

PEMBERDAYAAN DESA WANDANPURO: TRANSFORMASI LIMBAH BATANG TALAS MENJADI PELUANG EKONOMI BERKELANJUTAN

Sinta Nur Fiasari¹, Ahmad Luthfi^{2*},
Diana Rosa Yosika³, Monika
Grace Mustikarini⁴, Diki
Prayoga⁵

1), 2), 3), 4) Program Studi Administrasi
Publik, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu
Politik, Universitas Merdeka Malang,
Indonesia

5) Program Studi Akuntansi, Fakultas
Ekonomi dan Bisnis, Universitas
Merdeka Malang, Indonesia

Article history

Received : 16 Oktober 2023

Revised : 7 November 2023

Accepted : 24 November 2023

*Corresponding author

Ahmad Luthfi

Email : ahmad.luthfi@unmer.ac.id

Abstrak

Limbah batang talas (lompong) yang melimpah di Desa Wandanpuro, Kabupaten Malang, belum dimanfaatkan secara optimal oleh masyarakat, membuatnya kehilangan nilai praktis. Namun, melalui pengelolaan yang tepat, limbah lompong memiliki potensi besar untuk diubah menjadi produk makanan berkualitas tinggi, menciptakan peluang pendapatan yang signifikan bagi warga lokal. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk melatih masyarakat Desa Wandanpuro dalam mengolah limbah batang talas bernilai ekonomis dan yang berkelanjutan kepada masyarakat, meningkatkan keterampilan kewirausahaan, dan memperluas pemahaman tentang *branding* serta pemasaran digital. Dengan pendekatan partisipatif, melibatkan aktifitas masyarakat dalam semua tahapan, pengabdian masyarakat ini berhasil membangun pemahaman dan antusiasme di kalangan warga. Hasilnya menunjukkan bahwa pemberdayaan masyarakat yang dilakukan di Desa Wandanpuro yaitu masyarakat paham akan manfaat dari batang talas sehingga mereka terampil dalam mengolah limbah batang talas menjadi produk yang memiliki nilai jual. Harapannya, melalui sosialisasi dan pelatihan yang diberikan, masyarakat akan terus mengembangkan inisiatif ini, menciptakan ekonomi yang berkelanjutan sesuai dengan Prinsip Pembangunan Berkelanjutan (SDGs).

Kata Kunci: Pengabdian Masyarakat; Limbah Batang Talas (Lompong);
Sustainable economy

Abstract

The abundant taro stem waste (locally known as lompong) in Wandanpuro Village, Malang Regency, has yet to be optimally utilized by the local community, resulting in its loss of practical value. However, with proper management, composing waste holds the substantial potential to be transformed into high-quality food products, creating significant income opportunities for residents. The community service activity is to train the people of Wandanpuro Village in processing taro stem waste with economical and sustainable value to the community, improve entrepreneurial skills, and expand their understanding of branding and digital marketing. Using a participatory approach involving community activities in all stages, this community service built understanding and enthusiasm among residents. The results indicate community empowerment in Wandanpuro Village and that the community understands the benefits of taro stems. Hence, they are skilled in processing taro stem waste into products that have selling value. Through the socialization and training provided, the community will continue to develop this initiative, fostering a sustainable economy in alignment with the Sustainable Development Principles (SDGs).

Keywords: *Community Service; Taro Stem Waste (Lompong); Sustainable Economy*

Copyright © 2024 Sinta Nur Fiasari, Ahmad Luthfi, Diana Rosa Yosika, Monika Grace Mustikarini, Diki Prayoga

PENDAHULUAN

Desa Wandanpuro merupakan salah satu desa dengan kekayaan alam yang melimpah di Kecamatan Bululawang, Kabupaten Malang. Masyarakat Desa Wandanpuro mayoritas bermata pencaharian sebagai pedagang pasar, buruh pabrik, dan petani (BPS Jawa Timur, 2023). Berdasarkan data dari Kantor Kepala Desa Wandanpuro, pendapatan rata-rata masyarakat Desa Wandanpuro adalah Rp. 1.500.000 per bulan.

Pendapatan tersebut masih di bawah Upah Minimum Rakyat (UMR) Kabupaten Malang yang sebesar Rp. 3.268.275,36 (Bappeda Provinsi Jawa Timur, n.d.) Pendapatan masyarakat yang masih di bawah UMR belum seimbang dengan kebutuhan hidup masyarakat yang semakin lama semakin meningkat.

Wilayah Desa Wandanpuro didominasi daerah dataran rendah yang memiliki hasil alam diantaranya talas, tebu, cabai, kelapa, dan sebagainya (BPS Jawa Timur, 2023). Kurangnya *skill* dan pengetahuan masyarakat membuat hasil alam tersebut hanya dijual langsung di pasar. Padahal terdapat berbagai inovasi dalam memanfaatkan hasil alam yang dapat mendorong peningkatan pendapatan masyarakat. Salah satunya dengan memanfaatkan batang talas (lompong) yang dapat diolah menjadi produk makanan (Nugroho et al., 2022). Berdasarkan hasil wawancara, selama ini masyarakat Desa Wandanpuro yang menanam talas hanya memanfaatkan bagian umbinya saja untuk diolah menjadi keripik sedangkan bagian batang talas hanya dijadikan limbah.

