

Persepsi Masyarakat Banten terhadap Diversifikasi Olahan Talas Beneng

Patricia Putri Kissya Rintyaningtyas¹, Alya Muna Zhafirah¹, Muhammad Fadlan Ramadhan¹, Sabrina Amelia Halizsyah¹, Siti Azha Hukmia¹, Riyani Agistia Utami¹, Rida Oktorida Khastini^{*2}

¹Program Studi Pendidikan Kimia Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Sultan Ageng Tirtayasa, Banten, Indonesia

²Program Studi Pendidikan Biologi Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Sultan Ageng Tirtayasa, Banten, Indonesia

*Email: rida.khastini@untirta.ac.id

Submitted: 5 Juni 2024, Revised: 13 Juni 2024, Accepted: 15 Juni 2024, Published: 16 Juni 2024

Abstrak

Provinsi Banten, tepatnya Kabupaten Pandegelang, merupakan tempat asal mula Talas Beneng, "beneng" berarti "besar" dan "koneng", yang menggambarkan talas beneng berukuran besar dan berwarna kuning. Talas beneng adalah salah satu jenis talas yang dapat dikonsumsi sebagai makanan pokok. Namun, kandungan asam oksalatnya yang tinggi membuatnya kurang populer dibandingkan dengan jenis talas lainnya. Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis bagaimana pendapat masyarakat pada talas beneng sebagai komoditas lokal khas Banten yang dapat mengembangkan perekonomian di provinsi Banten. Penelitian ini digunakan dengan metode deskriptif dengan mewawancarai kepada 30 responden masyarakat Kota Serang Provinsi Banten. Hasil penelitian ini dapat mengubah persepsi masyarakat bahwa talas beneng dapat dijadikan produk yang bernilai tinggi seperti tepung talas beneng, cerutu talas beneng, keripik talas beneng, beras talas beneng, dan sebagainya. Dengan tujuan meningkatkan aspek ekonomi masyarakat lokal Banten, data yang dikumpulkan dapat digunakan sebagai dasar untuk pengembangan talas beneng yang berkelanjutan.

Kata kunci : Talas beneng; komoditi pangan; persepsi masyarakat.

Abstract

Banten Province, Pandegelang Regency to be precise, is where Talas Beneng originated, "beneng" means "big" and "koneng", which describes beneng taro as large and yellow in colour. Talas beneng is a type of taro that can be consumed as a staple food. However, its high oxalic acid content makes it less popular compared to other types of taro. The purpose of this study is to analyse how the public opinion on taro beneng as a typical Banten local commodity that can develop the economy in Banten province. This research used a descriptive method by interviewing 30 respondents from the people of Serang City, Banten Province. The results of this research can change people's perceptions that beneng taro can be made into high-value products such as beneng taro flour, beneng taro cigars, beneng taro chips, beneng taro rice, and so on. With the aim of improving the economic aspects of Banten's local communities, the data collected can be used as a basis for the sustainable development of talas beneng

Keywords : Talas beneng; food commodity; public perception

Cite this as: Rintyaningtyas, P. P. K., Zhafirah, A. M., Ramadhan, M. F., Halizsyah, S. A., Hukmia, S. A., Utami, R. A., dan Khastini, R. O. 2024. Pelatihan Batik Jumptan Dan Sosialisasi Strategi Pemasaran Bagi Kelompok PKK Di Desa Pojok. *Jurnal SEMAR (Jurnal Ilmu Pengetahuan, Teknologi, dan Seni bagi Masyarakat)*, 13(2). 153-160. doi: <https://doi.org/10.20961/semar.v13i2.87669>

Pendahuluan

Ketahanan pangan semakin terancam karena populasi yang terus meningkat dikombinasikan dengan tantangan global yang semakin kompleks. Untuk meningkatkan kekuatan ekonomi dalam negeri, pembangunan ketahanan pangan menuju kemandirian sangat penting. Hal ini dilakukan untuk memastikan bahwa pemerintah dapat menyediakan cukup makanan sehat, berkualitas tinggi, aman, dan terjangkau bagi masyarakat. Pembangunan ketahanan pangan harus dipertahankan dengan peningkatan sumber daya lokal dan kearifan lokal. Ini karena kearifan lokal adalah kunci keberhasilan ketahanan pangan (Tirivangasi dan Dyke, 2017).

