

## **Pelatihan Pengolahan Produk Mi Berbahan Dasar Tepung Komposit Talas Beneng Kepada KWT Tanjung Kulon, Kecamatan Pabuaran, Banten**

**Puji Wulandari\*, Nurul Annazhifah, Annisa Nurul Izzah, Irvine Chanty Putra, Ghasany TSZI, Fitriani Azzahra, Abidin Mustofa**

Jurusan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Sultan Ageng Tirtayasa, Banten, Indonesia

\*E-mail korespondensi: [puji.wulandari@untirta.ac.id](mailto:puji.wulandari@untirta.ac.id)

Dikirim: 13-08-2024; Diterima: 08-06-2025; Dipublikasikan: 17-06-2025

### **Abstract**

*Taro beneng has not been utilized optimally until now. Taro beneng is a superior product of the Banten province. Taro beneng processed products sold on the market are still limited to chips and flour products. The processing technology in making noodles can be disseminated and tested for production by MSMEs in Serang Regency, which has abundant sources of taro beneng. The community service activity aims to provide knowledge and skills in producing fresh and dried noodles made from taro beneng composite flour for Kelompok Wanita Tani in Tanjung Kulon Village, Pabuaran, Serang Regency, Banten Province. The training material was delivered using the lecture method, followed by a live demonstration of how to make both wet and dried noodles, which the instructors assisted with. Training on processing noodles made from composite flour of taro beneng to KWT Kampung Tanjung Kulon was able to provide motivation and knowledge to participants. Noodle products, which are processed products from taro beneng tubers, have the potential to become other products from taro beneng plants that can improve community welfare.*

**Keywords:** Dry noodles; KWT; Taro beneng flour; Wet noodles

### **Abstrak**

Talas beneng belum dimanfaatkan secara maksimal sebagai produk unggulan daerah Banten. Produk olahan talas beneng yang dijual di pasaran masih terbatas pada produk keripik dan tepung. Teknologi pengolahan dalam pembuatan mi ini dapat didiseminasikan dan diuji coba produksi oleh UMKM di Kabupaten Serang yang memiliki sumber talas beneng yang melimpah. Tujuan dari pengabdian kepada masyarakat ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan berperan serta dalam menyejahterakan kehidupan masyarakat petani talas beneng. Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan dengan pelatihan yang disertai dengan demonstrasi pengolahan produk mi basah dan mi kering berbasis tepung talas beneng. Penyampaian disampaikan secara langsung dan diikuti dengan demonstrasi pengolahan mi basah dan mi kering yang dipandu oleh instruktur. Pelatihan pengolahan mi berbahan dasar tepung komposit talas beneng kepada Kelompok Wanita Tani (KWT), Kampung Tanjung Kulon mampu memberikan motivasi dan pengetahuan peserta. Produk mi yang merupakan produk olahan dari umbi talas beneng berpotensi menjadi produk lain dari tanaman talas beneng yang dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

**Kata kunci:** Mi basah; Mi kering; KWT; Tepung talas beneng

## **1. Pendahuluan**

Talas beneng merupakan tanaman endogenous Provinsi Banten yang mempunyai potensi untuk dikembangkan menjadi berbagai macam produk pangan. Penelitian tentang kandungan karbohidrat dalam talas beneng ini sudah banyak dilakukan. Karbohidrat berpotensi digunakan sebagai bahan baku dalam pembuatan berbagai produk, di antaranya mi basah [1], mi kering [2], kukis [3], makaroni [4], dan lain-lain. Produk mi merupakan produk yang diminati oleh masyarakat Indonesia baik dalam bentuk mi basah maupun mi kering. Menurut data dari World

Instan Noodle Association, data permintaan mi instan di Indonesia terus mengalami peningkatan setiap tahunnya, tahun 2019 sebanyak 12.520 ribu sajian dan pada tahun 2023 menjadi 14.540 ribu sajian. Indonesia merupakan negara ke dua yang memiliki permintaan tertinggi seluruh dunia [5].

