon. Adanya efek sinergesis antara bakteri probiotik dan prebiotik disebut sinbiotik. Salah satu sumber prebiotik adalah talas beneng. Talas beneng ini kaya akan inulin sebagai serat pangan yang dapat berperan sebagai prebiotik [5]. Bakteri asam laktat sebagai starter yoghurt bisa didapatkan dari yoghurt komersil. Oleh karena itu hilirisasi riset yoghurt talas beneng ini dapat dibuat dengan mudah oleh masyarakat dapat dipasarkan dengan harga terjangkau serta memanfaatkan bahan pangan alternatif melalui teknologi sederhana dapat meningkatkan nilai tambah produk pangan tersebut [6].

Salah satu kampung yang ada di sekitar kampus Untirta Sindangsari adalah Kampung Ciborang. Kampung Ciborang terletak di Desa Kadubeureum Kecamatan Pabuaran, Kabupaten Serang, Provinsi Banten. Kampung Ciborang memiliki batas-batas wilayah, yaitu sebelah utara berbatasan dengan Kampung Kadaung Girang, sebelah timur berbatasan dengan Kampung Cikukuk, sebelah barat berbatasan dengan Kampung Kadubeureum, dan sebelah selatan berbatasan dengan persawahan. Tingkat pendidikan masyarakat Kampung Ciborang mayoritas sampai SMP. Banyak faktor yang menyebabkan kurangnya minat masyarakat dalam pendidikan seperti faktor ekonomi yang kurang mendukung untuk melanjutkan pendidikan, kurangnya motivasi dari orang tua dan keluarga, dan adanya pengaruh dari lingkungan sehingga kebanyakan masyarakat tidak melanjutkan pendidikan ke jenjang berikutnya [7].

Mata pencaharian masyarakat Kampung Ciborang beragam di antaranya, 50% buruh,

35% petani, 5% guru, dan 10% pedagang. Ada beberapa masyarakat Kampung Ciborang yang memiliki pekerjaan sampingan diantaranya pembuat keripik singkong, keripik pisang, keripik sukun, keripik ubi ungu, kacang goreng, dan keset [7].

UMKM Karisma Creativa merupakan salah satu UMKM di Kampung Ciborang yang bergerak di bidang pengolahan pangan dengan bahan baku pangan lokal. Beberapa contoh produk yang diproduksi adalah keripik singkong dan kue basah. Berdasarkan hasil wawancara dengan ketua UMKM, didapatkan beberapa permasalahan antara lain permodalan bagi anggota yang kecil, konsistensi anggota dalam menjalankan usaha yang kurang optimal, dan pandemi yang menyebabkan daya beli masyarakat turun. Untuk menyelesaikan beberapa permasalahan di atas, dosen prodi Teknologi Pangan Untirta memberikan pelatihan dan pembinaan pembuatan produk pangan yang merupakan salah satu hasil penelitian. Harapannya UMKM Karisma Creativa dapat menjadi jalan untuk menyejahterakan warga Kampung Ciborang lainnya.

METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

Kegiatan ini dilaksanakan pada 26 Oktober 2021 pukul 08.30-12.00 WIB di rumah Ibu Iis sebagai salah satu anggota UMKM Karisma Creativa, Kampung Ciborang.

Metode pelaksanaan yang digunakan yaitu:

- Identifikasi masalah sebagai upaya awal untuk menjangkau kebutuhan pelatihan bagi UMKM Karisma Creativa dan digunakan dalam penyusunan materi yang akan disampaikan pada saat kegiatan berlangsung,
- Survey lapangan juga dilakukan untuk memastikan kondisi nyata yang terjadi di lapangan,
- Identifikasi awal warga mengenai pengetahuan tentang pemanfaatan talas beneng melalui kuisisioner
- Penyuluhan oleh narasumber berupa materi dan demonstrasi secara langsung dalam membuat es yoghurt talas beneng
- Peserta melakukan praktek langsung membuat es yoghurt talas beneng dan dibimbing oleh narasumber

- Pembagian kuisisioner untuk melihat pengetahuan warga mengenai pemanfaatan talas beneng setelah diberi pelatihan

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini, dosen Program Studi Teknologi Pangan melakukan pelatihan pembuatan es yoghurt talas beneng sebagai upaya diversifikasi pangan lokal yang diolah oleh UMKM Karisma Creativa, sehingga layak dijual dan dapat meningkatkan ekonomi masyarakat. Komponen yang terlibat dalam kegiatan ini meliputi: dosen program studi sebanyak 12 orang, empat orang mahasiswa, dan perwakilan UMKM Karisma Creativa sebanyak 30 orang. Kegiatan pelatihan tersebut dilakukan dalam beberapa tahap kegiatan, yaitu:



Gambar 2. Lokasi Pelatihan Pembuatan Es Yoghurt Talas Beneng

- Identifikasi Awal Pengetahuan UMKM Mengenai Pemanfaatan Talas Beneng

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

1. Apakah Anda mengetahui talas beneng?
2. Apakah Anda tahu cara pengolahan talas beneng?
3. Apakah Anda tahu cara membuat es yoghurt?
4. Apakah Anda tahu cara membuat es yoghurt dengan tambahan talas beneng?