Salah satu contoh sumber daya lokal yang potensial adalah talas beneng, yang berasal dari Provinsi Banten, Kabupaten Pandeglang. Talas Beneng dikenal dengan kata "beneng" yang berarti "besar" dan "koneng", menggambarkan talas beneng berukuran besar dan berwarna kuning (Sulastri et al., 2023). Tanaman talas ini memiliki banyak kelebihan yang tidak dimiliki oleh jenis talas lainnya. Misalnya, umbinya besar dengan panjang 81,3 cm dan diameter 30 cm, dan tingginya berkisar antara 100 sampai 350 cm, dan pelepah daun panjangnya 139 cm (Yursak et al., 2021). Talas beneng mungkin termasuk tanaman liar atau ditanam secara alami di daerah sekitar Gunung Karang di Kabupaten Pandeglang. Biasanya ditemukan di tebing yang berhumus dan di pinggir rawa (Budiarso, et al., 2017). Talas dapat tumbuh di dataran rendah tropis dengan curah hujan (175-250 cm/tahun), talas dapat hidup di dataran rendah tropis antara 250 dan 700 meter di atas permukaan laut (dpl) (Kusumasari et al., 2019), namun talas beneng tidak dapat bertahan hidup pada keadaan suhu yang sangat rendah (beku) (Fauziyah, 2021). Kulit umbi talas beneng diduga memiliki kandungan gizi dan asam oksalat yang tinggi dapat dipengaruhi oleh ketinggian tempat (Ningsih, et al., 2018).

Talas beneng (*Xanthosoma undipes* K. Koch) adalah komoditas lokal yang berasal dari Kabupaten Pandeglang, Provinsi Banten (Putri et al., 2021). Karena pertumbuhannya yang cepat dan mudah serta kandungannya yang bermanfaat bagi tubuh, talas beneng dianggap dapat menjadi komoditas lokal yang menguntungkan. Talas beneng kaya akan serat, protein, karbohidrat, vitamin, dan mineral. Karbohidratnya membuatnya sumber energi, dan proteinnya membantu membangun dan memelihara jaringan tubuh. Serat juga membantu pencernaan dan mencegah sembelit. Tubuh secara keseluruhan sangat dipengaruhi oleh vitamin dan mineralnya. Menurut Hermita (2018), talasbeneng memiliki kandungan nutrisi yang luar biasa. Ini terdiri dari 2,01% protein, 18,30% karbohidrat, 0,27% lemak, 15,21% pati, dan 83,7% kalori. Meskipun talas beneng kaya akan nutrisi, popularitasnya kurang dibandingkan dengan jenis talas lainnya karena kandungan asam oksalatnya yang tinggi, yang dapat menyebabkan rasa gatal di tenggorokan saat dikonsumsi (Yuniarsih, 2018). Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi persepsi masyarakat Banten terhadap diversifikasi olahan talas beneng. Dengan memahami persepsi masyarakat, diharapkan dapat ditemukan cara-cara baru untuk mengolah talas beneng sehingga lebih diminati dan menjadi alternatif yang menarik bagi masyarakat lokal.

Informasi yang diperoleh dari penelitian ini tidak hanya penting untuk meningkatkan popularitas talas beneng sebagai sumber pangan lokal, tetapi juga dapat berkontribusi pada diversifikasi makanan dan perekonomian masyarakat di daerah tersebut. Dengan memanfaatkan potensi talas beneng secara optimal dan menciptakan olahan yang menarik dan bervariasi, dapat membuka peluang baru dalam industri makanan lokal dan memberikan manfaat ekonomi yang signifikan bagi masyarakat setempat serta mendukung ketahanan pangan daerah.

Metode Pelaksanaan

Sebagai bagian dari penelitian deskriptif, survei dilakukan terhadap populasi yang berusia antara 18 dan 72 tahun dari kota Serang, Banten. Metode pengumpulan data menggunakan kuesioner *Google Forms*, dengan sampel peserta yang dipilih secara acak dari penduduk Banten. Profil demografi responden penelitian dapat dilihat pada tabel 1.

