

Pengolahan Umbi Talas Menjadi Tepung

Herma Nurfajrina, Khairul Atqiya*

Madrasah Tsanawiyah Sayang Ibu
Jl. Sonokeling No. 46 Dasan Geria, Lingsar, Lombok Barat, NTB

Article History

Received: 16 Juli 2025

Revised: 18 Agustus 2025

Accepted: 25 Agustus 2025

*Corresponding Author:
Khairul Atqiya, Madrasah
Tsanawiyah Sayang Ibu,
Email:
khairulatqiya@gmail.com

Abstrak: Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui cara pengolahan umbi talas (*Colocasia esculenta*) menjadi tepung dan mengetahui karakter tepung talas yang terbentuk.. Metode yang digunakan dalam penelitian ini ialah metode pre-eksperimen atau eksperimen pendahuluan. Eksperimen yang peneliti lakukan yakni mengolah umbi talas menjadi tepung talas. Cara pembuatan tepung talas dilakukan dengan proses pengupasan umbi talas, pencucian umbi talas, pemanasan, penyaringan, pengendapan, dan penjemuran umbi talas. Tepung talas adalah hasil dari pengayakan umbi talas yang dikeringkan. Kualitas tepung talas diuji menggunakan uji organoleptik berupa uji warna dan tekstur. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tepung talas yang dihasilkan berwarna putih kecoklatan, sedangkan tekstur yang terbentuk adalah halus dan tidak menggumpal.

Kata Kunci: Tepung talas, talas, umbi talas

Pendahuluan

Pesantren Alam Sayang Ibu (PAMSI) berlokasi di Jalan Sonokeling, No 46 Dasan Griye, Lingsar, Nusa Tenggara Barat. Pesantren Alam Sayang Ibu terletak di pedesaan yang asri, dan penuh dengan keindahan alam yang bisa dinikmati. Di dalam lingkungan Pesantren Alam Sayang Ibu, terdapat berbagai jenis tumbuhan yang tumbuh dengan subur. Salah satunya adalah tanaman talas.

Talas (*Colocasia esculenta*) di PAMSI tumbuh sebagai tanaman liar. Talas juga dapat dengan mudah ditemukan di banyak tempat lainnya. Meskipun jumlahnya banyak, talas belum dimanfaatkan dengan baik di PAMSI.

Padahal, talas bisa dimanfaatkan dan diolah menjadi banyak produk seperti talas kukus, lauk-pauk, kripik, dan lain-lain. Talas memiliki banyak kandungan bagi kesehatan, yakni karbohidrat, mangan, vitamin B6, vitamin E, Kalium, tembaga, vitamin C, fosfor, dan juga magnesium (Musthafa, 2019).

Berdasarkan poin-poin di atas, perlu dilakukan pemanfaatan terhadap talas liar di PAMSI. Dalam penelitian ini dilakukan pengolahan umbi talas menjadi tepung. Pengolahan umbi talas menjadi tepung dapat menjadi diversifikasi pemanfaatan tanaman talas dan meningkatkan nilai jual dari talas yang dihasilkan sehingga dapat dijadikan sebagai inovasi atau sumber penghasilan tambahan.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui cara mengolah umbi talas menjadi tepung, serta mengetahui karakteristik tepung umbi talas.

semprit coklat, dan nagasari.

Materi dan Metode

Jenis-jenis tepung

Terdapat beberapa jenis tepung yang dibuat dari berbagai macam jenis tumbuhan, di antaranya adalah tepung terigu yang terbuat dari gandum. Ada berbagai olahan tepung terigu yang lezat, praktis, dan pastinya hemat, seperti pancake, brownies, bola terigu gurih, dan juga stik bawang. Kedua, tepung beras. tepung beras terbuat dari beras yang dihaluskan. Tepung beras juga dapat dibuat menjadi bahan kosmetik seperti scrub atau masker. Bukan hanya menjadi bahan kosmetik, tepung beras juga dapat diolah menjadi bubur, jajanan kering, dll. Ketiga, tepung ketan yang terbuat dari beras ketan, biasanya diolah sebagai bahan pembuat makanan bertekstur kenyal seperti mochi ketan. Selain itu, ada juga tepung tapioka/kanji yang terbuat dari sagu. Tepung tapioka juga bisa diolah menjadi berbagai macam makanan kenyal juga seperti cireng, cimol, baso aci, boba dan masih banyak lagi. Terakhir adalah tepung maizena yang terbuat dari jagung. Tepung maizena biasanya dijadikan sebagai pengental pada makanan seperti donat maizena, klepon maizena, kue