Menurut Badan Standardisasi Nasional (2015), definisi mi basah adalah produk yang dibuat dari bahan baku utama tepung terigu dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan bahan tambahan pangan yang diizinkan yang diperoleh melalui proses pencampuran, pengadukan, pencetakan lembaran (*sheeting*), pembuatan untaian (*slitting*), pemotongan (*cutting*), berbentuk khas mi dengan atau tanpa mengalami proses pemasakan (perebusan atau pengukusan) [6]. Sedangkan definisi mi kering adalah adalah produk yang dibuat dari bahan baku utama tepung terigu dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan bahan tambahan pangan yang diizinkan yang diperoleh melalui proses pencampuran, pengadukan, pencetakan lembaran (*sheeting*) pembuatan untaian (*slitting*) dengan atau tanpa pengukusan (*steaming*), pemotongan (*cutting*) berbentuk khas mi, digoreng dan dikeringkan [6]. Berdasarkan definisi tersebut, perbedaan antara mi basah dan mi kering adalah pada proses pengeringan yang dilakukan. Bahan dasar yang sering digunakan adalah tepung terigu yang merupakan komoditas impor. Peningkatan permintaan akan mi yang tinggi akan sangat berkaitan dengan tingginya permintaan impor gandum. Beberapa penelitian tentang pengembangan produk mi berbasis tepung lokal sudah banyak dikembangkan, salah satunya adalah tepung talas beneng. Talas beneng merupakan talas asli provinsi Banten. Penelitian yang telah menghasilkan satu produk olahan mi berbasis talas beneng sebagai substitusi tepung terigu sudah ada [2].

Namun permasalahan dalam mengembangkan produk olahan berbasis talas beneng adalah belum adanya sosialisasi dan diseminasi teknologi pengolahan produk mi kepada masyarakat UMKM yang mempunyai sumber daya talas beneng yang melimpah. Berdasarkan kunjungan lapangan, UMKM yang digerakkan oleh kelompok wanita tani atau KWT. KWT biasanya memiliki anggota ibu rumah tangga yang menekuni bidang pertanian dan memanfaatkan hasil pertanian di lahan untuk dijadikan produk yang bernilai jual. KWT dapat menjadi produktif dan berdaya guna apabila memperoleh pendampingan dari para ahli dan pemerintah setempat [7]. Mereka membutuhkan adanya pendampingan dari para peneliti untuk dapat menghasilkan produk yang berdaya saing. Oleh karena itu, program pengabdian PPUIK ini diharapkan mampu menjembatani antara kebutuhan UMKM dan peneliti dalam menerapkan hasil penelitiannya. Berdasarkan permasalahan tersebut, solusi dari permasalahan ini dapat diuraikan menjadi beberapa kegiatan pengabdian masyarakat yang meliputi dua kegiatan utama [8]: (1) Sosialisasi produk mi berbasis talas beneng kepada UMKM; dan (2) Diseminasi teknologi pengolahan produk mi kepada UMKM. Tujuan pengabdian kepada masyarakat ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat tentang pengolahan mi dari umbi talas beneng yang ada di sekitar tempat tinggal sehingga dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat [9].

## 2. Metode Pelaksanaan

Pelatihan tentang pengolahan mi basah dan kering berbahan dasar tepung talas beneng dilaksanakan pada hari Jumat tanggal 9 Agustus 2024 di Kampung Tanjung Kulon, Kelurahan Talaga Warna, Kecamatan Pabuaran, Kabupaten Serang, Banten. Peserta pelatihan ini adalah ibu-ibu Kelompok Wanita Tani (KWT) di Tanjung Kulon yang di sekitar tempat tinggalnya dibudidayakan tanaman talas beneng. Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan dengan pelatihan yang disertai dengan demonstrasi pengolahan produk mi basah dan mi kering berbasis tepung talas beneng. Tahapan-tahapannya meliputi tahapan persiapan, tahapan pelaksanaan, dan tahapan monitoring dan evaluasi. Tahapan persiapan bertujuan untuk mempersiapkan dan memantapkan bahan dan metode pelatihan yang meliputi kegiatan-kegiatan persiapan sebelum pelatihan yang terdiri dari kegiatan koordinasi dengan penyuluh pertanian Kecamatan setempat untuk pelaksanaan pelatihan, koordinasi

