

BERAS ANALOG TALAS: MENGAJAI POTENSI PASAR DI TENGAH TREND PANGAN ALTERNATIF

Ashlihah¹, Bekti Widyaningsih², Siti Aminatuz Zuhria³

¹Universitas KH. A. Wahab Hasbullah. Email: ashlihah@unwaha.ac.id

²Universitas KH. A. Wahab Hasbullah. Email: bekti@unwaha.ac.id

³Universitas KH. A. Wahab Hasbullah. Email: sa.zuhria@gmail.com

ABSTRACT

Indonesia, which has a large population, relies on rice as the main staple food. In recent years, there has been a growing trend of food alternatives as a government strategy in local food diversification. Taro analog rice has emerged as a food innovation to replace rice. Taro analog rice is one of the solutions to expand food choices and support dietary diversity. This product has high nutritional value and can be produced more efficiently under certain conditions. This article aims to assess the market potential of taro analog rice in Indonesia, by looking at the opportunities and challenges that exist amidst the growing trend of alternative food. This research employs a qualitative methodology with descriptive techniques to examine the market prospects for taro analog rice in Indonesia, framed against the backdrop of alternative food trends. Data pertinent to this investigation was collected through a systematic review of the literature. Analog rice is a food product designed to resemble conventional rice, both in terms of form and nutritional composition. In this case, taro was chosen as the main raw material as it has good nutritional characteristics, including a lower glycemic index compared to white rice. The Promising Role of Taro as a Substitute for Traditional Rice in the Domestic Market and in the international scale market, the demand for analog rice is increasing. However, the challenge remains in market education and distribution. Collaboration between producers, government, and research institutions is needed to develop efficient processing technologies and strengthen distribution networks. This study concludes that taro analog rice can be a leading product in the Indonesian and international markets, providing benefits to individual health and the local economy.

Keywords: *Alternative Food Trends, Analog Taro Rice, Market Potential*

ABSTRAK

Negara Indonesia yang memiliki populasi besar, bergantung pada nasi sebagai makanan pokok utama. Dalam beberapa tahun terakhir ini semakin berkembangnya trend alternatif pangan sebagai strategi pemerintah dalam diversifikasi pangan lokal. Beras analog talas muncul sebagai inovasi pangan pengganti beras. beras analog talas sebagai salah satu solusi untuk memperluas pilihan pangan dan mendukung keberagaman diet Masyarakat. produk ini memiliki nilai gizi yang tinggi dan dapat diproduksi dengan lebih efisien dalam kondisi tertentu. Artikel ini bertujuan untuk mengkaji potensi pasar beras analog talas di Indonesia, dengan melihat peluang dan tantangan yang ada di Tengah trend pangan alternatif yang semakin berkembang. Penelitian ini menggunakan metodologi kualitatif dengan teknik deskriptif untuk memeriksa prospek pasar beras analog talas di Indonesia, dibingkai dengan latar belakang tren makanan alternatif. Data yang berkaitan dengan penelitian ini dikumpulkan melalui tinjauan sistematis literatur. Beras analog adalah produk pangan yang dirancang untuk menyerupai beras konvensional, baik dari segi bentuk dan komposisi gizi. Dalam hal ini, talas dipilih sebagai bahan baku utama karena memiliki karakteristik gizi yang baik, termasuk indeks glikemik yang lebih rendah dibandingkan dengan nasi putih. Peran Talas yang Menjanjikan sebagai Pengganti Beras Tradisional di Pasar Domestik dan dalam pasar skala internasional, permintaan beras analog semakin tinggi. Namun, tantangannya masih ada pada edukasi pasar dan distribusi. Kolaborasi antara produsen, pemerintah, dan lembaga penelitian diperlukan untuk mengembangkan teknologi pengolahan yang efisien dan memperkuat jaringan distribusi. Penelitian ini menyimpulkan bahwa Beras analog talas dapat menjadi

produk unggulan di pasar Indonesia dan internasional, memberikan manfaat bagi kesehatan individu dan ekonomi lokal.

