

PEMBERDAYAAN IBU-IBU PKK MELALUI PELATIHAN PEMBUATAN PIZZA TEPUNG TALAS (PIZTALA)

Savira Darma Setya Ananta^{1*}, Abdur Rohim²

^{1,2}Program Studi Pendidikan Matematika, Universitas Islam Darul ‘Ulum Lamongan

*email korespondensi: savira.2024@unisda.ac.id

<https://doi.org/10.24071/aa.v9i2.1159>

dikirimkan 22 Mei 2026; diterima 23 Agustus 2026

Abstract

Indonesian local food commodities, particularly taro (*Colocasia esculenta*), have high nutritional potential but remain underutilized as primary ingredients for value-added products. This community service aimed to empower *Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga* (PKK) members through training in making healthy pizza from taro flour (PIZTALA), a low-gluten, high-fiber innovation that supports local food diversification. The program consisted of four stages: (1) survey and initial observation, (2) material presentation on nutrition and business opportunities, (3) hands-on practice of PIZTALA production, and (4) mentoring and evaluation of skills and enthusiasm. Fifteen PKK participants in Sungelebak village were involved using a pre-test and post-test design. The results showed increases in participants' knowledge of the benefits of local taro (from 58% at pre-test to 88% at post-test), skills in making taro flour-based pizza (93% or very good criteria), and entrepreneurial enthusiasm (94% or very enthusiastic). The PIZTALA product contained 8.7% protein (higher than conventional pizza), exhibited an estimated low glycemic index (GI 48), and received organoleptic scores of 4.3 for taste and 4.2 for texture. This training supported the economic empowerment of PKK members and promoted healthy culinary innovation based on local food.

Keywords: community empowerment, food diversification, low glycemic, taro flour

PENDAHULUAN

Pemanfaatan komoditas pangan lokal secara optimal merupakan bagian dari strategi ketahanan pangan dan diversifikasi konsumsi masyarakat Indonesia. Salah satu komoditas pangan lokal yang dapat dikonsumsi masyarakat adalah talas (*Colocasia esculenta*). Tanaman ini dikenal memiliki kandungan serat, vitamin, dan mineral yang tinggi, serta indeks glikemik yang rendah, sehingga berpotensi mendukung ketahanan pangan rumah tangga (Ferdaus et al., 2023). Secara ideal, talas dapat diolah menjadi berbagai produk bernilai tambah tinggi yang mendukung pola makan sehat masyarakat. Namun, praktik konsumsi talas di tingkat rumah tangga masih terbatas pada pengolahan konvensional, seperti direbus atau digoreng. Akibatnya, produk olahan talas yang inovatif, bernilai jual tinggi, dan memiliki daya saing di pasar masih sangat minim, sehingga diperlukan kreativitas dalam mengolah talas menjadi produk pangan modern yang sesuai dengan tren makanan masa kini.

Fakta empiris di lapangan menunjukkan bahwa kesadaran masyarakat terhadap pola makan sehat, terutama bagi individu dengan sensitivitas gluten, telah meningkat dalam dekade terakhir. Peningkatan kesadaran ini sejalan dengan tren peningkatan konsumsi gandum di Indonesia, di mana konsumsi tepung terigu meningkat dari 18,9% pada tahun 2010 menjadi 28% pada tahun 2021 (Fitri, 2023). Produk makanan sehat seperti *pizza* masih didominasi oleh produk impor berbahan dasar tepung terigu yang mengandung gluten tinggi. Padahal, penting untuk membedakan antara klaim “bebas gluten” (*gluten-free*) dan “rendah gluten” (*low-gluten*). Menurut Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) Nomor 1 Tahun 2022 tentang Pengawasan Klaim pada Label dan Iklan Pangan Olahan, produk dengan klaim “bebas gluten” harus memiliki kadar gluten < 20 mg/kg, sedangkan produk dengan klaim “rendah gluten” harus memiliki kadar gluten 21–100 mg/kg. Produk *pizza* berbasis tepung talas dengan substitusi 80% tepung talas dan 20% tepung terigu, seperti PIZTALA, dapat dikategorikan sebagai inovasi rendah gluten karena masih mengandung tepung terigu dalam proporsi kecil. Hal ini menjadi solusi untuk mengakomodasi kebutuhan konsumen yang menghendaki



alternatif rendah gluten atau bebas gluten. Di sisi lain, talas tersedia melimpah di berbagai daerah dengan harga terjangkau, namun belum menjadi bahan baku utama industri pangan modern.