Talas adalah salah satu tumbuhan tropis yang memiliki nilai ekonomis cukup tinggi karena umbi, pelepah, dan daunnya dapat dimanfaatkan sebagai bahan makanan, obat, maupun pembungkus (Habibah & Astika, 2020). Batang talas dapat dimanfaatkan dan diolah menjadi produk makanan berupa stik, keripik, cookies, dan sereal. Selain nilai ekonomis, batang talas juga memiliki nilai gizi karena mengandung fosfor, kalsium, karbohidrat, serat, dan mineral-mineral lain (Setyawan et al., 2021). Dalam batang talas terdapat zat kalsium oksalat yang membuat bagian lidah terasa gatal jika dikonsumsi dan diolah dengan cara yang tidak tepat (Susetya et al., 2023). Oleh karena itu, diperlukan beberapa cara untuk menghilangkan rasa gatal seperti penyortiran batang, pengupasan batang, pencucian dan perendaman batang dengan air garam, peremasan, lalu perebusan ataupun pengeringan batang talas (Sulaiman & Noviasari, 2023).

Desa Wandanpuro memiliki potensi yang besar dari sisi sumber daya alam dan sumber daya manusia sehingga dapat mendukung peningkatan perekonomian. Permasalahan utama yang dihadapi masyarakat adalah ketidaktahuan masyarakat terhadap potensi limbah batang talas yang selama ini dibuang begitu saja. Selain itu, kurangnya pemahaman dan pengetahuan masyarakat akan manfaat atau kandungan yang terdapat pada batang talas membuat penulis melakukan pengabdian ini. Pemanfaatan limbah batang talas (lompong) menjadi produk makanan secara optimal dapat mendorong ekonomi berkelanjutan (*Sustainable Economy*) masyarakat Desa Wandanpuro (Budiarto & Rahayuningsih, 2017). Produk makanan tersebut dapat bersaing di pasaran sehingga menjadi produk lokal yang mendukung peningkatan pendapatan masyarakat. Apabila pendapatan masyarakat dapat meningkat, maka kebutuhan hidup masyarakat dapat terpenuhi dan keberlanjutan ekonomi masyarakat menjadi lebih optimal (Hasan & Azis, 2018).

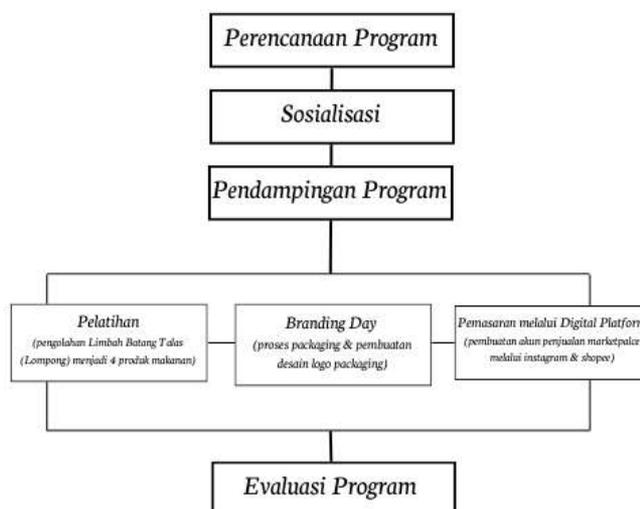
Berdasarkan latar belakang tersebut, diperlukan upaya bagi masyarakat berupa program Pemberdayaan di Desa Wandanpuro dengan transformasi limbah batang talas menjadi peluang ekonomi berkelanjutan. Selanjutnya tema dari kegiatan pengabdian ini adalah "Inovasi Pemanfaatan Limbah Batang Talas (Lompong) Menjadi Aneka Produk Makanan Untuk Meningkatkan *Sustainable Economy* Masyarakat Desa Wandanpuro Kabupaten Malang". Program pengabdian ini berfokus pada proses edukasi dan pelatihan masyarakat untuk memanfaatkan batang talas menjadi produk makanan, sehingga tidak hanya dijadikan limbah namun memiliki nilai ekonomis. Program ini juga diharapkan mampu meningkatkan pendapatan ekonomi berkelanjutan masyarakat sehingga dapat mendorong Desa Wandanpuro sebagai wilayah sentra industri aneka produk makanan dari batang talas.

METODE PELAKSANAAN

Pengabdian masyarakat dikemas dalam bentuk sosialisasi dan pendampingan program dengan melakukan pelatihan untuk pembuatan produk dari limbah lompong yang kemudian dilakukan juga *branding* dari produk yang telah dibuat dan tahap pemasaran produk lewat *digital platform*. Sasaran dari kegiatan pengabdian ini adalah ibu-ibu PKK RW 11 yang beranggotakan ibu-ibu dari RT 36 dan RT 37 di Desa Wandanpuro. Ibu-ibu PKK ini dipilih karena untuk meningkatkan taraf hidup ibu-ibu, menambah ilmu dan

wawasan tentang kebermanfaatannya potensi sumber daya yang dimiliki desa tersebut supaya dapat diterapkan dalam kehidupan sehari-hari.