dengan mahasiswa untuk pemantapan pendampingan pelatihan, persiapan alat dan bahan untuk pembuatan mi, pemantapan formulasi mi basah dan mi kering dengan menggunakan tepung komposit berbasis talas beneng, pembuatan materi pelatihan berupa power point dan brosur, pembuatan kuesioner pelatihan, dan persiapan demonstrasi pengolahan mi basah dan mi kering. Tahapan selanjutnya adalah tahapan pelaksanaan yaitu pelaksanaan pelatihan sesuai dengan yang telah direncanakan yang meliputi penyebaran kuesioner kepada peserta, penyebaran brosur tentang pembuatan mi berbasis tepung talas beneng, pemaparan tentang teknologi pengolahan mi basah dan kering, demonstrasi pengolahan mi basah dan kering oleh instruktur bersama peserta, dan diakhiri dengan tahapan evaluasi dengan penyebaran kuesioner akhir untuk mengukur keberhasilan kegiatan.

### 3. Hasil dan Pembahasan

Daerah Tanjung Kulon Kecamatan Pabuaran merupakan daerah budidaya talas beneng. Jumlah tanaman talas yang dibudidayakan semakin lama semakin bertambah seiring dengan adanya pendampingan dari dinas pertanian setempat. Kelompok Wanita Tani di kampung Tanjung Kulon Pabuaran merupakan KWT yang memproduksi berbagai jenis produk dari tanaman talas beneng. Peserta pelatihan ini terdiri dari 21 orang anggota KWT kampung Tanjung Kulon. Pelatihan dilaksanakan di saung yang menjadi tempat produksi beberapa produk tanaman talas beneng. Peserta dan pelaksana pengabdian dapat dilihat pada Gambar 1. Peserta mengikuti kegiatan dengan antusias mulai dari pembukaan. Situasi di lapangan saat penjelasan kuesioner kepada peserta dapat dilihat pada Gambar 2.

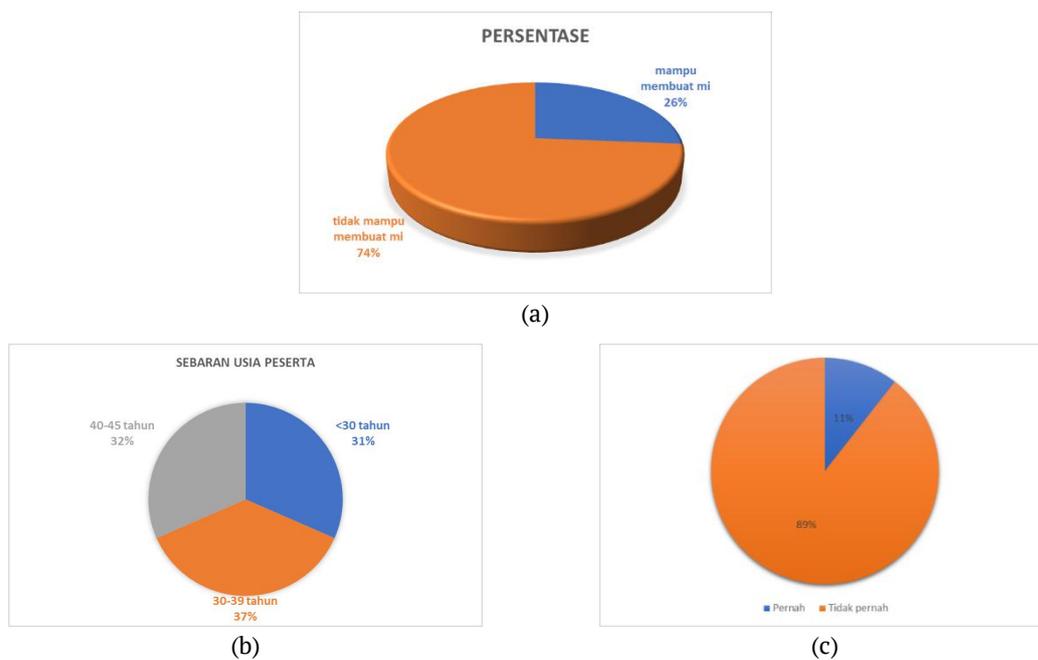
Pelaksanaan pelatihan diawali dengan penyebaran kuesioner untuk diisi oleh peserta dengan pendampingan instructor. Berdasarkan hasil pengambilan survey terhadap seluruh peserta, sebesar 100% jumlah peserta menyatakan suka mengonsumsi produk mi, baik mi instan, mi basah, mi kering maupun jenis mi lainnya. Namun, hanya 26% peserta yang mampu membuat mi sendiri, dan 74% menyatakan tidak mampu membuat mi sendiri. Hal ini diduga berkaitan dengan pengalaman peserta dalam mengikuti pelatihan atau penyuluhan sebelumnya. Hasil survey menunjukkan bahwa hanya sebesar 11% yang pernah mengikuti pelatihan/workshop/ penyuluhan tentang pengolahan mi. Sebaran data tersebut dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 1. Pelatihan pengolahan mi berbahan dasar tepung komposit talas beneng.