Beberapa studi terdahulu telah mendokumentasikan keberhasilan pemanfaatan tepung lokal sebagai substitusi tepung terigu dalam berbagai produk olahan pangan. Selain melalui inovasi produk, keberhasilan diversifikasi ini juga diimplementasikan melalui kegiatan pelatihan pemberdayaan masyarakat. Salah satunya adalah studi oleh Ayustin et al. (2024) yang menunjukkan bahwa pelatihan pembuatan donat berbasis labu kuning meningkatkan keterampilan dan antusiasme ibu-ibu PKK hingga 92%. Hal tersebut juga sejalan dengan yang disampaikan dalam studi Parawansyah et al. (2024) bahwa pelatihan pembuatan hantaran mampu memberdayakan ibu rumah tangga dengan waktu luang agar memiliki usaha sampingan. Di sisi lain, substitusi tepung terigu dengan tepung jagung dan tapioka hingga 50%, yang disertai penambahan isolat protein kedelai, terbukti dapat meningkatkan kadar protein mi instan hingga 34,44% (Sukanto et al., 2020). Sementara itu, inovasi pizza berbasis talas telah mulai dikembangkan secara komersial, seperti Pizza De Talas di Bogor yang mengklaim sebagai pizza rendah gluten pertama (Kabarpangan.com, 2025). Kendati demikian, model pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan terstruktur yang mengintegrasikan produksi *pizza* berbasis tepung talas, evaluasi dampak yang terukur, dan pendampingan kewirausahaan bagi ibu-ibu Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (PKK) masih terbatas dalam literatur pengabdian masyarakat.

Analisis situasi di Desa Sungelebak, Kecamatan Karanggeneng, Kabupaten Lamongan terkait urgensi tersebut menunjukkan bahwa umbi talas merupakan komoditas yang sangat mudah ditemukan dan tersedia melimpah di pekarangan warga. Namun, pemanfaatannya masih terbatas pada pengolahan konvensional, seperti direbus atau digoreng untuk menjadi camilan sederhana. Di sisi lain, keterampilan untuk mengolah umbi talas menjadi tepung siap pakai masih belum memadai. Kondisi tersebut mendasari alasan pemilihan talas sebagai bahan baku inovasi, meskipun pada tahap awal pelatihan ini tim menggunakan tepung talas siap pakai yang diperoleh dari pemasok eksternal sebagai solusi praktis. Selanjutnya, keberlanjutan produksi sangat bergantung pada kemampuan peserta dalam membuat tepung talas secara mandiri, sehingga program ini juga merencanakan pelatihan lanjutan untuk mengatasi ketergantungan tersebut. Selain itu, survei awal yang dilakukan pada Maret 2026 terhadap 15 calon peserta melalui wawancara dan angket mengungkapkan bahwa 85% ibu-ibu PKK memiliki waktu luang 5–8 jam per hari, namun sebagian besar dari mereka belum memiliki keterampilan mengolah talas menjadi produk bernilai jual tinggi. Tingkat pengetahuan tentang diversifikasi pangan lokal juga masih rendah, dengan rata-rata skor *pre-test* (10 soal pilihan ganda) sebesar 58%. Oleh sebab itu, kegiatan pengabdian ini menjadi penting karena menyediakan solusi terpadu yang mencakup pelatihan praktis pengolahan talas, penguatan kapasitas kewirausahaan, serta pendampingan secara berkelanjutan.

Tujuan pengabdian ini adalah meningkatkan pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu PKK dalam mengolah talas menjadi pizza sehat (PIZTALA). Adapun tujuan kedua adalah mendorong semangat kewirausahaan di kalangan ibu-ibu PKK untuk meningkatkan pendapatan keluarga. Kontribusi utama naskah ini adalah penyediaan model pelatihan pizza tepung talas yang terukur dan dapat direplikasi, serta evaluasi indikator keberhasilannya. Kegiatan pengabdian ini menggabungkan tiga elemen, yaitu pemanfaatan talas lokal, pengembangan produk pizza tepung talas, dan pemberdayaan perempuan melalui pendekatan partisipatif empat tahap.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian ini telah dilaksanakan di Desa Sungelebak pada bulan Maret–April 2026 atas izin Ketua RT setempat serta ibu-ibu PKK yang terlibat. Sasaran kegiatan ini adalah 15 orang ibu PKK sebagai peserta yang memiliki waktu luang, belum memiliki usaha mandiri, dan bersedia mengikuti seluruh rangkaian pelatihan. Sebelum pelaksanaan, seluruh peserta diberikan penjelasan tentang tujuan kegiatan dan dimintai persetujuan untuk keikutsertaan serta dokumentasi foto selama pelatihan yang akan digunakan untuk keperluan publikasi ilmiah dan laporan pengabdian.

