

Analisis Nilai Tambah Ubi Talas Menjadi Kripik dalam Mendukung Ketahanan Pangan di Kecamatan Riung Kabupaten Ngada

Maria Alfonsa Ngaku^{1*}, Marten Umbu Kaleka¹, Daniel Simo¹

¹*Sekolah Tinggi Pertanian Flores Bajawa, Indonesia*

mariangaku07@gmail.com*

| Received: 13/05/2025 | Revised: 12/06/2025 | Accepted: 23/06/2025 |

Copyright©2025 by authors, all rights reserved. Authors agree that this article remains permanently open access under the terms of the Creative Commons Attribution License 4.0 International License

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis nilai tambah pengolahan ubi talas menjadi kripik sebagai strategi penguatan ketahanan pangan di Kecamatan Riung, Kabupaten Ngada. Metode yang digunakan adalah pendekatan deskriptif kuantitatif dengan analisis nilai tambah menggunakan metode Hayami. Data diperoleh melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi terhadap pelaku usaha kripik talas serta instansi terkait. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengolahan ubi talas menjadi kripik memberikan nilai tambah ekonomi yang signifikan dengan rasio nilai tambah kripik talas yaitu 89,31% dari penggunaan bahan baku sebanyak 200 kg menghasilkan 350 Kg. Selain itu, pengembangan usaha kripik talas dapat mengurangi ketergantungan pada pangan impor dan menjadi alternatif dalam mendukung ketahanan pangan di wilayah tersebut. Diperlukan dukungan kebijakan dan pelatihan bagi pelaku usaha untuk meningkatkan produktivitas dan daya saing produk olahan talas di pasar lokal maupun regional. Kesimpulan dengan rasio nilai tambah yang tinggi usaha pengolahan ubi talas menjadi kripik di Kecamatan Riung terbukti menguntungkan dan potensial untuk dikembangkan. Usaha ini tidak hanya meningkatkan pendapatan masyarakat, tetapi juga berkontribusi dalam mendukung ketahanan pangan.

Kata kunci: Analisis, Nilai tambah, Ubi talas, Kripik, Ketahanan pangan, Kecamatan Riung

Abstract

This study aims to analyze the added value of taro processing into chips as a strategy to strengthen food security in Riung District, Ngada Regency. The method used is a quantitative descriptive approach with added value analysis using the Hayami method. Data were obtained through interviews, observations, and documentation of taro chip business actors and related agencies. The results of the study indicate that taro processing into chips provides significant economic added value with a taro chip added value ratio of 89.31% from the use of 200 kg of raw materials producing 350 Kg. In addition, the development of taro chip businesses can reduce dependence on imported food and become an alternative in supporting food security

in the region. Policy support and training are needed for business actors to increase the productivity and competitiveness of taro processed products in local and regional markets. The conclusion with a high added value ratio, the taro processing business into chips in Riung District has proven to be profitable and has the potential to be developed. This business not only increases people's income, but also contributes to supporting food security.

Keywords: Analysis, Value added, Taro yam, Chips, Food security, Riung sub-district

1. Pendahuluan

Ketahanan pangan menjadi isu strategis dalam pembangunan nasional. Untuk mencapainya, sektor pertanian memegang peranan kunci karena menjadi sumber utama penyediaan pangan, terutama di negara-negara berkembang. Hal ini disebabkan oleh peran ganda sektor pertanian-sebagai target utama pembangunan sekaligus sebagai alat penting dalam mendorong pertumbuhan ekonomi. Menurut Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan, ketahanan pangan tercapai ketika kebutuhan pangan masyarakat terpenuhi, baik dari segi kuantitas, kualitas, keamanan, maupun keragaman, serta dapat diakses oleh semua kalangan dengan harga yang terjangkau dan sesuai dengan nilai-nilai sosial dan budaya setempat, sehingga mendukung kehidupan yang sehat dan produktif.