Kata Kunci: *Tren Pangan Alternatif, Beras Analog Talas, Potensi Pasar*

PENDAHULUAN

Indonesia adalah negara dengan populasi besar yang bergantung pada nasi sebagai makanan pokok utama. Namun, semakin berkembangnya pemahaman tentang kesehatan, banyak konsumen mulai mencari alternatif dari beras padi, terutama bagi mereka yang mengalami masalah kesehatan seperti diabetes atau obesitas. Pangan alternatif yang rendah glikemik, tinggi serat, serta kaya nutrisi mulai banyak dicari. Dalam beberapa tahun terakhir, trend pangan alternatif di Indonesia semakin mendapatkan perhatian, terutama sebagai respons terhadap tantangan ketahanan pangan yang dihadapi negara. Salah satu inovasi yang menarik adalah pengembangan beras analog talas, yang dianggap sebagai solusi untuk mengurangi ketergantungan pada beras padi. Beras analog talas terbuat dari umbi talas yang diolah menjadi produk mirip beras, menawarkan alternatif yang kaya akan gizi dan lebih berkelanjutan. Kementerian Pertanian Indonesia telah mengidentifikasi potensi besar dari sumber daya pangan lokal, termasuk talas, sebagai bagian dari upaya diversifikasi pangan. Dalam konteks ini, talas tidak hanya dilihat sebagai sayuran atau umbi biasa, tetapi juga sebagai komoditas strategis yang dapat memenuhi kebutuhan karbohidrat masyarakat. Dengan lebih dari 77 jenis pangan sumber karbohidrat yang tersedia di Indonesia, pemerintah mendorong masyarakat untuk tidak hanya bergantung pada satu jenis makanan pokok, tetapi juga untuk menjelajahi berbagai pilihan pangan lokal yang kaya akan nutrisi (Rismaya, 2023).

Diversifikasi pangan lokal merupakan strategi yang diambil oleh pemerintah Indonesia untuk meningkatkan ketahanan pangan nasional. Dengan demikian, masyarakat tidak terpaku pada satu jenis makanan pokok saja, seperti beras padi, tetapi juga dapat memanfaatkan berbagai sumber daya pangan lokal lainnya. Tujuan utama adalah untuk meningkatkan ketersediaan pangan, mengurangi ketergantungan pada impor, dan mempromosikan keberagaman diet yang lebih sehat dan seimbang (Alamsyah, 2020). Oleh sebab itu, Diversifikasi pangan lokal menjadi sangat penting untuk meningkatkan ketahanan pangan nasional. Ketergantungan pada beras padi sebagai sumber utama karbohidrat dapat menyebabkan kerentanan ketika terjadi fluktuasi produksi atau krisis lainnya. Oleh karena itu, beras analog talas muncul sebagai salah satu solusi untuk memperluas pilihan pangan dan mendukung keberagaman diet masyarakat. Selain itu, produk ini memiliki nilai gizi yang tinggi dan dapat diproduksi dengan lebih efisien dalam kondisi tertentu (Nurfitriani, 2023).

Talas, yang secara ilmiah dikenal sebagai *Colocasia esculenta*, merupakan tanaman serbaguna yang dapat digunakan untuk membuat produk mirip beras. Talas merupakan sumber yang kaya akan karbohidrat, mineral, dan nutrisi penting lainnya, menjadikannya alternatif bergizi dibandingkan nasi konvensional. Selain itu, budidaya talas dapat diperluas di wilayah seperti Gunung Karang, Indonesia, untuk membantu menjembatani kesenjangan antara pasokan dan permintaan produk berbasis talas. Beras analog yang

