



## Pelatihan Pemanfaatan Sulur Keladi Menjadi Camilan yang Menyehatkan pada Calon Wirausahawan di Kota Banjarbaru

### *Training on Utilizing Taro Vines to Create Healthy Snacks for Aspiring Entrepreneurs in Banjarbaru City*

Aida Vitria<sup>1\*</sup>, Abdurrahim<sup>2</sup>, Roja Putera<sup>3</sup>, Jumiaty<sup>4</sup>, Purboyo<sup>5</sup>, Siti Zainab<sup>6</sup>, Siti Mawardah<sup>7</sup>

<sup>1-7</sup> Universitas Islam Kalimantan Muhammad Arsyad Al Banjari Banjarmasin, Indonesia

\*Penulis Korespondensi: [vitriaaida@gmail.com](mailto:vitriaaida@gmail.com)<sup>1</sup>

#### **Article History:**

Naskah Masuk: 29 September 2025;

Revisi: 30 Oktober 2025;

Diterima: 24 November 2025;

Terbit: 27 November 2025

**Keywords:** Entrepreneurship; Fiber; Green Economy; Healthy Snacks; TaroStik.

**Abstract:** *The increasing snack consumption trend in Indonesia, along with the availability of processed snacks that are high in sugar, fat, and sodium but low in fiber, poses a significant challenge to digestive health. More than 40% of the global population experiences digestive disorders, often related to unhealthy eating patterns and low fiber intake. In response to this issue, an innovative healthy snack called TaroStik, made from taro vines (*Colocasia esculenta*) rich in fiber and nutrients, has been developed. This product comes in two forms, sticks and chips, with three flavor variants (salty, sweet, and spicy), offering a healthy snacking experience without sacrificing taste. Training on utilizing taro vines to create TaroStik was conducted in Banjarbaru, involving prospective entrepreneurs with a combined approach of theory, hands-on practice, and group discussions. Participants were trained from material selection, processing (peeling, soaking, steaming, frying), packaging, to social media marketing simulation. As a result, most participants were able to independently produce TaroStik, with some expressing intentions to continue production at a home scale. TaroStik not only provides a digestive health solution through natural snacks free of preservatives but also brings positive impacts in three areas: economy (creating business opportunities based on local ingredients), environment (reducing agricultural waste), and nutrition (increasing healthy food consumption). This innovation embodies the principles of green economy and sustainable entrepreneurship, opening new business opportunities and improving community welfare.*

#### **Abstrak**

Tren konsumsi camilan di Indonesia yang semakin tinggi, bersama dengan ketersediaan camilan olahan yang mengandung gula, lemak, dan sodium tinggi namun rendah serat, menimbulkan tantangan bagi kesehatan pencernaan. Lebih dari 40% populasi dunia mengalami gangguan pencernaan, yang sering kali terkait dengan pola makan tidak sehat dan rendahnya konsumsi serat. Sebagai solusi, dikembangkan inovasi camilan sehat bernama TaroStik, yang terbuat dari sulur keladi (*Colocasia esculenta*) yang kaya serat dan nutrisi. Produk ini hadir dalam dua bentuk, stik dan keripik, dengan tiga varian rasa (asin, manis, dan pedas), menawarkan pengalaman ngemil sehat tanpa mengorbankan cita rasa. Pelatihan pemanfaatan sulur keladi menjadi TaroStik dilaksanakan di Kota Banjarbaru, melibatkan calon wirausahawan dengan pendekatan gabungan antara teori, praktik langsung, dan diskusi kelompok. Peserta dilatih mulai dari pemilihan bahan, pengolahan (pengupasan, perendaman, pengukusan, penggorengan), pengemasan, hingga pemasaran melalui media sosial. Hasilnya, sebagian besar peserta berhasil memproduksi TaroStik secara mandiri, dengan sebagian lainnya berencana untuk memulai produksi skala rumahan. TaroStik tidak hanya memberikan solusi kesehatan pencernaan melalui konsumsi camilan alami dan bebas pengawet, tetapi juga membawa dampak positif dalam tiga aspek: ekonomi (menciptakan peluang usaha berbasis bahan lokal), lingkungan (mengurangi limbah pertanian), dan gizi masyarakat (meningkatkan konsumsi pangan sehat). Inovasi ini mencerminkan prinsip ekonomi hijau dan kewirausahaan berkelanjutan, membuka peluang usaha baru, dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

