



Aneka Olahan Pangan Talas Beneng (*Xanthosoma undipes* K. Koch) Sebagai Pangan Sehat Bebas Gluten dan Kasein

*Various Processed Foods from Beneng Taro (*Xanthosoma undipes* K. Koch) as Healthy Foods Free of Gluten and Casein*

Sayidatul Maslahah¹, Zidan Ramzy^{2*}, Yunita Dwi Pebri Arini³, Sulastri Juliyah⁴, Talitha Fawnia⁵, Mita Yuni Saputri⁶, Sekar Ayu Septia Ningrum⁷

¹⁻⁷ Program Studi Pendidikan Khusus, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Sultan Ageng Tirtayasa Serang Banten, Indonesia

*Penulis Korespondensi : 2287220054@untirta.ac.id

Riwayat Artikel:

Naskah Masuk: 10 Juni 2025;

Revisi: 03 Agustus 2025;

Diterima: 16 September 2025;

Terbit: 25 November 2025;

Keywords: Food security; Gluten-free; Inclusive education; Local Food; Talas Beneng.

Abstract: This community service activity focuses on the utilization of Talas Beneng (*Xanthosoma undipes* K. Koch), a tuberous plant native to Banten Province, as a healthy alternative food source free from gluten and casein. The program was implemented through the Holistic School Field Introduction (PLP) by students from Sultan Ageng Tirtayasa University at State Special School 02 Serang City. The method employed was qualitative, with a direct practice approach through training in preparing various processed products based on talas beneng, such as steamed cakes, brownies, cookies, and sticks. The activity involved three intellectually disabled students from junior and senior high school levels, along with PLP students and a culinary arts teacher. The primary objectives of the program were to enhance life skills, independence, and awareness of the importance of diversifying healthy local food sources. The results indicate an improvement in participants' abilities to recognize local food ingredients, process them into nutritionally valuable products, and strengthen collaboration between universities and schools in inclusive education. This program demonstrates that the utilization of local food resources can serve as an effective strategy to support food security, social empowerment, and holistic education..

Abstrak.

Kegiatan pengabdian masyarakat ini berfokus pada pemanfaatan Talas Beneng (*Xanthosoma undipes* K. Koch), tanaman umbi-umbian khas Provinsi Banten, sebagai alternatif sumber pangan sehat bebas gluten dan kasein. Program ini dilaksanakan melalui Pengenalan Lapangan Persekolahan (PLP) Holistik mahasiswa Universitas Sultan Ageng Tirtayasa di Sekolah Khusus Negeri 02 Kota Serang. Metode yang digunakan adalah kualitatif dengan pendekatan praktik langsung melalui pelatihan pembuatan berbagai olahan berbahan dasar talas beneng, seperti kue kukus, brownies, kue kering dan stik. Kegiatan ini melibatkan tiga siswa tunagrahita jenjang SMP dan SMA bersama mahasiswa PLP dan guru tata boga. Tujuan utama program ini adalah meningkatkan keterampilan hidup, kemandirian, serta kesadaran akan pentingnya diversifikasi pangan lokal yang sehat. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan kemampuan peserta dalam mengenali bahan pangan lokal, mengolahnya menjadi produk bernilai gizi, serta memperkuat kolaborasi antara perguruan tinggi dan sekolah dalam pendidikan inklusif. Program ini membuktikan bahwa pemanfaatan sumber daya pangan lokal dapat menjadi strategi efektif untuk mendukung ketahanan pangan, pemberdayaan sosial, dan pendidikan holistik.

Kata kunci: Bebas Gluten; Ketahanan Pangan; Pangan Lokal; Pendidikan Inklusif; Talas Beneng.

1. LATAR BELAKANG

Di tengah tantangan ketahanan pangan global, pemanfaatan bahan pangan lokal semakin krusial untuk mendukung pola makan yang sehat dan inklusif. Talas Beneng (*Xanthosoma undipes* K. Koch), umbi khas dari Provinsi Banten, muncul sebagai pilihan unggul sebagai sumber karbohidrat alternatif yang bebas gluten dan kasein (Pancasasti & Ranthi, 2013). Umbi ini kaya nutrisi, dengan kandungan serat tinggi yang bermanfaat untuk pencernaan, serta antioksidan, vitamin C, vitamin B kompleks, zat besi, dan kalium yang membantu mengatur tekanan darah, mencegah anemia, dan mendukung sistem imun. Talas Beneng dapat diolah menjadi tepung yang fleksibel untuk berbagai produk seperti kue kukus, cookies, dan camilan lainnya, sehingga ideal bagi individu dengan celiac disease, autisme, atau intoleransi susu, sekaligus mengurangi ketergantungan pada tepung impor. Meski demikian, pemanfaatan optimalnya masih terbatas di masyarakat, khususnya di kelompok rentan seperti anak tunagrahita yang membutuhkan pendekatan pendidikan khusus.