Ketahanan pangan dapat dipandang dari tiga aspek utama yang saling terkait, yaitu ketersediaan pangan, akses pangan, serta pemanfaatan pangan. Ketiga aspek ini saling berkaitan dan mempengaruhi satu sama lain dalam menentukan ketahanan pangan suatu masyarakat (BKP, Kementan, 2021). Purwaningsih (2011) mengidentifikasi empat isu utama dalam menangani tantangan ketahanan pangan di Indonesia. Pertama, ketersediaan pangan yakni negara bertanggung jawab terhadap ketersediaan pangan dalam jumlah dan kualitas yang memadai bagi seluruh warga, dengan mendorong produksi lokal yang sejalan dengan pertumbuhan penduduk. Kedua, kemandirian gizi: tingkat kemandirian dalam memenuhi kebutuhan pangan mencerminkan kedaulatan negara secara politik, ekonomi, dan keamanan. Ketiga, keterjangkauan pangan: kemampuan masyarakat, khususnya rumah tangga, untuk memperoleh pangan bergantung pada daya beli yang dipengaruhi oleh pendapatan dan harga pangan. Keempat, pola konsumsi pangan: pentingnya memastikan masyarakat mengonsumsi pangan yang bergizi, seimbang, dan sesuai kebutuhan.

Ditengah isu rawan pangan ini ada solusi yang ditawarkan untuk mengatasi masalah tersebut yaitu dengan memanfaatkan sumber pangan lokal dari umbi-umbian, salah satunya adalah ubi talas. Talas adalah tanaman yang termasuk dalam famili Araceae. Di sejumlah kepulauan di Oseania, tanaman ini menjadi salah satu sumber makanan pokok. alas merupakan tanaman yang dibudidayakan terutama untuk umbinya, yang kaya akan karbohidrat. Namun, umbi talas mengandung getah yang dapat menyebabkan iritasi, sehingga perlu dimasak sebelum dikonsumsi (Nugroho dkk, 2016). Talas memiliki beragam jenis, baik yang dapat digunakan sebagai tanaman hias maupun yang dapat dikonsumsi. Umbi talas dapat diolah menjadi berbagai makanan lezat, seperti keripik talas (Zaman dkk., 2021), sehingga menjadikannya salah satu jenis umbian yang populer.

Ubi talas tersebut diolah menjadi kripik talas yang ditaburi dengan varian rasa yang berbeda, dengan tujuan untuk meningkatkan nilai tambah pada ubi talas. Kripik talas tersebut diolah oleh masyarakat Kecamatan Riung, Kabupaten Ngada dengan dua varian rasa. Pembuatan kripik talas tersebut bertujuan untuk memanfaatkan pangang lokal yang melimpah, namun belum diolah secara baik. Dalam penelitian (Ngaku dkk., 2024) tentang prospek ubi jalar, yang pengolahannya masi cukup sederhana seperti menggoreng, mengukus dan dijadikan sebagai makanan ternak. Dengan demikian judul tentang analisis nilai tambah ubi talas dalam penguatan kerawanan pangan di Kecamatan Riung Kabupaten Ngada sangat perlu untuk dilakukan.

2. Metode Penelitian

Penelitian dilaksanakan kurang lebih satu minggu, terhitung dari tanggal 12 April-18 April 2025. Jenis dan pendekatan penelitian menggunakan pendekatan kuantitatif deskriptif. Pendekatan ini digunakan untuk menganalisis nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan ubi talas menjadi kripik dalam pengutana kerawanan pangan di Kecamatan Riung, Kabupaten Ngada, Provinsi Nusa Tenggara Timur. Data primer dan data sekunder adalah data yang digunakan dalam penelitian ini. Data primer diperoleh melalui obeservasi langsung dan wawancara langsung dengan masyarakat yang ada di Kecamatan Riung. Data Sekunder diperoleh dari jurnal, buku, media cetak, majalah dan Koran. Didukung dengan teori (Sugiyono, 2017: 137) Data sekunder adalah sumber data yang diperoleh melalui studi literatur, dokumen, atau sumber lain yang sudah ada, seperti buku, jurnal, laporan perusahaan, dan lain-lain, tanpa melakukan pengumpulan data langsung oleh peneliti sendiri. Perhitungan nilai tambah menggunakan metode Hayami (1987) untuk menghitung besarnya nilai tambah dari pengolahan ubi talas menjadi kripik serta memberikan gambaran efisiensi penggunaan berbagai faktor produksi seperti bahan baku, tenaga kerja, dan modal.