Pelaksanaan pengabdian ini dilakukan dengan metode penyuluhan dan praktek bersama masyarakat yang menjadi sasaran utamanya. Proses pengolahan limbah batang talas (lompong) menjadi empat produk makanan diharapkan dapat membuat *sustainable economy* khususnya pada masyarakat Desa Wandanpuro, Kabupaten Malang. Hasil ketercapaian dari pelaksanaan program ini dapat dilihat dari segi ekonomi masyarakat yang meningkat dengan memanfaatkan limbah menjadi produk yg memiliki daya jual di pasaran. Pengabdian ini dilaksanakan melalui empat tahap, yaitu perencanaan program, pelaksanaan sosialisasi, pendampingan dan pelatihan serta evaluasi program. Metode yang penulis gunakan digambarkan pada gambar 1. berikut ini.



Gambar 1. Alur tahapan pelaksanaan kegiatan

Gambar 1. menunjukkan alur tahapan dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat Desa Wandanpuro dengan sasaran ibu-ibu PKK di RW 11. Pada tahap Perencanaan dilakukan pengkajian topik pengabdian dengan rincian aspek yang dikaji meliputi sasaran (subjek), objek, permasalahan yang dihadapi mitra, manfaat/urgensi dari pengabdian ini. Hasilnya adalah menasar ibu-ibu PKK yang ada di Desa Wandanpuro karena di desa ini juga terdapat UMKM pengolahan talas menjadi keripik talas. Tahap ini memerlukan waktu dua bulan dari bulan Mei hingga Juni 2023. Selanjutnya dilakukan sosialisasi tentang manfaat batang talas yang masyarakat anggap limbah agar bisa bernilai jual untuk menambah pendapatan masyarakat. Dalam hal ini masyarakat perlu meng-*upgrade knowledge* tentang pengolahan limbah talas agar nantinya mereka dapat mengembangkan usaha ini menjadi berkelanjutan. Materi sosialisasi yang diberikan meliputi manfaat talas dan cara pengolahan secara singkat hingga pada proses pemasaran dari produk yang dihasilkan. Tahap sosialisasi ini dilakukan pada saat pembukaan pra pembukaan sampai pembukaan program pengabdian di Desa Wandanpuro, sehingga penulis memerlukan waktu 2 minggu pada bulan Juli 2023 dengan 3 kali pertemuan untuk mensosialisasikan manfaat dari limbah batang talas dan program yang akan dilaksanakan tersebut.

Pada tahap pendampingan program dilakukan pelatihan kepada ibu-ibu PKK untuk pembuatan empat produk olahan makanan yaitu, stik lompong, keripik lompong, cookies lompong dan sereal lompong. Pengolahan keempat produk ini berbahan dasar limbah batang talas yang sudah dilakukan pencucian dan juga penghilang rasa gatal pada batang tersebut. Sehingga batang talas dapat dikonsumsi dengan mencampurkannya pada adonan ke empat produk tersebut tanpa memiliki efek gatal pada produknya. Tahap pendampingan program dilaksanakan selama tiga bulan, mulai dari bulan Juli hingga September 2023. Setelah proses pengolahan produk ini dilakukan kegiatan *branding day*. Dimana pada tahap ini dilakukan

untuk membentuk persepsi masyarakat dalam melihat limbah batang talas ini, membangun rasa percaya masyarakat terhadap produk dan membangun rasa cinta masyarakat terhadap produk yang dibuat. *Branding* ini dilakukan pada awal bulan oktober. Setelah melakukan hal tersebut yaitu bisa masuk pada tahap pemasaran produk yang juga dilakukan pada bulan oktober melalui *digital platform* seperti shopee dan instagram. Pembuatan instagram juga dibedakan antara penjualan produk dengan dokumentasi kegiatan dari pelaksanaan program ini.

HASIL PEMBAHASAN

Pemberdayaan masyarakat dapat dikatakan sebagai suatu upaya untuk membangun daya dengan mendorong, memotivasi dan membangkitkan kesadaran akan potensi yang dimiliki serta berupaya mengembangkannya dan juga memperkuat potensi yang dimiliki oleh masyarakat (Minarni et al., 2017). Adanya pemberdayaan untuk masyarakat dimaksudkan agar masyarakat dapat berkembang dalam berbagai aspek kehidupan baik dalam segi ekonomi, sosial, budaya dan politik. Melalui pemberdayaan masyarakat yang holistik, diharapkan masyarakat dapat mengatasi kemiskinan, ketidaksetaraan, dan berbagai tantangan lainnya yang mereka hadapi. Dengan meningkatnya kapasitas dan kemandirian masyarakat, mereka dapat aktif berpartisipasi dalam pembangunan sosial dan ekonomi, serta menciptakan lingkungan yang lebih baik untuk generasi mendatang. Desa Wandanpuro memiliki potensi perkebunan dan juga home industri keripik talas yang cukup bagus. Namun, dalam pengelolaannya masyarakat hanya bisa mengolah umbi talasnya saja sehingga batang talas dibuang percuma oleh warga setempat. Dari permasalahan ini, tim memanfaatkan kesempatan itu agar masyarakat bisa mengolah limbah menjadi bahan yang bisa menghasilkan income tambahan bagi warga setempat (Rizka et al., 2022; Setyawan et al., 2021). Oleh sebab itu, perlu dilakukan pelatihan untuk masyarakat desa dengan mengelola limbah batang talas ini menjadi aneka produk makanan yang layak dijual di pasaran.

