

## PEMBERDAYAAN KELOMPOK WANITA TANI TERATAI MELALUI INOVASI PANGAN LOKAL BERGIZI UNTUK MENDUKUNG PROGRAM GIZI POSYANDU

Qiny Shonia Az Zahra<sup>1)</sup>, Nissa Noor Annashr<sup>2)</sup>, Lu'liyatul Mutmainah<sup>3)</sup>, Listia Andani<sup>4)</sup>, Rizka Fikrinnisa<sup>5)</sup>

<sup>1</sup>Prodi Ekonomi Syari'ah, Universitas Siliwangi, Indonesia

<sup>2</sup>Prodi Kesehatan Masyarakat, Universitas Siliwangi, Indonesia

<sup>3,4</sup>Prodi Manajemen Mutu Halal, Universitas Siliwangi, Indonesia

<sup>5</sup>Prodi Gizi, Universitas Siliwangi, Indonesia

<sup>1</sup>[qiny@unsil.ac.id](mailto:qiny@unsil.ac.id), <sup>2</sup>[nissa.noor@unsil.ac.id](mailto:nissa.noor@unsil.ac.id), <sup>3</sup>[luly@unsil.ac.id](mailto:luly@unsil.ac.id), <sup>4</sup>[listiaandani@unsil.ac.id](mailto:listiaandani@unsil.ac.id), <sup>5</sup>[rizka.fikrinnisa@unsil.ac.id](mailto:rizka.fikrinnisa@unsil.ac.id)

Diterima 29 September 2025, Direvisi 11 Januari 2026, Disetujui 11 Januari 2026

### ABSTRAK

Di Kabupaten Tasikmalaya, 32 kecamatan dan 159 desa memiliki angka stunting tinggi. Selain itu, Kabupaten Tasikmalaya masih dalam kondisi rawan pangan. Tujuan kegiatan ini adalah meningkatkan pengetahuan anggota KWT (Kelompok Wanita Tani) Teratai dan keterampilan mereka dalam melakukan pengolahan talas menjadi muffin, sebuah inovasi olahan dari bahan pangan lokal. Kegiatan ini dilakukan dengan 2 tahap yaitu : 1) Sosialisasi. Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 17 Juli 2025 bertempat di sekretariat KWT Teratai. Dalam kegiatan ini telah disampaikan tujuan, manfaat, dan rencana kegiatan pengabdian, 2) Pelatihan, 3) Monitoring dan evaluasi. Kegiatan pelatihan ini dilakukan dalam dua tahap yaitu pertama, edukasi kepada anggota KWT Teratai, melalui penyuluhan mengenai manfaat, zat gizi talas serta cara pengolahan talas yang dilaksanakan pada tanggal 7 Agustus 2025. Sebelum diberikan edukasi, peserta diminta mengisi *pre-test* mengenai pengetahuan, kemudian peserta diminta mengisi *post-test*. Setelah diberikan edukasi, terdapat peningkatan rata-rata skor pengetahuan dari *pre-test* (54,453) ke *post-test* (91,087). Tahap kedua adalah praktik pengolahan talas menjadi muffin. Setelah diberikan pelatihan berupa praktik pengolahan talas menjadi muffin, anggota KWT Teratai memiliki keterampilan dalam mengolah talas menjadi muffin. Kesimpulan dari kegiatan Pemberdayaan Kelompok Wanita Tani Teratai melalui kegiatan sosialisasi dan pelatihan pengolahan talas menjadi muffin terbukti telah meningkatkan pengetahuan anggota KWT Teratai dan keterampilan mereka dalam melakukan pengolahan talas menjadi muffin.

**Kata kunci:** *Kelompok wanita tani; pangan; gizi.*

### ABSTRACT

In Tasikmalaya Regency, 32 subdistricts and 159 villages had high stunting rates. In addition, Tasikmalaya Regency is still in a state of food insecurity. The purpose of this activity was to increase the knowledge of KWT Teratai members and their skills in processing taro into muffins, an innovative product made from local food ingredients. This activity was carried out in two stages, namely: 1) Socialization. This activity was held on July 17, 2025, at the KWT Teratai secretariat. During this activity, the objectives, benefits, and plans for the community service activity were presented. 2) Training. The training activity was carried out in two stages, namely, first, education for KWT Teratai members through counseling on the benefits and nutritional content of taro and how to process taro, which was held on August 7, 2025. Before receiving education, participants were asked to fill out a pre-test on their knowledge, then participants were asked to fill out a post-test. After the education session, there was an increase in the average knowledge score from the pre-test (54.453) to the post-test (91.087). The second stage was the practice of processing taro into muffins. After receiving training in the form of practical processing of taro into muffins, the members of KWT Teratai acquired the skills to process taro into muffins. The conclusion of the Teratai Women Farmers Group Empowerment program through socialization and training activities on processing taro into muffins has proven to have increased the knowledge of Teratai WFG members and their skills in processing taro into muffins.