3. Hasil dan Pembahasan

3.1. Potensi Ubi Talas di Kecamatan Riung

Kecamatan Riung memiliki luas wilayah sekitar 327,94 km², menjadikanya salah satu kecamatan terbesar di Kabupaten Ngada. Wilayah ini memiliki lahan pertanian yang luas. Secara umum kondisi lahan dan iklim di wilayah ini mendukung untuk dibudidayakan berbagai macam jenis tanaman pertanian salah satunya adalah umbi-umbian seperti talas. Talas adalah salah satu jenis umbi-umbian yang memiliki nilai gizi tinggi dan dapat dijadikan sebagai sumber pangan lokal alternatif. Di beberapa daerah di Kabupaten Ngada, seperti Desa Waesae dan Desa Binawali di Kecamatan Aemere, talas dimanfaatkan sebagai bahan pangan oleh masyarak setempat. Begitupun dengan masyarakat yang ada di Kecamatan Riung, Kabupaten Ngada talas sering dijadikan sebagai sumber pangan lokal yang proses pengolahan cukup sederhana. Jika dilihat dari potensinya Kecamatan Riung memili potensi yang cukup dengan jumlah produksi talas di Kecamatan Riung sebanyak 966.60 ton. Pengolahan Talas tersebut masi cukup sederhana seperti direbus, dibakar, dikuku dan menggoreng (Ngaku,dkk. 2024).

Tingginya kandungan pati dalam Talas berpotensi untuk diolah menjadi berbagai produk makanan seperti tepung, kripik dan makanan ringan lainnya. Pengembangan produk olahan talas dapat meningkatkan nilai tambah dan pendapatan bagi masyarakat setempat. Selain itu juga tentunya dapat mendukung penguatan kerawanan pangan ditengan sulitnya sumber makanan bersumber karbohidrat. Talas memiliki beragam khasiat bagi kesehatan, seperti membantu

menstabilkan kadar gula darah, mendukung penurunan berat badan, memperbaiki fungsi sistem pencernaan dan menurunkan risiko penyakit jantung. Tanaman ini juga kaya akan antioksidan dan vitamin yang dapat memberikan manfaat kesehatan bagi tubuh.

3.2. Pengolahan Talas Menjadi Kripik

Proses produksi kripik talas melibatkan beberapa tahap, mulai dari pengadaan bahan baku, pengupasan, pencucian, perajangan, perendaman, hingga penggorengan dan pengemasan. Peningkatan nilai tambah dapat dilakukan dengan proses produksi yang baik, didalam proses produksi terdapat sumber daya yang digunakan misalnya tenaga kerja, peralatan, bahan baku dan teknologi yang digunakan untuk menciptakan nilai tambah produk tersebut. Berikut adalah tahapan pembuatan kripik talas:

1. Pengadaan Bahan Baku:

Talas (*Colocasia esculenta*) dikumpulkan atau dibeli, kemudian dilakukan seleksi untuk memastikan kualitasnya. Ubi talas yang digunakan harus sesuai standar yaitu berukuran besar dan matang. Ubi talas yang digunakan tidak boleh busuk dan berlubang agar kripik yang dihasilkan tidak alot dan pahit. Hal ini sesuai dengan pernyataan Herlina (2018), ubi talas dipilih berdasarkan kualitas yang baik, yaitu bertekstur padat dan tidak berlubang.

2. Pencucian dan Pengupasan:

Talas yang sudah dikumpul dibersihkan dengan air bersih untuk menghilangkan kotoran dan tanah. (Herlina, 2018) menyatakan bahwa talas kemudian dikupas dan dicuci bersih untuk menghilangkan kotoran dan getah yang dapat menyebabkan rasa pahit. Kupas kulit talas menggunakan pisau tajam. Dalam proses pengupasan kulit ubi perlu menggunakan sarung tangan untuk menghindari rasa gatal akibat getah talas. Setelah dikupas, cuci kembali ubi talas untuk menghilangkan stengah sisa getah. Berikut gambarnya



Gambar 1. Pencucian dan pengirisan ubi talas

3. Perendaman:

Talas yang telah dikupas kulitnya, kemudian direndam dalam air garam dan yang dicampur dengan kapur sirih selama 30 menit. Tujuan perendaman tersebut adalah untuk menghilangkan getah yang menyebabkan rasa gatal. Selain itu juga talas menjadi lebih renyah.

4. Perajangan:

Talas diiris tipis mungkin menggunakan pisau dan alat pengiris ubi talas, ketebalannya seragam dengan bentuk yang bisa disesuaikan yaitu memanjang, bulat dan lain-lain.

