

Pelatihan Pembuatan Stik Umbi Keladi (*Colocasia esculenta*) dalam Upaya Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga di Kendari Permai Kota Kendari

Murni Nia¹, La Taena², Muliha Halim³, Hasniah⁴, Murniati⁵, Wahyu Muh. Syata⁶, Jumatin⁷, Yuniyarti Ahiri⁸, Nurmaela⁹

Program Studi Pendidikan Ekonomi, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Halu Oleo, Kota Kendari, Indonesia¹⁻⁹

✉

Email Korespondensi: murninia@uho.ac.id

INFO ARTIKEL

Histori Artikel:

Diterima 20-04-2026

Disetujui 27-04-2026

Diterbitkan 29-04-2026

Katakunci:

*Umbi keladi;
Pemberdayaan
masyarakat;
Kewirausahaan;*

ABSTRAK

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk memberdayakan ibu rumah tangga melalui pemanfaatan potensi lokal umbi keladi (*Colocasia esculenta*) menjadi produk olahan bernilai ekonomi. Permasalahan utama yang dihadapi mitra adalah rendahnya diversifikasi produk olahan, keterbatasan keterampilan pengolahan, serta minimnya pengetahuan tentang manajemen usaha dan pemasaran. Kegiatan dilaksanakan di Kelurahan Kendari Permai, Kota Kendari pada bulan Mei hingga Desember 2025 dengan sasaran ibu rumah tangga dan anggota PKK. Metode yang digunakan adalah pendekatan partisipatif dengan model learning by doing yang meliputi tiga tahapan, yaitu sosialisasi melalui Focus Group Discussion (FGD), praktik pembuatan dan pengemasan stik umbi keladi, serta pelatihan pemasaran produk secara konvensional dan digital. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam mengolah umbi keladi menjadi stik yang renyah, higienis, dan layak jual. Selain itu, peserta juga memahami teknik pengemasan yang menarik serta strategi pemasaran berbasis media sosial. Tingginya partisipasi dan antusiasme peserta menjadi indikator keberhasilan kegiatan ini. Program ini memberikan kontribusi dalam membuka peluang usaha baru, meningkatkan nilai tambah komoditas lokal, serta mendorong kemandirian ekonomi keluarga secara berkelanjutan.

Bagaimana Cara Sitasi Artikel ini:

Nia, M., Taena, L., Halim, M., Hasniah, H., Murniati, M., Syata, W. M., Jumatin, J., Ahiri, Y., & Nurmaela, N. (2026). Pelatihan Pembuatan Stik Umbi Keladi (*Colocasia esculenta*) dalam Upaya Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga di Kendari Permai Kota Kendari. *Aksi Kita: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2), 790-796. <https://doi.org/10.63822/cmkkf229>

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara yang kaya akan sumber daya hayati, salah satunya adalah umbi talas (*Colocasia esculenta*) yang tumbuh dan tersebar luas di berbagai wilayah. Tanaman ini memiliki potensi besar sebagai sumber pangan alternatif karena kandungan gizinya yang tinggi, seperti karbohidrat, serat, vitamin, dan mineral yang bermanfaat bagi kesehatan. Selain sebagai bahan pangan, umbi talas juga memiliki fungsi sebagai pangan fungsional, bahan obat-obatan, serta memiliki nilai ekonomis sebagai komoditas pertanian lokal. Namun demikian, pemanfaatan umbi talas di masyarakat masih cenderung terbatas pada pengolahan tradisional, seperti direbus atau digoreng, sehingga nilai tambah ekonominya belum optimal.

Rendahnya diversifikasi produk olahan umbi talas menjadi salah satu permasalahan utama di tengah melimpahnya produksi komoditas tersebut. Padahal, berbagai inovasi produk berbasis talas telah dikembangkan, seperti tepung talas, keripik, nugget, hingga produk olahan modern lainnya. Salah satu bentuk diversifikasi yang potensial adalah pengolahan umbi talas menjadi stik, yaitu makanan ringan yang memiliki tekstur renyah, cita rasa gurih, serta daya simpan yang relatif lama. Produk ini memiliki peluang pasar yang cukup besar karena digemari oleh berbagai kalangan, baik anak-anak maupun orang dewasa.