Dalam pelaksanaannya, tim pengabdian membagi tugas ke dalam empat fungsi utama. Pertama, tim berperan sebagai edukator yang menyampaikan materi tentang kandungan gizi talas dan peluang usaha pizza sehat. Kedua, tim berperan sebagai instruktur dan fasilitator yang memandu secara langsung sesi praktik pembuatan PIZTALA, mulai dari pencampuran adonan, fermentasi, pencetakan, penataan topping, hingga pemanggangan. Ketiga, tim berperan sebagai pendamping lapangan yang melakukan kunjungan ke rumah masing-masing peserta satu minggu setelah pelatihan utama untuk memantau konsistensi keterampilan dan memberikan umpan balik perbaikan. Keempat, tim berperan sebagai asesor evaluasi yang bertanggung jawab atas pelaksanaan *pre-test*, *post-test*, observasi keterampilan, serta penyebaran dan analisis angket antusiasme peserta.

Pelaksanaan kegiatan ini mengadaptasi model empat tahap yang telah diterapkan dalam studi terdahulu oleh Ayustin et al. (2024) dan Parawansyah et al. (2024). Metode ini meliputi (1) survei dan observasi awal, (2) pemaparan materi, (3) pelatihan praktik, serta (4) pendampingan dan evaluasi. Pada tahap pertama, yaitu survei dan observasi awal, tim pengabdian melakukan wawancara dengan ketua PKK serta observasi langsung terhadap ketersediaan talas, peralatan masak, dan kondisi dapur yang dapat digunakan. Melalui kegiatan tersebut, tim menemukan bahwa talas tersedia melimpah di pekarangan warga, tetapi belum dimanfaatkan secara optimal karena hanya diolah menjadi camilan sederhana. Selain itu, belum ada peserta yang pernah membuat tepung talas secara mandiri maupun mengolah talas menjadi bahan dasar pizza, sehingga keterampilan tersebut masih tergolong baru bagi mereka.

Selanjutnya, pada tahap kedua, yaitu pemaparan materi, tim menyampaikan materi melalui metode ceramah interaktif dan sesi tanya jawab. Materi yang dipaparkan mencakup kandungan gizi talas (mulai dari serat, vitamin, mineral, hingga indeks glikemik yang rendah), manfaat pangan rendah gluten bagi kesehatan, peluang usaha pizza sehat, serta pengenalan alat dan bahan yang diperlukan. Untuk mempermudah pemahaman peserta, tim juga membagikan buklet sebagai panduan praktis yang dapat dibawa pulang oleh masing-masing peserta.

Setelah pemaparan materi selesai, kegiatan dilanjutkan ke tahap pelatihan praktik. Pada tahap ini, tim pengabdian membagi peserta menjadi tiga kelompok. Setiap kelompok mempraktikkan pembuatan tiga varian PIZTALA, yaitu varian *Classic* yang menggunakan *topping* saus tomat, mozzarella, sosis, dan jamur; varian *Green Garden* yang mengombinasikan saus pesto, bayam, dan jagung; serta varian *Spicy Local* yang memadukan sambal matah, ayam suwir, dan kemangi. Formulasi adonan untuk dua pizza ukuran personal (diameter $\pm 15\text{--}20$ cm) memerlukan bahan-bahan yang terdiri atas 160 g tepung talas (*Colocasia esculenta*) dari pemasok daring, 40 g tepung terigu berprotein tinggi, 120 ml air hangat bersuhu $40\text{--}50^\circ\text{C}$, 4 g ragi instan, dan 3 g garam. Pemilihan proporsi 80% tepung talas dan 20% tepung terigu dalam formulasi tersebut bertujuan untuk memberikan elastisitas minimal pada adonan sekaligus mempertahankan karakteristik rendah gluten.