**Keywords:** *Women farmers' groups; food; nutrition.*

## PENDAHULUAN

Pangan adalah salah satu kebutuhan dasar bagi manusia, sehingga pemenuhan pangan yang cukup, bergizi, dan aman merupakan hak asasi setiap warga Indonesia untuk menghasilkan sumber daya manusia yang berkualitas. Sejalan dengan bertambahnya jumlah penduduk dan peningkatan kesejahteraan masyarakat, kebutuhan akan jenis dan kualitas produk makanan juga semakin bertambah. Salah satu program nasional mengenai pangan adalah peningkatan keberagaman/diversifikasi pangan, terutama untuk mengurangi penggunaan beras dan terigu, yang diimbangi dengan peningkatan konsumsi umbi-umbian, produk hewani, sayuran, dan buah-buahan. Usaha pemerintah dalam mewujudkan pola konsumsi pangan yang beragam, bergizi, seimbang, dan aman terlihat dari meningkatnya skor Pola Pangan Harapan (PPH) yang tercatat dari 87,9 pada tahun 2019 menjadi 94,1 pada tahun 2023 (Kementerian Pertanian, 2024) (Kementerian Pertanian, 2024). Oleh karena itu, penjaminan ketersediaan pangan merupakan langkah penting untuk dilakukan agar tercapai *Sustainable Development Goals* (SDGs) yaitu mengakhiri kelaparan, mencapai ketahanan pangan, memperbaiki nutrisi dan mempromosikan pertanian berkelanjutan (Rusdianto et al., 2022).

Kelompok Wanita Tani (KWT) sebagai wadah bagi perempuan di pedesaan, dalam bidang yang bergerak pada sektor pertanian untuk dapat meningkatkan ekonomi dan ketahanan pangan keluarga (Luthfiyah et al., 2025). Ketahanan pangan sangat berkaitan erat tidak hanya dengan aspek gizi dan kesehatan (Kamilah et al., 2024), tetapi juga penekanan inflasi dan peningkatan kesejahteraan masyarakat sekitar. Kabupaten Tasikmalaya juga mengalami permasalahan gizi, seperti pada tahun 2019 wilayah ini termasuk dalam salah satu kabupaten/kota dengan angka stunting cukup tinggi hingga 33,8%. Sedikitnya 32 kecamatan dan 159 desa memiliki angka stunting tinggi dan Kabupaten Tasikmalaya masih dalam kondisi rawan pangan dengan Pola Pangan Harapan (PHP) sebesar 75,30. Oleh karena itu, pemberdayaan KWT menjadi sangat penting untuk mencapai rencana pembangunan pemerintah Kabupaten Tasikmalaya.

Salah satu KWT yang aktif sejak pandemi yaitu KWT Teratai yang berada di Kampung Petir RT 11, RW 5, Desa Gunajaya, Kecamatan Manonjaya, Kabupaten Tasikmalaya. KWT Teratai awalnya memiliki 20 lebih anggota aktif yang terdiri dari masyarakat sekitar. Namun demikian, saat ini hanya terdapat sekitar 9 anggota aktif yang juga turut berkontribusi pada kegiatan Pos Pelayanan Terpadu (Posyandu) termasuk untuk penyediaan Pemberian Makanan Tambahan (PMT) sebagai usaha untuk pencegahan stunting di wilayah tersebut.

Berdasarkan hasil observasi, KWT Teratai memiliki lokasi yang strategis berada di dekat area sekolah, pondok pesantren, posyandu dan perguruan tinggi. Selain itu, KWT Teratai sebelumnya telah aktif mengelola lahan pertanian sejak pandemi yang diberikan hak gunanya oleh masyarakat setempat. Beberapa hasil panen yang telah dilakukan antara lain bahan pangan berupa sayur bayam, pokcoy, cabai dan juga tanaman obat keluarga seperti kunyit, salam, telang, dan sebagainya. Para anggota memanfaatkan hasil panen untuk konsumsi masyarakat sekitar dan juga membantu posyandu dalam menyediakan bahan makanan bergizi bagi 32 anak di wilayah tersebut sebagai upaya pencegahan program stunting oleh pemerintah. Hasil penjualan panen dapat membantu keuangan KWT dan para anggota KWT memiliki antusias tinggi untuk terus aktif dan berinovasi dengan berbagai menu olahan bahan pangan dan berharap dapat melakukan program tersebut secara berkelanjutan.

Berdasarkan observasi dan wawancara yang dilakukan terdapat kendala yang dihadapi KWT Teratai salah satunya tidak terpenuhinya bahan pangan yang dapat disediakan KWT Teratai untuk pemberian makanan tambahan masyarakat setempat melalui posyandu. Hal ini sangat disayangkan karena bantuan dari pemerintah untuk pemberian makanan tambahan terbatas dan KWT dapat mengakomodir hal tersebut jika tidak terjadi gagal panen.

