



PELATIHAN PASCAPANEN TALAS (*Colocasia esculenta*) MENJADI TEPUNG GLUTEN-FREE: PEMBERDAYAAN PKK DESA LALONONA, KABUPATEN KONAWE

*Post-Harvest Training of Taro (*Colocasia esculenta*) to Make Gluten-Free Flour:
Empowerment of The PKK in Lalonona Village, Konawe Regency*

Maretik^{1*}, Yanti¹, Gaby Nanda Kharisma², Sutrisnawati Mehora³, Ernawati¹, Widia Astuti¹, Rifqi¹, Fandri¹, Tri Putri Maulia¹

¹Program Studi Pendidikan Biologi, Universitas Sembilanbelas November Kolaka,

²Program Studi Pendidikan Geografi, Universitas Sembilanbelas November Kolaka,

³Program Studi Pendidikan Fisika, Universitas Sembilanbelas November Kolaka

Jl. Pemuda No.339, Tahaq, Kec. Kolaka, Kabupaten Kolaka, Sulawesi Tenggara 93561

*Alamat Korespondensi: maretik237@gmail.com

(Tanggal Submission: 19 September 2025, Tanggal Accepted : 28 November 2025)



Kata Kunci :

PKM, Tepung Talas, Gluten-Free, Lalonona

Abstrak :

Desa Lalonona merupakan salah satu desa di Kecamatan Amonggedo, Kabupaten Konawe, Provinsi Sulawesi Tenggara. Salah satu sektor yang menjadi sumber kehidupan bagi masyarakat untuk memenuhi kebutuhan hidupnya yaitu sektor pertanian, salah satunya adalah talas. Permasalahan utama masyarakat yaitu merasa kesulitan dalam penanganan talas jika tidak terjual habis dipasaran, sehingga talas yang tersisa hanya disimpan begitu saja sampai berjamur dan membusuk. Tujuan dari kegiatan PKM ini yaitu untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mitra pengolahan pascapanen talas dan pengemasan serta Pelatihan pemasaran offline atau online. Kegiatan dilakukan melalui lima tahap yakni tahap persiapan, tahap sosialisasi, tahap pelatihan, tahap pendampingan dan evaluasi. Hasil yang diperoleh membuktikan bahwa terdapat peningkatan pengetahuan mitra pasca kegiatan PKM. Hal ini sesuai hasil post test masyarakat setelah mengikuti kegiatan PKM, pengetahuan dan keterampilan masyarakat meningkat 100%. Pada level keberdayaan masyarakat bidang produksi hasil *pree test* 10-20% dan pada *post test* meningkat 100%, dan pada level keberdayaan masyarakat bidang pemasaran hasil *pree test* 20% dan pada *post test* meningkat 100%. Setelah pelaksanaan kegiatan PKM dapat dilihat bahwa seluruh kegiatan telah terlaksana sesuai rencana dan berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mitra. Kelompok PKK Desa Lalonona sangat antusias didalam mengikuti dan terlibat secara langsung pada keseluruhan rangkaian kegiatan

PKM. Dari hasil pelaksanaan PKM dapat diketahui bahwa terdapat peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat terhadap pengolahan pasca panen talas menjadi tepung talas Gluten Free.

Key word :

PKM, Taro Flour, Gluten-Free, Lalonona

Abstract :

Lalonona Village is a village in Amonggedo District, Konawe Regency, Southeast Sulawesi Province. One of the sectors that is a source of life for the community to meet their daily needs is the agricultural sector, one of which is taro. The main problem for the community is that they find it difficult to handle taro if it is not sold out in the market, so the remaining taro is just stored until it becomes moldy and rots. The purpose of this PKM activity is to improve the knowledge and skills of partners in post-harvest processing of taro and packaging as well as offline or online marketing training. The activity was carried out through five stages: the preparation stage, the socialization stage, the training stage, the mentoring stage and evaluation. The results obtained prove that there is an increase in partner knowledge after the PKM activity. This is according to the results of the community post-test after participating in the PKM activity, community knowledge and skills increased by 100%. At the level of community empowerment in the production sector, the pre-test results were 10-20% and in the post-test increased by 100%, and at the level of community empowerment in the marketing sector, the pre-test results were 20% and in the post-test increased by 100%. Following the Community Service Program (PKM) implementation, it was clear that all activities were carried out according to plan and successfully enhanced the knowledge and skills of the partners. The Lalonona Village Family Welfare Movement (PKK) group was very enthusiastic in participating and directly involved in the entire series of PKM activities. The results of the PKM implementation revealed an increase in community knowledge and skills regarding post-harvest processing of taro into gluten-free taro flour.