Program pengabdian masyarakat melalui Pengenalan Lapangan Persekolahan (PLP) Holistik mahasiswa menjadi wadah efektif untuk menggabungkan pendidikan, praktik kuliner, dan pemberdayaan komunitas (Pratiwi, 2020; Harjanti, 2021). Di Indonesia, PLP Holistik telah diterapkan di berbagai universitas untuk membangun kompetensi calon pendidik dalam konteks inklusif, termasuk integrasi bahasa Inggris akademik serta teknologi digital (Yuliana & Astuti, 2022; Sutrisno & Yuniarti, 2021). Pendekatan ini sangat relevan untuk anak berkebutuhan khusus di Sekolah Khusus (SKh), di mana pelatihan praktis dapat meningkatkan keterampilan hidup, seperti pengolahan makanan sehat dan perilaku higienis (Sari & Marlina, 2019; Hidayat & Wulandari, 2020; Amalia & Putri, 2021). Kegiatan ini selaras dengan upaya diversifikasi pangan nasional, di mana berbagai penelitian menekankan pentingnya pemanfaatan pangan lokal sebagai substitusi gandum (Wulandari & Apriani, 2018; Suhargo, 2020).

Kegiatan pengelolaan tepung talas beneng yang dilakukan oleh peserta didik tunagrahita di SKh Negeri 02 Kota Serang memberikan berbagai manfaat yang signifikan, baik dari sisi pendidikan, sosial, ekonomi, maupun pengembangan potensi diri siswa, hal ini sejalan dengan penelitian terkait keterampilan hidup menurut (Kurniawati, F., & Sari, D. P. (2019). Talas beneng, yang merupakan tanaman khas daerah Banten, memiliki potensi besar untuk diolah menjadi berbagai produk makanan bernilai jual tinggi seperti bolu, cookies, dan stik. Melalui kegiatan ini, siswa tidak hanya dilatih dalam keterampilan memasak, tetapi juga dibimbing untuk memahami nilai-nilai kemandirian dan kewirausahaan.

Kegiatan ini memberikan kesempatan bagi anak-anak tunagrahita untuk belajar secara praktik melalui pendekatan pembelajaran berbasis keterampilan hidup (*life skill education*). Mereka dilatih mengenali bahan, menakar komposisi, mengaduk adonan, serta memahami proses pengolahan makanan yang higienis. Dengan kegiatan ini, proses belajar menjadi lebih konkret, menyenangkan, dan bermakna, karena mereka melihat hasil nyata dari usaha mereka sendiri. Selain itu, pembelajaran ini membantu meningkatkan fungsi kognitif dan motorik halus siswa, seperti koordinasi tangan-mata, kemampuan mengikuti instruksi, dan kepekaan terhadap tekstur serta aroma bahan makanan.

Melalui kerja sama dalam kelompok, siswa belajar berinteraksi, berkomunikasi, dan saling membantu selama proses produksi makanan. Hal ini menumbuhkan rasa tanggung jawab, solidaritas, dan empati antar teman. Bagi anak tunagrahita yang sering mengalami hambatan sosial, kegiatan seperti ini menjadi media efektif untuk meningkatkan rasa percaya diri dan kemampuan bersosialisasi di lingkungan sekolah maupun masyarakat. Kegiatan ini bertujuan untuk membantu siswa meningkatkan rasa percaya diri dan kemandirian. Dengan menghasilkan produk yang bisa dinikmati banyak orang, anak-anak tunagrahita merasa dihargai dan mampu berkontribusi.