Di Kelurahan Kendari Permai, Kota Kendari, umbi talas relatif mudah diperoleh dan berpotensi untuk dikembangkan sebagai bahan baku usaha berbasis rumah tangga. Namun, hasil analisis kondisi mitra menunjukkan bahwa ibu rumah tangga sebagai kelompok sasaran masih memiliki keterbatasan dalam hal pengetahuan dan keterampilan pengolahan produk, manajemen usaha, serta strategi pemasaran. Selama ini, pemanfaatan umbi talas masih bersifat konsumsi rumah tangga dengan nilai ekonomi yang rendah. Selain itu, pemasaran produk yang dilakukan masih terbatas secara konvensional, sehingga jangkauan pasar menjadi sempit.

Permasalahan tersebut menunjukkan perlunya intervensi melalui kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang tidak hanya berfokus pada peningkatan keterampilan teknis, tetapi juga pada penguatan kapasitas kewirausahaan. Oleh karena itu, kegiatan ini dirancang dalam bentuk pelatihan pembuatan stik umbi talas yang dilengkapi dengan edukasi pengemasan dan pemasaran produk, baik secara offline maupun digital. Pendekatan ini diharapkan mampu meningkatkan nilai tambah umbi talas sekaligus membuka peluang usaha baru bagi masyarakat.

Dengan demikian, kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk memberdayakan ibu rumah tangga di Kendari Permai melalui peningkatan keterampilan dalam mengolah umbi talas menjadi produk bernilai jual, serta meningkatkan pemahaman tentang manajemen usaha dan strategi pemasaran. Kegiatan ini diharapkan dapat mendorong kemandirian ekonomi keluarga, meningkatkan pendapatan, serta mengoptimalkan pemanfaatan potensi sumber daya lokal secara berkelanjutan..

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan pada bulan Mei hingga Desember 2025 di Kelurahan Lalolara, Kendari Permai, Kota Kendari. Sasaran kegiatan adalah ibu rumah tangga dan anggota PKK sebagai mitra yang memiliki potensi dalam mengembangkan usaha berbasis rumah tangga. Metode pelaksanaan kegiatan dirancang secara partisipatif dengan pendekatan *learning by doing*, sehingga peserta tidak hanya memperoleh pengetahuan, tetapi juga keterampilan praktis yang dapat langsung

diterapkan.

Pelaksanaan kegiatan dibagi ke dalam tiga tahapan utama, yaitu sosialisasi, praktik pembuatan produk, serta pengemasan dan pemasaran:

Tahap pertama adalah sosialisasi yang diawali dengan kegiatan Focus Group Discussion (FGD). Kegiatan ini bertujuan untuk mengidentifikasi kondisi awal mitra, menggali permasalahan yang dihadapi, serta menentukan kebutuhan pelatihan, baik dari segi materi maupun peralatan. FGD dilakukan secara interaktif melalui metode ceramah dan diskusi, dengan melibatkan ibu rumah tangga sebagai peserta serta narasumber yang memiliki keahlian di bidang kuliner. Materi yang disampaikan meliputi pengenalan tanaman umbi talas beserta manfaatnya sebagai sumber pangan fungsional, serta teknik dasar pengolahan talas, mulai dari pemilihan bahan baku yang berkualitas, proses pemotongan, perendaman, penggorengan, hingga pengeringan dan pengemasan.

Tahap kedua adalah praktik pembuatan stik umbi talas. Pada tahap ini, peserta dilibatkan secara langsung dalam proses produksi dengan pendampingan dari tim pelaksana. Kegiatan praktik mencakup seluruh tahapan pengolahan, mulai dari persiapan bahan, pembuatan adonan, pembentukan stik, hingga proses penggorengan. Pendekatan praktik langsung ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan teknis peserta serta memastikan bahwa setiap peserta mampu menguasai proses produksi secara mandiri. Selain aspek teknis, peserta juga mulai diperkenalkan pada aspek non-teknis seperti kebersihan, sanitasi, dan standar kualitas produk.

Tahap ketiga adalah pengemasan dan pemasaran produk. Pada tahap ini, peserta dilatih melakukan proses penirisan minyak menggunakan metode sentrifugasi untuk meningkatkan daya simpan produk dan menjaga kualitas rasa. Selanjutnya, produk dikemas menggunakan teknik vakum untuk menjaga higienitas dan memperpanjang masa simpan. Peserta juga diberikan pemahaman mengenai teknik pengemasan yang menarik serta pelabelan produk. Dalam aspek pemasaran, peserta dibekali dengan strategi pemasaran baik secara konvensional maupun digital, termasuk pemanfaatan media sosial sebagai sarana promosi untuk memperluas jangkauan pasar.