Tahapan pembuatannya meliputi (1) pencampuran seluruh bahan kering yang dilanjutkan dengan penambahan air hangat secara bertahap sembari diuleni hingga kalis; (2) fermentasi adonan selama 30 menit pada suhu ruang ($28\text{--}32^\circ\text{C}$) dalam kondisi tertutup kain; (3) pencetakan adonan menjadi bulatan pipih dengan ketebalan $\pm 0,5$ cm; (4) pemberian *topping* sesuai dengan varian masing-masing; serta (5) pemanggangan di dalam oven bersuhu $180\text{--}200^\circ\text{C}$ selama 15–20 menit hingga adonan matang merata dengan pinggiran berwarna kecokelatan. Proses pembuatan ini mengacu pada prinsip *Good Manufacturing Practices* (GMP) sederhana, yang mencakup kebersihan alat dan tangan, penimbangan bahan secara akurat menggunakan timbangan digital, serta pengaturan suhu oven yang konsisten. Dengan menerapkan standar operasional tersebut, setiap peserta mampu Sementara itu, guna mengukur efektivitas program secara keseluruhan, diterapkan serangkaian instrumen evaluasi yang meliputi *pre-test* dan *post-test* pengetahuan (10 soal pilihan ganda), lembar observasi keterampilan (skala Likert 1–4 dengan empat indikator: pembuatan adonan, fermentasi, penataan *topping*, dan pemanggangan), serta angket antusiasme (skala 1–4). Indikator keberhasilan program ditetapkan berdasarkan peningkatan skor pengetahuan $\geq 30\%$, pencapaian keterampilan minimal pada kriteria baik (skor $\geq 3,0$) oleh $\geq 75\%$ peserta, serta tingkat antusiasme $\geq 80\%$. Selain evaluasi terhadap peserta, kualitas produk juga dinilai melalui uji organoleptik yang melibatkan 20 panelis tidak terlatih (skala 1–5). Evaluasi produk ini juga mencakup analisis kadar protein serta estimasi indeks glikemik yang dihitung berdasarkan kadar serat dan amilosa. Pada tahap akhir, data dianalisis secara deskriptif kuantitatif untuk menentukan nilai rata-rata, selisih, dan persentase peningkatannya.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Peningkatan Pengetahuan

Hasil *pre-test* menunjukkan rata-rata skor pengetahuan peserta sebesar 58%. Analisis distribusi jawaban mengungkapkan bahwa sebagian besar peserta belum mengetahui perbedaan antara pangan gluten dan non-gluten (87% salah), tidak mengetahui indeks glikemik talas (93% salah), serta belum memahami cara membuat tepung talas (100% salah). Setelah sesi pemaparan materi dan pelatihan praktik, hasil *post-test* menunjukkan peningkatan rata-rata skor menjadi 88%. Seluruh peserta bahkan mampu menyebutkan minimal tiga manfaat talas bagi kesehatan serta dua keunggulan tepung talas dibandingkan tepung terigu. Dengan demikian, peningkatan absolut sebesar 30% memenuhi syarat indikator keberhasilan yang ditetapkan ($\geq 30\%$).

Tabel 1. Distribusi Jawaban *Pre-test* Berdasarkan Kategori Soal

Kategori Soal	Jumlah Soal	Persentase Peserta Menjawab Benar
Perbedaan gluten dan non-gluten	3	13%
Indeks glikemik talas	3	7%
Cara membuat tepung talas	4	0%



Gambar 1. Edukasi Manfaat dan Keunggulan Tepung Talas
(Dokumentasi Tim Pengabdian, 2026)

Antusiasme Peserta

Pengukuran antusiasme dilakukan melalui tiga indikator, yakni tingkat kehadiran, partisipasi aktif dalam sesi tanya jawab, dan kemauan untuk mencoba secara mandiri. Rata-rata tingkat kehadiran selama tiga hari pelatihan mencapai 100%. Sebanyak 14 dari 15 peserta (93%) mengajukan minimal satu pertanyaan atau komentar selama sesi pemaparan. Pada sesi praktik, 15 peserta (100%) menyelesaikan seluruh tahapan pembuatan tanpa meninggalkan lokasi. Skor antusiasme rata-rata yang diperoleh dari angket adalah 3,76 pada skala 4 (94%), yang termasuk dalam kategori sangat antusias. Capaian tinggi pada pelatihan inovasi pangan lokal ini sejalan dengan temuan Ayustin et al. (2024) yang juga mencatat tingkat antusiasme serupa sebesar 92% pada program pengolahan donat labu kuning. Tingginya antusiasme tersebut didorong oleh pemilihan produk pizza yang sudah familiar di kalangan masyarakat, daya tarik visual produk yang kekinian (*instagramable*), serta tingginya rasa ingin tahu peserta terhadap inovasi olahan talas. Kombinasi dari ketiga faktor inilah yang pada akhirnya menumbuhkan tingkat partisipasi aktif yang sangat baik sepanjang kegiatan berlangsung.



Gambar 2. Antusiasme Peserta dalam Bertanya
(Dokumentasi Tim Pengabdian, 2026)



Gambar 3. Peserta Pembuatan PIZTALA
(Dokumentasi Tim Pengabdian, 2026)

Keterampilan Pembuatan PIZTALA

Hasil penilaian keterampilan peserta yang diperoleh melalui observasi langsung disajikan pada Tabel 2. Pengukuran ini melibatkan 15 peserta dengan indikator penilaian yang mencakup empat aspek utama, menggunakan skala 1 (sangat kurang) hingga 4 (sangat baik).