Berdasarkan berbagai kendala yang dihadapi KWT Teratai, disamping itu belum ada intervensi pelatihan talas menjadi muffin sebagai PMT, serta KWT Teratai masih menghadapi keterbatasan hasil panen, maka anggota KWT juga perlu diberikan pelatihan untuk pengolahan bahan pangan lokal bergizi untuk meningkatkan nilai gizi dan juga nilai ekonomi sehingga dapat membantu kesejahteraan masyarakat. Sebagaimana yang telah dilakukan di beberapa wilayah Indonesia melalui KWT untuk ketahanan pangan yang dilakukan di daerah Kawalu, Tasikmalaya pada masa pandemik yaitu dengan memproduksi produk herbal dari daun kelor dalam bentuk kapsul untuk kesehatan dan peluang usaha masyarakat (Budiman et al., 2022). Kemudian, pengabdian masyarakat yang dilakukan di KWT Roay Lestari, Tasikmalaya juga melakukan diversifikasi dengan fokus pada pengelolaan lahan pertanian dan pembuatan produk makanan bergizi dari kelor (Taufik et al., 2025).

Diperlukan intervensi untuk dapat mencegah stunting melalui peningkatan ketahanan pangan rumah tangga, khususnya di daerah pedesaan. Pembuatan pangan olahan yang disukai anak balita yang berasal dari sumber daya pangan lokal sangat membantu program dalam menurunkan stunting. Pangan lokal yang telah diolah tersebut,

dapat digunakan sebagai makanan tambahan pada program Posyandu dalam penanganan stunting (Juniawan et al., 2025).

Talas merupakan tanaman lokal yang banyak dihasilkan dari aktivitas pertanian di KWT Teratai. Talas merupakan bahan pangan yang kurang disukai, terutama oleh anak-anak dan jarang dimanfaatkan karena saat mengonsumsinya akan ada rasa gatal yang tertinggal di lidah. Namun demikian, jika diproduksi dan dikemas dengan baik, talas dapat diolah menjadi makanan yang sangat menguntungkan (Khaidir et al., 2024). Zat gizi yang terkandung dalam talas mencakup karbohidrat, protein, lemak, serat kasar, fosfor, kalsium, besi, seng, tiamin, riboflavin, niacin, serta vitamin C. Adanya kandungan zat besi (Fe) dan seng (Zn) dalam umbi talas dapat bermanfaat untuk memperbaiki nilai gizi balita stunting. Hal ini dikarenakan salah satu determinan terjadinya stunting adalah tingkat kecukupan zat besi yang kurang memadai. Kekurangan zink juga dapat menghambat pertumbuhan tinggi badan anak (Budiati et al., 2023).

Dibandingkan dengan umbi-umbian lain, seperti singkong dan ubi jalar, talas mengandung 1,9 gram protein per 100 gram, sedangkan singkong dan ubi jalar masing-masing mengandung 1,2 gram protein, dan talas 1,8 gram protein per 100 gram. Talas dapat pula berperan sumber karbohidrat untuk memenuhi kebutuhan energi, sehingga mampu menggantikan kebutuhan protein sebagai sumber energi. Selain itu, di dalam talas terdapat asam amino yang diperlukan untuk tumbuh kembang anak di bawah usia lima tahun (Khaidir et al., 2024). Dengan demikian, kandungan gizi pada talas sangat bermanfaat dalam pemenuhan asupan gizi pada anak dan pencegahan stunting, sehingga talas perlu diolah menjadi PMT untuk anak balita, salah satunya menjadi muffin. Berdasarkan hal tersebut, maka dilakukan Program Pengabdian Berbasis Masyarakat (PPBM) yang berfokus pada pemberdayaan KWT Teratai melalui inovasi pangan lokal bergizi untuk mendukung program gizi posyandu yaitu dengan mengolah talas menjadi muffin.

Kegiatan pengabdian masyarakat di KWT Teratai ini memiliki tujuan. Adapun tujuan kegiatan ini adalah meningkatkan pengetahuan anggota KWT Teratai dan keterampilan mereka dalam melakukan pengolahan talas menjadi muffin.

## **METODE**

Adapun pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini, melalui beberapa tahapan berikut ini :

### **1. Sosialisasi**

Sosialisasi merupakan tahap awal untuk memperkenalkan program kepada Kelompok Wanita Tani (KWT) Teratai dan masyarakat sekitar. Kegiatan ini bertujuan membangun pemahaman bersama mengenai pentingnya media tanam yang baik, pengolahan hasil panen, serta distribusi makanan bergizi ke Posyandu. Kegiatan ini mencakup:

- a. Penyampaian tujuan, manfaat dan rencana kegiatan pengabdian.
- b. Identifikasi kebutuhan dan potensi KWT Teratai.
- c. Penjadwalan kegiatan bersama warga dan pengurus KWT.
- d. Penandatanganan komitmen partisipasi dan kolaborasi.