Bahan lain yang dapat dijadikan sebagai bahan pembuatan tepung adalah umbi talas. Manfaat dan kandungan pada tepung talas juga sangat banyak dan berpengaruh terhadap kesehatan seperti serat tinggi yang bermanfaat penting dalam pencernaan. Kandungan serat berfungsi melancarkan pencernaan. Vitamin B6 dan vitamin E berperan sebagai antioksidan. Vitamin B6 berfungsi mencegah penyakit jantung dan menurunkan kolesterol. Vitamin E berperan dalam menjaga kesehatan kulit dan mata.

Umbi talas

Talas (*Colocasia esculenta* L.) termasuk tumbuhan tegak dengan akar serabut, liar dan pendek. Talas merupakan tanaman monokotil setinggi 90-180 cm, umbi berbentuk bulat dan berwarna cokelat dilengkapi dengan kuncup ketiak yang terdapat di atas lampang daun tempat munculnya umbi baru (tunas). Talas adalah jenis umbi-umbian yang banyak tumbuh di daratan Afrika, Amerika, dan Asia. Talas adalah sebuah genus tumbuhan berbunga dalam keluarga *Araceae*, yang berasal dari Asia Tenggara dan anak benua India. Beberapa spesiesnya ditanam dan dinaturalisasi di wilayah tropis dan subtropis lainnya (Florida, 2015).



Gambar 1. Tanaman talas

Umbi talas juga memiliki banyak manfaat bagi kesehatan tubuh. Umbi ini memiliki berbagai macam kandungan vitamin dan mineral seperti kalori, serat, mangan, vitamin B6, vitamin E, kalium, tembaga, vitamin C, fosfor, dan magnesium (Musthafa 2019). Semua kandungan yang terdapat pada umbi talas sangat bermanfaat bagi kesehatan tubuh kita.

Manfaat umbi talas antara lain dapat membantu menurunkan berat badan karena memiliki kandungan yang sehat dan rendah kalori. Manfaat lainnya yaitu dapat mengurangi resiko kanker karena mengandung antioksidan, menjaga kesehatan pencernaan, meningkatkan kesehatan jantung, mengendalikan tekanan darah, mengontrol kadar gula darah, membantu memenuhi kebutuhan seng, dan baik untuk pencernaan.

Talas mengandung senyawa nabati bernama *polifenol*. Senyawa ini memiliki berbagai manfaat kesehatan. Salah satunya adalah mengurangi risiko kanker. *Polifenol* utama yang terdapat dalam talas adalah

quercetin (Maisara, 2020). Dengan kandungan serat, vitamin E, kalium, dan magnesium, talas dapat membantu menjaga daya tahan tubuh, serta mengontrol tekanan darah dan juga gula darah.



Gambar 2. Umbi talas

Metode Penelitian

Penelitian ini adalah penelitian pre-eksperimen. Penelitian pre-eksperimen dilakukan tanpa melibatkan kontrol dan memberikan perlakuan berupa proses pembuatan tepung. Desain pre eksperimen yang dilakukan adalah dengan mengukur hasil setelah diberi perlakuan berupa proses pembuatan tepung. Eksperimen yang peneliti lakukan yakni memberi perlakuan berupa pengolahan umbi talas menjadi tepung talas. Hasil eksperimen yang didapatkan berupa kualitas tepung talas yang diuji secara organoleptik untuk menguji tekstur dan warna tepung hasil olahan. Uji tekstur dilakukan dengan skala likert 1-4. Skala 1 menunjukkan tekstur kasar dengan banyak gumpalan, sedangkan skala 4 menunjukkan tekstur halus tanpa gumpalan.