Tabel 1. Profil demografi responden

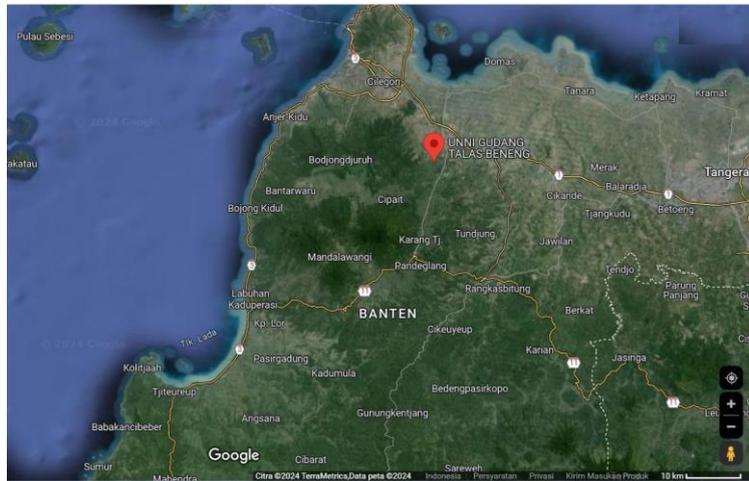
No.	Variabel	Kelompok	Frekuensi	Persentase
1	Usia	<20 tahun	4	13.3%
		20-29 tahun	6	20.0%
		30-39 tahun	4	13.3%
		40-49 tahun	11	36.7%
		>50 tahun	5	16.7%
2	Jenis Kelamin	Laki-Laki	18	60%
		Perempuan	12	40%
3	Pekerjaan	Pelajar/Mahasiswa	6	20%
		Ibu Rumah Tangga	6	20%
		Karyawan	3	10%
		Lainnya	15	50%

Penelitian ini dimulai dengan menyusun instrumen kuesioner untuk digunakan dalam pengumpulan data

menggunakan kuesioner berisi indikator untuk mengetahui persepsi masyarakat tentang berbagai olahan talas beneng. Analisis deskriptif dilakukan pada data kuantitatif dan kualitatif yang diperoleh dari masyarakat. Penelitian ini mengukur persepsi masyarakat mengenai talas beneng sebagai komoditi pangan lokal khas Banten yang dapat memajukan perekonomian provinsi Banten, pengetahuan mengenai informasi bahwa talas beneng berbahaya untuk dikonsumsi, investasi jangka panjang dengan menggunakan talas beneng, produk yang dapat digunakan sebagai ide usaha yang berasal dari talas beneng dan peranan talas beneng sebagai salah satu produk ketahanan pangan dari provinsi Banten. Kuesioner diberikan kepada 30 orang dari populasi di daerah Serang Banten usia 18 hingga 72 tahun.

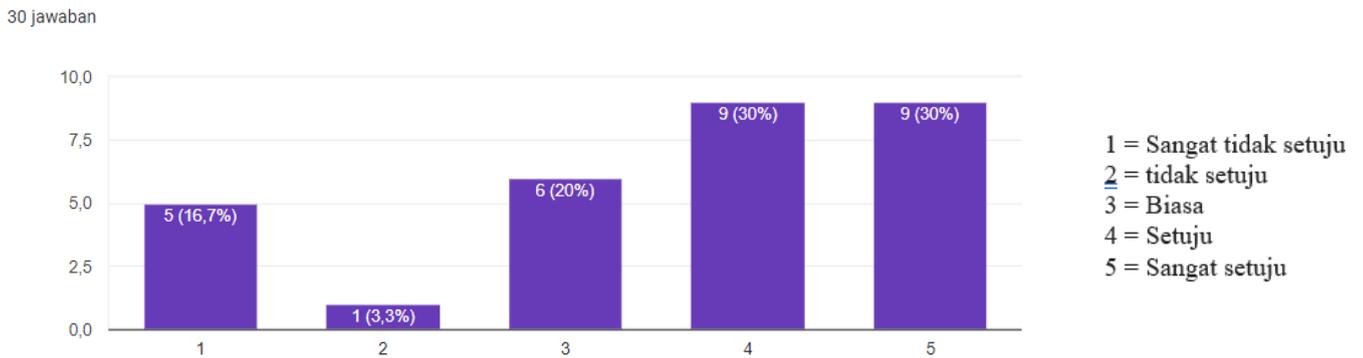
Hasil Dan Pembahasan

Perusahaan perseorangan CV Unni Talas Beneng berada di Kelurahan Gelam, Kecamatan Cipocok Jaya, Kota Serang, Banten. Perusahaan ini mengolah talas beneng dan mengadakan workshop untuk mengajarkan penduduk daerah tersebut bagaimana mengelola talas beneng.