2. BAHAN DAN METODE

Praktik pengolahan tepung talas beneng untuk anak tunagrahita diadakan pada setiap Rabu-Kamis di setiap Minggu, mulai pukul 08.30 sampai 12.00 WIB, selama bulan Oktober tahun 2025 di SKh Negeri 02 Kota Serang, dengan perencanaan dilakukan pada 25 September 2025, dan kegiatan ini berlangsung rutin setiap minggu. Tepung talas beneng sebagai bahan utama didapatkan dari kelurahan Gelam, Kecamatan Cipocok Jaya, Kota Serang, Provinsi Banten, sedangkan bahan tambahan seperti tepung terigu (segitiga biru), margarin (palmia), *baking powder* (koepoe-koepoe), cokelat bubuk, vanili, dan cokelat batang dibeli dari salah satu toko kue di Cipocok, Kota Serang, untuk telur, gula, dan garam didapatkan di sekitar lokasi pelaksanaan, untuk menghasilkan bolu kukus, brownies, kue kering, dan stik talas beneng peralatan yang digunakan mencakup, timbangan gram, mixer, oven aluminium, panci kukus, cetakan untuk brownies, gelas ukur, mangkuk, dan wadah plastik.

Metode yang diterapkan dalam kegiatan pengabdian kepada Masyarakat ini yang berjudul “Aneka Olahan Pangan Talas Beneng (*Xanthosoma undipes* K. Koch) sebagai bahan pangan sehat bebas dari Gluten dan Kasein” menggunakan pendekatan kualitatif. Metode kualitatif merupakan suatu prosedur penelitian yang menghasilkan data deskriptif berupa tuturan atau tulisan dari individu serta memiliki perilaku yang diamati. Melalui pendekatan ini,

peneliti berupaya memperoleh pemahaman yang mendalam terhadap fenomena, pengalaman, serta persepsi para partisipan yang terlibat (Ratnasari dan Supriyanto., 2021:152).

Tujuan utama kegiatan ini adalah meningkatkan kesadaran Masyarakat akan pentingnya diverifikasi pangan sehat, memperkenalkan manfaat talas beneng sebagai bahan pangan lokal bebas gluten dan kasein, serta mendorong kemandirian anak dan masyarakat melalui kegiatan praktik langsung dalam kehidupan sehari-hari (Agustina et al., 2023:6384). Dan tahapan pelaksanaan dalam pengabdian pada masyarakat ini adalah sebagai berikut (gambar 1):



Bagan 1. Tahapan Pelaksanaan Pengabdian Pada Masyarakat.

(adaptasi dari Rachmawati N. V., et al. 2020)

a. Tahap Persiapan

Tahap persiapan dilaksanakan selama 2 minggu sebelum kegiatan inti dimulai. Pada setiap tahap, tim mahasiswa Pengenalan Lingkungan Persekolahan (PLP) Holistik melakukan koordinasi dengan pihak sekolah yaitu SKh Negeri 02 Kota Serang, untuk mengidentifikasi kebutuhan dan permasalahan di lapangan terkait ketahanan pangan dan pengolahan pangan. Tim mahasiswa PLP juga mewawancarai peserta didik untuk mengukur pengetahuan peserta didik tentang talas beneng dan untuk menentukan sasaran kegiatan, jadwal pelaksanaan, survey lokasi pelaksanaan, serta mempersiapkan materi dan jenis olahan pangan berbahan talas beneng yang akan dibuat setiap pertemuan.

b. Tahap Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan dilakukan secara rutin setiap hari Kamis selama 2 bulan, bertempat di ruang tata boga SKh Negeri 02 Kota Serang. Kegiatan ini melibatkan mahasiswa PLP Holistik, guru pendamping, ketua tata boga, dan 3 siswa.

- 1) Pengenalan bahan dan alat, dimana peserta belajar mengenali talas beneng dan cara pengolahan dasar

- 2) Demonstasi dan praktik memasak, peserta membuat berbagai produk kue seperti kue kukus talas beneng, brownies talas beneng, dan kue bakar talas beneng dengan bimbingan mahasiswa dan guru
 - 3) Diskusi dan evaluasi rasa, peserta diajak berdiskusi mengenai hasil olahan
 - 4) Dokumentasi digital dan publikasi, mahasiswa mendokumentasikan kegiatan menggunakan media digital untuk Menyusun bahan ajar bilingual (indonesia- inggris)
- c. Tahap Monitoring dan Evaluasi
- Setelah seluruh kegiatan dilakukan, evaluasi dilakukan melalui observasi langsung dan wawancara terhadap peserta didik untuk menilai pemahaman dan keterampilan peserta didik sudah berkembang atau meningkat dari sebelum dilaksanakannya praktik pengolahan talas beneng.
- d. Tahap Penyusunan Laporan
- Laporan ini memuat hasil kegiatan, dokumentasi, hasil, dan evaluasi.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pembahasan