Panduan sitasi / citation guidance (APPA 7th edition) :

Maretik., Yanti., Kharisma, G. N., Mehora, S., Ernawati., Astuti, W., Rifqi., Fandri., Maulia, T. P. (2025). Pelatihan Pascapanen Talas (*Colocasia esculenta*) Menjadi Tepung *Gluten-Free*: Pemberdayaan PKK Desa Lalonona, Kabupaten Konawe. *Jurnal Abdi Insani*, 12(11), 6343-6350. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v12i11.3140>

PENDAHULUAN

Desa Lalonona merupakan salah satu desa di Kecamatan Amonggedo, Kabupaten Konawe, Provinsi Sulawesi Tenggara. Salah satu sektor yang menjadi sumber kehidupan bagi masyarakat untuk memenuhi kebutuhan hidupnya yaitu sektor pertanian. Tanaman yang sering dibudidayakan oleh masyarakat adalah tanaman pangan salah satunya adalah talas, namun kurangnya pengetahuan dan informasi sehingga talas hanya dibiarkan tumbuh tanpa perawatan, padahal talas merupakan salah satu tanaman yang memiliki kandungan karbohidrat yang setara dengan beras. Hal ini juga dapat mendukung kebijakan pemerintah tentang swasembada pangan yang memiliki manfaat besar bagi masyarakat dalam jangka pendek ataupun jangka panjang yakni peningkatan produksi pangan serta peningkatan ekonomi masyarakat (Darsono, 2012).

Talas (*Colocasia esculenta*) termasuk tanaman umbi-umbian yang dapat digunakan sebagai sumber pangan penting karena umbinya merupakan bahan pangan yang memiliki nilai gizi yang cukup



baik. Selain itu menurut Joni *et al.*, (2021) menyatakan bahwa talas mengandung komponen mikronutrien yang terkandung dalam talas yaitu vitamin A (β -karoten) dan vitamin C yang dapat mencegah penyakit diabetes. Dalam pembudidayaannya juga tidak sulit, menurut Haerul *det al.*, (2018) di Indonesia dalam pembudidayaan talas sangat mudah karena tidak membutuhkan pengairan yang banyak dan dapat tumbuh di daerah dataran rendah sampai dataran tinggi. Selain itu menurut Putri *et al.*, (2014) talas sangat cocok di Indonesia karena beriklim tropis yang seimbang antara musim panas dan musim hujan.

Hasil observasi awal, wawancara bersama masyarakat Desa Lalonona, bahwa ternyata masyarakat telah banyak memiliki tanaman talas di pekarangan rumah baik yang tumbuh liar ataupun yang ditanam. Namun yang menjadi permasalahan utama bagi masyarakat yaitu saat musim panen, selain dikonsumsi masyarakat juga menjual mentahan di pasar namun dengan harga murah (5000/kg), dan merasa kesulitan dalam penanganan talas jika tidak terjual habis dipasaran, sehingga talas yang tersisa hanya disimpan begitu saja sampai berjamur dan membusuk. Oleh karena itu, mitra berharap ada pelatihan terkait pengelolaan talas pascapanen agar talas dapat dimanfaatkan secara optimal dan tentunya pendapat masyarakat meningkat.