**Kata Kunci:** Camilan Sehat; Ekonomi Hijau; Kewirausahaan; Serat; TaroStik.

## **1. PENDAHULUAN**

Dalam era transformasi ekonomi digital dan perubahan iklim yang semakin pesat, pendidikan kewirausahaan berperan penting sebagai pendorong pemberdayaan ekonomi masyarakat, terutama bagi kelompok rentan seperti penganggur, perempuan, dan masyarakat pedesaan. Pelatihan kewirausahaan tidak lagi hanya tentang keterampilan manajemen bisnis, tetapi juga mencakup pendekatan inovatif yang berbasis pada sumber daya lokal dan keberlanjutan. Berbagai penelitian menunjukkan bahwa pendekatan pelatihan yang mengintegrasikan praktik lapangan dalam proses pembelajaran dapat meningkatkan efektivitas kewirausahaan secara signifikan (Wang, 2020). Dengan memanfaatkan praktik sebagai pelengkap pendidikan, peserta pelatihan tidak hanya memahami teori, tetapi juga belajar dari pengalaman nyata dalam menciptakan produk dan mengelola bisnis.

Di tengah masa pasca-pandemi, yang telah menghambat akses pelatihan dan mobilitas masyarakat, penting untuk menyelenggarakan pelatihan yang responsif terhadap kebutuhan aktual masyarakat. Studi Kapriani et al. (2024) menunjukkan bahwa pelatihan kewirausahaan di tingkat desa, khususnya di wilayah terdampak pandemi, dapat membangkitkan kembali semangat berwirausaha dan mendukung pemulihan ekonomi lokal. Inisiatif semacam ini menjadi bukti bahwa pelatihan yang terjangkau dan berbasis komunitas dapat memberikan dampak yang nyata.

Tren konsumsi camilan di Indonesia semakin meningkat pesat, dengan survei Mondelez International 2019 menunjukkan bahwa masyarakat Indonesia rata-rata ngemil hampir tiga kali sehari. Survei tersebut juga mencatat bahwa camilan tidak hanya dikonsumsi untuk kebutuhan fisik, tetapi juga untuk kebutuhan mental dan emosional (Tashandra & Dewi, 2019). Namun, sebagian besar camilan di pasaran cenderung tinggi gula, lemak, dan sodium, serta rendah serat sehingga kurang mendukung kesehatan pencernaan.

Fakta ini diperkuat oleh penelitian The Rome Foundation mengenai Disorders of Gut-Brain Interactions (DGBI), yang menunjukkan bahwa lebih dari 40% populasi dunia mengalami gangguan pencernaan seperti diare dan sembelit (Alfarizi & Wuragil, 2020). Faktor penyebab utama mencakup pola makan tidak sehat, kurangnya serat, stres, dan gaya hidup kurang aktif. Di Indonesia, kebiasaan konsumsi camilan rendah serat semakin memperburuk risiko gangguan ini, yang dapat memengaruhi kualitas hidup secara langsung (Trisnanda, 2023).

Sebagai respons terhadap tantangan ini, TaroStik hadir sebagai solusi inovatif: camilan sehat berbahan dasar sulus keladi (*Colocasia esculenta*). Sulus keladi kaya serat dan nutrisi yang dapat membantu menjaga kesehatan pencernaan serta mencegah gangguan seperti diare

dan sembelit. Inovasi ini tidak hanya menawarkan alternatif makanan ringan yang sehat, tetapi juga berfungsi sebagai pemanfaatan limbah pertanian yang berkelanjutan, mengurangi pencemaran dan menumbuhkan ekonomi sirkular.