### **2. Pelatihan**

Pelatihan dilakukan dalam dua bentuk utama. Tujuannya adalah meningkatkan keterampilan teknis anggota KWT :

- a. Edukasi melalui penyuluhan mengenai manfaat, zat gizi talas serta cara pengolahan talas.
- b. Pelatihan pengolahan makanan bergizi berbahan dasar pangan lokal (demonstrasi pengolahan talas menjadi muffin). Adapun bahan yang diperlukan adalah (Nurtiana et al., 2022) :

#### **Bahan 1 :**

- 1) 250 gr tepung terigu.
- 2) 1 sdt baking powder.
- 3) 1 sdt kayu manis bubuk.
- 4) ½ sdt soda kue.
- 5) ½ sdt vanilli.

#### **Bahan 2 :**

- 1) 1 butir telur, kocok lepas.
- 2) 110 gr gula pasir (bisa ditambah).
- 3) 5 sdm kental manis larutkan dengan 100 ml air.
- 4) 100 ml margarin cair/minyak goreng.
- 5) 200 gr talas kukus (haluskan dan tambahkan parutan keju).
- 6) Secukupnya pewarna ungu.
- 7) Berikan topping sesuai selera (keju, chocochips).

#### **Cara membuat :**

- 1) Campurkan bahan 1 kemudian ayak dan sishkan.
- 2) Dalam wadah besar, kocok lepas telur, masukkan talas, gula pasir, susu cair, pewarna merah dan margarin cair. Aduk rata. Masukkan bahan 1 kemudian aduk rata.
- 3) Isi adonan dalam paper cup, tambahkan topping. Panggang 25 menit.
- 4) Muffin talas sudah disiapkan.

### 3. Monitoring dan Evaluasi

Dalam pengabdian ini, dilakukan proses monitoring dan evaluasi. Kegiatan monitoring dilakukan di saat tahapan kegiatan. Adapun evaluasi dilakukan dengan cara memberikan kuesioner *pre-test* kepada peserta untuk mengukur pengetahuan sebelum diberikan intervensi kegiatan sosialisasi dan pelatihan. Setelah itu, diberikan juga kuesioner *post-test* untuk mengukur pengetahuan peserta setelah diberikan intervensi kegiatan pengabdian masyarakat. Kegiatan evaluasi juga dilakukan dengan melihat keterampilan peserta dalam membuat muffin dari talas dikarenakan selama demonstrasi pelatihan dilakukan, peserta juga diminta mempraktikkan pengolahan muffin dari talas.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Adapun hasil kegiatan pengabdian masyarakat adalah sebagai berikut :

#### 1. Sosialisasi

Kegiatan sosialisasi telah dilaksanakan pada tanggal 17 Juli 2025 bertempat di sekretariat KWT Teratai. Dalam kegiatan ini telah disampaikan tujuan, manfaat dan rencana kegiatan pengabdian. Kemudian telah dilakukan pula identifikasi terhadap kebutuhan dan potensi KWT Teratai. Dalam kegiatan sosialisasi telah disepakati pelaksanaan kegiatan edukasi dan pelatihan dilaksanakan pada tanggal 7 Agustus 2025.



**Gambar 1.** Sosialisasi Kegiatan Pengabdian

#### 2. Pelatihan

Pelatihan dilakukan dalam 2 tahap :

- a. Edukasi melalui penyuluhan mengenai manfaat, zat gizi talas serta cara pengolahan talas. Kegiatan ini dilakukan pada tanggal 7 Agustus 2025.



**Gambar 2.** Proses Penyuluhan Manfaat dan Zat Gizi Talas

Sebelum diberikan penyuluhan, peserta diminta untuk mengisi soal pengetahuan *pre-test*. Setelah diberikan penyuluhan, peserta kembali diminta mengisi soal pengetahuan *post-test*. Tujuannya untuk mengetahui apakah penyuluhan efektif dalam meningkatkan pengetahuan peserta mengenai manfaat, zat gizi serta cara pengolahan talas. Berikut adalah hasil skor *pre-test* dan *post-test* dari aspek pengetahuan dan sikap peserta :

**Tabel 1.** Perbedaan Skor Pengetahuan antara *Pre-Test* dan *Post-Test*

| Variabel Pengetahuan | Jumlah | Min  | Max  | Rata-Rata | Nilai p |
|----------------------|--------|------|------|-----------|---------|
| Pre-Test             | 15     | 33,3 | 66,7 | 54,453    | 0,001   |
| Post-Test            | 15     | 66,7 | 100  | 91,087    |         |

Tabel 1. menunjukkan bahwa terdapat peningkatan rata-rata skor pengetahuan dari *pre-test* (54,453) ke *post-test* (91,087). Hasil analisis bivariat menggunakan uji Wilcoxon menunjukkan nilai p 0,001 artinya terdapat perbedaan signifikan rata-rata skor pengetahuan antara *pre-test* dan I. Dengan demikian terjadi peningkatan pengetahuan sebesar 67,28%. Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa penyuluhan efektif dalam meningkatkan pengetahuan peserta mengenai manfaat, zat gizi serta cara pengolahan talas.