Perencanaan Program

Menurut Alexander Abe (2002;24-25) dalam Ariadi (2019) perencanaan berasal dari kata rencana, yang berarti rancangan atau kerangka dari sesuatu yang akan dikerjakan. Dalam hal ini, penulis merencanakan dari jauh-jauh hari tepatnya dua bulan sebelum kegiatan pemberdayaan ini di mulai. Proses perencanaan mencakup beberapa langkah atau tahapan yang biasanya melibatkan pemilihan alternatif, alokasi sumber daya, serta pengembangan rencana kerja yang terperinci. Perencanaan program pemberdayaan masyarakat disini merupakan suatu proses yang kompleks dan strategis untuk meningkatkan kapasitas, keterampilan, dan kemandirian masyarakat dalam mengatasi berbagai masalah dan meningkatkan kualitas hidup mereka. Melalui pelatihan pembuatan limbah batang talas (lompong) menjadi aneka produk makanan merupakan langkah inovatif untuk mendukung pemanfaatan potensi lokal dan pengurangan limbah pertanian. Dalam proses ini, awalnya penulis melakukan survey lokasi dan menganalisis kebutuhan masyarakat terhadap kondisi sosial, ekonomi, dan lingkungan masyarakat. Setelah didapatkan permasalahan yang ada di masyarakat, penulis melakukan identifikasi masalah yang lebih mendalam terkait limbah batang talas yang tidak digunakan oleh para produsen keripik talas di Desa Wandanpuro. Sehingga didapatkan solusi dengan melakukan pendampingan terhadap warga Desa Wandanpuro untuk pemanfaatan limbah batang talas yang dibuang percuma oleh masyarakat.

Pelaksanaan Sosialisasi

Kegiatan sosialisasi berlangsung di Posyandu RW. 11 Desa Wandanpuro dan dihadiri oleh tim pengabdian selaku pemberi materi sosialisasi serta ibu-ibu PKK RW. 11 sebagai peserta sosialisasi. Kegiatan ini bertujuan untuk menjelaskan alur pelaksanaan kegiatan pengabdian yang meliputi kegiatan pendampingan program yang terdiri atas beberapa tahap yaitu, pelatihan pengolahan produk stik lompong, pelatihan pengolahan produk kripik lompong, pelatihan pengolahan produk cookies lompong, pelatihan pengolahan produk sereal lompong, *branding day*, serta *market day*. Dalam kegiatan sosialisasi, tim pengabdian tidak hanya berfokus pada penyampaian alur pelaksanaan kegiatan pengabdian, tetapi juga memberikan edukasi mengenai potensi dan manfaat batang talas (lompong) bagi kesehatan sehingga batang talas (lompong) dapat diolah menjadi

produk makanan yang memiliki nilai jual dan nilai gizi. Kegiatan sosialisasi berlangsung dengan baik dan sistematis, terlihat dari adanya partisipasi aktif dan antusiasme dari ibu-ibu PKK RW.11. Dengan keterlibatan aktif ibu-ibu PKK RW.11, kegiatan sosialisasi tidak hanya menjadi kegiatan yang bertujuan untuk menyampaikan informasi, tetapi juga sebagai sarana interaktif dimana kegiatan ini menjadi kesempatan dan momentum yang baik untuk berbagi pengetahuan, bertukar gagasan, serta memperkuat kerjasama antara tim pengabdian dan Ibu-ibu PKK RW.11 Desa Wandanpuro.

Pendampingan Program

Pada proses pendampingan program dilakukan pelatihan tentang pembuatan produk, pengemasan atau *branding*, hingga pemasaran. Dalam hal ini, pelatihan dilangsungkan dengan para-ibu-ibu PKK RW 11 dengan cara melibatkan langsung masyarakat untuk ikut membuat empat produk makanan dari bahan baku talas. Proses pelatihan yang dilaksanakan oleh tim bersama ibu-ibu PKK RW 11 Desa Wandanpuro dapat dilihat dari gambar 2. berikut ini.



Gambar 2. Proses Pelatihan Pembuatan Produk Berbahan Dasar Limbah Batang Lompong

Pada gambar 2. kegiatan pelatihan dilaksanakan dengan tujuan memberikan pemahaman secara teori kepada ibu-ibu PKK agar siap untuk melaksanakan praktik pengolahan lompong. Setiap proses pelatihan, dibentuk 5 kelompok yang beranggotakan 5-7 ibu-ibu PKK untuk memudahkan proses praktik pembuatan produk dari lompong. Proses pelatihan produk diawali dengan pemaparan materi mengenai alat, bahan, dan cara pembuatan produk. Selanjutnya, tim yang telah dibagi akan langsung praktik membuat produk makanan. Produk yang dibuat saat pelatihan bervariasi tiap pertemuannya, mulai dari stik lompong, kripik lompong, cookies dan sereal yang terbuat dari lompong. Dalam proses pelatihan, ibu-ibu PKK juga diberikan edukasi mengenai metode perendaman dan perebusan batang talas untuk menghilangkan getah talas yang bisa menimbulkan rasa gatal.