Gambar 1. Tanaman talas milik masyarakat

Padahal jika pengelolaan pasca panen dilakukan dengan menggunakan teknologi yang tepat guna maka talas akan menjadi produk pertanian masyarakat yang memiliki nilai ekonomi tinggi dan dapat meningkatkan perekonomian masyarakat (Maretik *et al.*, 2024). Apalagi menurut Data dari Kantor Desa Lalonona Tahun 2025, potensi produksi tanaman talas di Desa Lalonona mencapai 120 Kg/Ha jika pembudidayaannya dilakukan dengan baik dan benar. Salah satu penanganan pascapanen yang bermanfaat dan bernilai tambah tinggi yaitu menjadi tepung talas (Siti *et al.*, 2019), sesuai kandungan talas yang memiliki kandungan gula rendah (*gluten-free*), produk tersebut sangat cocok bagi penderita diabetes dan dapat dikonsumsi oleh semua kalangan. Peluang bisnis tepung talas sangat menjanjikan sebagai alternatif pangan modern, selain produk dapat bertahan lama, juga dapat menjadi bahan utama untuk membuat produk-produk lain seperti mie talas dan olahan lainnya.

Dengan demikian, melalui program Pengabdian Kepada Masyarakat ini, masyarakat akan didampingi oleh Tim pelaksana PKM dalam penerapan teknologi tepat guna untuk pengolahan talas menjadi tepung talas "*gluten-free*" yang bermutu dan bernilai jual tinggi. Kegiatan tersebut akan dilaksanakan bersama mitra Kelompok PKK Desa Lalonona yang diketuai oleh Ibu Sumiatun dengan beranggotakan 20 orang yang berprofesi sebagai ibu rumah tangga. Kelompok PKK tersebut tergolong non produktif atau cenderung tidak aktif. Untuk meningkatkan pengetahuan dan skill kelompok masyarakat tersebut dalam pengelolaan pascapanen talas, maka perlu pelatihan dan praktek langsung dalam pengolahan talas menjadi tepung "*gluten-free*" dalam meningkatkan perekonomian masyarakat tentunya dengan pengemasan yang menarik.

Tujuan kegiatan PKM ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat tentang pengelolaan pascapaen talas menjadi produk bernilai jual tinggi yakni menjadi tepung talas yang rendah gula (*gluten-free*) serta pengemasan yang menarik serta cara pemasarannya sehingga dapat meningkatkan perekonomian masyarakat. Kegiatan PKM ini juga dapat meningkatkan kreatifitas masyarakat dalam membuat produk wirausaha sehingga dapat meningkatkan perekonomian. PKM ini berfokus pada permasalahan pangan, hal ini berkaitan dengan pemanfaatan tanaman pangan talas dalam memenuhi kebutuhan pangan dan peningkatan perekonomian masyarakat.

METODE KEGIATAN

Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Kegiatan PKM dilaksanakan pada bulan Agustus 2025, dan dilaksanakan di Desa Lalonona, Kecamatan Amonggedo, Kabupaten Konawe, Sulawesi Tenggara.

Tahap Persiapan

Pada tahap persiapan dilakukan koordinasi pada mitra mengenai kegiatan yang akan dilaksanakan pada mitra Kelompok PKK dan pemerintah Desa Lalonona. Kegiatan ini membahas tentang waktu dan tempat yang akan digunakan dalam kegiatan PKM ini. Selain itu pada tahap ini dilakukan penyiapan alat dan bahan yang digunakan dalam kegiatan PKM.

Tahap Sosialisasi

Pada tahap sosialisasi dilakukan kegiatan sosialisasi yang bertujuan untuk memberikan gambaran umum tentang tujuan dan langkah-langkah yang akan dilaksanakan pada kegiatan PKM ini serta memberi motivasi kepada mitra agar dapat aktif berkontribusi terhadap kegiatan PKM ini. Selanjutnya dilakukan kegiatan penyuluhan secara partisipatif mengenai pemanfaatan sumberdaya alam lokal dalam hal ini tanaman talas yang bernilai gizi tinggi serta manfaat talas bagi peningkatan perekonomian masyarakat dengan cara melakukan pengolahan pascapanen yang dapat bernilai jual tinggi yakni dengan membuat tepung talas "*gluten free*".