Gambar 1. Lokasi pengolahan talas beneng.

Commanditaire Vennotschap disingkat CV dan biasa disebut oleh masyarakat Indonesia sebagai Persekutuan Komanditer merupakan bentuk perusahaan tanpa diatur tersendiri yang tertera pada KUHD, namun disatukan dengan peraturan – peraturan tentang persekutuan firma yang terdapat pada pasal 19 -21 KUHD (Ramlan, 2019). Sejauh ini, CV Unni Talas Beneng telah mengekspor 7,5 ton serbuk daun talas beneng ke Amerika Serikat. Dilakukan penyebaran kuisisioner terhadap masyarakat Banten terkait persepsi masyarakat mengenai talas beneng sebagai komoditi lokal khas Banten dalam meningkatkan kemajuan ekonomi di Banten. Hasil kuesioner yang diperoleh ditunjukkan pada gambar 2.



Gambar 2. Persepsi masyarakat mengenai talas beneng sebagai komoditi lokal khas Banten dalam meningkatkan kemajuan ekonomi di Banten

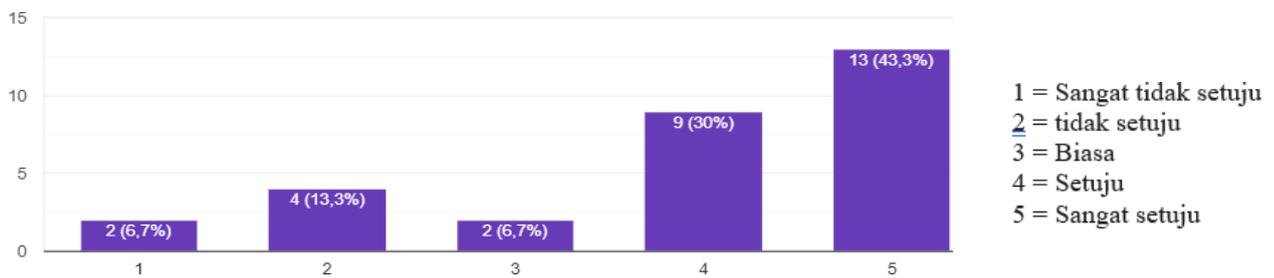
Dari data yang diperoleh melalui hasil dari kuesioner yang menegaskan tentang persepsi masyarakat Banten mengenai pengolahan talas beneng sebagai komoditas pangan yang dapat meningkatkan kemajuan ekonomi di Banten (Gambar 2) sebanyak 30% responden menjawab “sangat setuju” dengan pernyataan pengolahan talas beneng dapat meningkatkan kemajuan ekonomi di Banten, lalu dengan persentase sebanyak 30% responden menyatakan setuju, 20% menjawab biasa saja, 3,3% merespon tidak setuju dan sisanya sebesar 16,7% menyatakan sangat tidak setuju jika pengolahan dan pemanfaatan talas beneng dapat meningkatkan kemajuan ekonomi di Banten.



Pengembangan usaha UMKM talas beneng dengan menggunakan ekonomi kreatif dapat meningkatkan perekonomian masyarakat Banten dan juga para tenaga kerja lokal dapat bekerja dengan jumlah sebanyak 30% yang terdapat pada Kabupaten Pandeglang, Banten (Sintha, 2018).