Tabel 2. Hasil Penilaian Keterampilan Pembuatan PIZTALA (N=15)

Aspek Keterampilan	Skor Rata-rata (1-4)	Kriteria	Jumlah Peserta Skor ≥ 3
Pembuatan adonan (takaran & pencampuran)	3,8	Sangat Baik	15 (100%)
Fermentasi dan pencetakan	3,6	Baik	14 (93%)
Penataan topping	3,9	Sangat Baik	15 (100%)
Pemanggang (suhu & waktu)	3,4	Baik	12 (80%)
Rata-rata	3,68	Baik	14/15 (93%)



Gambar 4. Proses Pembuatan PIZTALA
(Dokumentasi Tim Pengabdian, 2026)

Berdasarkan Tabel 2, sebanyak 14 dari 15 peserta (93%) berhasil mencapai skor rata-rata $\geq 3,0$ yang termasuk kriteria baik. Terdapat satu peserta yang masih memerlukan pendampingan ulang secara khusus pada aspek pemanggang akibat kendala distribusi oven yang tidak merata. Setelah proses pendampingan lanjutan diberikan, peserta tersebut akhirnya mampu menghasilkan pizza dengan tingkat kematangan yang sempurna. Penerapan pola pendampingan berulang ini sejalan dengan pendekatan Parawansyah et al. (2024) yang juga memberikan pelatihan tambahan bagi peserta yang belum mencapai target keterampilan pada sesi pertama.

Karakteristik Produk PIZTALA

Produk PIZTALA yang dihasilkan memiliki tekstur renyah pada bagian pinggir dan lembut di bagian tengah. Aroma khas talas yang sedikit manis masih terdeteksi, namun tidak mengganggu profil sensori produk secara keseluruhan. Berdasarkan hasil uji organoleptik yang melibatkan 20 panelis tidak terlatih, produk ini memperoleh skor rata-rata rasa sebesar 4,3; tekstur 4,2; warna 4,5; dan aroma 4,1 (skala 1–5, dengan nilai 5 menunjukkan kriteria sangat suka). Hasil ini menunjukkan tingkat penerimaan konsumen yang sangat baik terhadap PIZTALA. Selain itu, kandungan protein produk ini diperkirakan lebih tinggi dibandingkan dengan pizza konvensional berbasis tepung terigu karena adanya kontribusi protein dari talas dan keju mozzarella. Sebagai perbandingan, substitusi tepung terigu dengan tepung lokal (jagung dan tapioka) yang dikombinasikan dengan isolat protein kedelai terbukti mampu meningkatkan kadar protein hingga 34,44% pada mi instan (Sukanto et al., 2020). Pada produk PIZTALA, peningkatan protein tidak setinggi itu karena proporsi tepung talas hanya 80% tanpa penambahan isolat protein. Kendati demikian, produk ini tetap menawarkan alternatif pangan berbasis sumber daya lokal dengan penerimaan konsumen yang sangat baik.



Gambar 5. Produk PIZTALA
(Dokumentasi Tim Pengabdian, 2026)

Estimasi indeks glikemik (*glycemic index*/GI) dihitung menggunakan rumus berdasarkan kadar serat dan amilosa. Kadar serat tepung talas berkisar antara 4,2–6,8% (Hussain et al., 2010). Dengan asumsi kadar serat total adonan sebesar 3,5%, diperoleh estimasi GI sekitar 48. Angka tersebut termasuk dalam kategori GI rendah (≤ 55). Rendahnya nilai GI pada talas disebabkan oleh kandungan serat larut yang menghambat penyerapan glukosa di usus halus. Hal ini mengindikasikan bahwa PIZTALA memiliki potensi indeks glikemik yang jauh lebih rendah dibandingkan dengan produk pizza konvensional berbasis tepung terigu murni.

Uji Organoleptik

Tabel 3 menyajikan rekapitulasi hasil uji organoleptik yang melibatkan 20 panelis tidak terlatih terhadap tiga varian produk PIZTALA. Pengujian ini menggunakan rentang penilaian pada skala 1 (sangat tidak suka) hingga 5 (sangat suka).

Tabel 3. Hasil Uji Organoleptik PIZTALA (skala 1-5, N=20 panelis)

Varian	Rasa	Tekstur	Warna	Aroma
Classic	4,3	4,3	4,4	4,1
Green Garden	4,0	4,1	4,2	3,8
Spicy Local	4,5	4,2	4,3	4,2
Rata-rata	4,27	4,20	4,30	4,03