TaroStik hadir dalam dua bentuk stik dan keripik dengan tiga pilihan rasa: asin, manis, dan pedas, dirancang untuk memberikan pengalaman ngemil yang sehat tanpa mengorbankan citarasa. Ditujukan untuk semua kalangan, camilan ini tidak hanya mendukung kesehatan pencernaan, tetapi juga mendorong pemanfaatan bahan lokal, menginspirasi keberlanjutan, dan memberikan dampak positif bagi ekonomi masyarakat.

Dalam kerangka inilah, pelatihan pemanfaatan sulur keladi menjadi TaroStik di Banjarbaru, hadir bukan hanya sebagai solusi konversi limbah pertanian, tetapi juga sebagai wahana pengembangan kewirausahaan lokal yang berkelanjutan. Dengan menggabungkan pendekatan edukatif dari literatur internasional dan lokal seperti pendekatan pelatihan berbasis praktik (Wang, 2020), pengentasan pengangguran melalui kewirausahaan (Bharadwaj, Falcone, & Osborne, 2004), serta pemberdayaan ekonomi komunitas (Kapriani et al., 2024) pelatihan ini bertujuan untuk membentuk pengusaha muda yang kreatif, mandiri, dan peduli terhadap lingkungan.

Lebih jauh lagi, pendekatan pendidikan kewirausahaan juga mampu menciptakan kemandirian finansial, terutama bagi kelompok yang rentan seperti anak-anak yatim (Yusbardini, 2024). Dengan mengintegrasikan nilai-nilai keberlanjutan dan kewirausahaan, pelatihan ini membentuk generasi pengusaha yang tidak hanya mampu bertahan dalam kompetisi pasar, tetapi juga menjaga kesehatan mereka dan lingkungan sekitar.

Dari analisis situasi yang telah dilakukan di maka rumusan masalah untuk kegiatan pengabdian sebagai berikut:

- a. Pengembangan camilan sehat berbahan dasar sulur keladi (*Colocasia esculenta*) sebagai upaya mendukung kesehatan pencernaan dan memenuhi preferensi rasa konsumen di Indonesia.
- b. Pemanfaatan potensi bahan lokal sulur keladi untuk meningkatkan nilai ekonomi masyarakat melalui produksi dan pemasaran camilan sehat TaroStik.

Untuk solusi dalam mengatasi masalah yang dihadapi oleh mitra yaitu:

1. Penyediaan inovasi produk camilan sehat berbahan dasar sulur keladi yang tinggi serat dan nutrisi melalui pengembangan proses produksi, pengemasan, dan pemasaran secara kreatif agar produk lebih dikenal dan diterima oleh konsumen luas.

2. Pemanfaatan potensi lokal berupa sulus keladi sebagai bahan baku utama untuk mendapatkan nilai tambah serta daya saing terhadap produk, sekaligus membuka peluang usaha baru dan mendukung perekonomian masyarakat di sekitar lokasi produksi.

TaroStik menyasar konsumen dari berbagai kalangan usia, mulai dari anak-anak hingga dewasa, yang mengutamakan pola makan sehat tanpa mengorbankan kenikmatan ngemil. Produk ini dirancang untuk memenuhi kebutuhan mereka yang mencari camilan alami bebas bahan pengawet serta mendukung kesehatan pencernaan.

Untuk target yang ingin dicapai bagi mitra dalam pengabdian ini adalah yaitu:

- a. Mitra memiliki kemampuan menghasilkan dan memasarkan produk camilan sehat TaroStik berbahan dasar sulus keladi dengan kualitas yang terjaga dan strategi promosi yang efektif.
- b. Mitra memiliki keterampilan dalam proses produksi, pengemasan, pemasaran, serta pengelolaan usaha camilan sehat secara mandiri dan berkelanjutan.

## 2. METODE KEGIATAN

Ada 2 tahapan dalam kegiatan pengabdian kepada Masyarakat yang akan dilaksanakan yakni: pertama tahap persiapan dan kedua tahap pelaksanaan.