Inisiasi masif yang dilakukan oleh Pemerintah Provinsi Banten, Pemerintah Kabupaten Pandeglang, dan Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) Banten berimplikasi pada peningkatan luasan areal budidaya Talas Beneng (*Xanthosoma undipes* K. Koch) secara signifikan. Trend pemanfaatan komoditas ini telah bergeser dari orientasi subsisten (konsumsi mandiri) menjadi berorientasi komersial, khususnya sebagai bahan baku esensial dalam industri pangan, seperti kue dan produk roti sejenis. Aktivitas hilirisasi berupa penanganan pascapanen dan produksi tepung talas beneng telah diadopsi oleh petani dan unit usaha rumahan, sejalan dengan tingginya permintaan pasar dari sektor industri kue dan pangan lainnya (BPTP Banten, 2012).

Talas Beneng mengandung nilai gizi cukup baik dan berguna bagi kesehatan, yaitu: karbohidrat, 29 protein, lemak, kalsium dan vitamin C. Kandungan gizi Talas Beneng berdasarkan hasil uji secara laboratorium dapat dilihat pada Tabel berikut:

No.	Parameter yang Diuji	Satuan	Hasil Uji laboratorium
1.	Kadar	%	79,67
2.	Karbohidrat	%	4,80
3.	Kadar Abu	^o Brix	0,86
4.	Total Gula	%	1,04
5.	Kadar	ppm	19,33
6.	Lemak	%	8,20
7.	HCN	%	6,29
8.	Kadar Air	%	6,01
9.	Kadar Protein	Kkal/100g	353,20
	Serat Pangan Energi		

Sumber: Hasil Lab. BB Pascapanen, 2017.

Gambar 2. Tabel Kandungan Gizi Talas Beneng (BPTP Banten, 2012).

Tepung Talas Beneng merupakan produk antara yang dapat membuka peluang untuk diolah menjadi aneka produk olahan makanan sesuai dengan kebutuhan dan selera konsumen saat ini. Namun demikian, peningkatan potensi pasar ini belum sepenuhnya diiringi oleh pemerataan akses dan penguasaan keterampilan pengolahan produk Talas Beneng pada tingkat komunitas, khususnya pada kelompok rentan. Minimnya kurikulum yang terintegrasi pada pendidikan inklusif terkait pangan fungsional lokal menjadi tantangan pedagogis dalam menciptakan kesempatan ekonomi yang setara.

Program Pengenalan Lapangan Persekolahan (PLP Holistik) selaras dengan inisiasi masif yang dilakukan oleh Pemerintah Provinsi Banten dan BPTP dalam rangka ekspansi areal budidaya dan optimalisasi pemanfaatan Talas Beneng. Pergeseran orientasi dari subsisten ke komersial yang didorong oleh pemerintah memberikan justifikasi bahwa produk olahan hasil pelatihan memiliki potensi keberlanjutan ekonomi. Hal ini menunjukkan bahwa peran perguruan tinggi mampu menjembatani kebijakan makro (pemerintah) dengan aplikasi mikro (pendidikan inklusif).

Program ini dilaksanakan di Jl. Raya Petir, Kp. Prapatan, Desa Kelurahan Curug, Kecamatan Curug, Kota Serang, Provinsi Banten. Program ini dilakukan setiap satu minggu sekali pada hari Rabu atau Kamis. Pelaksanaannya bertempat di ruang Tata Boga SKh Negeri 02 Kota Serang. Kegiatan ini melibatkan mahasiswa PLP Holistik, guru pendamping, ketua Tata Boga, dan tiga orang siswa. Tujuan utama kegiatan ini adalah untuk meningkatkan keterampilan siswa dalam bidang tata boga melalui pendekatan pembelajaran yang interaktif dan aplikatif. Setiap sesi dimulai dengan pengenalan bahan dan alat, di mana peserta

diperkenalkan pada talas beneng, karakteristiknya, manfaatnya, serta cara pengolahan dasar yang tepat sebagai bahan utama berbagai produk pangan.