Salah satu alasan mengapa talas kurang dikonsumsi di Indonesia adalah karena jika tidak diolah dengan benar, dapat menyebabkan gatal pada orang yang memakannya. Oksalat yang terdapat pada talas beneng ini yang berbentuk larutan bernama asam oksalat sedangkan yang tidak larut dalam air yaitu Kalsium oksalat. Menurut Wardani dan Handrianto (2019) senyawa oksalat yang terdapat pada umbi – umbian salah satu contohnya yaitu talas beneng dapat menyebabkan gatal yang terdapat pada telapak tangan dan pada tenggorokan, mulut juga lidah saat dikonsumsi hal ini disebabkan oleh tusukan jarum kristal pada kalsium oksalat yang terdapat pada kapsul yang terdapat cairannya. Asam oksalat pada talas beneng memiliki kadar yang cukup tinggi yaitu sekitar 61.783,75 ppm (Lestari, 2015). Batas aman dalam mengkonsumsi kalsium oksalat untuk orang dewasa berkisar pada 0,60 – 1,25 per hari selama 6 minggu (Suharti, 2019). Dilakukan penyebaran kuesioner terkait persepsi masyarakat Banten mengenai keamanan talas beneng jika diolah dengan baik. Dari hasil kuesioner tersebut diperoleh persepsi masyarakat yang ditunjukkan pada gambar 3.

30 jawaban



Gambar 3. Persepsi masyarakat mengenai keamanan talas beneng jika diolah dengan baik tidak akan menimbulkan bahaya

Dari gambar 3 mengenai persepsi Masyarakat mengenai pengelolaan talas beneng diketahui bahwa sebanyak 43,3 % menegaskan “sangat setuju” bahwa pengelolaan talas beneng yang baik dan sesuai SOP dapat menghilangkan kadar asam oksalat yang tinggi, lalu sebanyak 30 % menyatakan “setuju”, sebanyak 6,7 % menanggapi “biasa saja”, kemudian persentase sebesar 13,3 % menegaskan “tidak setuju” dan sebanyak 6,7 % responden menyatakan sangat tidak setuju. Dalam penelitian menurut Pancasasti (2016) menyebutkan bahwa dalam talas beneng mengandung kadar asam oksalat yang jauh lebih rendah jika dibudidaya dengan baik dibandingkan dengan talas beneng yang terdapat pada alam liar.

Talas beneng memiliki banyak kandungan serat dan nutrisi yang baik bagi tubuh, Talas beneng tidak hanya mengandung serat makanan yang banyak, tetapi juga mengandung nutrisi seperti karbohidrat kompleks, provitamin A, mineral K, vitamin B6, vitamin E, dan karotenoid (alfa dan beta karoten, cryptoxanthin), besi, mangan, magnesium, dan kalsium. Talas beneng memiliki nutrisi yang baik untuk diabetes, hipertensi, penyakit jantung, penglihatan, fungsi kognitif, kesehatan kulit, sistem kekebalan, pencernaan, anti-kanker. Selain itu, talas beneng juga dapat membantu mengurangi berat badan (Sulaeman, 2020). Sehingga talas beneng dapat menjadi komoditas lokal khas Banten dan berperan dalam menjaga ketahanan pangan.

30 jawaban



Gambar 4. Persepsi masyarakat mengenai peranan talas beneng dalam ketahanan pangan

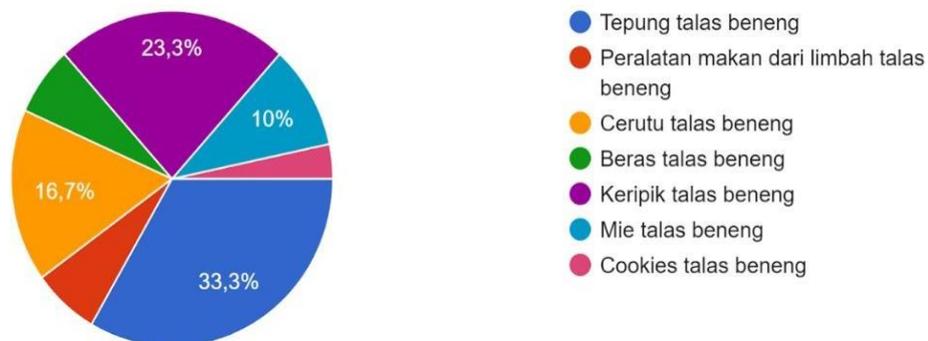
Persepsi masyarakat mengenai peranan talas beneng dapat dilihat berdasarkan (gambar 4) mengenai peranan talas beneng dalam ketahanan pangan yaitu sebesar 20% menyatakan bahwa peranan talas beneng ialah sebagai alternatif penggunaan tepung yang bebas gula serta sumber karbohidrat yang tinggi. Kemudian sebesar 13,3% menegaskan bahwa talas beneng memiliki peran sebagai komoditas pangan yang berkelanjutan serta dalam perawatannya tidak rumit sehingga cocok untuk ditanami di lahan pertanian. Sebanyak 13,3% menjawab bahwa talas beneng merupakan tanaman liar yang dapat dijumpai di banyak tempat dan memiliki kegunaan yang sangat banyak. Sebesar 40% menjawab talas beneng dapat dijadikan sebagai produk olahan yang dapat digunakan sebagai ide usaha umkm lokal khas Banten untuk meningkatkan kemajuan ekonomi di Banten lalu sisanya sebesar 13,3% responden menjawab bahwa daun talas beneng dapat dijadikan sebagai pengganti tembakau.