Stik merupakan salah satu makanan ringan atau jenis kue kering dengan bahan dasar tepung terigu, tepung tapioka dan lain sebagainya. Stik memiliki aneka macam inovasi di masyarakat seperti stik bawang dan lainnya. Pada program pengabdian masyarakat ini stik diinovasikan dengan lompong yang menjadi salah satu bahan utamanya sehingga dikenal dengan sebutan stik lompong. Stik lompong termasuk ke dalam salah satu camilan makanan ringan yang mempunyai cita rasa gurih dan renyah serta kandungan gizi tinggi yang berasal dari lompong.. Dalam 100 gram lompong batang talas mengandung energi sebanyak 40 kkal, karbohidrat 7,4 gram, lemak 0,8 gram, fosfor 59 mg, dan zat besi 1 mg. Dalam 100 gram batang talas. Selain itu, batang talas juga mengandung vitamin A sebanyak 2000 IU, vitamin B1 0,08 mg dan vitamin C 31 mg (Rabiatun et al., 2019). Dilihat dari kandungan tersebut, Stik lompong ini di samping memiliki rasa yang lezat,

tetapi juga memiliki manfaat yang luar biasa baik untuk kesehatan salah satunya adalah meningkatkan kekebalan tubuh. Penggunaan lompong dalam pembuatan stik lompong dan 2 produk lainnya yaitu cookies dan sereal cukup mudah. Namun, membutuhkan waktu dalam menghilangkan getah yang mengandung rasa gatal, dengan cara melakukan proses perendaman dan perebusan keseluruhan 30 menit dengan hitungan 10 menit perendaman selama 2 kali pergantian air. Setelah itu, perebusan yang membutuhkan waktu kurang lebih 10 menit. Tahapan selanjutnya dengan menghaluskan lompong dengan blender dan setelah berbentuk seperti bubur kemudian siap untuk dicampur ke dalam adonan stik yang terdiri dari tepung dan lain sebagainya. Jika semua adonan sudah dicampur merata, kemudian masuk ke dalam proses penggilingan hingga berbentuk memanjang seperti stik, diamkan selama 15 menit hingga kemudian masuk ke tahap penggorengan. Setelah melewati tahap penggorengan kemudian stik siap untuk disajikan dan masuk dalam tahap pengemasan.

Keripik merupakan salah satu makanan ringan berupa irisan tipis dari umbi-umbian, buah-buahan atau sayuran yang digoreng di dalam minyak nabati. Banyak sekali inovasi keripik yang beredar di masyarakat seperti keripik apel, keripik batang pisang, dan lain sebagainya (Iskandar, 2018). Pada program pengabdian masyarakat ini, bahan utama yakni lompong disulap menjadi salah satu inovasi olahan yaitu keripik dengan dua macam pengolahan yang tentunya memiliki cita rasa yang baru dan enak. Keripik lompong kaya akan gizi dan sangat cocok sebagai pendamping dalam situasi kegiatan apapun. Pembuatan keripik lompong ini sangat mudah yakni cukup menyiapkan bahan diantaranya lompong, tepung terigu, penyedap rasa, bumbu halus (bawang putih, ketumbar, garam, dan kunyit), dan air. Setelah itu, iris tipis batang lompong lalu rendam dalam air garam selama 10 menit dan cuci hingga bersih, lalu siapkan adonan yang terdiri dari tepung terigu, bumbu halus, dan air. Jika adonan dirasa sudah siap, masukkan batang lompong yang telah diiris ke dalam adonan lalu digoreng ke dalam minyak panas, jika sudah kecoklatan maka angkat lalu tiriskan. Hal ini juga dapat menambah pemasukan masyarakat dan sebagai camilan yang kaya akan kandungan gizi.

Cookies merupakan makanan yang banyak dijadikan cemilan atau hidangan di hari raya atau hari besar lainnya. Namun, tidak jarang masyarakat juga menginginkan makanan ini hadir ditengah masyarakat yang sedang bersantai. Adanya peluang ini dapat dimanfaatkan dengan membuat inovasi bagi home industri dengan memanfaatkan limbah batang talas agar menjadi sesuatu yang menarik dan unik sehingga dapat menarik minat konsumen untuk membeli produk tersebut. Dalam artikel IDN Times, Andini, (2020), selain cita rasa yang khas, cookies memiliki tekstur yang renyah, dan porsi yang pas di mulut tentunya sangat cocok dinikmati di kala santai untuk semua kalangan usia. Penggunaan lompong pada pembuatan cookies kurang lebih sama dengan pengolahan 3 produk lainnya yaitu dengan mencampur olahan lompong yang sudah siap dipakai ke dalam adonan cookies. Pembuatan cookies juga hampir sama dengan adonan cookies pada umumnya. Namun, yang menjadi menarik adalah penambahan bahan baku lompong ke dalam cookies yang dibuat untuk mendapatkan manfaat dari batang lompong tersebut. Sehingga cookies yang dibuat menjadi alternatif atau makanan sehat karena memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi dari batang lompong tersebut.

Sereal merupakan produk makanan instan yang menjadi alternatif sarapan pengganti dan biasanya terbuat dari biji-bijian ataupun umbi-umbian. Produk makanan instan seperti sereal menjadi salah satu pilihan yang cukup populer dan digemari oleh berbagai kalangan masyarakat (Ambarsari et al., 2020). Sereal banyak digemari oleh masyarakat karena memiliki banyak keunggulan mulai dari segi rasa, proses pembuatan yang praktis, serta memiliki kandungan gizi yang tinggi. Terdapat berbagai macam jenis sereal yang dijual di masyarakat seperti sereal gandum, sereal jagung, dan sereal sorgum. Pemanfaatan limbah lompong pada pengolahan sereal menjadi inovasi terbaru dalam pengolahan produk makanan. Inovasi pemanfaatan lompong tersebut dapat menciptakan nilai jual produk di kalangan masyarakat karena keunikannya. Selain nilai jual, sereal lompong juga memiliki nilai gizi yang tinggi karena mengandung karbohidrat, protein, dan serat yang baik untuk sistem pencernaan manusia. Pembuatan sereal lompong dapat dikatakan cukup mudah dan cepat. Lompong yang sudah direbus dan dihaluskan dapat dicampurkan ke dalam adonan sereal yang terdiri dari tepung tapioka, tepung beras, margarin, air dan susu bubuk. Adonan yang sudah tercampur rata dapat

dicetak menggunakan alat press menjadi bentuk pipih. Kemudian, lembaran sereal dapat dihancurkan menjadi remahan kecil dan dapat dinikmati menggunakan tambahan susu cair.