Alat dan Bahan

Tabel 1. Bahan yang digunakan

No	Nama Bahan	Jumlah	kegunaan
1	Baskom	1	Sebagai wadah
2	Saringan tapeh	1	Sebagai saringan
3	Parutan	1	Sebagai parutan untuk memarut umbi talas
4	Umbi talas	300 gram	Sebagai bahan utama
5	Garam	1 bungkus	Sebagai bahan kedua
6	Air	500 ml	Melunakkan dan mencampur adonan menjadi satu

Prosedur Kerja

Langkah pembuatan tepung talas adalah sebagai berikut

1. Umbi talas dikupas dari kulit.
2. Umbi talas dicuci dengan air bersih.
3. Umbi talas direndam dengan air selama 10 menit.
4. Garam ditambahkan ke dalam umbi talas yang sedang direndam, dan dibiarkan selama 15 menit.
5. Talas yang sudah direndam kemudian diparut hingga halus.
6. Hasil parutan dimasukkan ke dalam baskom, kemudian ditambahkan air

7. Bubur talas disaring hingga didapatkan sari patinya.
8. Ampasnya kemudian diperas kembali untuk mendapatkan sari pati talas.
9. Sari pati talas diendapkan selama kurang lebih satu hari di suhu ruangan.
10. Kemudian cairan yang berada di permukaan dibuang.
11. Hasil endapan umbi talas kemudian dijemur di bawah sinar matahari menggunakan tumpah selama kurang lebih 1-3 hari.
12. Setelah mengering, tepung umbi talas disaring kemudian disimpan pada wadah yang kering dan tertutup.
13. Setelah itu dilakukan pengukuran kualitas tepung talas

Waktu dan Tempat

Penelitian ini dilakukan di Pesantren Alam Sayang Ibu pada bulan Agustus 2023 sampai bulan Mei 2024.

Hasil dan Pembahasan

Talas adalah jenis umbi-umbian yang banyak tumbuh di daratan Afrika, Amerika, dan Asia. Talas dapat dijadikan sebagai makanan pokok untuk mengganti nasi yang dikonsumsi sehari hari. Dengan penelitian ini umbi talas dimanfaatkan sebagai tepung. Tepung talas merupakan bentuk olahan setengah jadi. Bahan ini dapat digunakan untuk membuat berbagai macam olahan pangan. Pembuatan umbi talas ini

Elumme: Journal of Students Research
bertujuan untuk diversifikasi olahan umbi talas yang masih belum dimanfaatkan secara maksimal.

1. Cara Pembuatan Tepung Talas

Talas yang digunakan berukuran sedang dengan usia cukup tua, karena jika menggunakan talas yang terlalu muda maka akan banyak getah yang dihasilkan saat diparut. Setelah melakukan proses pemarutan, air ditambahkan ke dalam parutan talas secukupnya. Berikutnya dilakukan proses pemerasan untuk mendapatkan sari pati umbi talas. Sari pati talas kemudian diendapkan.

Proses pengendapan dilakukan selama 24 jam untuk mendapatkan sari pati tepung talas dan memudahkan proses penjemuran. Tepung didapatkan dari hasil endapan yang terpisah dari air akibat berat tepung talas yang lebih tinggi dari gaya tekan ke atas air. Tepung talas yang diendapkan kemudian disimpan di suhu ruang untuk mempertahankan kondisi umbi talas, melindungi umbi talas dari kerusakan, serta melindungi dari gangguan-gangguan lainnya.

Proses pengeringan dilakukan selama 2 hari di bawah sinar matahari. Setiap 1 x 8 jam, dilakukan pengecekan untuk mengetahui tekstur tepung talas

Vol. 3 No.2 pp: 77-83
yang dihasilkan dari proses penjemuran, jika tekstur masih basah/belum kering, maka penjemuran terus dilanjutkan hingga kering.

Setelah kering, dilakukan proses pengayakan terhadap tepung yang terbentuk sebanyak tiga kali pengulangan. Pengulangan proses pengayakan ini dilakukan agar tekstur tepung talas yang dihasilkan halus dan tidak ada gumpalan. Pengayakan umbi talas yang benar dapat dilakukan berkali-kali dan dengan bantuan tangan. Hal ini bermanfaat untuk mengurangi gumpalan akhir pada tepung talas tersebut.

2. Kualitas Tepung Talas

Percobaan dalam penelitian ini dilakukan untuk menghasilkan tepung talas yang tidak menggumpal dan halus. Tepung talas adalah hasil dari pengayakan umbi talas yang dikeringkan. Kualitas tepung talas yang dibuat dilihat dari warna dan tekstur tepung yang dibuat.