Gambar 2. (a) Peserta mengisi kuesioner; (b) Pemanduan mengisi kuesioner.



Gambar 3. Hasil survey terhadap peserta pelatihan: (a) Kemampuan membuat mi; (b) Sebaran usia peserta pelatihan; (c) Pengalaman mengikuti pelatihan/penyuluhan/workshop tentang pengolahan mi.

Setelah pengambilan data melalui survey dengan menggunakan kuesioner, kegiatan dilanjutkan dengan penyampaian brosur dan pemaparan tentang pembuatan mi talas beneng yang dapat dilihat pada Gambar 4. Tahapan selanjutnya adalah demonstrasi pengolahan mi berbahan dasar tepung komposit talas beneng oleh instruktur dan dipraktikkan langsung oleh peserta pelatihan. Kegiatan demonstrasi dapat dilihat pada Gambar 5.



(a)



(b)

Gambar 4. (a) Brosur; dan (b) Pemaparan tentang pembuatan mi berbahan dasar talas beneng.



(a)



(b)



(c)

Gambar 5. (a) Pelatihan disertai demonstrasi pengolahan mi basah dan kering; (b) Peserta membuat mi basah; (c) Mi basah yang dihasilkan.

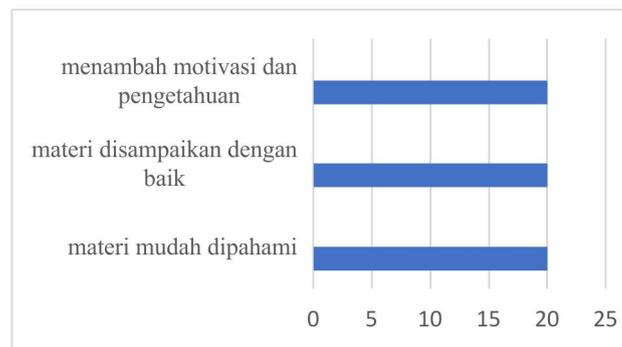
Tahapan selanjutnya adalah monitoring dan evaluasi yang dilakukan dengan melakukan survei terhadap kegiatan pelatihan yang dilaksanakan. Parameter yang dinilai adalah penyampaian materi yang mudah dipahami dan disampaikan dengan baik, serta kemampuannya meningkatkan motivasi dan pengetahuan. Seluruh peserta menyatakan bahwa materi yang disampaikan mudah dipahami dan telah disampaikan dengan baik. Selain itu, program ini mampu meningkatkan motivasi dan pengetahuan peserta. Peserta pelatihan merupakan anggota

KWT yang dikatakan dapat menangkap informasi yang diberikan saat pemaparan maupun demonstrasi langsung karena mereka memiliki motivasi dan keinginan untuk menguasai kemampuan yang diberikan sehingga terjadi peningkatan pengetahuan saat dilakukan evaluasi [8]. Hasil survei dapat dilihat pada Gambar 6.

Hasil evaluasi menunjukkan bahwa persentase jumlah peserta yang memberikan jawaban benar meningkat dari 47% (saat *pre-test*) menjadi 83% (saat *post-test*). Pertanyaan yang diberikan merupakan pertanyaan dasar yang berasal dari pemaparan saat pelatihan. Penyampaian teori mampu meningkatkan pengetahuan peserta pelatihan namun kurang efektif [9]. Pada pelatihan yang diikuti demonstrasi secara langsung mampu meningkatkan pengetahuan, walaupun nilai efektivitasnya belum terukur. Peserta dalam pelatihan ini adalah KWT yang diketahui merupakan kelompok peserta yang antusias dan termotivasi dalam pelatihan yang diikuti. Perbandingan ini dapat dilihat pada Gambar 7.