Setelah melalui serangkaian kegiatan pelatihan, proses selanjutnya adalah kegiatan *branding*. Pada tahap ini tim dan ibu-ibu PKK RW 11 bersama-sama menentukan *packaging* yang sesuai dengan produk yang telah dibuat. *Branding* merupakan simbol atau pemberian nama yang bertujuan untuk mengidentifikasi barang atau jasa agar dapat memperkuat *image* suatu produk (Ni'mah et al., 2023). *Branding* berkaitan dengan merek, logo, kemasan, dan proses pemasaran dengan tujuan untuk memberikan identitas produk agar nilai produk dapat tersampaikan kepada konsumen. Dalam kegiatan ini ada tiga tahapan yang dilakukan, yaitu 1) proses sosialisasi kegiatan *branding day*, 2) proses pembuatan desain olahan limbah batang talas (lompong), dan 3) proses *printing* atau percetakan untuk *desain packaging*. Masyarakat Desa Wandanpuro perlu diberi pemahaman tentang pentingnya membuat kemasan produk, membangun *brand* dan memasarkan produk melalui *digital marketing*. Kegiatan ini dapat dilihat pada gambar 3a dan 3b berikut ini.



(a) (b)
Gambar 3. Kegiatan (a) branding day (b) market day

Pada gambar 3a. saat kegiatan *branding*, pengenalan produk sangat penting untuk memberikan pemahaman yang luas pada konsumen tentang produk yang dibuat. Sedangkan, kemasan merupakan faktor penting yang akan mengangkat citra dari produk yang dibuat. Mashadi & Munawar, (2021) mengatakan bahwa citra produk dalam benak konsumen akan semakin baik apabila produk itu dikemas secara baik, dengan kata lain produk bisa memberi kesan positif untuk konsumen. Dalam konteks ini, sebuah produk memiliki potensi untuk menciptakan kesan positif yang kuat bagi konsumennya, terutama ketika kemasan produk telah dirancang dengan cermat dan menarik, sehingga mampu memberikan pengalaman yang memikat dan memuaskan bagi konsumen.

Terlihat pada gambar 3b, *market day* dilaksanakan secara offline melalui penjualan tatap muka. Hal ini dilakukan untuk menarik konsumen agar lebih mengenal produk sehingga konsumen tertarik untuk membeli produk ini. Seiring berkembangnya zaman ke arah serba digital, pemasaran sering dilakukan dengan memanfaatkan teknologi internet yang sering disebut *e-commerce*. *E-commerce* merupakan sebuah aplikasi yang digunakan untuk melakukan segala aktivitas kegiatan jual-beli secara online (Sulistiyawati & Widayani, 2020). Dalam *e-commerce* terdapat *marketplace* yang digunakan sebagai tempat berkumpulnya banyak pihak guna melakukan proses transaksi jual beli, ada yang ingin mencari suatu barang dan ada pihak lain yang sedang ingin menjual barang. Sulistiyawati & Widayani, (2020) menambahkan bahwa *marketplace* Shopee saat ini dimanfaatkan oleh Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) sebagai media promosi penjualan untuk produk yang diujarkannya.

Pemasaran digital adalah kegiatan pemasaran yang menggunakan media digital sebagai tempat promosi. *Digital platform* yang digunakan yaitu Shopee dan Instagram. Kedua aplikasi tersebut dibuat oleh tim dengan kesepakatan secara bersama terkait nama, harga jual, dan lain sebagainya. Hasil produk dari

pelatihan yang dilakukan oleh ibu-ibu PKK Desa Wandanpuro akan dilanjutkan ke tahap pemasaran melalui *digital platform*. *Digital platform* yang digunakan pada akun shopee dan instagram terdiri dari keempat produk yaitu cookies lompong, stik lompong, sereal lompong dan kripik lompong. Pada akun shopee terdapat harga jual dari semua produk yang dibandrol dengan harga terjangkau yaitu kisaran harga antara Rp. 5000 s/d Rp. 8.000 pada tiap satuan produknya. Sedangkan, untuk pemasaran lewat media sosial Instagram tidak hanya berisikan konten penjualan dan tambahan konten postingan edukasi tentang lompong yang menjadi bahan utama pembuatan produk.

