

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Talas (*Colocasia esculenta* L.) termasuk dalam kelompok tanaman pangan yang memiliki akar monokotil. Tanaman ini banyak ditemukan di wilayah tropis dengan curah hujan sekitar 175–250 cm per tahun. Talas dapat tumbuh di daerah dataran rendah hingga ketinggian 2.700 meter di atas permukaan laut, dengan suhu berkisar antara 21–27°C. Tanaman ini merupakan jenis perdu dengan tinggi sekitar 0,5–1,5 meter, serta memiliki daun yang sebagian besar berbentuk seperti perisai. (Minantyorini dkk., 2002).

Menurut Badan Bimas dan Ketahanan Pangan yang dikutip dari jurnal Kholil dkk (2023), pada tahun 2015, produktivitas umbi talas di Jawa Timur mencapai 689 ton, yang masih terbilang rendah. Kabupaten Jember merupakan salah satu daerah yang memiliki beragam tanaman umbi-umbian, seperti ubi jalar, ketela pohon, dan talas, yang dapat dibudidayakan oleh masyarakat. Tanaman talas sendiri dapat ditemukan di beberapa kecamatan di Kabupaten Jember, termasuk Kecamatan Kaliwates, Kecamatan Ambulu, Kecamatan Sukowono, dan Kecamatan Silo. (Komarayanti, 2018).

Tanaman talas termasuk dalam kategori tanaman pangan fungsional karena umbinya mengandung berbagai zat bioaktif yang bermanfaat bagi kesehatan. Kandungan kalium dalam talas berperan dalam menjaga fungsi jantung dan mengatur tekanan darah. Selain itu, mangan berperan penting dalam kelancaran metabolisme protein dan lemak dalam tubuh, sementara potasium membantu menjaga kesehatan jantung (Goncalves dkk., 2013). Namun dalam umbi talas terdapat senyawa oksalat yang berkontribusi menimbulkan rasa gatal dan iritasi pada kulit mulut pada saat dikonsumsi jika tidak dilakukan pengolahan yang tepat. (Marlina, 2011). Talas merupakan sumber karbohidrat tinggi yang juga mengandung protein, lemak, dan vitamin. Umbi talas juga dapat diolah menjadi keripik talas yang gurih dan lezat (Suliasih, 2018).

Talas merupakan salah satu tanaman pangan yang banyak ditemukan di daerah pedesaan. Tanaman ini sering dimanfaatkan sebagai pengganti nasi atau bahkan dibiarkan tumbuh tanpa pengelolaan yang optimal. Selama ini, pengolahan talas masih terbatas pada metode sederhana seperti direbus atau dikukus, sehingga belum dimanfaatkan secara maksimal. Oleh karena itu, diperlukan inovasi dalam pengolahan talas agar dapat meningkatkan nilai jualnya. Salah satu upaya yang dapat dilakukan adalah mengolah talas menjadi produk yang lebih bernilai, seperti keripik, sebagai bentuk diversifikasi pangan. Dengan demikian, talas dapat menjadi komoditas yang lebih bermanfaat dan memiliki peluang ekonomi yang lebih luas. (Sriyono, 2012).

Keripik atau yang dalam bahasa Inggris disebut dengan "*Chips*" yang terbuat dari umbi-umbian, buah-buahan, atau sayuran yang digoreng di dalam minyak nabati. Untuk menghasilkan rasa yang gurih dan renyah biasanya dicampur bumbu rempah tertentu. Keripik dapat berasa dominan asin, pedas, manis, asam, gurih atau paduan dari semuanya (Oktaningrum, 2013). Keripik merupakan makanan ringan yang sudah banyak dikenal oleh masyarakat seperti keripik singkong, talas, dan sebagainya.

Pada saat ini tingkat persaingan industri pengolahan keripik talas cukup tinggi karena teknologi pembuatan dan pengolahan keripik talas yang mudah. Demikian halnya, persaingan usaha keripik khususnya di Kabupaten Jember juga cukup tinggi. Terbukti sudah tampak banyak outlet dan produk keripik yang di pasarkan di kabupaten Jember. Diperlukan upaya strategis agar usaha keripik talas dapat berkembang (Hamzah, 2016). Oleh karena itu, pada kegiatan ini akan dilakukan inovasi terhadap produk keripik yang berbahan dasar umbi talas. Sehingga perlu adanya analisis kelayakan usaha dan penentuan saluran pemasaran yang efektif.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi *Sticky Chips* Talas Di Kelurahan Kebonagung Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember.
2. Bagaimana analisis usaha produk *Sticky Chips* Talas Di Kelurahan Kebonagung Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember.
3. Bagaimana pemasaran produk *Sticky Chips* Talas.

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah disebutkan, maka tujuan yang akan dicapai sebagai berikut:

1. Melakukan proses produksi *Sticky Chips* Talas Di Kelurahan Kebonagung Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember.
2. Melakukan analisis usaha pada produk *Sticky Chips* Talas Di Kelurahan Kebonagung Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember.
3. Melakukan pemasaran *Sticky Chips* Talas.

1.4 Manfaat

Berdasarkan identifikasi dari tujuan di atas, maka manfaat yang diharapkan sebagai berikut:

1. Menumbuhkan jiwa kewirausahaan bagi mahasiswa ataupun pembaca penelitian ini.
2. Bahan masukan pembaca dalam hal kewirausahaan, khususnya dalam usaha pengolahan *Sticky Chips* Talas.