Melalui tiga tahapan tersebut, kegiatan pengabdian ini diharapkan mampu meningkatkan keterampilan produksi, kemampuan manajerial, serta kapasitas pemasaran mitra secara berkelanjutan..

HASIL DAN PEMBAHASAN

Secara umum, pembahasan dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk mendeskripsikan dan menganalisis pelaksanaan program secara komprehensif, meliputi kesesuaian antara perencanaan dan realisasi kegiatan, tingkat pencapaian target, serta berbagai kendala dan solusi yang muncul selama proses pelaksanaan. Analisis dilakukan pada setiap tahapan kegiatan, yaitu sosialisasi, praktik pembuatan produk, serta pengemasan dan pemasaran.

Tahap I: Sosialisasi Melalui Focus Group Discussion (FGD)

Tahap sosialisasi melalui FGD, dipilih karena metode ini cukup efektif dalam membangun interaksi dua arah dan mengumpulkan informasi kualitatif secara mendalam. FGD melibatkan ibu rumah tangga sebagai calon peserta pelatihan untuk memahami kebutuhan, minat, dan potensi mereka dalam mengembangkan usaha rumahan.

Dalam sesi ini, tim pengabdian memperkenalkan konsep pelatihan pembuatan stik umbi talas sebagai peluang ekonomi. Diskusi tidak hanya berfokus pada manfaat ekonomi, tetapi juga pada potensi pemanfaatan bahan lokal (umbi talas) yang melimpah di wilayah Kota Kendari. Peserta sangat antusias, hal ini terlihat dari banyaknya pertanyaan dan masukan yang mereka sampaikan. Keterlibatan aktif ini menjadi indikasi positif bahwa pelatihan akan berjalan lancar dan sesuai dengan harapan mereka.

Melalui FGD (Gambar 1), tim pelaksana juga mengidentifikasi pengetahuan awal peserta tentang pengolahan umbi talas. Banyak peserta yang hanya mengetahui cara pengolahan tradisional seperti direbus atau digoreng. Hal ini memperkuat relevansi program untuk memperkenalkan variasi produk olahan yang memiliki nilai jual lebih tinggi. Peserta berkomitmen untuk mengikuti seluruh rangkaian pelatihan dengan serius, sedangkan tim pengabdian menjamin bahwa materi yang diberikan akan mudah dipahami dan aplikatif. Hasil dari FGD ini menjadi landasan yang kuat untuk menyusun kurikulum pelatihan yang lebih terstruktur dan sesuai dengan kebutuhan nyata para ibu rumah tangga di Kendari Permai. dengan kegiatan sejenis untuk keunggulan dan kekurangan kegiatan pengabdian yang dilakukan.



Gambar 1. FGD tim pelaksana dengan ibu rumah tangga

Tahap 2: Praktek Pembuatan dan Pengemasan Produk Stik Talas

Pada tahap inti tim bersama mitra melaksanakan praktek pembuatan stik umbi talas. Pelatihan ini dirancang dengan pendekatan learning by doing di mana peserta tidak hanya mendengarkan teori, tetapi juga langsung mempraktikkan setiap langkah, mulai dari pemilihan bahan baku, penyiapan bahan baku, pengolahan adonan, penggorengan, hingga pengemasan produk.

Tim pengabdian mendemonstrasikan teknik khusus untuk menghilangkan getah pada umbi talas dan cara menghasilkan stik talas yang renyah, gurih, dan tahan lama. Setiap peserta diberi kesempatan untuk mencoba sendiri di bawah bimbingan fasilitator, memastikan bahwa mereka menguasai setiap tahapan dengan benar. Proses ini juga memberikan ruang bagi peserta untuk berinovasi, misalnya dengan menambahkan varian rasa atau menyesuaikan tekstur sesuai selera

Setelah stik talas selesai dibuat, fokus beralih ke tahap pengemasan produk. Sesi ini sangat krusial karena kemasan yang menarik dan aman akan meningkatkan nilai jual produk. Peserta diajarkan memilih jenis kemasan yang tepat, membuat label produk yang informatif (mencantumkan nama produk, bahan, berat, dan tanggal kadaluarsa), serta teknik penyegelan kemasan agar produk tetap higienis dan awet. Pelatihan ini juga menekankan pentingnya merek dagang sederhana untuk membangun identitas produk. Dengan menguasai teknik pengemasan yang baik, produk stik talas yang dihasilkan tidak hanya lezat, tetapi juga memiliki daya tarik visual yang kuat, siap untuk dipasarkan secara profesional.