Pembudidayaan talas beneng yang berkelanjutan dan dapat beradaptasi dengan baik ,membuat talas beneng sangat cocok dalam ketahanan pangan. Sebagai hasil observasi lapangan, talas beneng dapat ditanam secara agroforestri di tempat ternaungi atau secara monokultur di tempat terbuka. Dalam pengembangan agroforestri poin utamanya adalah dengan memilih tanaman yang tepat dalam menastikan produktivitas juga adaptasi pada lingkungan, dan diketahui bahwa salah satu jenis umbi – umbian yang dapat beradaptasi dengan baik adalah talas beneng (Hakiki et.al., 2019).

Talas beneng tidak hanya mengandung serat makanan yang banyak, tetapi juga mengandung nutrisi seperti karbohidrat kompleks, provitamin A, mineral K, vitamin B6, vitamin E, dan karotenoid (alfa dan beta karoten, cryptoxanthin), besi, mangan, magnesium, dan kalsium. Talas beneng memiliki nutrisi yang baik untuk diabetes, hipertensi, penyakit jantung, penglihatan, fungsi kognitif, kesehatan kulit, sistem kekebalan, pencernaan, anti-kanker. Selain itu, talas beneng juga dapat membantu mengurangi berat badan (Sulaeman, 2020)

Apabila talas beneng diolah dengan baik talas beneng dapat diubah menjadi produk-produk yang memiliki nilai tinggi. Hal ini tentunya dapat dijadikan sebagai ide usaha yang dapat meningkatkan perekonomian di Banten.

30 jawaban



Gambar 5. Produk talas beneng yang menarik dan dapat dijadikan sebagai ide usaha

Dari data yang dihasilkan dari survei menyatakan bahwa mayoritas masyarakat yaitu sebanyak 33,3% memilih tepung talas beneng sebagai ide usaha, kemudian 6,7% responden memilih peralatan makan dari limbah talas beneng, 16,7% memilih cerutu talas beneng atau rokok talas beneng lanjut sebesar 23,3% menyatakan mereka senang akan produk keripik talas beneng, sebanyak 10% menyukai mie talas beneng. Ada yang menyukai cookies talas beneng sebesar 3,3% sebagai produk pilihannya, kemudian sebanyak 6,7% responden memilih untuk dijadikan sebagai beras talas beneng. Tepung adalah salah satu produk yang dapat digunakan untuk berbagai jenis talas beneng ini. Tepung talas dari Banten ini digunakan untuk membuat kue talas dan roti, seperti lapis talas, di beberapa rumah produksi di Bogor dan bahkan di luar negeri. Penawaran tepung talas meningkat seiring dengan peningkatan permintaan produk (Zulfatun et al., 2021).

Pola makan dan pola konsumsi yang buruk dapat menyebabkan diabetes mellitus, darah tinggi atau hipertensi, penyakit jantung, bahkan kanker. Tubuh akan mencerna dan menyerap karbohidrat yang dikonsumsi. Semakin banyak glukosa yang dihasilkan melalui daya cerna pati yang lebih tinggi atau lebih cepat, menyebabkan kadar glukosa darah akan mengalami kenaikan. Penderita diabetes dapat mengonsumsi karbohidrat yang memiliki daya cerna lambat, karena kenaikan glukosa darah menjadi lebih lambat. Daya cerna pati tidak sama untuk semua makanan. Jumlah indeks glikemik (IG) suatu makanan dipengaruhi oleh banyak variabel. Salah satu faktor utama yang mempengaruhi nilai indeks glikemik adalah bagaimana tubuh menyerap karbohidrat dari suatu makanan. Beras yang mirip dengan butiran beras dapat dibuat dari seluruh tepung yang tidak terbuat dari beras. (Noviasari et al. 2015).