**Tabel 2.** Perbedaan Kategori Pengetahuan antara *Pre-Test* dan *Post-Test*

| Kategori Pengetahuan | Pre-Test |     | Post-Test |      |
|----------------------|----------|-----|-----------|------|
|                      | F        | %   | F         | %    |
| Kurang               | 9        | 60  | 0         | 0    |
| Cukup                | 6        | 40  | 2         | 13,3 |
| Baik                 | 0        | 0   | 13        | 86,7 |
| Total                | 15       | 100 | 15        | 100  |

Berdasarkan tabel 2. diketahui bahwa setelah diberikan penyuluhan, tidak ada peserta yang memiliki pengetahuan dengan kategori kurang. Di samping itu, terdapat peningkatan signifikan peserta yang memiliki pengetahuan dengan kategori baik dari saat



*pre-test* tidak ada satupun peserta menjadi 86,7% peserta saat *post-test*.

Hasil kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan oleh (Khaidir et al., 2024) mengenai sosialisasi cemilan biskuit talas dan kacang merah untuk pencegahan stunting, menunjukkan pula bahwa para peserta yang terdiri dari Kelompok Ibu Muda dan Kader Puskesmas Desa di Kecamatan Sawang Kabupaten Aceh Utara, mengalami peningkatan pengetahuan dan sikap setelah diberikan edukasi (diperoleh nilai  $p = 0,000$ ,  $p < 0,05$ ). Seseorang yang memiliki pengetahuan baik memiliki tindakan yang positif, sikap responden yang baik juga akan diikuti dengan tindakan yang positif. Kegiatan ini dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan ibu dalam mengolah makanan secara konkrit untuk menjaga asupan gizi dan mencegah masalah kesehatan ((Khaidir et al., 2024).

Kondisi naiknya pengetahuan peserta menunjukkan bahwa pendidikan yang diberikan telah sukses mempengaruhi aspek kognitif peserta, yaitu memberikan pemahaman yang lebih mendalam mengenai manfaat, zat gizi dan cara pengolahan talas. Hal ini sejalan dengan teori yang diusulkan oleh Arikunto (2016), yang menyatakan bahwa pengetahuan adalah hasil dari proses tahu, dan muncul setelah individu mengamati suatu objek melalui panca indra, terutama penglihatan dan pendengaran. Dengan posisinya sebagai pusat pelayanan kesehatan utama, posyandu adalah tempat yang sangat strategis untuk menyampaikan pesan promotif dan preventif ini. Seperti yang dilakukan dalam kegiatan ini, penguatan kapasitas kader dan masyarakat melalui edukasi dapat dimasukkan ke dalam pendekatan nasional untuk penurunan stunting yang berkelanjutan (Annashr et al., 2025).

Kader Posyandu dan Kelompok Wanita Tani (KWT) menjadi komponen penting dalam program kesehatan dan ekonomi. Namun, terdapat berbagai masalah yang dihadapi kelompok tersebut seperti seperti pengetahuan dan keterampilan yang kurang, serta akses terhadap teknologi tepat guna yang masih kurang. Kader Posyandu perlu ditingkatkan dalam edukasi gizi dan pemberian makanan tambahan, sedangkan KWT membutuhkan bimbingan untuk mengolah hasil pertanian menjadi produk bernilai ekonomi tinggi (Husain et al., 2024). Dengan adanya kegiatan ini, semoga para anggota KWT Teratai yang sekaligus berperan

sebagai kader Posyandu menjadi lebih terampil dalam mengolah hasil pertanian menjadi makanan tambahan yang sehat bagi balita sehingga balita dapat tumbuh dengan sehat serta terhindar dari stunting.