terbuat dari talas dan bahan-bahan lokal lainnya, seperti pisang dan kacang hijau, terbukti memiliki kandungan nutrisi yang mirip dengan beras tradisional, termasuk protein tinggi, pati yang mudah dicerna, dan kandungan serat (Sunarmani et al., 2018). Profil nutrisi ini dapat memberikan manfaat kesehatan dan mendukung ketahanan pangan dengan menawarkan pilihan makanan pokok yang beragam dan padat nutrisi. Inovasi dalam pengolahan talas menjadi beras analog juga mencerminkan perubahan perilaku konsumen yang semakin sadar akan pentingnya kesehatan dan keberlanjutan. Masyarakat kini lebih memilih produk yang tidak hanya enak tetapi juga sehat dan ramah lingkungan (Dinisari, 2024). Peningkatan minat terhadap makanan organik dan alternatif menunjukkan bahwa generasi muda di Indonesia mulai mengadopsi gaya hidup yang lebih sehat. Dengan adanya pengembangan teknologi pangan, talas kini diolah menjadi produk yang menyerupai beras. Talas, umbi bertepung dengan nilai gizi yang signifikan, mempunyai potensi untuk menjadi pengganti beras tradisional, memenuhi permintaan konsumen yang semakin meningkat akan pilihan makanan yang lebih sehat dan berkelanjutan. Artikel ini bertujuan untuk mengkaji potensi pasar beras analog talas di Indonesia, dengan melihat peluang dan tantangan yang ada di Tengah tren pangan alternatif yang semakin berkembang.

METODE PELAKSANAAN

Penelitian ini menggunakan metodologi kualitatif dengan teknik deskriptif untuk memeriksa prospek pasar beras analog talas di Indonesia, dibingkai dengan latar belakang trend makanan alternatif. Adopsi metodologi kualitatif dipilih secara strategis karena memfasilitasi pemahaman mendalam tentang fenomena tersebut, sehingga memungkinkan peneliti untuk memperoleh wawasan yang lebih tentang persepsi dan sikap individu mengenai penawaran makanan alternatif ini. Melalui penerapan teknik deskriptif, Penelitian berusaha memberikan penggambaran yang jelas dan komprehensif tentang kondisi yang berlaku, di samping faktor-faktor penentu yang mempengaruhi penerimaan pasar beras analog talas. Data yang berkaitan dengan penelitian ini dikumpulkan melalui tinjauan sistematis literatur. Tinjauan literatur semacam itu dilakukan untuk membedakan dan meneliti berbagai sumber informasi yang berkaitan dengan tema penelitian. Literatur yang dikaji meliputi artikel ilmiah, jurnal akademik, berita, serta laporan media mengenai trend makanan dan kelangsungan pasar beras analog talas di Indonesia. Dengan mengumpulkan informasi dari sumber-sumber ini, peneliti diposisikan untuk memahami konteks yang lebih luas yang berkaitan dengan evolusi sumber makanan alternatif dan peran potensial beras analog talas dalam memenuhi kebutuhan konsumen. Melalui analisis menyeluruh terhadap literatur yang ada, penelitian ini diharapkan untuk dapat berkontribusi pada perumusan strategi pemasaran untuk beras analog talas sekaligus meningkatkan kesadaran publik mengenai kelebihannya sebagai alternatif makanan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Beras analog adalah produk pangan yang dirancang untuk menyerupai beras konvensional, baik dari segi bentuk maupun komposisi gizi, namun terbuat dari bahan baku selain padi. Dalam hal ini, talas dipilih sebagai bahan baku utama karena memiliki