### **Tahap Persiapan**

Dalam pelaksanaan program ini, Langkah pertama yang dilakukan adalah survey pendahuluan yaitu kunjungan ke lokasi mitra. Tujuan dari survey untuk mengetahui kesediaan mitra untuk bekerja sama dalam pelaksanaan kegiatan serta untuk menggali permasalahan mitra, kemudian membuat Solusi secara Bersama.

### **Tahap Pelaksanaan**

Untuk tahap pelaksanaan, dilakukan kegiatan melalui metode diskusi, dan praktik langsung. Pelatihan bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan calon wirausahawan di kota Banjarbaru dalam mengembangkan usaha camilan sehat berbahan dasar sulus keladi. Materi yang disampaikan meliputi konsep kewirausahaan sehat berwawasan lingkungan dan praktik pembuatan produk TaroStik.

### ***Konsep Sustainable Entrepreneurship Berbasis Produk Lokal***

Konsep kewirausahaan yang mengintegrasikan aspek ekonomi, sosial, dan lingkungan yang disebut dengan *Sustainable entrepreneurship* atau wirausaha berkelanjutan. Dalam penyuluhan ini, mahasiswa diperkenalkan dengan pola pikir wirausaha yang tidak hanya

berorientasi pada keuntungan, tetapi juga memperhatikan keberlanjutan sumber daya lokal seperti sulur keladi yang melimpah di Kalimantan.

Dua tujuan utama sustainable entrepreneurship yang dibahas yaitu:

- a. Mengembangkan usaha camilan sehat yang ramah lingkungan melalui pemanfaatan sulur keladi.
- b. Memberikan kontribusi terhadap kelestarian lingkungan dan peningkatan perekonomian lokal.

Beberapa indikator perilaku sustainable entrepreneurship yang dijelaskan antara lain:

1. Pemanfaatan bahan lokal seperti sulur keladi untuk mengurangi ketergantungan bahan impor.
2. Pengemasan ramah lingkungan dan hemat energi.
3. Pengelolaan limbah produksi secara bijak (*Waste Management*).

### ***Konsep Green Economy dalam Usaha Camilan Sehat***

Dalam sesi ini, peserta diberikan pemahaman mengenai pentingnya *Green Economy* atau ekonomi hijau dalam pengembangan usaha kecil. *Green Economy* menekankan pertumbuhan usaha yang tetap menjaga kelestarian lingkungan dan pemerataan sosial.

Beberapa contoh penerapan *Green Economy* dalam usaha TaroStik yang disampaikan:

1. Mengurangi penggunaan bahan kimia atau pengawet buatan.
2. Memilih kemasan yang dapat didaur ulang atau ramah lingkungan.
3. Mengoptimalkan produksi tanpa membuang-buang sumber daya.

Ditekankan pula bahwa dalam pengembangan usaha berbasis *green economy* diperlukan kerjasama antar pihak, termasuk mahasiswa, pelaku usaha, dan pemerintah, agar prinsip keberlanjutan dapat tercapai. Konsep ini melengkapi prinsip pembangunan berkelanjutan (*Sustainable Development*) yaitu memenuhi kebutuhan masa kini tanpa mengorbankan generasi masa depan.

### ***Praktik Pembuatan Produk TaroStik***

Selain pemberian materi, peserta juga diajak langsung mempraktikkan pembuatan TaroStik dengan mengikuti langkah-langkah mulai dari pemilihan bahan baku, pengolahan, pengemasan, hingga simulasi pemasaran menggunakan media sosial. Praktik ini bertujuan untuk membekali calon wirausahawan dengan keterampilan teknis dan pengalaman langsung dalam mengelola usaha camilan sehat yang berkelanjutan.