Gambar 2. Proses praktik pembuatan dan pengemasan stik umbi talas

Tahap 3: Pemasaran Produk Stik Talas

Tahap akhir dari program pengabdian ini adalah pelatihan pemasaran produk. Setelah produk stik talas berhasil dibuat dan dikemas dengan baik, peserta dibekali pengetahuan dan strategi untuk menjual produk mereka. Sesi ini mencakup dua pendekatan utama: pemasaran konvensional dan pemasaran digital. Untuk pemasaran konvensional, peserta diajarkan cara menjalin kemitraan dengan warung, toko oleh-oleh, atau kantin sekolah. Mereka juga dilatih untuk melakukan word-of-mouth marketing yang efektif di lingkungan sekitar mereka. Selain itu, tim pengabdian memberikan contoh-contoh strategi promosi sederhana, seperti penawaran diskon atau paket bundling untuk menarik pembeli.

Untuk menjangkau pasar yang lebih luas, peserta juga diperkenalkan pada pemasaran digital. Materi ini mencakup cara memanfaatkan media sosial seperti WhatsApp, Facebook, dan Instagram untuk mempromosikan produk. Peserta diajarkan cara mengambil foto produk yang menarik, menulis deskripsi produk yang persuasif, dan berinteraksi dengan calon pembeli secara online. Dengan penguasaan teknik pemasaran ini, peserta tidak hanya bisa menjual produk di lingkungan terdekat, tetapi juga memiliki potensi untuk menjangkau konsumen dari luar daerah, bahkan secara nasional. Keterampilan ini memberdayakan para ibu rumah tangga untuk menjadi pengusaha mandiri yang siap bersaing di era digital.



Gambar 3: Sesi pelatihan pemasaran produk melalui media sosial

KESIMPULAN

Kegiatan pelatihan pembuatan stik umbi keladi di Kendari Permai, Kota Kendari, telah terlaksana dengan baik dan memberikan dampak positif bagi ibu rumah tangga sebagai mitra kegiatan. Program ini berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam mengolah umbi keladi menjadi produk makanan ringan yang inovatif, bernilai jual, dan memiliki daya saing di pasaran.

Pelaksanaan kegiatan melalui tahapan sosialisasi, praktik pembuatan dan pengemasan, serta pelatihan pemasaran terbukti efektif dalam meningkatkan partisipasi dan keterlibatan peserta. Melalui pendekatan *learning by doing*, peserta mampu memahami proses produksi secara menyeluruh serta menerapkan teknik pengemasan dan strategi pemasaran, baik secara konvensional maupun digital.

Secara keseluruhan, kegiatan ini tidak hanya meningkatkan keterampilan teknis, tetapi juga memperkuat kapasitas kewirausahaan peserta dalam mengembangkan usaha berbasis rumah tangga. Dengan demikian, program ini berkontribusi dalam mendorong kemandirian ekonomi keluarga, membuka peluang usaha baru, serta mengoptimalkan pemanfaatan potensi sumber daya lokal secara berkelanjutan..

DAFTAR PUSTAKA

- Anggraini, R., Maulina, F., & Vivi, V. (2019). Pemberdayaan masyarakat melalui diversifikasi produk keladi dan singkong. *JPPM (Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat)*, 3(1), 63-70.
- Baru, A. (2023). Potensi Etnobotani Manfaat Talas (*Colocasia Sp*) Bagi Masyarakat Aifat Kabupaten Maybrat (Doctoral dissertation, Universitas Pendidikan Muhammadiyah Sorong).