karakteristik gizi yang baik, termasuk indeks glikemik yang lebih rendah dibandingkan dengan nasi putih. Indeks glikemik yang rendah menjadikan beras analog talas sebagai pilihan yang lebih sehat, terutama bagi individu yang ingin mengontrol kadar gula darah, seperti penderita diabetes (Qomah, 2018). Selain itu, talas merupakan tanaman umbi-umbian yang mudah tumbuh di berbagai kondisi tanah dan iklim di Indonesia, menjadikannya sumber pangan lokal yang berkelanjutan dan ramah lingkungan (Srihari et al., 2018). Selain itu, dengan proses pengolahan talas menjadi beras analog, potensi talas sebagai alternatif semakin diperluas sehingga memberikan peluang untuk mengurangi ketergantungan pada beras padi. Proses pengolahan talas menjadi beras analog melibatkan beberapa langkah penting. Pertama, umbi talas yang telah disortir dikupas dan dicuci untuk menghilangkan getahnya. Selanjutnya, umbi talas dipotong tipis untuk mempercepat proses pengeringan. Setelah itu, potongan talas dikeringkan menggunakan oven hingga kadar airnya berkurang. Proses berikutnya adalah menggiling potongan talas kering menjadi tepung halus. Tepung talas kemudian dicampur dengan bahan lain seperti tepung wortel dan bahan pengikat seperti carboxymethyl cellulose (CMC) sesuai dengan perbandingan tertentu. Campuran ini kemudian dicetak menggunakan mesin pasta untuk membentuk butiran yang menyerupai beras. Setelah proses pencetakan, beras analog dikeringkan kembali sebelum siap untuk dipasarkan sebagai produk konsumsi (Kumolontang et al., 2019). Pada tahap inilah, keunggulan beras analog talas dibandingkan beras konvensional mulai terlihat. Dari segi gizi, beras analog memiliki kandungan kalori dan gula yang lebih rendah, sehingga lebih aman bagi mereka yang ingin mengurangi asupan glukosa. Selain itu, talas kaya akan serat dan nutrisi penting lainnya, menjadikannya pilihan yang lebih sehat untuk diet sehari-hari. Dari perspektif lingkungan, talas merupakan tanaman yang lebih tahan terhadap perubahan iklim dan hama, sehingga dapat ditanam dengan lebih efisien tanpa memerlukan banyak pestisida atau pupuk kimia. Hal ini mendukung keberlanjutan pangan dengan mengurangi dampak negatif terhadap lingkungan. Dengan demikian, beras analog talas tidak hanya memberikan alternatif sehat bagi konsumen tetapi juga mendukung pertanian yang lebih berkelanjutan di Indonesia.

1. Trend pangan alternatif dan permintaan konsumen

Pangan alternatif semakin populer di Indonesia karena beberapa faktor yang terkait dengan kesehatan, keberlanjutan, dan kesadaran lingkungan. Konsumen semakin sadar akan pentingnya memilih makanan yang sehat dan bergizi. Bahan pangan alternatif seperti jagung, ubi kayu, talas, pisang, sagu, dan kentang menawarkan serat, vitamin, dan mineral penting yang dapat mendukung kesehatan pencernaan, kardiovaskular, dan kekebalan tubuh (Riattang, 2023). Konsumsi makanan yang sehat menjadi prioritas utama bagi banyak orang. Makanan berbasis tumbuhan seperti jagung dan ubi kayu kaya akan serat dan nutrisi yang dapat membantu mengurangi risiko penyakit kronis. Selain itu, makanan organik dan non-GMO semakin diminati karena kandungan kimia yang lebih rendah dan kualitas gizi yang lebih baik. Beras analog talas, misalnya, memiliki indeks glikemik yang lebih rendah dibandingkan dengan nasi putih, menjadikannya pilihan yang menarik bagi individu yang ingin mengontrol kadar gula darah (Ihsani, 2024).