Tahap Pelatihan

Pada tahap ini dilakukan pelatihan dan praktik langsung mengolah talas menjadi tepung talas "*gluten free*". Pembuatan tepung talas tersebut melalui beberapa tahapan yakni pembersihan kulit, pembersihan menggunakan air, membuat potongan-potongan kecil, perendaman menggunakan garam, pengeringan langsung dan proses penggilingan menggunakan mesin penggiling tepung listrik yang dapat meminimalkan waktu dan tenaga. Serta pelatihan pengemasan yang baik dan menarik serta meningkatkan nilai jual dan pelatihan pemasaran offline dan online. Kegiatan ini dilaksanakan secara demonstratif bersama pemateri ahli.

Pendampingan dan Evaluasi

Pada kegiatan ini dilakukan pendampingan yang bertujuan untuk membina mitra Kelompok PKK serta masyarakat Desa Lalonona dalam mengolah talas menjadi produk yang bernilai jual tinggi. Selanjutnya dilakukan evaluasi kegiatan dengan tujuan untuk mengamati perkembangan kegiatan PKM ini serta peningkatan pengetahuan mitra mengenai kegiatan yang telah dilakukan bersama tim PKM. Kegiatan evaluasi dilakukan sebelum dan setelah mengikuti kegiatan PKM, sebelum kegiatan dilakukan *pree test* untuk mengamati pengetahuan mitra serta setelah mengikuti kegiatan PKM dilakukan *post test* untuk melihat peningkatan pengetahuan dan keterampilan mitra.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengabdian Masyarakat merupakan salah satu bentuk tanggung jawab sosial yang diemban oleh civitas akademika yang bertujuan memberi dampak langsung kepada masyarakat baik dalam hal



pendidikan, pelatihan ataupun penyuluhan (Utami *et al.*, 2024). Salah satu bentuk PKM yang dilakukan adalah penerapan teknologi dalam pengolahan sumberdaya alam untuk memperoleh produk bernilai ekonomi tinggi dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat (PKM) oleh TIM PKM dari Universitas Sembilanbelas November Kolaka dengan tema Penerapan Teknologi Pascapanen Talas (*Colocasia esculenta*) Menjadi Tepung Talas “Gluten-Free” Dalam Peningkatan Ekonomi Masyarakat Desa Lalonona Kabupaten Konawe meliputi tahap inti yakni sosialisasi, pelatihan dan evaluasi.

Pengabdian kepada masyarakat oleh TIM PKM dari USN Kolaka ini diawali dengan kegiatan sosialisasi. Kegiatan sosialisasi ini bertujuan untuk menjelaskan potensi wilayah Desa Lalonona yang dapat digunakan untuk budidaya talas, serta peranan gizi nya yang sangat baik bagi tubuh. Selain itu juga kegiatan sosialisasi dilanjutkan dengan membahas tentang cara memasarkan produk baik secara online maupun Offline. Selain itu pada tahap awal ini dilakukan *pree test* kepada masyarakat tentang manfaat talas dan pengolahan talas serta bentuk pemasarannya. Tujuan dilakukan *pree test* untuk mengetahui tingkat pengetahuan awal mitra (Syamsuri *et al.*, 2025).



Gambar 1. Kegiatan Sosialisasi

Kegiatan selanjutnya yaitu tahap pelatihan yakni tahap pembuatan tepung talas “Gluten-Free” menggunakan teknologi tepat guna yakni mesin penepung yang telah disiapkan oleh TIM PKM. Pada tahap ini masyarakat berperan langsung agar meningkatkan keterampilan dalam membuat tepung dari talas. Tahapan dalam kegiatan pelatihan ini adalah membersihkan talas, memotong talas, mengeringkan dan menggiling.



Gambar 2. Kegiatan mengupas dan mencuci talas

Talas yang sudah bersih kemudian di potong-potong kecil agar cepat kering saat penjemuran dan mudah saat penggilingan. Talas yang dijemur harus menggunakan wadah yang aman dan mudah meresap air, kemudian proses penjemuran dilakukan selama 12 jam di bawah sinar matahari.