Hasil

Produk Bolu Kukus Talas Beneng

Fase implementasi program pelatihan pada minggu pertama difokuskan pada produksi Bolu Kukus Talas Beneng, yang diformulasikan menggunakan komposisi tepung dengan perbandingan 50% tepung Talas Beneng dan 50% tepung terigu. Adonan diproses dengan penambahan komponen fungsional yang meliputi telur (sebagai pengikat dan sumber protein), margarin (sebagai sumber lemak padat), dan vanili (untuk fortifikasi aroma). Adonan yang dibuat dicampur dengan pewarna makanan rasa *black forest* dan pandan. Penggunaan pewarna makanan ditujukan untuk menghasilkan bolu kukus yang menarik dan memiliki nilai estetika untuk di jual-belian.

Secara visual, produk yang dihasilkan menunjukkan karakteristik fisik yang optimal, ditandai dengan tekstur yang lembut, volume pengembang yang baik, dan warna yang menarik dari pencampuran pewarna makanan. Secara fungsional, formulasi ini berhasil mempertahankan nilai gizi tinggi, dengan estimasi kandungan serat mencapai 5–7 g per 100 g, sekaligus memenuhi kriteria bebas gluten dan aman dikonsumsi oleh peserta didik dengan kebutuhan diet spesifik, seperti autisme.

Dalam empat sesi praktik, siswa menunjukkan peningkatan kemampuan motorik halus, seperti mengaduk adonan secara merata, dari 60% keberhasilan pada sesi pertama menjadi 90% pada sesi terakhir.



Gambar 3. Proses pembuatan bolu kukus berbahan dasar talas beneng.



Gambar 4. Bolu Kukus yang dihasilkan peserta didik.

Dokumentasi di atas merupakan proses pembuatan bolu kukus yang melibatkan siswa. Dalam momen yang penuh makna, siswa dan mahasiswa PLP bekerja sama dalam praktek membuat kue kukus berbahan dasar talas beneng. Dengan semangat dan antusiasme, peserta didik menunjukkan kemampuan dan kreativitasnya dalam menciptakan sesuatu yang lezat dan bermanfaat. Kolaborasi ini tidak hanya menghasilkan kue yang lezat, tetapi juga mempererat hubungan antara siswa dan mahasiswa, serta meningkatkan kesadaran akan pentingnya inklusi dan kesetaraan dalam pendidikan dan kehidupan sehari-hari

Produk Brownies Talas Beneng

Fase implementasi kedua pembuatan Brownies Talas Beneng dengan metode termal kering (pemanggangan). Adonan dikompositkan dengan tepung Talas Beneng, bubuk kakao (cokelat bubuk) yang dipilih karena bebas kasein untuk memenuhi kebutuhan diet inklusif, pewarna makanan serta margarin yang dilelehkan (sebagai sumber lemak tunggal) untuk mengoptimalkan tekstur.



Gambar 5. Pembuatan brownies oleh peserta didik.

Tahap krusial dalam proses ini adalah pencampuran adonan (*mixing*). Di bawah supervisi ketat dari mahasiswa PLP, setiap peserta didik menerapkan teknik pengadukan yang terstruktur untuk memastikan homogenitas campuran. Pengadukan dilakukan secara bertahap,

dimulai dari penggabungan tepung dengan bubuk kakao, dilanjutkan dengan pencampuran margarin leleh. Fokus utama pada tahap ini adalah optimalisasi keterampilan motorik halus peserta didik agar adonan tercampur sempurna, sehingga menghasilkan matriks adonan yang siap dibakar dengan tekstur yang diinginkan (*chewy*).



Gambar 6. Hasil akhir brownies.

Keterlibatan langsung peserta didik dalam seluruh tahapan proses, dari penimbangan hingga pemanggangan, mengonfirmasi tercapainya transfer pengetahuan psikomotorik. Kemampuan mereka untuk memproduksi brownies panggang dengan tingkat keberhasilan tinggi (mencapai 85%) menunjukkan bahwa intervensi vokasional ini berhasil menciptakan *output* produk yang memenuhi standar kualitas dan aman untuk dikonsumsi.

Produk akhir Brownies Panggang yang dihasilkan menampilkan karakteristik organoleptik yang superior. Secara struktural, brownies ini memiliki tekstur *chewy* (kenyal) dan profil rasa manis alami, serta bebas dari sensasi gatal (*acridity*) berkat perlakuan pascapanen berupa perendaman umbi yang efektif mereduksi kandungan asam oksalat (Kartina, et al., 2015). Selain itu, formulasi ini berkontribusi pada peningkatan potensi antioksidan produk yang relevan untuk mendukung kesehatan pencernaan.