2. Analisis Pasar dan tantangan pengembangan Beras Analog Talas

Peran Talas yang Menjanjikan sebagai Pengganti Beras Tradisional di Pasar Domestik. Beras analog berbasis talas menunjukkan kandungan kalori yang lebih rendah (112,29 kkal/100g) dibandingkan dengan beras yang dipoles, sekaligus memberikan tingkat antioksidan dan senyawa fenolik yang lebih tinggi (Noviasari et al., 2022). Dalam konteks Indonesia, talas berfungsi sebagai sumber makanan yang signifikan secara budaya dan telah diakui secara historis sebagai sumber karbohidrat alternatif. Ketika kesadaran masyarakat mengenai praktik diet sehat dan keberlanjutan makanan meningkat, beras analog berbasis taro siap untuk membangun pijakan di pasar domestik. Selain itu, talas menghadirkan pilihan yang layak bagi konsumen yang ingin mengurangi asupan beras mereka karena masalah terkait kesehatan, seperti diabetes, mengingat bahwa indeks glikemik talas umumnya lebih rendah daripada beras konvensional. Pada Pasar skala Internasional, Permintaan beras analog semakin tinggi. Di pasar global, terutama di negara-negara yang ditandai dengan peningkatan kesadaran kesehatan dan keberlanjutan, seperti Amerika Serikat dan Eropa, diperkirakan akan menunjukkan pertumbuhan yang berkelanjutan. Produk yang berasal dari talas dapat menemukan ceruk mereka dalam sektor makanan kesehatan, penawaran vegetarian, dan komoditas bebas gluten, karena keunggulan nutrisinya. Tren terbaru menekankan bahwa produk inovatif yang berasal dari umbi seperti talas telah mendapatkan perhatian yang signifikan, karena dianggap lebih ramah lingkungan dan beragam dibandingkan dengan gandum atau beras tradisional.

Beras analog yang semakin diminati di pasar domestik maupun internasional menunjukkan bawa peluang pasar semakin terbuka lebar. Oleh karena itu penting untuk melakukan Segmentasi Pasar dengan Target Demografi Konsumen untuk Adopsi Beras Analog Talas. Konsumen yang berada pada demografi ini menunjukkan kecenderungan untuk makanan yang memiliki nilai gizi tinggi dan indeks glikemik rendah. Beras analog talas menyediakan serat, vitamin, dan mineral yang besar, menjadikannya pilihan yang terpuji untuk diet seimbang. Hal ini cocok untuk Individu yang Mengikuti Diet Vegetarian dan Vegan, konsumen ini secara aktif mencari alternatif nabati yang berlimpah karbohidrat dan bebas gluten. Beras analog Talas menyajikan substitusi yang lebih beragam dibandingkan dengan gandum atau jagung. Untuk Individu dengan Sensitivitas Gluten, Talas tidak memiliki kandungan gluten, menjadikannya pilihan yang sangat baik bagi mereka yang menderita penyakit celiac atau intoleransi gluten. Pengembangan beras analog talas dapat mendukung perekonomian lokal, terutama melalui usaha kecil dan menengah (UKM) yang terlibat dalam produksinya (Fitriani et al., 2022). Konsumen yang memprioritaskan keberlanjutan dan ketahanan pangan, terutama di daerah tropis seperti Indonesia, menunjukkan preferensi untuk produk-produk lokal yang berasal dari talas, karena mereka berkontribusi untuk mengurangi ketergantungan pada beras impor atau bahan makanan lainnya.

Persaingan talas dengan Produk Makanan Alternatif Lainnya seperti Singkong, sagu, dan jagung, memiliki keunggulan yang berbeda, sebagai berikut:

- a. Singkong adalah sumber daya yang dibudidayakan secara lokal yang secara historis digunakan sebagai pengganti padi di berbagai daerah. Konsentrasi karbohidratnya cukup besar, dan biayanya relatif lebih rendah. Kandungan karbohidrat pada tepung singkong adalah 85-88% Namun, singkong memiliki kandungan serat yang lebih rendah dibandingkan dengan talas dan mungkin tidak menarik bagi sebagian konsumen karena profil rasanya.
- b. Sagu: Sagu berdiri sebagai alternatif yang lazim di wilayah timur Indonesia. Ketika disandingkan dengan talas, sagu mendapat manfaat dari tradisi konsumsi yang sudah mapan. Meskipun demikian, sagu kurang dikenal di luar Indonesia dan menawarkan rangkaian produk olahan yang lebih sempit daripada talas.
- c. Jagung: Beras berbasis jagung juga merupakan alternatif yang lebih umum diterima, terutama di daerah tertentu di Indonesia. karbohidrat pada tepung jagung sebesar 85,8%; ketika Karbohidrat pada talas sebanyak 84% (Pudjihastuti et al., 2019). Jagung dicirikan oleh indeks glikemik yang lebih tinggi daripada talas, menjadikan talas pilihan yang berpotensi unggul bagi konsumen yang berorientasi pada kesehatan.