Gambar 6. Tanaman talas beneng

Talas beneng merupakan tanaman yang cocok untuk ditanami di daerah yang bersifat tropis dan dengan curah hujan yang bagus (sekitar 1750 – 2500mm/tahun) juga dalam pemeliharaan talas beneng diperlukan tanah yang subur dan lembap dengan ukuran suhu 21 – 27 °.



Gambar 7. Daun talas beneng yang sudah di rajang dan sedang dikeringkan (dijemur dibawah matahari)

Tanaman ini merupakan tanaman yang jarang sekali menumbuhkan bunga (Budiarto & Rahayuningsih, 2017). Daun talas beneng paling cepat dipanen, dan dapat dijual baik dalam bentuk daun yang segar maupun daun yang sudah dirajang dan dikeringkan dalam waktu lima bulan setelah penanaman (Gambar 7). Daun yang telah diproses biasanya dijual sebagai alternatif untuk pembuatan tembakau dan pembuatan teh (Yursak et al., 2021).

Kesimpulan

Talas beneng merupakan salah satu komoditas pangan provinsi banten yang jika dikelola dengan baik dan benar hasil pengolahannya dapat meningkatkan aspek ekonomi masyarakat Banten. Sebagian besar responden setuju dengan hal tersebut, namun sebagian lain beranggapan bahwa talas beneng merupakan tanaman beracun yang tidak boleh dikonsumsi. Hal itu disebabkan karena kurangnya pengetahuan responden tentang pengolahan talas beneng. Selain itu, responden juga menghadirkan beragam persepsi mengenai pengolahan talas beneng yang menurutnya paling tepat, seperti tepung talas beneng, cerutu talas beneng, keripik talas beneng, beras talas beneng, dan sebagainya. Kelebihan dari penelitian ini yaitu dapat merubah persepsi dan pemahaman masyarakat mengenai talas beneng, memberikan informasi tentang pengolahan talas beneng, serta memberikan informasi seputar produk yang dapat dihasilkan dari satu pohon talas. Sedangkan kekurangan dari penelitian ini yaitu terbatasnya responden yang digunakan, sehingga tidak dapat mencakup seluruh bahkan setengah dari jumlah masyarakat Banten.