Hasil penelitian yang dilakukan oleh (Inayah et al., 2025) menunjukkan bahwa anggota KWT Barokah yang telah memperoleh pelatihan gizi dapat berperan sebagai agen perubahan pola konsumsi di tingkat rumah tangga. Para anggota KWT tersebut menjadi lebih aktif melakukan upaya promosi kesehatan mengenai konsumsi sayuran dan buah-buahan segar hasil menanam di pekarangan sendiri. Hasil penelitian juga menunjukkan bahwa terjadi peningkatan frekuensi dalam mengonsumsi sayuran meningkat dari yang awalnya rata-rata 3-4 kali per minggu menjadi hampir setiap hari. Sayuran yang dikonsumsi masyarakat juga menjadi lebih beragam dimana awalnya 5-7 jenis sayuran yang dikonsumsi menjadi 12-15 jenis sepanjang tahun. Tentunya kondisi demikian memiliki dampak positif pada status gizi keluarga, terutama anak-anak dan ibu hamil. Dengan diberikannya penyuluhan mengenai talas sebagai upaya diversifikasi pangan maka diharapkan para anggota KWT sekaligus kader posyandu juga dapat menjadi agen perubahan dalam peningkatan gizi masyarakat khususnya balita.

b. Pelatihan pengolahan talas menjadi muffin.

Tujuan diadakan pelatihan adalah untuk meningkatkan keterampilan peserta dalam mengolah talas menjadi muffin. Setelah diberikan penyuluhan, peserta diberikan pelatihan mengenai cara mengolah talas menjadi muffin, sebagai alternatif inovasi cemilan sehat berbahan dasar pangan lokal.

Harapannya setelah diberikan pelatihan, peserta dari KWT Teratai yang juga menjadi kader Posyandu dapat menyajikan muffin talas untuk didistribusikan kepada balita saat pelaksanaan posyandu. Talas dipilih sebagai bahan dasar pembuatan muffin karena talas menjadi salah satu tanaman lokal yang banyak dihasilkan dari aktivitas pertanian di Kampung Petir RT 11, RW 5, Desa Gunajaya, Kecamatan Manonjaya, Kabupaten Tasikmalaya dimana lokasi KWT Teratai berada.



**Gambar 3.** Praktik Pengolahan Talas Menjadi Muffin



**Gambar 4.** Penyajian Muffin Talas

Tingginya kandungan zat karbohidrat yang pada talas menjadikan talas sebagai sumber pangan pokok pengganti beras. Oleh karena itu, talas memiliki potensi diolah menjadi berbagai macam produk pangan sebagai bentuk cara yang dapat menunjang pencegahan berbagai macam masalah gizi (Torizellia et al., 2022). Pada bagian umbi tanaman, terkandung banyak amilum, protein, vitamin C, B1, B2, B3 serta serat. Dalam talas terkandung metabolit primer berupa karbohidrat, protein. Sementara itu, metabolit sekunder meliputi saponin, steroid, tanin, flavonoid juga terkandung dalam talas. Bahkan telah dapat dibuktikan bahwa talas berkhasiat menjadi antiinflamasi, antihiperlipidemia, hepatoprotektor serta antihiperlikemia (Ladeska et al., 2021).

Selain itu, talas mengandung sejumlah besar senyawa kimia yang dihasilkan dari proses metabolisme sekunder. Ini termasuk alkaloid, glikosida, saponin, kalsium oksalat, dan sejumlah senyawa organik lainnya. Satu cangkir (132 gram) talas hanya mengandung sodium 20 mg atau 1% dari batas konsumsi sodium harian. Sementara itu, dalam 1 cangkir talas terkandung 11% vitamin C yang menjadi sumber zat antioksidan. Antioksidan berfungsi untuk menangkal radikal bebas sehingga mampu mencegah kematian sel (Purwaningsih et al., 2020).

Pengembangan talas menjadi produk inovatif terus dilakukan mengingat manfaat yang banyak dari talas terhadap kesehatan. Hasil penelitian (Elcahyani et al., 2025)

menunjukkan mie dari hasil pengolahan tepung talas memiliki kandungan gizi yang lebih tinggi daripada mie kemasan yang beredar di pasaran. Mie dari hasil penelitian tersebut, diharapkan dapat memenuhi kebutuhan gizi anak-anak dan mencegah stunting. Talas yang mengandung karbohidrat dengan kadar tinggi, terutama pati yaitu 80%, dapat difungsikan sebagai substitusi sebagian dari fungsi terigu dalam pembuatan produk pangan.

Kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan oleh (Yulianti et al., 2025) dengan melakukan pelatihan pembuatan inovasi pangan berupa nugget talas, mampu meningkatkan pengetahuan peserta ibu-ibu mengenai pola gizi yang baik dan manfaat talas. Selain itu, para peserta menjadi terampil membuat nugget talas. Dengan keterampilan baru tersebut, diharapkan para ibu dapat mengimplementasikan pola makan yang lebih sehat dan mencegah risiko stunting pada anak-anak mereka (Yulianti et al., 2025).

## SIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pengabdian masyarakat ini menyimpulkan terdapat peningkatan pengetahuan peserta mengenai manfaat, zat gizi serta cara pengolahan talas serta peningkatan keterampilan peserta dalam mengolah talas menjadi muffin. Rata-rata skor pengetahuan peserta saat *pre-test* (54,453), meningkat menjadi (91,087) saat *post-test*. Dengan demikian terjadi peningkatan pengetahuan sebesar 67,28%.