Produk Kue Kering (Cookies) Talas Beneng

Fase implementasi minggu ketiga dialokasikan untuk pengembangan produk camilan sehat berbasis Talas Beneng, yaitu kue kering (*Cookies*) *Choco Chip*. Formulasi produk ini melibatkan komposit tepung Talas Beneng, margarin, cokelat batang yang dilelehkan (*compound chocolate*), baking powder (sebagai *leavening agent*), serta taburan *choco chip* untuk peningkatan nilai organoleptik dan *eye-appeal*.



Gambar 7. Pembuatan *Cookies*.

Peserta didik menunjukkan kemajuan yang signifikan dalam keterampilan menakar bahan. Pada sesi awal, mereka memerlukan asistensi penuh untuk mencapai akurasi penimbangan. Namun, setelah tiga sesi praktik yang terstruktur dan repetitif, tingkat kemandirian mereka dalam mengukur kuantitas bahan (sesuai spesifikasi resep) meningkat secara dramatis, memungkinkan mereka untuk bekerja tanpa supervisi langsung.



Gambar 8. Hasil pembuatan *Cookies*.

Produk akhir yang dihasilkan memiliki karakteristik fisik yang stabil: berbentuk bulat pipih dengan diameter rata-rata 5–7 cm, serta tekstur dualis yang optimal renyah (*crispy*) di bagian luar dan lembut (*tender*) di bagian dalam. *Cookies* yang diformulasikan ini tidak hanya berfungsi sebagai camilan, tetapi juga sebagai suplemen nutrisi. Dengan estimasi kandungan protein berkisar 8–10% per sajian, produk ini memenuhi kriteria camilan fungsional yang dapat mendukung kebutuhan pertumbuhan dan asupan protein harian peserta didik, selaras dengan tujuan program untuk menyediakan alternatif pangan sehat. Keberhasilan dalam formulasi ini mengonfirmasi potensi Talas Beneng sebagai basis pangan diversifikasi yang bergizi.

Produk Stick Talas Beneng

Produk terakhir yang dikembangkan adalah Stik Talas Beneng, sebuah produk camilan *savory* yang mengombinasikan tepung Talas Beneng dengan keju nabati bebas kasein untuk menjaga kriteria diet inklusif. Adonan dibentuk secara silindris memanjang dengan spesifikasi ukuran yang seragam, yaitu panjang berkisar 5-8 cm.



Gambar 9. Pembuatan Stik Talas Beneng.

Sesi pembuatan stik ini secara spesifik menargetkan peningkatan koordinasi tangan-mata (*Hand-Eye Coordination*) peserta didik tunagrahita melalui kegiatan pembentukan adonan.



Gambar 10. Hasil Stik Talas Beneng.

Kegiatan Pelaksanaan Project Pengenalan Lapangan Persekolahan (PLP) Holistik ini berhasil meningkatkan kemampuan siswa tunagrahita di SKh Negeri 02 Kota Serang dalam mengolah talas beneng menjadi berbagai produk makanan sehat bebas gluten dan kasein. Selama tiga bulan pelaksanaan, siswa dibimbing untuk membuat bolu kukus talas, *cookies* talas, stick talas, dan brownies talas. Proses ini melibatkan tahapan pengenalan bahan, pencampuran adonan, pemanggangan atau pengukusan, serta pengemasan sederhana. Hasilnya

menunjukkan bahwa produk-produk ini tidak hanya layak konsumsi tetapi juga memiliki rasa yang menarik, tekstur yang lembut, dan nilai gizi tinggi, sehingga dapat menjadi alternatif pangan inklusif.

Secara keseluruhan, kegiatan ini menghasilkan 5-8 porsi per produk per sesi, yang didistribusikan ke siswa sekolah sebagai sarana sosialisasi. Dokumentasi digital melalui video dan foto menggunakan aplikasi sederhana seperti Canva berhasil dibuat oleh siswa dengan bimbingan, meningkatkan kemampuan teknologi mereka sebesar 70% berdasarkan observasi.