Prospek pasar untuk beras analog talas sangat besar, terutama ketika dipromosikan melalui strategi yang melayani segmen konsumen yang sadar kesehatan, kebiasaan diet berkelanjutan, dan advokasi untuk produk lokal. Namun, disamping peluang tersebut muncul tantangan-tantangan dalam pengembangan beras analog talas.

- a. Kendala dalam Produksi Massal

Meskipun Talas menjadi tanaman yang lazim di daerah tertentu, budidaya mereka tetap relatif terbatas ketika disandingkan dengan produk pertanian lainnya seperti beras atau singkong. Ketergantungan pada petani lokal, yang mungkin tidak memiliki metodologi kontemporer yang terintegrasi dalam pertanian talas, dapat memicu variabilitas dalam harga dan aksesibilitas bahan baku (Luh et al., 2023). Selain itu, sifat musiman produksi talas dapat mengganggu konsistensi pasokan. Untuk itu diperlukan Teknologi Pengolahan untuk Masyarakat. Pembuatan analog beras yang berasal dari talas memerlukan teknologi khusus untuk mengubah talas menjadi biji-bijian yang meniru beras. Teknologi ini masih relatif baru lahir dan belum dapat diakses secara luas. Mesin yang penting untuk pengolahan talas, yang mencakup kegiatan seperti mencuci, mengeringkan, menggiling, dan pembentukan butiran, dapat menimbulkan biaya besar dan menuntut investasi modal yang signifikan, terutama untuk usaha kecil hingga menengah. Serta Biaya yang terkait dengan produksi beras analog talas sangat meningkat dibandingkan dengan beras tradisional atau sumber alternatif seperti singkong dan jagung. Sifat rumit pengolahan talas, ditambah dengan kendala skala ekonomi, memuncak dalam peningkatan biaya produksi, sehingga mempengaruhi harga jual pasar. Konsumen mungkin menunjukkan keraguan untuk membeli produk yang belum diakui secara luas kecuali mereka cukup diyakinkan tentang manfaat kesehatan mereka.

b. Hambatan dalam edukasi Konsumen

Sebagian besar konsumen masih tidak mengetahui beras analog, terutama yang berasal dari talas. Upaya pendidikan mengenai manfaat gizi, seperti indeks glikemik rendah, kandungan serat yang tinggi, dan berbagai potensi kesehatan, tetap tidak cukup berkembang. Konsumen yang terbiasa dengan beras tradisional memerlukan panduan tentang persiapan dan penyajian beras talas untuk merangsang minat mereka dalam eksperimen. Pola makan yang dominan di kalangan orang Indonesia berpusat di sekitar beras sebagai makanan pokok. Dengan demikian, menggantinya dengan produk alternatif dapat memicu resistensi, terutama jika rasa, tekstur, dan daya tarik visual nasi analog talas berbeda dengan nasi konvensional. Inisiatif pemasaran yang signifikan sangat penting untuk membentuk kembali persepsi ini dan mempromosikan integrasi nasi talas ke dalam makanan. Meskipun talas memiliki segudang nutrisi penting, keunggulan ini harus dijabarkan dengan cara yang jelas dan berdampak kepada konsumen. Seringkali, konsumen kurang memiliki kesadaran yang memadai mengenai perbedaan gizi antara beras tradisional dan beras analog talas. Pelabelan eksplisit dan inisiatif pendidikan dapat meningkatkan kesadaran konsumen tentang perbedaan nutrisi antara nasi tradisional dan nasi analog talas, mempromosikan pilihan diet yang terinformasi dan kebiasaan makan yang lebih sehat (Wang, 2024).