5. Perendaman:

Irisan talas direndam dalam air yang dicampur kapur sirih dan garam untuk mengurangi rasa gatal dan memastikan keripik tetap renyah saat digoreng. Setelah direndam talas tersebut ditiriskan airnya, diamkan beberapa menit sampai kadar air menurun selanjutnya baru dilakukan penggorengan. Gambar perendaman ubi talas



Gambar 2. Perendaman ubi talas dengan garam dan kapur siri

6. Penggorengan:

Penggorengan talas tersebut menggunakan minyak yang banyak dan stabil dengan suhu 160-170⁰c. Talas digoreng sedikit demi sedikit agar tidak menurun suhu minyak. Ubi talas tersebut diaduk perlahan agar tidak menempel satu sama lain, dan menggoreng hingga berwarna kuning keemasan dan terasa garing. Proses penggorengan dilakukan secara bertahap agar keripik talas yang dihasilkan dapat matang dengan sempurna dan tidak gosong. Wulandari (2020), menyatakan bahwa talas digoreng dalam minyak panas (160-180⁰C) hingga berwarna kuning keemasan. Proses ini dilakukan secara bertahap untuk memastikan keripik matang secara merata dan tidak gosong.



Gambar 3. Penggorengan ubi talas

7. Penirisan:

Keripik talas yang sudah digoreng ditiriskan untuk menghilangkan minyak yang berlebihan.

8. Pemberian Perasa:

Kripik talas yang sudah jadi didiamkan sampai dingin, kemudian dilanjutkan dengan memberikan bumbu sesuai selera seperti garam dan bawang putih.



Gambar 4. Pemberian bumbu

9. Pengemasan:

Kripik talas yang sudah diberi perasa dikemas dalam wadah kedap udara untuk menjaga keawetan dan kesegaran. Kripik talas dikemas dengan kemasan Plastik didalam satu kemasan yang berisi 250 gr kripik talas. Setelah itu bagian ujung kemasan dilakukan pensealanan yang bertujuan agar udara tidak masuk kedalam kemasan sehingga membuat kualitas kripik talasnya tetap baik. Hal ini sejalan dengan (Santoso, 2020), yang menyatakan bahwa kripik yang telah dibumbui dibiarkan hingga suhu ruang, lalu dikemas menggunakan plastik kedap udara untuk menjaga kesegarannya.



Gambar 5. Pengemasan Kripik Talas

3.3. Analisis Nilai Tambah Ubi talas diolah menjadi Kripik

Analisis nilai tambah adalah metode untuk menghitung selisih antara nilai *output* (hasil produksi) dengan nilai *input* (bahan baku dan biaya lain) dalam suatu proses produksi. Analisis ini digunakan untuk mengukur seberapa besar nilai suatu komoditas meningkat karena proses pengolahan dalam penggunaan faktor produksi. Perhitungan nilai lebih adalah selisih antara nilai bahan yang diolah pada suatu tahap dengan pengorbanan yang digunakan dalam proses tersebut. Perhitungan nilai tambah produksi kripik talas dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2 Perhitungan nilai tambah produksi kripik talas

No	Variabel <i>Output, Input dan Harga</i>	Satuan	Nilai	Jumlah
1	Output (Kg/Bulan)	Kg	1	35,0
2	Bahan Baku	Kg/bulan	2	150
3	Tenaga Kerja	HOK/Bulan	3	4
4	Faktor Konversi	Kg	4= 1/2	2,333
5	Koefisien Tenaga Kerja	HOK/Kg	5= 3/2	1,7145
6	Harga Output	Rp/Kg	6	100.000,00
7	Upah Tenaga Kerja Langsung	Rp/HOK	7	30.000,00
Penerimaan dan Keuntungan				
8	Harga Bahan Baku	Rp/Kg	8	150.000
9	Harga Input lainnya	Rp/Kg	9	224.000
10	Nilai Output	Rp/Kg	10= 4 x 6	3.500.000
11	a.Nilai Tambah	Rp/Kg	11 a=10-8-9	3.126.000
	b.Rasio Nilai Tambah	%	11b= 11a/10 x 100	89,31%
12	a.Pendapatan Tenaga Kerja	Rp/Kg	12a= 5 x 7	51.435
	b.Bagian Tenaga Kerja	%	12b= 12a/11a x100	1,64%
13	a.Keuntungan	Rp/Kg	13a= 11a-12a	3.074.565
	b.Tingkat Keuntungan	%	13b= 13a/11a x100	98,35%
Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi				
14	Margin Keuntungan	Rp/Kg	14=10-8	3.350.000
	a.Pendapatan Tenaga Kerja	%	14a=12a/14 x 100	1,535%
	b.Sumbangan Input lainnya	%	14b= 9/14 x 100	6,686%
	c.Keuntungan Perusahaan	%	14c= 13a/14 x 100	91,77%

Sumber: Data primer diolah, (2025)