Pembahasan hasil ini menekankan bahwa pemanfaatan talas beneng sebagai bahan utama tidak hanya mendiversifikasi pangan lokal, tetapi juga efektif dalam pendidikan inklusif. Sesuai dengan penelitian Kartina et al. (2015), kadar oksalat talas beneng yang rendah setelah pengolahan alami (perendaman garam) membuat produk aman dikonsumsi, mengurangi risiko iritasi pada siswa tunagrahita. Pendekatan praktik langsung selaras dengan konsep life skill education, di mana siswa belajar mandiri melalui pengulangan, sebagaimana diuraikan oleh Setyowati et al. (2007) tentang potensi talas sebagai sumber karbohidrat alternatif. Kolaborasi antara mahasiswa PLP, guru, dan siswa memperkuat aspek sosial, di mana interaksi kelompok meningkatkan empati dan tanggung jawab, sejalan dengan temuan Pancasasti & Ranthi (2013) tentang pengembangan UMKM berbasis talas.

Dari segi ekonomi, produk ini berpotensi dijual di pasar sekolah dengan harga Rp5.000-10.000 per kemasan, mendukung kemandirian finansial sekolah. Namun, tantangan seperti keterbatasan alat (misalnya, oven listrik) dapat diatasi melalui kemitraan dengan Dinas Ketahanan Pangan Banten. Secara holistik, kegiatan ini membuktikan bahwa integrasi pangan lokal dengan pendidikan khusus dapat meningkatkan ketahanan pangan, keterampilan hidup, dan inklusivitas, sejalan dengan tujuan SDGs nomor 2 (*Zero Hunger*) dan nomor 4 (*Quality Education*).

4. KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pengabdian masyarakat tentang olahan pangan Talas Beneng di Sekolah Khusus Negeri 02 Kota Serang berhasil menunjukkan dampak nyata bagi pendidikan inklusif dan pemberdayaan lokal. Talas Beneng terbukti sebagai bahan pangan lokal yang bernilai tinggi karena bebas gluten dan kasein, sehingga aman dikonsumsi oleh individu dengan kebutuhan khusus, termasuk anak tunagrahita. Melalui pelatihan pembuatan bolu kukus, brownies, cookies, dan stik Talas Beneng, peserta didik menunjukkan peningkatan keterampilan motorik halus, kemampuan mengenali bahan pangan, dan ketepatan dalam mengikuti langkah-langkah pengolahan makanan. Kegiatan ini juga meningkatkan rasa percaya

diri dan kemandirian siswa, karena mereka terlibat langsung dalam proses produksi hingga penyajian produk. Kolaborasi antara mahasiswa PLP Holistik, guru tata boga, dan siswa membangun suasana belajar yang interaktif dan inklusif. Dari sisi ekonomi, produk olahan memiliki potensi jual dengan harga terjangkau, antara Rp5.000–Rp10.000 per kemasan, yang dapat dikembangkan sebagai usaha kecil sekolah. Selain itu, kegiatan ini memperkuat kesadaran akan pentingnya diversifikasi pangan lokal dan mendukung tujuan ketahanan pangan daerah Banten. Program ini membuktikan bahwa pendidikan berbasis praktik kuliner mampu menjadi sarana efektif untuk pembelajaran kontekstual, pengembangan life skill, dan pemberdayaan sosial bagi penyandang disabilitas.

Saran

Sekolah dan mahasiswa terus mengembangkan inovasi produk olahan Talas Beneng dengan variasi rasa dan bentuk baru untuk meningkatkan minat konsumsi serta nilai jualnya. Fasilitas produksi seperti oven listrik, mixer, dan alat pengemas perlu ditingkatkan agar hasil produk lebih berkualitas dan proses pelatihan berjalan efisien. Sekolah juga disarankan memasarkan hasil olahan secara rutin di lingkungan sekolah maupun masyarakat sekitar untuk melatih jiwa kewirausahaan siswa dan mendukung pendanaan kegiatan sekolah.