Berdasarkan data pada Tabel 3, varian *Spicy Local* memperoleh skor tertinggi pada parameter rasa, yaitu sebesar 4,5. Tingginya penilaian tersebut didasari oleh preferensi panelis terhadap kombinasi cita rasa gurih keju, sensasi pedas khas sambal matah, serta penguatan aroma daun kemangi. Sementara itu, varian *Classic* mendominasi pada parameter tekstur dengan perolehan skor 4,3, yang diatributkan pada konsistensi adonan yang seimbang tanpa adanya kontribusi kadar air berlebih dari bahan sayuran segar. Sebaliknya, varian *Green Garden* mencatatkan skor terendah pada parameter aroma, yakni sebesar 3,8, yang diindikasikan bersumber dari karakteristik aroma sayuran bayam yang cenderung dominan sehingga kurang disukai oleh beberapa panelis. Kendati demikian, secara keseluruhan, seluruh varian produk PIZTALA mampu melampaui ambang batas skor rata-rata 4,0 (kategori “suka”), yang secara empiris mengonfirmasi tingkat penerimaan konsumen yang sangat positif terhadap inovasi produk pangan fungsional ini.

Dampak Ekonomi dan Keberlanjutan

Setelah pelatihan selesai, tim melakukan survei lanjutan untuk mengevaluasi minat peserta dalam merintis kegiatan wirausaha. Sebanyak 12 dari 15 peserta (80%) menyatakan berminat menjadikan PIZTALA sebagai usaha sampingan, baik melalui sistem *pre-order* maupun dengan menjalin kerja sama bersama kafe lokal. Berdasarkan hasil analisis finansial, estimasi biaya produksi per porsi pizza (ukuran personal) berkisar

antara Rp12.000 hingga Rp15.000, dengan tingkat harga jual Rp18.000 hingga Rp25.000, sehingga menghasilkan margin keuntungan sekitar 40–50%. Selama satu minggu masa pendampingan, para peserta secara kolektif berhasil memasarkan 45 porsi pizza dan meraup pendapatan kotor sebesar Rp1.080.000. Apabila setiap peserta konsisten menjual 5 porsi pizza per minggu, proyeksi tambahan pendapatan per peserta mencapai Rp240.000–Rp300.000 per bulan. Keberhasilan tersebut memperkuat temuan Ayustin et al. (2024), yang menyatakan bahwa program pelatihan pengolahan pangan lokal berpotensi besar menjadi sumber penghasilan tambahan yang menjanjikan bagi kelompok ibu-ibu PKK.

Di sisi lain, tantangan utama yang teridentifikasi dalam upaya keberlanjutan usaha ini adalah ketergantungan pada pasokan tepung talas yang harus dibeli secara daring (*online*), karena komoditas tersebut belum tersedia secara komersial di pasar lokal, meskipun tanaman talas segar tumbuh melimpah di pekarangan warga. Sebagai langkah strategis jangka panjang, tim pengabdian merencanakan program pelatihan lanjutan terkait teknik pembuatan tepung talas secara mandiri dengan memanfaatkan alat pengering sederhana serta mesin penggiling. Inisiatif ini diharapkan mampu mengoptimalkan potensi sumber daya lokal yang ada sekaligus menekan komponen biaya produksi secara berkelanjutan.

Efektivitas Program

Keberhasilan program ini dapat dibuktikan melalui tercapainya seluruh indikator yang telah ditetapkan. Pada aspek pengetahuan, peningkatan skor dari 58% menjadi 88% ($\Delta = 30\%$) tidak hanya memenuhi target minimal 30%, tetapi juga menunjukkan bahwa metode ceramah interaktif dan demonstrasi langsung sangat efektif dalam mentransfer pemahaman tentang gizi talas dan diversifikasi pangan lokal. Capaian ini sejalan dengan peningkatan keterampilan peserta pelatihan pengolahan buah cempedak menjadi jajanan pasar bagi ibu PKK di Samarinda secara signifikan serta tingginya minat berwirausaha setelah pelatihan (Winarti, 2022). Pada aspek keterampilan, sebanyak 93% peserta mencapai kriteria baik hingga sangat baik, dengan skor rata-rata sebesar 3,68 dari skala maksimal 4. Angka ini melampaui target 75% yang ditetapkan sebelumnya, yang mengindikasikan bahwa metode pembelajaran berbasis praktik langsung (*learning by doing*) melalui tiga sesi praktik berhasil membekali peserta dengan keterampilan teknis yang aplikatif. Tingginya tingkat keberhasilan ini turut didukung oleh antusiasme peserta yang mencapai 94%, dengan tingkat kehadiran mutlak sebesar 100% selama tiga hari pelaksanaan pelatihan. Partisipasi aktif dalam sesi tanya jawab (93% peserta mengajukan pertanyaan) serta keberanian untuk mencoba secara mandiri membuktikan bahwa program ini tidak hanya meningkatkan kapasitas teknis, tetapi juga membangun motivasi internal peserta untuk mengembangkan usaha.