Berdasarkan hasil dari kegiatan ini, disarankan para anggota KWT dapat mengedukasi para ibu balita mengenai diversifikasi pangan dan pola gizi yang baik untuk mencegah stunting. Selain itu, disarankan kepada para anggota KWT dapat membuat menu yang lebih variatif dari bahan pangan lokal untuk dapat didistribusikan ke balita saat posyandu.

## UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terimakasih disampaikan kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM) Universitas Siliwangi yang telah mendanai kegiatan pengabdian masyarakat ini.

## DAFTAR RUJUKAN

Annashr, N., Muharry, A., Neni, & Khoerunisa, N. (2025). Penguatan Peran Sanitasi Lingkungan dalam Pencegahan Stunting Melalui Edukasi Kesehatan di Posyandu Cipajaran, Puskesmas Sangkali. *Journal of Sustainable Communities and Development*, 3(1), 2987–3037. <https://doi.org/10.63158/SCD.v3i1.18>

- Budiati, A., Futuchul Arifin, M., Sumiyati, Y., & Indra Antika, D. (n.d.). FORMULASI SEDIAAN SUSPENSI EKSTRAK KERING UMBI TALAS JEPANG (*Colocasia Esculenta* (L.) Schott) MENGGUNAKAN PENSTABIL NA-CMC UNTUK MENANGANI STUNTING. *Jurnal Farmamedika (Pharmamedica Journal)*, 8(1), 46–55. Retrieved September 29, 2025, from <https://ejournal.sttif.ac.id/index.php/farmamedika/article/view/191/107>
- Budiman, A., Radi, R. L., Sari, D. P., & Taufik, N. (2022). Diversification Production And Consumption Of Moringa Oleifera Becoming Moringa Leaf Extract Capsules As An Alternative For Food Resilience. *Pasundan International of Community Services Journal (PICS-J)*, IV(01), 2022. <https://www.google.com/url?sa=t&source=web&rct=j&opi=89978449&url=https://journal.unpas.ac.id/index.php/pics/article/download/5920/2374/24308&ved=2ahUKEwius5if4fyPAxVtyqACHQkAOp4QFnoECBYQAQ&usg=AOvVaw1SzKFHWN3orfzXRBm3Mk1A>
- Elcahyani, A., Febriani, B. N., Firdauza, T. A., Pratiwi, E. S., Waruwu, F., & Astuti, S. (2025). Substitusi Tepung Umbi Talas Dengan Penambahan Spirulina Pada Mie Kering Untuk Pencegahan Stunting. *Jurnal Media Gizi Pangan*, 32. <https://ojs3.poltekkes-mks.ac.id/index.php/megiz/article/view/1176/572>
- Husain, F., Ambarwati, Khasanah, A. U., Muslimah, E., & Sofyan, A. (2024). Pemanfaatan Teknologi Dan Inovasi Untuk Peningkatan Gizi Dan Ekonomi Di Desa Manjung, Wonogiri. *2st Unnesco (UNAIC National Conference)2024*, 2024. <https://www.google.com/url?sa=t&source=web&rct=j&opi=89978449&url=https://ejournal.universitalirsyad.ac.id/index.php/UNESCO/article/download/413/295&ved=2ahUKEwiB1r7skfuPAxUdxjgGHe6IBTEQFnoECCAQAQ&usg=AOvVaw2ZJebK7nZyG597Z6N5Q9ov>
- Inayah, Septyani, S. D., Aprianto, A., & Munajim, A. (2025). Peran Kelompok Wanita Tani Dalam Mewujudkan Ketahanan Pangan Melalui Program P2b (Pekarangan Pangan Bergizi): Studi Kasus Kwt Barokah Kecamatan Kedawung. *Jurnal Krepa: Kreativitas Pada Abdimas*, 7(1). <https://doi.org/10.9765/Krepa.V218.3784>
- Juniawan, A., Wanadiatri, H., Swandayani, R. E., Wedowati, E. R., Rejeki, F. S., & Haryanta, D. (2025). Pemberdayaan Masyarakat melalui Pemanfaatan Susu Kambing dan Umbi Talas sebagai Sumberdaya Pangan Lokal untuk Mengatasi Stunting di Desa Genggeling Kabupaten Lombok Utara. *Jurnal Pengabdian UNDIKMA*, 6(1), 106. <https://doi.org/10.33394/jpu.v6i1.13522>
- Kamilah, A., Lutfiadi, R., Danapriatna, D., Rahmanto, M. I., Ikhmarani, & Budiyono, H. (2024). Development of a Budikdamber System in Fulfilling Family Food Security. *JAKADIMAS*, 2(1), 54–59. <https://ejurnal.unisri.ac.id/index.php/JAKADIMAS/article/view/10734/5663>
- Kementerian Pertanian. (2024). *Buletin Konsumsi Pangan*. [https://satudata.pertanian.go.id/assets/docs/publikasi/Buletin\\_Konsumsi\\_Pangan\\_Semester\\_I\\_2024.pdf](https://satudata.pertanian.go.id/assets/docs/publikasi/Buletin_Konsumsi_Pangan_Semester_I_2024.pdf)
- Khaidir, Yusuf N, M., Sari, D. K., Yusuf, M., Mayani, N., & Nura. (2024). Sosialisasi Cemilan Biskuit Talas Dan Kacang Merah Untuk Pencegahan Stunting Di Kecamatan Sawang Kabupaten Aceh Utara. *Jurnal Pengabdian Sosial*, 2. [https://www.google.com/url?sa=t&source=web&rct=j&opi=89978449&url=https://ejournal.jurnalpengabdiansosial.com/index.php/jps/article/download/526/481/3686&ved=2ahUKEwjwm6-Uu\\_2PAxWvzzgGHUIMPGIQFnoECBoQAQ&usg=AOvVaw2oitun5dZygLeDzJG\\_Qvkv](https://www.google.com/url?sa=t&source=web&rct=j&opi=89978449&url=https://ejournal.jurnalpengabdiansosial.com/index.php/jps/article/download/526/481/3686&ved=2ahUKEwjwm6-Uu_2PAxWvzzgGHUIMPGIQFnoECBoQAQ&usg=AOvVaw2oitun5dZygLeDzJG_Qvkv)
- Ladeska, V., Am, R. A., & Hanani, E. (2021). *Colocasia esculenta* L. (Talas): Kajian Farmakognosi, Fitokimia dan Aktivitas Farmakologi. *Jurnal Sains Dan Kesehatan*, 3(2), 255–261. <https://doi.org/10.25026/jsk.v3i2.457>
- Luthfiyah, L., Kembaren, R. N., Adri, J., Dinata, G. R., Maheswari, F. N., Yuanda, R. C., Israt, T., & Barut, R. (2025). Pemberdayaan Kelompok Wanita Tani (KWT) Melalui Program Makan Gratis Sebagai Solusi Stunting. *Cakrawala: Jurnal Pengabdian Masyarakat Global*, 4(2), 96–106. <https://doi.org/10.30640/cakrawala.v4i2.4284>
- Purwaningsih, I., Yuanti, J., & Jenny Ratnawati, G. (2020). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Umbi Talas (*Colocasia Esculenta* (L) Schott) Metode Dpph (2,2-Diphenyl-1-Picrylhydrazil). *Jurnal Laboratorium Khatulistiwa*, 2(1). <https://ejournal.poltekkes-pontianak.ac.id/index.php/JLK/article/view/939>
- Rusdianto, A. S., Lorenza E.D, D., Ayu Roro Kiswari, D., Irvan Wibowo, M., Elsa Indrayati, A., Nanda Pramudya, A., Kamila, N., Hilmi Annhabhan, R., Tsanganasy R, B., Dany, M., & Fitra Aditia, M. (2022). Pemberdayaan Masyarakat Desa Gadingsari Melalui Sosialisasi dan Pelatihan