Evaluasi Program

Evaluasi program merupakan proses akhir dalam pelaksanaan program kreativitas mahasiswa dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang telah dilaksanakan Ibu-ibu PKK di Desa Wandanpuro membawakan perubahan yang cukup signifikan bagi masyarakat setempat. Jika dilihat dari segi sumber daya manusia, masyarakat di desa tersebut yang awalnya masyarakat terlibat dalam kegiatan kurang produktif karena kegiatan yang dilakukan hanya sekedar berkumpul dan arisan. Adanya program ini masyarakat lebih produktif karena adanya kegiatan pelatihan yang beragam dari keempat produk serta kegiatan *branding* dan *market day* yang dilakukan. Kegiatan ini dinilai cukup berhasil, dilihat dari awal sosialisasi, kegiatan pelatihan 1 sampai dengan pelatihan 4 dinilai cukup baik. Hal tersebut juga dilihat dari produk yang dibuat oleh Ibu-ibu PKK dinilai cukup baik dilihat dari segi tampilan dan rasa. Namun, ada beberapa hal yang perlu diperbaiki yaitu dari segi kerjasama dan solidaritas tim yang dinilai kurang karena hal tersebut memengaruhi produk yang dihasilkan menjadi kurang maksimal diantara deretan tim lainnya. Pemantauan yang baik dan responsif terhadap perubahan yang terjadi di masyarakat akan menjadi kunci dalam meningkatkan budaya positif pada masyarakat sehingga mereka bisa lebih produktif dari sebelumnya.

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat bertujuan memberikan edukasi dan pelatihan kepada masyarakat berusia produktif di Desa Wandanpuro terkait pemanfaatan limbah batang talas menjadi aneka produk makanan seperti stik lompong, kripik lompong, cookies lompong, dan sereal lompong. Produk tersebut kemudian dipasarkan kepada masyarakat luas agar mampu meningkatkan *sustainable economy* atau ekonomi berkelanjutan pada masyarakat Desa Wandanpuro, Kecamatan Bululawang, Kabupaten Malang. Dalam kegiatan ini terdapat hambatan dalam kegiatan pelatihan pembuatan beberapa produk dapat terlihat jelas saat beberapa kelompok pokja kurang berhasil dalam pembuatan cookies dan sereal lompong. Oleh karena itu, dalam kegiatan ini diharapkan masyarakat lebih teliti dalam manajemen waktu sehingga semua proses dalam kegiatan pelatihan dapat berjalan dengan maksimal kedepannya. Selain itu, masyarakat juga diharapkan mampu mengembangkan usaha pemanfaatan limbah batang talas menjadi produk makanan agar mampu mendukung terciptanya SDGs (*Sustainable Development Goals*).

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Direktorat Jenderal Kemendikbud Ristek Dikti yang telah memberikan kesempatan kepada tim dan membiayai kegiatan pengabdian masyarakat. Tidak lupa ucapan terima kasih juga kami sampaikan kepada kampus penulis yaitu Universitas Merdeka Malang, perangkat Desa Wandanpuro beserta jajarannya, Ibu-ibu PKK RW.11 sebagai mitra pengabdian masyarakat, masyarakat RW. 11 Desa Wandanpuro, serta semua pihak yang telah membantu terselenggarakannya kegiatan pengabdian masyarakat ini. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada mahasiswa dan mahasiswi yang ikut terlibat dalam pelaksanaan kegiatan ini sehingga semua bisa berjalan dengan baik dan lancar.

PUSTAKA

- Ariadi, A. (2019). Perencanaan pembangunan desa. *Meraja Journal*, 2(2), 135-147.
- Ambarsari, I., Endrasari, R., & Hidayah, R. (2020). Kandungan Nutrisi Dan Kualitas Sensoris Produk Minuman Sereal Sarapan Berbasis Flakes Jagung, Jali, Dan Sorgum. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 17(2), 108. <https://doi.org/10.21082/jpasca.v17n2.2020.108-116>
- Andini, T. N. (2020). 5 Alasan Mengapa Cookies Sangat Digemari Semua Usia, Kamu Juga? IDN Times. https://www-idntimes-com.cdn.ampproject.org/v/s/www.idntimes.com/food/dining-guide/amp/tresnanur-andini/alasan-mengapa-cookies-sangat-digemari-semua-usia-c1c2?amp_js_v=a6&_gsa=1&usqp=mq331AQIUAKwASCAAAGM%3D#aoh=16964161426316&referrer=https%3A%2F%2Fwww
- Bappeda Provinsi Jawa Timur. (n.d.). *UMK 38 Kabupaten/Kota Jatim Tahun 2023 Resmi Ditetapkan*. Bappeda Provinsi Jawa Timur. Retrieved October 14, 2023, from <https://bappeda.jatimprov.go.id/2022/12/10/umk-38-kabupatenkota-jatim-tahun-2023-resmi-ditetapkan/>
- BPS Jawa Timur. (2023). Kabupaten Malang Dalam Angka. *Www.Malangkab.Go.Id*. <https://malangkab.bps.go.id/publication/download.html?nrbvfeve=YTM1YzY5MmUzMTk1ZjdkMzNiMTc0NjRl&xzmn=aHR0cHM6Ly9tYWxhbmdrYWluYnBzLmdvLmkl3B1YmxpY2F0aW9uLzlwMjMvMDIvMjg0YTM1YzY5MmUzMTk1ZjdkMzNiMTc0NjRl2thYnVwYXRibi1tYWxhbmdctZGFsYW0tYW5na2EtMjAyMySodG1s&t>
- Budiarto, S., & Rahayuningsih, Y. (2017). Potensi nilai ekonomi Talas Beneng (*Xanthosoma undipes* K.Koch) berdasarkan kandungan gizinya. *Jurnal Kebijakan Pembangunan Daerah*, 1(1), 1–12.
- Habibah, N., & Astika, I. W. (2020). Analisis Sistem Budi Daya Tanaman Talas (*Colocasia esculenta* L.) di Kelurahan Bubulak, Bogor Barat, Jawa Barat. *Jurnal Pusat Inovasi Masyarakat*, 2(5), 771–781.
- Hasan, M., & Azis, M. (2018). *Pembangunan Ekonomi & Pemberdayaan Masyarakat: Strategi Pembangunan Manusia dalam Perspektif Ekonomi Lokal (Kedua)*. CV. Nur Lina. http://eprints.unm.ac.id/10706/1/Buku_pembangunan_ekonomi_contoh_fix.pdf
- Iskandar, H. (2018). PENGOLAHAN TALAS (*Colocasia Esculenta* L., Schott) MENJADI KERIPIK MENGGUNAKAN ALAT VACUM FRYING DENGAN VARIASI WAKTU Processing Talas (*Colocasia Esculenta* L., Schott) Become Flaky Use Appliance Vacuum Frying with Variation Time. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 4, 29–42.
- Mashadi, M., & Munawar, A. (2021). *Pendampingan Pembangunan Kemasan Produk Bagi UMKM Kota Bogor*. 2(1), 115–120. <https://doi.org/10.374/jadkes.v2i1.1402>
- Minarni, E. W., Utami, D. S., & Prihatiningsih, N. (2017). Pemberdayaan Kelompok Wanita Tani Melalui Optimalisasi Pemanfaatan Pekarangan dengan Budidaya Sayuran Organik Dataran Rendah Berbasis Kearifan Lokal dan Berkelanjutan. *Jppm: Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat*, 1(2), 147. <https://doi.org/10.30595/jppm.v1i2.1949>
- Ni'mah, N., Astutik, R. D., Shobri, A. Q., & Kustini, K. (2023). Pengembangan Branding pada UMKM Rempeyek “Mbak Liya” di Desa Ngepoh, Kecamatan Dringu, Kabupaten Probolinggo. *Karya: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(2), 361–367. https://jurnalkip.samawa-university.ac.id/karya_jpm/index361
- Nugroho, P. B., Vania, S. N., & Fuadi, A. M. (2022). *Pemanfaatan Batang Tanaman Talas (Colocasia esculenta L.) sebagai Bahan Pembuatan Pulp dengan Proses Soda*. 1 (Mei), 43–55.