Dari sisi produk, inovasi PIZTALA terbukti berhasil memenuhi standar uji organoleptik dengan perolehan skor rata-rata $>4,0$ (skala 1–5) pada seluruh varian, yang menunjukkan penerimaan konsumen yang sangat baik. Di sisi lain, kandungan protein sebesar 8,7% (yang lebih tinggi dibandingkan dengan *pizza* konvensional berkisar 6–7%) dan estimasi indeks glikemik rendah (GI 48) semakin memperkuat klaim bahwa produk ini merupakan alternatif pangan fungsional berbasis lokal. Dengan demikian, seluruh indikator keberhasilan program yang mencakup aspek pengetahuan, keterampilan, antusiasme, hingga kualitas produk telah tercapai secara optimal, sehingga program ini dinyatakan efektif dalam memberdayakan ibu-ibu PKK melalui inovasi pangan sehat berbasis talas.

Perbandingan Dengan Kegiatan Serupa

Keberhasilan program PIZTALA ini sejalan dengan berbagai kegiatan pengabdian serupa yang melaporkan efektivitas pelatihan berbasis pangan lokal dalam memberdayakan kelompok ibu-ibu PKK. Pelatihan pengolahan buah cempedak menjadi jajanan pasar bagi ibu PKK di Samarinda melaporkan peningkatan keterampilan peserta yang signifikan serta tingginya minat berwirausaha setelah pelatihan (Winarti, 2022). Demikian pula, kegiatan pelatihan pembuatan olahan talas oleh mahasiswa Untag Surabaya bersama ibu-ibu PKK di Desa Kesimantengah berhasil memberikan ide usaha baru serta meningkatkan motivasi ekonomi keluarga (Apik, 2024). Selain itu, pelatihan pembuatan *vegetable abon* bagi ibu-ibu PKK di Desa Rowotengah turut menunjukkan peningkatan keterampilan peserta dalam mengolah komoditas pangan lokal menjadi produk bernilai tambah (Wulandari et al., 2025). Sementara itu, program pemberdayaan perempuan melalui inovasi pangan lokal di Desa Kajang Baru, Kabupaten Sintang, melaporkan bahwa pelatihan pengolahan pangan lokal tidak hanya meningkatkan kemampuan ibu-ibu dalam menyediakan makanan sehat dan bergizi, tetapi juga mendorong kreativitas UMKM dalam meningkatkan pendapatan keluarga (Masan et al., 2025). Perbandingan dengan berbagai kegiatan tersebut mengonfirmasi bahwa pendekatan pelatihan praktis berbasis pangan lokal merupakan strategi yang efektif dan dapat direplikasi untuk

pemberdayaan perempuan. Kekhasan program PIZTALA terletak pada inovasi produk pizza berbasis talas yang memiliki indeks glikemik rendah, sebuah keunggulan spesifik yang belum pernah dilaporkan dalam kegiatan pengabdian serupa sebelumnya. Dengan demikian, program ini tidak hanya memvalidasi temuan kegiatan pengabdian lain, tetapi juga memperluas cakupan inovasi pangan fungsional berbasis komoditas lokal.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Pelatihan pembuatan pizza tepung talas (PIZTALA) terbukti meningkatkan pengetahuan ibu-ibu PKK tentang pangan lokal sehat serta membekali mereka dengan keterampilan pembuatan produk dengan kriteria baik hingga sangat baik. Hasil kegiatan juga menunjukkan bahwa antusiasme para peserta untuk berwirausaha cukup tinggi. Dari segi kualitas, produk PIZTALA mengandung kadar protein sebesar 8,7% dan indeks glikemik rendah (estimasi GI 48), serta dinilai baik dari segi rasa, tekstur, warna, dan aroma. Secara keseluruhan, kegiatan ini membuktikan bahwa pemberdayaan masyarakat melalui inovasi kuliner berbasis talas lokal efektif mendukung diversifikasi pangan, ketahanan pangan, dan peningkatan ekonomi rumah tangga.

Saran

Tim merekomendasikan pelatihan lanjutan pembuatan tepung talas secara mandiri agar peserta tidak bergantung pada pemasok eksternal dan dapat menekan biaya produksi. Selain itu, pemerintah desa dan dinas ketahanan pangan diharapkan dapat memfasilitasi pemasaran produk melalui bazar, kantin sekolah, atau kafe desa. Pendampingan kewirausahaan secara berkala, minimal selama enam bulan, juga diperlukan untuk memastikan keberlanjutan usaha, disertai sosialisasi kepada calon konsumen mengenai keunggulan PIZTALA sebagai alternatif pangan berbasis lokal.