Tabel 2 di atas merupakan perhitungan nilai tambah kripik talas menggunakan metode perhitungan Hayami. Hasil produksi kripik talas berdasarkan tabel diatas dalam waktu satu bulan menghasilkan 530 pack dengan bahan baku yang digunakan sebanyak 200 kg. Bahan baku pembuatan kripik talas ini dari ubi talas yang di campur dengan garam dan kapur serta beberapa varian rasa dan plastic kemasan. Nilai tambah dari kripik talas diakibatkan oleh pengurangan antara nilai output dengan kontribusi input dan bahan baku lainnya. Diketahui rasio nilai tambah

kripik talas yaitu 89,31% dari hasil tersebut dapat diorientasikan bahwa UMKM di Kecamatan Riung Kabupaten Ngada. Menurut Maulidiah & Feny (2011), Rasio nilai tambah dapat dikategorikan menjadi tiga tingkat, yaitu rendah jika persentasenya kurang dari 15%, sedang jika persentasenya antara 15% hingga 40%, dan tinggi jika persentasenya lebih dari 40%. Nilai tambah tersebut dari pengolahan keripik talas tergolong tinggi. Alasan mendasar sehingga nilai tambah tergolong tinggi karena pengolahan talas dari bahan baku menjadi produk jadi sehingga memiliki nilai jual tinggi yang didukung dengan pengemasan yang menarik dan penambahan rasa pada kripik talas.

4. Kesimpulan

Pengolahan ubi talas menjadi kripik memberikan nilai tambah yang signifikan secara ekonomi maupun sosial bagi masyarakat di Kecamatan Riung, Kabupaten Ngada. Diketahui juga rasio nilai tambah kripik talas yaitu 89,31%. Ketersediaan kripik talas sebagai produk olahan yang awet, bernilai jual tinggi, dan berbahan dasar lokal, berkontribusi dalam mengurangi ketergantungan pada produk pangan luar daerah serta memanfaatkan potensi pertanian lokal secara optimal. Oleh karena itu, disarankan agar pemerintah mendukung pengembangan industri olahan talas melalui pelatihan, bantuan alat produksi dan akses pemasaran.

Daftar Pustaka

- BKP. (2021). *Percepatan Penganekaragaman Konsumsi Pangan (P2KP)*, Berita BKP, Kementerian Pertanian, (<http://bkp.pertanian.go.id/blog/post/percepatan-penganekaragaman-konsumsi-pangan-p2kp>). Diakses 5 Mei 2025.
- BKP. (2021). *Direktori Perkembangan Konsumsi Pangan*. Badan Ketahanan Pangan Kementerian Pertanian. (https://satudata.pertanian.go.id/assets/docs/publikasi/Analisis_Ketahanan_Pangan_Tahun_2021). Diakses 06 Mei 2025
- Hayami, Y.; Kawagoe, T.; Morooka, Y. & Siregar, M. (1987). *Agricultural Marketing and Processing in Upland Java, A Perspective from Sinda Village*. Coarse Grains Pulses Roots and Tuber Center (CGPRTC). Bogor.75 hal.
- Herlina, R. (2018). *Pengolahan talas menjadi produk pangan olahan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Maulidiah, & Feny. (2011). *Pengembangan agribisnis berbasis komoditas lokal*. Jakarta: Pustaka Agribisnis.
- Ngaku, M.A., Limbu, U.N., Bao, A.P. (2024). *Potential Utilization of Taro Yam as Food in Ngada District*. Jurnal International Journal of Life Science and Agriculture Research.2 (12).
- Nugroho, W. T., Andini, D. P., dan Angraeni, O. J.(2016). *Penerapan Teknologi Dan Manajemen Usaha Untuk Meningkatkan Efektifitas Dan Efisiensi Produksi Serta Keuntungan Pada Ikm Keripik Talas*. Seminar Nasional Hasil Penelitian dan Pengabdian Masyarakat ISBN 978-602- 14917-2-0
- Purwaningsih, E. (2011). *Pengaruh Pemberian Kompos Blotong, Legin, Dan Mikoriza*

Terhadap Serapan Hara N Dan P Tanaman Kacang Tanah. Widya Warta.

- Santoso, B. (2020). *Peningkatan nilai tambah umbi-umbian lokal*. Bandung: Alfabeta.
- Wulandari, E. (2020). "*Pengolahan Minyak Goreng untuk Industri Keripik*". *Jurnal Teknologi Industri*, 15(4), 205-210
- Zaman, N dkk. (2021). *Inovasi Produk Pertanian*. Penerbit Yayasan Kita Menulis. Buku elektronik.