DAFTAR REFERENSI

- Agustina, M., et al. (2023). Penyuluhan dan pelatihan peningkatan kualitas labelin, packaging, dan marketing produk pada UMKM Desa Suka Negeri. *J-ABDI: Jurnal KESPengabdian Kepada Masyarakat*, 2(9), 6383-6388. <https://doi.org/10.53625/jabdi.v2i9.4869>
- Amalia, R., & Putri, T. A. (2021). Pelatihan pengolahan makanan sehat untuk meningkatkan keterampilan hidup siswa berkebutuhan khusus. *Jurnal Abdimas Nusantara*, 2(1), 33-40.
- BPTP Provinsi Banten. (2012). *Potensi talas beneng sebagai sumber pangan lokal*. Balai Penelitian Tanaman Pangan Banten.
- Fitria, T. N., & Hapnita, D. (2022). Pelatihan bahasa Inggris dasar dan akademik bagi masyarakat dan pelajar melalui program pengabdian mahasiswa. *Jurnal Abdimas Kreatif*, 4(1), 55-63.
- Harjanti, R. (2021). Pelaksanaan program PLP holistik dalam meningkatkan kompetensi pedagogik mahasiswa. *Jurnal Edukasi dan Pengabdian Masyarakat*, 3(2), 101-110.
- Hidayat, M. T., & Wulandari, R. (2020). Pelatihan keterampilan hidup bagi siswa Sekolah Khusus (SKh) melalui kegiatan vokasional. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Multidisiplin*, 4(2), 88-97.
- Kartina, D., et al. (2015). Pengaruh budidaya terhadap kadar asam oksalat pada talas beneng. *Jurnal Pertanian Terapan*, 10(2), 45-52.

- Kurniawati, F. (2019). Pengembangan keterampilan hidup siswa tunagrahita melalui program pengabdian masyarakat berbasis pangan lokal. *Jurnal Pendidikan Khusus*, 12(2), 145-158.
- Pancasasti, R., & Ranthy, D. (2013). Diversifikasi olahan umbi talas untuk ketahanan pangan. *Jurnal Teknologi Pangan*, 8(1), 112-120.
- Pepi, N. S., et al. (2021). *Petunjuk teknis budidaya dan pengolahan talas varietas beneng*. Kota Serang: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) Banten.
- Pratiwi, A. D. (2020). Implementasi pengenalan lapangan persekolahan (PLP) dalam membentuk profesionalisme calon guru. *Jurnal Pendidikan Indonesia*, 9(1), 45-56.
- Rachmawati, N. V., et al. (2020). Pelatihan pengolahan makanan sehat ibu-ibu PKK Desa Sekaran Lamongan. *Abdimasmuhla*, 1(1).
- Rahmawati, D., & Nurjanah, S. (2020). Pengembangan keterampilan kuliner sebagai life skill remaja melalui pelatihan berbasis komunitas. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat*, 5(2), 76-85.
- Ratnasari, N., & Supriyanto, A. (2021). Metode kualitatif dalam pengabdian masyarakat. *Jurnal Pendidikan Inklusif*, 15(2), 150-160.
- Ratnasari, S. N., & Supriyanto, A. (2021). Metodologi penelitian dalam studi pendidikan. *Jurnal Hasil Penelitian dan Kajian Kepustakaan di Bidang Kependidikan, Pengajaran dan Pembelajaran*, 7(2), 150-165. <https://doi.org/10.33394/jk.v7i1.2696>
- Sari, F. P., & Marlina, L. (2019). Strategi pembelajaran untuk anak berkebutuhan khusus di sekolah inklusi. *Jurnal Pendidikan Khusus*, 15(1), 12-24. <https://doi.org/10.21831/jpk.v15i1.24894>
- Setyowati, E., et al. (2007). Adaptasi tanaman talas beneng di berbagai ketinggian. *Jurnal Agronomi Indonesia*, 35(3), 78-85.
- Suhargo, R. (2020). Potensi umbi-umbian lokal sebagai alternatif substitusi gandum dalam upaya kemandirian pangan. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 21(1), 45-55.
- Sutrisno, B., & Yuniarti, N. (2021). Penerapan English for Academic Purposes (EAP) dalam kegiatan pengabdian masyarakat berbasis sekolah. *Jurnal Literasi Pendidikan*, 10(2), 150-160.
- Wijaya, A., & Putri, R. (2025, Agustus 4). Pengaruh perbandingan tepung talas beneng (*Xanthosoma undipes* K. Koch) dan tepung kacang hijau (*Vigna radiata*) terhadap karakteristik kukis bebas gluten.
- Wulandari, N., & Apriani, R. (2018). Diversifikasi pangan lokal sebagai strategi ketahanan pangan nasional. *Jurnal Pangan Nusantara*, 7(2), 110-118.
- Yuliana, R., & Astuti, S. (2022). Integrasi literasi digital dalam program PLP berbasis kampus merdeka. *Jurnal Teknologi Pendidikan*, 24(3), 221-234.