#### 4. Kesimpulan

Pelatihan pengolahan mi berbahan dasar tepung komposit talas beneng kepada KWT Kampung Tanjung Kulon mampu memberikan motivasi dan pengetahuan kepada peserta. Pengetahuan dasar dari peserta menjadi salah satu kendala saat pelatihan, meskipun demikian kendala yang tersebut dapat diatasi dengan memberikan pengetahuan dan peningkatan kemampuan dengan pendampingan. Oleh karena itu, produk mi yang merupakan produk olahan dari umbi talas beneng berpotensi menjadi produk lain dari tanaman talas beneng yang dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat khususnya masyarakat petani talas beneng.



Gambar 6. Hasil evaluasi terhadap program pelatihan.



Gambar 7. Persentase jawaban salah dan benar saat *pre-test* dan *post-test*.

## Ucapan Terima Kasih

Pengabdian ini didukung oleh Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM), Universitas Sultan Ageng Tirtayasa melalui Program Hibah Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat tahun 2024.

## Daftar Pustaka

- [1] “Uji organoleptik mie basah berbahan dasar tepung talas beneng (*Xantoshoma undipes*) untuk meningkatkan nilai tambah bahan pangan lokal Banten,” in *ResearchGate*, doi: 10.13057/psnmbi/m010451.
- [2] “(PDF) PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU DENGAN TEPUNG TALAS BENENG DAN MOCAF TERHADAP KARATERISTIK FISIKOKIMIA MI KERING,” *ResearchGate*, doi: 10.33005/jtp.v16i1.2860.
- [3] “View of Karakter Tepung Komposit Talas Beneng dan Daun Kelor pada Kukis.” Accessed: Jun. 13, 2025. [Online]. Available: <https://journal.ipb.ac.id/index.php/jmpi/article/view/26446/17090>.
- [4] “(PDF) Pengembangan Produk Makaroni Dari Tepung Talas Beneng Dengan Penambahan Daun Kelor (*Moringa oleifera* L),” *ResearchGate*, doi: 10.32662/gatj.v2i2.723.
- [5] “World Instant Noodles Association,” 世界ラーメン協会. Accessed: Jun. 13, 2025. [Online]. Available: <https://instantnoodles.org/en/noodles/demand/table/>
- [6] D. Hasni, C. Nilda, and J. R. Amalia, “Kajian pembuatan mie basah tinggi serat dengan substitusi tepung porang dan pewarna alami [Study of making high fibre-wet noodles with porang flour substitution and natural dyes],” *J. Teknol. Ind. Has. Pertan.*, vol. 27, no. 1, Art. no. 1, Jan. 2022, doi: 10.23960/jtthp.v27i1.31-41.
- [7] W. D. Sayekti, R. Adawiyah, D. A. H. Lestari, Y. Indriani, and T. S. Syafani, “Pembinaan Kelompok Wanita Tani dalam Inovasi Olahan Pangan Lokal Bersertifikat Halal di Kecamatan Rajabasa, Lampung,” *Agrokreatif J. Ilm. Pengabdi. Kpd. Masy.*, vol. 9, no. 1, Art. no. 1, Mar. 2023, doi: 10.29244/agrokreatif.9.1.46-57.
- [8] N. P. Pandawani, N. P. S. Astuti, and I. W. Wiasta, “Kelompok Wanita Tani (Kwt) Produktif Dan Berdaya Guna,” *Ngayah Maj. Apl. IPTEKS*, vol. 6, no. 2, p. 154589, 2015.
- [9] R. Rohadi and B. Tutuko, “Pembuatan Mi Basah Dari Tepung Fermentasi Singkong Untuk Siswa Planet Nufo, Desa Mlagen Rembang,” *Literasi J. Pengabdi. Masy. Dan Inov.*, vol. 2, no. 2, Art. no. 2, Aug. 2022, doi: 10.58466/jurnalpengabdianmasyarakatdaninovasi.v2i2.1138.

*- Halaman ini sengaja dikosongkan -*