Daftar Pustaka

- Budiarto, M. S., & Rahayuningsih, Y., 2017, Potensi Nilai Ekonomi Talas Beneng (*Xanthosoma Undipes* K. Koch) Berdasarkan Kandungan Gizinya. *Jurnal Kebijakan Pembangunan Daerah*, 1(1), 1-12.
- Fauziyah, E., Pieter, L. A. G., & Sudomo, A., 2021, Growth Of Taro Beneng (*Xanthosoma Undipes* K. Koch) In Agroforestry Pattern. *Jurnal Agroforestri Indonesia*, 4(1), 61-68.
- Hakiki, D. N., & Rostianti, T., 2019, Development of Local Food Biodiversity of Nata De Taro from Talas Beneng (*Xanthosoma undipes k. koch.*). In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* (Vol. 309, No. 1, p. 012030). IOP Publishing.
- Hermita, N., 2018, Potensi Agrowisata Sebagai Upaya Tindakan Konservasi Guna Mewujudkan Pembangunan Berkelanjutan: (Studi Kasus Di Kampung Cinyurup Kelurahan Juhut Kecamatan Karangtanjung Kabupaten Pandeglang Provinsi Banten). *Agrologia*, 4(2), 288748.
- Pancasasti, R., 2016, Pengaruh Elevasi Terhadap Kadar Asam Oksalat Talas Beneng (*Xanthosoma Undipes* K. Koch) Di Sekitar Kawasan Gunung Karang Provinsi Banten. *Setrum: Sistem Kendali-Tenaga-elektronika- telekomunikasi-komputer*, 5(1), 21-25.
- Kusumasari, S., Eris, F. R., Mulyati, S., & Pamela, V. Y., 2019, Karakterisasi Sifat Fisikokimia Tepung Talas Beneng Sebagai Pangan Khas Kabupaten Pandeglang. *Jurnal Agroekoteknologi*, 11(2), 227-234.
- Lestari S, Susilawati PN., 2015, Uji Organoleptik Mi Basah Berbahan Dasar Tepung Talas Beneng (*Xanthosoma undipes*) untuk Meningkatkan Nilai Tambah Bahan Pangan Lokal Banten. *Pros Sem Nas Masy BiodivIndon.* 1 (4): 941-946.
- Muttakin, S., & Muharfiza, L. S., 2015, Reduksi Kadar Oksalat Pada Talas Lokal Banten Melalui Perendaman Dalam Air Garam. *Pros. Sem. Nas. Masy. Biodiv. Indo*, 1(7), 1707-1710.
- Najah, Z., & Nurtiana, W., 2021, Analisis Pemasaran Dan Desain Sistem Perbaikan Kualitas Tepung Talas Beneng. *Jurnal Agribisnis Terpadu*, 14(1), 29-45.
- Ningsih, E. P., & Hermita, N., 2018, Kandungan Proksimat Dan Komposisi Asam Oksalat Pada Kulit Umbi Talas Beneng Yang Tumbuh Liar Pada Kondisi Ketinggian Tempat Yang Berbeda. *Jurnal Agroekoteknologi*, 10(1).
- Noviasari, S., Kusnandar, F., Setiyono, A., & Budijanto, S., 2015, Beras Analog Sebagai Pangan Fungsional Dengan Indeks Glikemik Rendah. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 10(3).
- Putri, N. A., Riyanto, R. A., Budijanto, S., & Raharja, S., 2021, Studi Awal Perbaikan Kualitas Tepung Talas Beneng (*Xanthosoma Undipes* K. Koch) Sebagai Potensi Produk Unggulan Banten. *Journal of Tropical AgriFood*, 3(2), 436161.
- Ramlan, R., 2019, *Hukum Perusahaan; Jenis-jenis Perusahaan di Indonesia*, Medan: Pustaka Prima.
- Rostianti, T., Hakiki, D., Ariska, A., & Sumantri, S., 2018. Karakterisasi Sifat Fisikokimia Tepung Talas Beneng Sebagai Biodiversitas Pangan Lokal Kabupaten Pandeglang. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 1(2), 1-7.
- Sintha, W. Somariah, F., & Bunyamin., 2018, *Budidaya Talas Beneng Menuju Industri Kreatif Bagi Kelompok Tani Desa Juhut, Kec. Karang Tanjung, Banten*. Prosiding PKM-CSR, Vol 1:1468 – 1478.
- Suharti S, Sulastri Y, Alamsyah A., 2019, Pengaruh lama perendaman dalam larutan nacl dan lama pengeringan terhadap mutu tepung talas belitung (*Xanthosoma sagittifolium*). *Pro Food.* 5 (1): 402-413.
- Sulaeman, A., 2020, *Talas Beneng Punya Potensi Besar untuk Ekspor*. IPB University
- Sulastri, A., Maryani, Y., & Agustina, S., 2023, Reviu Artikel: Potensi Talas Beneng (*Xanthosoma Undipes* K. Koch) Sebagai Bahan Pembuatan Beras Analog Untuk Diversifikasi Pangan Di Indonesia. *Jurnal Integrasi Poses*, 12(2), 88-94.
- Tirivangasi, H. M., Dyke, T., 2017, Indigenous Knowledge Systems (IKS) and Food Security in South Africa: Is Land Reform a Prerequisite?. *Journal of Human Ecology*, 57(3): 118-124.
- Wardani RK, Handrianto P., 2019, *Reduksi Kalsium Oksalat pada Umbi Porang dengan Larutan Asam*. Graniti :

Surabaya.

Yuniarsih, E. 2018. *Karakteristik Tepung Komposit Talas Beneng (Xanthosoma undipes) Dan Daun Kelor (Moringa oleifera) Serta Aplikasinya Pada Produk Kukis* (Doctoral dissertation, Bogor Agricultural University(IPB)).

Yursak, Z., Hidayah, I., Saryoko, A., Kurniawati, S., Ripasonah, O., & Susilawati, P., 2021, Morphological characterization and development potential of beneng variety (Xanthosoma undipes K. Koch) Pandeglang-Banten. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* 715.