Gambar 3. Kegiatan memotong talas dan penjemuran talas

Talas yang telah kering kemudian di giling menggunakan mesin penggiling tepung seperti pada gambar 4. Pada proses penggilingan talas dimasukkan secara sedikit demi sedikit agar mesin bekerja secara maksimal.



Gambar 4. Proses penggilingan talas kering

Tahap selanjutnya adalah pengemasan tepung, tahap ini dilakukan langsung oleh masyarakat dengan memasukkan dalam kemasan secara langsung dan menimbang kemudian di lakukan pengepressan.



Gambar 5. Proses pengemasan



Gambar 6. Tepung talas “gluten-free” berbahan dasar tepung talas asli

Tahap selanjutnya adalah kegiatan evaluasi terhadap mitra terkait keterampilan dan pengetahuan mitra setelah mengikuti kegiatan PKM. Berdasarkan hasil evaluasi, tingkat keterampilan peserta meningkat 100% hal ini didasarkan dari pengamatan terhadap peserta serta dari antusias peserta dalam mengikuti kegiatan serta dari hasil wawancara terhadap peserta kegiatan.



Gambar 6. TIM PKM USN Kolaka bersama Kelompok PKK Desa Lalonona

KESIMPULAN DAN SARAN

Setelah pelaksanaan kegiatan PKM dapat disimpulkan bahwa seluruh kegiatan telah terlaksana sesuai rencana dan berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mitra. Terlihat pada hasil pre test dan post test terdapat peningkatan hingga 100% pada level keberdayaan bidang produksi dan pemasaran. Kelompok PKK Desa Lalonona sangat antusias didalam mengikuti dan terlibat secara langsung pada keseluruhan rangkaian kegiatan PKM.

Perlu adanya pelatihan lanjutan terkait olahan tepung talas dalam pembuatan aneka makanan yang dapat meningkatkan perekonomian masyarakat.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terimakasih kepada Direktorat Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat, Direktorat Jenderal Riset dan Pengembangan, Kementerian Pendidikan Tinggi, Sains dan Teknologi, LPPM USN Kolaka, FKIP, Pemerintah Desa Lalonona dan Kelompok PKK Desa Lalonona.