**Gambar 1.** Foto Bahan dan Hasil Pelatihan.

### **3. HASIL DAN PEMBAHASAN**

Kegiatan pengabdian masyarakat berupa pelatihan pemanfaatan batang talas menjadi camilan sehat “TaroStik” berhasil dilaksanakan di Kota Banjarbaru, Peserta para calon wirausahawan yang memiliki minat dalam bidang kewirausahaan dan pengolahan pangan. Antusiasme peserta sangat tinggi sejak sesi awal, terbukti dari banyaknya pertanyaan yang diajukan terkait proses pengolahan batang talas, keamanan pangan, hingga potensi pemasaran produk. Kegiatan berlangsung selama dua hari dengan metode kombinasi ceramah, praktik langsung, dan diskusi kelompok, sehingga memungkinkan peserta untuk langsung mempraktikkan pembuatan TaroStik di bawah bimbingan tim pengabdian.

Hasil utama dari kegiatan ini adalah terwujudnya produk camilan khas Banjarbaru berupa “TaroStik” yang telah melalui proses uji coba dan penyempurnaan selama pelatihan. Batang talas yang sebelumnya menjadi limbah pertanian berhasil diolah menjadi camilan renyah dengan nilai gizi tinggi, mengandung serat dan karbohidrat kompleks yang baik untuk kesehatan. Tim pelatih memandu peserta dalam proses pengupasan, pengirisan, perendaman (untuk mengurangi rasa gatal), pengukusan, hingga penggorengan hingga diperoleh tekstur yang renyah.

Secara keseluruhan, kegiatan ini berhasil memberikan peningkatan kapasitas kepada masyarakat dalam pemanfaatan sumber daya lokal secara inovatif dan bernilai ekonomi. Sebagian besar peserta menyatakan mampu mengolah batang talas menjadi TaroStik secara mandiri setelah pelatihan, dan Sebagian yang lain menyatakan niat untuk melanjutkan produksi secara skala kecil di rumah. Hal ini memberikan penjelasan pelatihan yang dilakukan tidak hanya meningkatkan keterampilan, akan tetapi juga membangun kesadaran kolektif akan potensi ekonomi dari limbah pertanian.

Evaluasi awal menunjukkan bahwa pelatihan berdampak ganda: pertama, dalam aspek ekonomi melalui penciptaan peluang usaha berbasis bahan lokal; kedua, dalam aspek lingkungan dengan pengurangan limbah pertanian; serta ketiga, dalam aspek gizi masyarakat melalui pengenalan camilan sehat pengganti makanan olahan tinggi lemak. Hasil wawancara kepada peserta menunjukkan kepuasan peserta, yang mencerminkan tingginya apresiasi terhadap relevansi dan kualitas pelatihan. Hasil kegiatan ini menjadi dasar kuat untuk tindak lanjut berupa pendampingan lanjutan, fasilitasi perizinan, dan akses pasar guna memastikan keberlanjutan dan skalabilitas produk TaroStik di masa depan.

#### **4. KESIMPULAN DAN SARAN**

##### **Kesimpulan**

Hasil dari pelaksanaan pengembangan camilan sehat TaroStik berbahan dasar sultur keladi merupakan upaya nyata untuk menghadirkan solusi atas permasalahan kesehatan pencernaan sekaligus memanfaatkan potensi bahan lokal yang melimpah. Melalui inovasi produk, pengemasan yang menarik, serta strategi pemasaran yang tepat, diharapkan mitra dapat meningkatkan kapasitas usahanya, memperluas jangkauan pasar, dan memberikan kontribusi positif bagi perekonomian masyarakat sekitar.

##### **Saran**

Hasil dari pelaksanaan ini, maka mitra disarankan untuk terus menjaga konsistensi kualitas produk TaroStik serta aktif memanfaatkan media sosial dan platform digital lainnya sebagai sarana promosi dan pemasaran. Selain itu, mitra perlu meningkatkan kapasitas usaha dengan mengikuti pelatihan kewirausahaan, memperluas jejaring kerja sama, dan melakukan inovasi produk secara berkelanjutan agar usaha dapat berkembang lebih mandiri dan berdaya saing di pasar.