Dari hasil kuisisioner di atas didapatkan pengetahuan UMKM mengenai materi pelatihan yang akan diberikan yang ditunjukkan pada Gambar 3.



Gambar 3. Hasil kuisioner mengenai pengetahuan awal tentang materi pelatihan

Hasil kuisioner pada pertanyaan pertama menunjukkan bahwa 72% peserta mengetahui mengenai talas beneng, pada pertanyaan kedua menunjukkan bahwa 43% peserta mengetahui cara mengolah talas beneng, pertanyaan ketiga menunjukkan bahwa 52% peserta mengetahui tentang pembuatan es yoghurt, dan pertanyaan keempat yaitu peserta tidak ada yang mengetahui mengenai cara pembuatan yoghurt dengan tambahan talas beneng.

b. Pemaparan Materi

Kegiatan selanjutnya adalah pemaparan materi yang disampaikan oleh salah satu dosen program studi. Pemaparan materi tersebut berlangsung kurang lebih selama 30 menit. Materinya adalah penjelasan pembuatan es yoghurt talas beneng yang dibuat dalam bentuk power point yang berisi tulisan dan gambar. Dengan harapan peserta lebih mudah memahami sebelum selanjutnya peserta akan mencoba membuat es yoghurt talas beneng yang didampingi dengan beberapa dosen program studi.



Gambar 4. Penjelasan materi oleh narasumber

c. Praktek Pembuatan Es Yoghurt Talas Beneng oleh Narasumber

Praktek pembuatan es yoghurt talas

beneng yaitu dimulai dengan contoh yang

dilakukan oleh pemateri. Tahap ini terdiri dari pasteurisasi susu diatas kompor sampai dengan mendidih. Susu yang telah mendidih harus didinginkan sampai suhu sekitar 60°C atau suam kuku. Susu yang telah didinginkan kemudian ditambahkan gula putih 5% dan tepung talas beneng 1% dan diaduk hingga larut. Setelah itu ditambah starter yoghurt sebanyak 1:4 yang berasal dari yoghurt komersil. Jika ingin ditambahkan perisa dapat dilakukan pada tahap ini. Yoghurt kemudian dipindahkan ke toples bertutup dan difermentasi pada suhu ruang selama 8-10 jam, setelah fermentasi selesai yoghurt dikemas dan dibekukan [6].



Gambar 5. Praktek pembuatan es yoghurt talas beneng oleh narasumber

d. Diskusi

Setelah narasumber selesai memaparkan penjelasan dan melakukan praktek pembuatan es yoghurt talas beneng, proses selanjutnya yaitu diskusi antara peserta dan narasumber. Diskusi meliputi pertanyaan harga bahan, alat yang bisa diganti dengan alat yang ada di rumah, bahan yang bisa diganti dengan yang harganya lebih murah, termasuk alternatif plastik yang bisa digunakan sebagai pengemas.

Hasil diskusi menunjukkan bahwa susu yang bisa digunakan adalah susu apa saja, jika menggunakan susu UHT tidak perlu dipasteurisasi kembali, jika menggunakan susu bubuk yaitu dilarutkan pada air dan langsung digunakan. Pewarna dan perisa yang digunakan bisa apa saja asalkan bahan tambahan pangan yang diizinkan oleh BPOM. Alat bisa digunakan toples untuk proses fermentasi, plastik yang bisa digunakan untuk mengemas yoghurt adalah plastik polietilen.



Gambar 6. Sesi diskusi



Gambar 9. Es yoghurt talas beneng

e. Praktek Pembuatan Es Yoghurt Talas Beneng oleh Perwakilan UMKM Karisma Creativa

Setelah peserta mendapat beberapa wawasan dan pengetahuan terkait pembuatan es yoghurt talas beneng, maka kegiatan selanjutnya yaitu praktik pembuatan es yoghurt talas beneng. Kegiatan ini dilakukan dengan mengikuti arahan dari narasumber untuk setiap tahap pengolahannya. Peserta disediakan alat dan bahan yaitu peralatan dapur, susu, gula, starter yoghurt, pewarna, dan plastik. Semua peserta langsung melakukan praktik sesuai arahan narasumber, dan ada juga di antara mereka saling bergantian untuk melakukannya agar lebih paham dan mudah mempraktikkannya nanti.