DAFTAR PUSTAKA

- Darsono. (2012). Faktor Utama Swasembada Pangan Tingkat Rumah Tangga Petani Lahan Kering Di Kabupaten Wonogiri Provinsi Jawa Tengah. *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian dan Agribisnis*, 9(1): 100-116. <https://doi.org/10.20961/sepa.v9i1.48810>
- Joni, T., Cindi, P. S., Azwaajum, M., & Sri, M. (2021). Uji Efek Ekstrak Etanol Umbi Talas (*Colocasia esculenta* (L) Schott) Terhadap Penurunan Kadar Glukosa, Ureum dan Kreatinin Putih Jantan (*Rattus Novergicus*) yang Diinduksi *Streptozotocin*. *Jurnal Mandala Pharmacoon Indonesia*, 7(2): 274-284. <https://doi.org/10.35311/jmpi.v7i2.113>
- Haerul, I., Patang., & (2018). Kadirman. Pengolahan Talas (*Colocasia esculenta* (L) Schott) Menjadi Keripik Menggunakan Alat Vacuum Frying Dengan Variasi Waktu. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 4(1): 29-42. <https://doi.org/10.26858/jptp.v1i1.6217>
- Maretik., Fitrianti, H., Sutrisnawati, M., Syahraeni., Nur, A., Sutriani, K., & Erfina. (2024). Pemberdayaan Masyarakat Desa Lalonona Melalui Diversifikasi Olahan Pangan Berbasis Talas (*Colocasia esculenta*). *Jurnal Pengabdian*, 7(2): 145-152. <https://doi.org/10.26418/jplp2km.v7i2.85731>.
- Misbakul, A. T., Galuh, A. S., Tria, K. N., Sabarudin, H., Hena, I. U., & Zakia M. F. W., Nisa, K., Khanifudin., Nafi'ah, R., & Ramdani, T. (n.d). Pemanfaatan dan Pengolahan Talas Menjadi Olahan Makanan di Dusun Sengonkerep. Prosiding Konferensi Pengabdian Masyarakat. 1. 25-27.
- Nugraha, I., & Puji W, E. (2023). Penyuluhan dan Pelatihan Cara Pembuatan Makanan Olahan Bakso Lele Di Kelurahan Babatan, Kecamatan Wiyung, Kota Surabaya. *Abdimesin*, 3(2), 42–50. <https://doi.org/10.33005/abdimesin.v3i2.58>
- Nur'aini, S., Purnawanto, A. T., Sholikah, D. N. N., & Puspitasari, T. (2025). Pelatihan Pembuatan Ice Cream Talas untuk Meningkatkan Pemanfaatan Potensi Kekayaan Lokal di Desa Todanan Blora. 5 (2), 138-147. <https://doi.org/10.37567/pkm.v5i2.3791>
- Nurtiana, W., & Meindrawan, B. (2023) "Pelatihan Pembuatan MuffinTalas Beneng di Yayasan Ummatan Wasathon, Kecamatan Kasemen, Kota Serang Sebagai Pemanfaatan Pangan Lokal", *Sebatik*, 27(1). 10.46984/sebatik.v27i1.2277.
- Putri, V. S., Niken, K., & Respatijarti. (2014). Observasi Keberadaan Tanaman Talas-Talasan Genus *Colocasia* Dan *Xanthosoma* Di Kecamatan Kedungkandang Kota Malang dan Kecamatan Ampelgading Kab. Malang. *Jurnal Produksi Tanaman*. 2(2): 86-93. <https://protan.studentjournal.ub.ac.id/index.php/protan/article/view/83>.
- Setyawan, F., Maharani, N., Andriani, S., Tri, A., & Mariyana, S. (2021). Pelatihan Pengolahan Batang Talas dan Buah Jeruk di Desa Dermojayan Kecamatan Srengat Kabupaten Blitar. 3(1). 49-54. <http://dx.doi.org/10.32503/Cendekia.v3i1.1673>
- Siti, H., & Dewi, A. (2019). Substitusi Tepung Talas Sebagai Pengganti Tepung Terigu Pada Kue Tradisional Baroncong. *Jurnal FAME*, 2(2): 46-53. <http://dx.doi.org/10.30813/fame.v2i2.1986>.
- Sofia, S., Rawi, R. D. P., Lewenussa, R., Bintari, W. C., Wangsih, M. M., Hidayah, N. (2022). Pelatihan Pengolahan dan Pemasaran Keripik Talas di Kelurahan Sawagumu Kota Sorong. 1(2). 96-103.
- Solfiyeni, S., Mairawita, M., Mildawati, M., Pertiwi, V., Fadhlani, A., Ritonga, M. A., & Pujani, V. (2025). Diversifikasi Produk Berbasis Talas Untuk Peningkatan Ekonomi Desa Tuapejat Mentawai, Sumatra Barat. *Community Development Journal : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 6(2), 2054–2061. <https://doi.org/10.31004/cdj.v6i2.41699>
- Syamsuri, Alang, H., Mashudi, Pretty Safira, & Rizty Wulandari. (2025). Pelatihan Pembuatan Tepung Talas untuk Meningkatkan Kemandirian Ekonomi Bagi Kelompok Tani di Desa Sungai Malaya Kalimantan Barat. *Jurnal Pengabdian UNDIKMA*, 6(3), 607-614. <https://doi.org/10.33394/jpu.v6i3.17126>
- Utami, D. P. C., Cou, A., Simbolon, Y. I., Rachel, N., Tumanggor, R. O. (2024). Sosialisasi Pengabdian Masyarakat (PKM) Di SMA 1 Hang Tuah Jakarta Selatan. *Jurnal Humaniora dan Sosial Sains*, 1(3): 337-341. <https://humaniorasains.id/jhss/article/view/44>