- Bago, A. S. (2020). Identifikasi keragaman famili Araceae sebagai bahan pangan, obat, dan tanaman hias di Desa Hilionaha Kecamatan Onolalu Kabupaten Nisa Selatan. *Jurnal education and development*, 8(4), 695-695.
- Djajati, S., MP, J., & Marwati, T. I. (2013). Pembuatan Brem Padat Dengan Substitusi Filtrat Tape Umbi Talas. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1).
- Hassan, Z. H. (2014). Aneka tepung berbasis bahan baku lokal sebagai sumber pangan fungsional dalam upaya meningkatkan nilai tambah produk pangan lokal. *Jurnal Pangan*, 23(1), 93-107.
- Ismail, N. A., Rusli, N. M., Ariffin, Z., & Bahari, U. M. (2022). Pemuliharaan sumber genetik keladi sebagai makanan alternatif untuk masa hadapan. *Buletin Teknologi MARDI Bil*, 30, 17-30.
- Kholil, A. Y., & Nugroho, A. P. (2023). Kecenderungan Pengembangan Potensi Tanaman Keladi (*Colocasia Esculenta*) Sebagai Bahan Pangan Alternatif. *Jurnal Ekonomi Pertanian dan Agribisnis*, 7(2), 529-535.
- Kurniadi, A., Nawangsari, D., Samodra, G., & Prabandari, R. (2023). Profil disolusi tablet lepas lambat kalium diklofenak menggunakan pati talas pratama sebagai matriks. *Jurnal Mandala Pharmacon Indonesia*, 9(2), 562-573.
- Limbong, A., Widati, A. W., & Palit, M. A. P. (2025). Pemenuhan Kebutuhan Pangan Pokok Rumah Tangga Tani Suku Arfak di Kampung Indisey Distrik Warmare Kabupaten Manokwari. *Musamus Journal of Agribusiness*, 8(1), 54-65.
- Masniawati, A., Johannes, E., & Winarti, W. (2021). Analisis Fitokimia Umbi Talas Jepang *Colocasia esculenta* L.(Schott) var. *antiquorum* dan Talas Kimpul *Xanthosoma sagittifolium* L.(Schott) dari Dataran Rendah. *Jurnal Ilmu Alam dan Lingkungan*, 12(2).
- Mayasari, I., Widyastuti, N., Asmaniaty, F., & Gantina, D. (2022). Pelatihan Diversifikasi Produk Kearifan Pangan Lokal di Desa Wisata Muntei dan Desa Wisata Matotonan, Kecamatan Siberut Selatan, Kabupaten Kepulauan Mentawai, Sumatera Barat. *Jurnal Pemberdayaan Pariwisata*, 4(2), 126.
- Muntikah, 2014. *Buku Pedoman Praktikum Ilmu Pangan Lanjut*, Poltekkes Kemenkes. Jakarta.
- Pratiwi, F. (2013). Pemanfaatan tepung daging ikan layang untuk pembuatan stik ikan. Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang.
- Rahmadewi, Y. M., & Wahyuningsih, I. (2019). Pemberdayaan Masyarakat Dusun Padangan, Nglegi, Patuk, Gunung Kidul dalam Meningkatkan Potensi Umbi Talas. *Aplikasia: Jurnal Aplikasi Ilmu-ilmu Agama*, 19(2), 105-112.
- Solfiyeni, M., Mildawati, V. P., Adli Fadhlani, M. A. R., Kusuma, H., Sophia, A., Karimi, K., & Pujani, 10, v. Diversifikasi produk berbasis talas untuk peningkatan ekonomi desa tuapejat mentawai, sumatra barat.
- Suleman, A. W., & Arna, A. N. (2022). Isolasi Fungi Endofit Umbi Talas (*Colocasia esculenta* (L.) Schott) Sebagai Antibakteri Terhadap Bakteri *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus* Secara Klt-Bioautografi: The Isolation Of Taro Tuber Endophytic Fungi (*Colocasia esculenta* (L.) Schott) As Antibacterial Against *Escherichia coli* and *Staphylococcus aureus* By Tlc-Bioautography. *Medical Sains: Jurnal Ilmiah Kefarmasian*, 7(1), 39-48.
- Umami, S. R., Hapizah, S. S., Fitri, R., & Hakim, A. (2016). Uji penurunan kolesterol pada mencit putih (*Mus musculus*) secara in-vivo menggunakan ekstrak metanol umbi talas (*Colocasia esculenta* L) sebagai upaya pencegahan cardiovascular disease. *Jurnal Pijar Mipa*, 11(2).
- Winandar, S. A. (2017). Pengaruh waktu fermentasi tape talas dengan kadar fosfor dan sifat organoleptik tape talas (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Semarang).
- <https://www.halodoc.com/artikel/kenali-kandungan-nutrisi-dan-9-manfaat-talas-untuk-kesehatan-tubuh>