Pemanfaatan Lahan Pekarangan Guna Menunjang Ketahanan Pangan Keluarga. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia*, 2(6), 743–752.  
<https://doi.org/10.52436/1.jpmi.805>

Taufik, N., Sri Rahayuningrat, P., Mutmainah, Iyatul, Andani, L., Fikrinnisa, R., & Farizal Rasyid, A. (2025). Empowerment of KWT Roay Lestari through Drip Irrigation, Digital Marketing and Harvest Processing. *Journal of Islamic Economy and Community Engagement*, 6(1), 2809–5685.  
<https://doi.org/10.14421/jiecem.2025.6.1.2284>

Torizellia, C., Prihandini, Y. A., Hasymi, L. F., Rusida, E. R., Hastuti, E., & Setia, L. (2022). Pemanfaatan Sumber Daya Pangan Lokal Tanaman Talas (*Colocasia esculenta* L.) sebagai Upaya Repitalisasi Ekonomi dan Peningkatan Kesehatan Masyarakat di Kelurahan Sungai Tiung. *Jurnal Kreativitas Pengabdian Kepada Masyarakat (Pkm)*, 5(3), 728–736.  
<https://doi.org/10.33024/jkpm.v5i3.5611>

Yulianti, FX Setiyo Wibowo, Anik Yuniati, Ria Aryani, & Dini Murniaty. (2025). Inovasi Pangan Lokal Nuget Talas sebagai Upaya Strategis untuk Mengentaskan Stunting di Desa Katulampa. *Journal of Social Service and Empowerment*, 2(1), 13–19.  
<https://doi.org/10.56743/josse.v2i1.451>