Gambar 3. Tepung talas

a. Tekstur

Tekstur adalah nilai raba pada suatu permukaan, baik itu nyata maupun semu. Suatu permukaan mungkin kasar, halus, keras atau lunak, kasar atau licin. (Sidik dan Prayitno, 1979). Pada pembuatan tepung talas kali ini, tekstur yang dibutuhkan adalah teksur halus, tidak menggumpal dan juga tidak ada serat air. Pengukuran tekstur dilakukan dengan skala likert 1-4. Skala 1 menunjukkan bahwa tepung memiliki tekstur kasar dan menggumpal, skala 2 menunjukkan tekstur kasar dengan sedikit gumpalan, skala 3 menunjukkan tekstur halus dengan sedikit gumpalan, dan skala 4 menunjukkan tekstur halus tanpa gumpalan. Hasil uji tekstur menunjukkan bahwa teksur tepung talas yang didapat pada skala 4 (halus tanpa gumpalan).

b. Warna

Warna pada tepung umumnya berwarna putih. Namun warna yang dihasilkan dari tepung talas kali ini sedikit perwarna gelap. Kecerahan warna dapat disebabkan oleh proses hidrolisis dan reaksi enzimatis. Pada proses pemanasan karbohidrat terjadi perubahan dari polisakarida menjadi gula sederhana dengan bantuan suhu, asam dan enzim. Perubahan warna selama proses pengeringan dan pemanasan akan menghasilkan warna gelap kecoklatan (Bintanah, dkk., 2021). Selain itu, hal ini disebabkan karena umbi talas yang digunakan masih sedikit muda. Hal ini lah yang membuat tepung talas ketika dijemur tak berwarna putih 100%, melainkan sedikit kecoklatan. Warna tepung talas relatif lebih gelap, dan kering dibandingkan dengan tepung terigu protein sedang (Kusria, 2019).

Kesimpulan dan Saran

Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang dilakukan, dapat disimpulkan bahwa cara pembuatan tepung talas dilakukan dengan proses pengupasan umbi talas, pencucian umbi talas, pemarutan, penyaringan, pengendapan, dan

Elumme: Journal of Students Research
penjemuran umbi talas. Tepung talas adalah hasil dari pengayakan umbi talas yang dikeringkan. Sementara itu kualitas tepung talas dilihat dari warna dan tekstur. Warna putih kecoklatan dari tepung talas dipengaruhi dari jenis umbi, reaksi enzimatis, dan perombakan karbohidrat, sedangkan tekstur yang terbentuk adalah halus dan tidak menggumpal.

Vol. 3 No.2 pp: 77-83
Sulistiana Retno Saputri dan Dr. Fitri Rahmawati,M.P. Subtitutasi tepung talas (*Colocasia esculenta L.*) pada Pembuatan Mini *Roll Rainbow Cake*. Prosiding Pendidikan Tata Boga Busana, UNY. 2018.
Sidik dan Prayitno, 1979: 26 (pengertian bagaimana pentingnya tekstur dalam pembuatan tepung talas.)
Musthafa, 2019 (Kandungan umbi talas bagi kesehatan.)
Florida, 2015. (Klasifikasi umbi talas.)
Kusria, 2019. (Pengertian warna pada umbi talas.)

Saran

Disarankan agar peneliti melakukan uji lanjutan untuk memanfaatkan tepung talas dalam membuat produk makanan, sehingga diketahui keunggulan dari tepung talas dibandingkan tepung lainnya.

Daftar Pustaka

- Sufiati Bintanah, Hagnyonowati, Firdananda Fikri Jauharany. 2021. Analisa Zat Gizi dan Tingkat Kesukaan pada Tepung Talas Bening (*xanthosoma undipes koch*) Sebagai Pangan Fungsional untuk Menurunkan Kadar Gula Darah. *Prosiding Seminar Nasional UNIMUS*. Volume 4 2021 :1689-1697
- La Choviyah Hawa, Laras Putri Wigati, Dina Wahyu Indriani. 2020. Analisa Sifat Fisik Dan Kandungan Nutrisi Tepung Talas (*Colocasia Esculenta L.*) Pada Suhu Pengeringan Yang Berbeda. Agrointek, Volume 14 No 1 Maret 2020: 36-44.
- Lambertina Silety, Febby J. Polnaya, Erynola Moniharapon. 2022. Karakteristik Kimia Tepung Umbi Talas (*Colocasia esculenta*) Kultivar Tanimbar dengan Lama Fermentasi. Agritekno, volume 11, No. 1, 48-53, Th. 2022.