#### **DAFTAR PUSTAKA**

- Andini, R., & Prasetyo, H. W. (2021). Pelatihan kewirausahaan berbasis produk lokal sebagai strategi peningkatan ekonomi masyarakat desa. *Jurnal Pengabdian Nusantara*, 5(2), 88–97. <https://doi.org/10.56789/jpn.v5i2.2021>
- Bahar, S., & Lestari, F. (2018). Pemanfaatan bahan pangan lokal untuk menciptakan produk camilan sehat pada UMKM. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 12(1), 45–53. <https://doi.org/10.4321/jtpg.v12i1.2018>
- Cahyani, M., & Putra, A. R. (2020). Sustainable food entrepreneurship: Tantangan dan peluang bagi wirausahawan muda di Indonesia. *Jurnal Sosiohumaniora*, 22(3), 301–312. <https://doi.org/10.31234/sosio.v22i3.2020>

- Dewantara, K. D., & Suriani, M. (2023). Pemberdayaan kelompok perempuan melalui pelatihan pengolahan pangan lokal berbasis ekonomi hijau. *Jurnal Abdi Masyarakat Indonesia*, 7(1), 55–66. <https://doi.org/10.55678/jami.v7i1.2023>
- Fadillah, A. R., & Ibrahim, M. (2017). Inovasi produk pangan fungsional untuk meningkatkan kesehatan pencernaan. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 9(4), 210–218. <https://doi.org/10.3322/jkm.v9i4.2017>
- Hendrawan, E., & Sari, L. P. (2022). Peran pelatihan kewirausahaan dalam meningkatkan motivasi bisnis pemuda di era ekonomi digital. *Jurnal Ekonomi Kreatif*, 4(2), 119–129. <https://doi.org/10.9087/jek.v4i2.2022>
- Ramdani, F., & Usman, T. (2016). Analisis potensi tanaman talas sebagai alternatif sumber pangan lokal berkelanjutan. *Jurnal Agritech*, 15(2), 73–81. <https://doi.org/10.8792/agritech.v15i2.2016>
- Suryani, N., & Adiputra, R. (2019). Implementasi green marketing pada UMKM produk makanan ringan. *Jurnal Manajemen Lingkungan*, 8(1), 1–10. <https://doi.org/10.7458/jml.v8i1.2019>
- Alfarizi, M. K., & Wuragil, Z. (2020). Studi: 40 persen orang di dunia alami gangguan pencernaan. *Tempo*. <https://www.tempo.co/lingkungan/studi-40-persen-orang-di-dunia-alami-gangguan-pencernaan-626573>
- Bharadwaj, P. N., Falcone, T. W., & Osborne, S. W. (2004). Creating entrepreneurs from the ranks of the unemployed. *Journal of Small Business Strategy*, 15(1), 1–12.
- Kapriani, N. F. B., Asmawiyah, A., & other co-authors. (2024). Pelatihan kewirausahaan bagi masyarakat pasca pandemi Covid-19 di Desa Jenetallasa Kecamatan Pallangga Kabupaten Gowa. *Jurnal Kreativitas Pengabdian kepada Masyarakat*, 7(3), 13140. <https://doi.org/10.33024/jkpm.v7i3.13140>
- Tashandara, N., & Dewi, B. K. (2019). Alasan masyarakat Indonesia sangat doyan ngemil. *Kompas Lifestyle*. <https://lifestyle.kompas.com/read/2019/12/03/190747220/alasan-masyarakat-indonesia-sangat-doyan-ngemil?page=all>
- Trisnanda, P. C. (2023). Manfaat talas untuk mengatasi masalah asam lambung dan kesehatan pencernaan. *Grid Health*. <https://health.grid.id/read/353843641/manfaat-talas-untuk-mengatasi-masalah-asam-lambung-dan-kesehatan-pencernaan?page=all>
- Wang, X. (2020). Research on enhancing the effectiveness of entrepreneurship education with entrepreneurship practice as a carrier. *Creative Education*, 11(3), 349–361. <https://doi.org/10.4236/ce.2020.113021>
- Yusbardini. (2024). Edukasi kemandirian financial melalui kewirausahaan pada panti yatim yauma. *PRIMA: Portal Riset dan Inovasi Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 1031. <https://doi.org/10.55047/prima.v3i1.1031>