Gambar 10. Es yoghurt talas beneng

f. Identifikasi Pengetahuan UMKM Mengenai Pemanfaatan Talas Beneng setelah Pelatihan

Setelah selesai pelatihan, perwakilan UMKM diberikan kuisioner yang berisi pertanyaan yang sama dengan kuisioner awal. Hasil kuisioner setelah pelatihan dapat dilihat pada Gambar 11.



Gambar 7. Praktek pembuatan es yoghurt talas beneng



Gambar 8. Praktek pembuatan es yoghurt talas beneng



Gambar 11. Hasil Kuisioner mengenai Pengetahuan Peserta setelah Pelatihan

Hasil kuisioner yang diisi setelah pelatihan pada pertanyaan pertama menunjukkan terjadi peningkatan kemampuan peserta menjadi 97% mengenai talas beneng, pada pertanyaan kedua menunjukkan kenaikan menjadi 87% peserta mengetahui cara mengolah talas beneng, pertanyaan ketiga menunjukkan bahwa 100% peserta

mengetahui dan memahami tentang pembuatan es yoghurt, dan pertanyaan keempat yaitu 100% peserta mengetahui cara pembuatan yoghurt dengan tambahan talas beneng.

KESIMPULAN

Dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini telah dilakukan penyuluhan, diskusi, dan pelatihan pembuatan es yoghurt talas beneng pada UMKM Karisma Creativa sebagai perwakilan masyarakat Kampung Ciborang, Desa Kadubeureum, Kecamatan Pabuaran, Kabupaten Serang. Penyuluhan dan pelatihan pembuatan es yoghurt talas beneng diharapkan dapat menambah diversifikasi olahan talas beneng sebagai pangan lokal sekaligus diharapkan dapat meningkatkan ekonomi masyarakat. Kegiatan penyuluhan dan pelatihan berjalan lancar dan efektif sehingga transfer ilmu dan pengetahuan kepada masyarakat tercapai.

SARAN

Kegiatan pengabdian ini diharapkan terus berkesinambungan diantaranya adanya pendampingan perhitungan harga pokok, pembukuan, serta pelatihan penjualan melalui media digital.

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terima kasih diberikan kepada PUI-PT Inovasi Pangan Lokal, Universitas Sultan Ageng Tirtayasa yang telah membiayai pengabdian ini.

REFERENSI

- [1] Yuniarsih E, Adawiyah DR, Syamsir E. 2019. Karakter tepung komposit talas beneng dan daun kelor pada kukis. *Jurnal Mutu Pangan*. 6(1) : 46 - 53
- [2] Lestari S dan Susilawati PN. 2015. Uji organoleptik mi basah berbahan dasar tepung talas beneng (*Xantoshoma undipes*) untuk meningkatkan nilai tambah bahan pangan lokal banten. *Prosiding Seminar Nasional Masyarakat Biodiversitas Indonesia*. Juli 2015. 1(4). Hal. 941-946
- [3] Liu Q, Donner E, Yin Y, Huang RL, Fan MZ. 2006. The physicochemical properties and in vitro digestibility of selected cereals, tubers, and legumes grown in China. *Food Chemistry*. 99: 470-477.
- [4] Lattimer JM, Haub MD. 2010. Effects of dietary fiber and its components on metabolic health. *Nutrients*. 2: 1266-1289
- [5] Kusumasari S, Yoesepta VY. 2019. Sensory evaluation of symbiotic yoghurt with Banten Taro flour as prebiotic. *Proceeding IOP Conference. Series: Earth and Environmental Science*. 8-9 August 2019, Serang, Banten. Hal 1-5
- [6] Nalley WM, Mulyantini NGA. 2021. Pelatihan pengolahan protein bar berbahan baku daun kelor untuk memenuhi kebutuhan gizi masyarakat di daerah terdampak bencana siklon seroja. *Logista*: 5(2): 145-150
- [7] Adawiyah, R. 2019. Bimbingan sosial pribadi melalui permainan tradisional untuk meningkatkan perilaku sosial anak usia dini (studi kasus di Kampung Ciborang Desa Kadubeureum Kecamatan Pabuaran Kabupaten Serang). *Skripsi*. Universitas Islam Negeri Sultan Maulana Hasanuddin, Serang-Banten