Pernyataan Terkait Penggunaan *Generative AI*

Penulis menggunakan model generative AI (ChatGPT-4) untuk membantu perbaikan tata bahasa dan penyusunan alur kalimat. Seluruh hasil dari AI telah diteliti dan disunting kembali oleh penulis. Akurasi data serta substansi isi naskah sepenuhnya menjadi tanggung jawab penulis.

DAFTAR REFERENSI

- Apik., A. (2024, Januari 22). Ajak Ibu PKK berwirausaha, mahasiswa Untag Surabaya lakukan pelatihan pembuatan olahan talas. *Kompasiana*. <https://www.kompasiana.com/athena13959/65ad6861c57afb222d3f9a44/ajak-ibu-pkk-berwirausaha-mahasiswa-untag-surabaya-lakukan-pelatihan-pembuatan-olahan-talas>
- Ayustin, F. D., Rahmawati, R., Aini, K. N., Wangi, N. B. S., & Rohim, A. (2024). Pelatihan pembuatan donat labu kuning untuk pemberdayaan ibu-ibu PKK. *Lumbung Inovasi: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 9(2), 181–190. <https://doi.org/10.36312/linov.v9i2.1834>
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2022). Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 1 Tahun 2022 tentang pengawasan klaim pada label dan iklan pangan olahan. <https://jdih.pom.go.id/download/rule/1341/1/2022/Peraturan%20Badan%20Pengawas%20Obat%20dan%20Makanan%20Nomor%201%20Tahun%202022%20tentang%20Pengawasan%20Klaim%20pada%20Label%20dan%20Iklan%20Pangan%20Olahan>
- Ferdaus, M. J., Chukwu-Munsen, E., Foguel, A., & da Silva, R. C. (2023). Taro roots: An underexploited root crop. *Nutrients*, 15(15), 3337. <https://doi.org/10.3390/nu15153337>
- Fitri, A. N. (2023, Februari 24). Konsumsi terigu naik, Cerestar Indonesia (TRGU) optimistis penjualan terkerek di 2023. *Kontan*. <https://amp.kontan.co.id/news/konsumsi-terigu-naik-cerestar-indonesia-trgu-optimistis-penjualan-terkerek-di-2023>
- Hussain, J., Rehman, N. U., Khan, A. L., Hamayun, M., Hussain, S. M., & Shinwari, Z. K. (2010). Proximate and essential nutrients evaluation of selected vegetables species from Kohat region, Pakistan. *Pakistan Journal of Botany*, 42(4), 2847-2855. https://www.pakbs.org/pjbot/paper_details.php?id=2430
- Kabarpangan. (2025, September 27). Bogor punya pizza dari talas kimpul, Bali mulai angkat tepung talas togog. <https://www.kabarpangan.com/komoditas/2601648786/bogor-punya-pizza-dari-talas-kimpul-bali-mulai-angkat-tepung-talas-togog>

- Masan, L., Amartani, R., & Sardi, A. (2025). Gerakkan meja sehat melalui inovasi pangan lokal dalam upaya pencegahan stunting dengan pemberdayaan perempuan di Desa Kajang Baru Kabupaten Sintang. *Prosiding Seminar Nasional Pengabdian kepada Masyarakat*, 6(1), SNPPM2025EK-122 - SNPPM2025EK-138. <https://journal.unj.ac.id/unj/index.php/snppm/article/view/62728>
- Parawansyah, K. I., Afrilia, A. N., Aini, K. N., & Rohim, A. (2024). Pemberdayaan dan pelatihan pembuatan hantaran pada ibu-ibu PKK di Desa Bandungsari Kecamatan Sukodadi Lamongan. *Jurnal Bakti Kita*, 5(1), 128–139. <https://doi.org/10.52166/baktikita.v5i1.6279>
- Sukanto, Arrohman, J., & Sudiyono. (2020). Substitusi terigu dengan tepung jagung dan tapioka dalam pembuatan mie instan protein tinggi: Kajian dari penambahan soy protein isolate (SPI) dan Na-alginat. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 11(2), 108–117 <https://doi.org/10.35891/tp.v11i2.2165>
- Winarti, H. T., Mustangin, Aulia, E. H., & Alya, N. (2022). Pelatihan keterampilan pengolahan buah cempedak untuk jajanan pasar bagi Ibu PKK RT 03 Mugirejo. *International Journal of Community Service Learning*, 6(2), 167–174. <https://doi.org/10.23887/ijcs.v6i2.45080>
- Wulandari, D., Muflihati, I., & Aini, A. N. (2025). Pelatihan pembuatan vegetable abon bagi Ibu-Ibu PKK Desa Rowotengah, Tembalang. *Jurnal Pengabdian dan Peningkatan Mutu Masyarakat (JANAYU)*, 6(4), 262–271. <https://doi.org/10.22219/janayu.v6i4.42205>