- Rabiatun, A., Nurhamdiah, A., Novita, D., Syam, H. N., Alfakhurozi, I., Efflamengo, L., Waffa, M. I. A., Ammelina, N., Waton, S., & Malichah, U. (2019). *Pengolahan Keripik Lompong : Dari Limbah yang Kaya Gizi ke Meja Makan Kita*. 1, 215–216.
- Rizka, R. A., Nugroho, F. H., Tambunan, F. M. J., Marpaung, S. H., Syasita, N. N., Putri, A. R., Tangkilisan, C. V., Ramadianti, L. F., Malik, H. N., Syasita, N. N., & Andita Putri, T. (2022). Potensi Peningkatan Nilai Tambah Produk Olahan Talas Pada Masa Pandemi Covid-19 di Kelurahan Situgede Kota Bogor. *Jurnal Pusat Inovasi Masyarakat (PIM)*, 4(1), 116–127. <https://doi.org/10.29244/pim.4.1.116-127>
- Setyawan, F., Maharani, N., Andriani, S., P, A. T., & Mariyana, S. (2021). Pelatihan Pengolahan Batang Talas dan Buah Jeruk di Desa Dermojayan Kecamatan Srengat Kabupaten Blitar. *Cendekia: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 49. <https://doi.org/10.32503/cendekia.v3i1.1673>
- Sulaiman, I., & Noviasari, S. (2023). *Teknologi Pengolahan Talas dan Aplikasinya*. Syiah Kuala University Press. <https://uskpress.usk.ac.id/product/teknologi-pengolahan-talas-dan-aplikasinya>
- Sulistiyawati, E. S., & Widayani, A. (2020). Marketplace Shopee Sebagai Media Promosi Penjualan UMKM di Kota Blitar. *Jurnal Pemasaran Kompetitif*, 4(1), 133. <https://doi.org/10.32493/jpkpk.v4i1.7087>
- Susetya, P., Hasanah, U., Wahyuningsih, N., Ramlah, R., Asiah, N., Mahyarani, M., Lestari, L., Prawita, I., Rizky Tri Juliana, M., Ulumul Azri, K., & Hayati, L. (2023). Pengolahan dan Pengembangan Batang Talas Menjadi Olahan Keripik. *Rengganis Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 1–8. <https://doi.org/10.29303/rengganis.v3i1.286>

Format Sitasi: Fiasari, S.N., Luthfi, A., Yosika, D.R., Mustikarini, M.G., Prayoga, D. (2024). Pemberdayaan Desa Wandanpuro: Transformasi Limbah Batang Talas Menjadi Peluang Ekonomi Berkelanjutan. *Reswara. J. Pengabdian. Kpd. Masy.* 5(1): 183-192. DOI: <https://doi.org/10.46576/rjpkm.v5i1.3771>



Reswara: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat oleh Universitas Dharmawangsa Artikel ini bersifat open access yang didistribusikan di bawah syarat dan ketentuan dengan Lisensi Internasional Creative Commons Attribution NonCommercial ShareAlike 4.0 ([CC-BY-NC-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/))