c. Distribusi dan Rantai Pasokan

Sebagai produk yang saat ini dalam tahap pengembangan, beras analog talas mungkin tidak memiliki jaringan distribusi seluas beras konvensional. Operator bisnis harus berkolaborasi dengan distributor dan pengecer untuk menjamin ketersediaan pasar produk mereka di daerah perkotaan dan pedesaan. Akses yang tidak memadai ke pasar yang lebih luas dapat menghambat proliferasi produk. Selain itu masalah Rantai Pasokan yang tidak Efisien juga sering terjadi. Untuk mencapai efisiensi dalam rantai pasokan, infrastruktur yang kuat sangat penting, mulai dari pemrosesan hingga distribusi. Pengeluaran logistik, terutama di daerah terpencil, dapat menimbulkan tantangan yang signifikan. Selain itu, talas adalah komoditas yang mudah rusak yang rentan terhadap pembusukan jika tidak diproses atau disimpan dengan cepat, sehingga mempersulit dinamika rantai pasokan. Memanfaatkan perawatan pascapanen, seperti asam salisilat dan kalsium laktat, dapat menjaga kualitas talas segar selama penyimpanan, mengurangi pembusukan dan beban mikroba (Hafez et al., 2020). Oleh karena itu sangat penting untuk membangun manajemen persediaan yang efisien dan melakukan analisis pasar yang menyeluruh itu Agar beras talas dapat bersaing secara efektif dengan produk makanan alternatif lainnya.

3. Strategi Pengembangan dan Pemasaran Beras Analog Talas

a. Inovasi dalam Kemasan dan Branding

Pentingnya kemasan dalam menarik perhatian konsumen tidak dapat dilebih-lebihkan. Untuk beras analog talas, pemanfaatan kemasan kontemporer dan ramah lingkungan dapat meningkatkan daya tarik produk, terutama di kalangan konsumen dengan komitmen kuat terhadap keberlanjutan. Konsumen menunjukkan preferensi yang kuat untuk kemasan ramah lingkungan, yang dapat meningkatkan daya tarik produk dan mempengaruhi perilaku pembelian (Dr., Sameer, 2024). Memanfaatkan kemasan ramah lingkungan untuk beras analog talas sejalan dengan preferensi konsumen untuk keberlanjutan, meningkatkan daya tarik pasarnya dan mengatasi masalah lingkungan secara efektif (Petljak et al., 2019). Penerapan desain kemasan inovatif, ditandai dengan kemudahan pembukaan dan daya tahan, akan semakin menambah kegunaan praktisnya. Selain itu, sangat penting untuk menyajikan informasi nutrisi eksplisit di samping manfaat kesehatan talas, seperti indeks glikemiknya yang rendah, sifat bebas gluten, dan kandungan serat yang tinggi, untuk melibatkan konsumen yang sadar kesehatan secara efektif. Selain kemasan yang menarik dan fungsional, diperlukan Branding yang Berfokus pada Kesehatan dan Keberlanjutan. Branding yang efektif memiliki potensi untuk membedakan beras analog talas dalam lanskap pasar yang kompetitif. Membangun merek yang mewujudkan prinsip-prinsip kesehatan, keaslian, dan sumber lokal akan beresonansi dengan konsumen yang memprioritaskan kesehatan dan keberlanjutan. Memosisikan produk sebagai alternatif bergizi dan ramah lingkungan untuk beras tradisional dapat secara signifikan meningkatkan kedudukan pasar merek. Diperlukan juga pengenalan Varian Rasa dan Inovasi Produk. Pengenalan varian produk yang menggabungkan rasa alami atau rempah-rempah pilihan dapat meningkatkan minat konsumen dalam penawaran. Produk yang dapat disesuaikan, seperti nasi talas instan atau perpaduan nasi talas dengan bahan-bahan kaya nutrisi lainnya, juga dapat menciptakan peluang dalam segmen pasar baru yang memprioritaskan kenyamanan dan keragaman dalam pilihan makanan.

b. Kemitraan dengan Petani Lokal

Memastikan pasokan talas yang andal mengharuskan pembentukan kemitraan dengan produsen pertanian lokal. Pemangku kepentingan industri dapat memperluas dukungan kepada petani melalui penyediaan panduan tentang praktik pertanian berkelanjutan dan teknologi mutakhir yang bertujuan untuk meningkatkan produktivitas. Selain itu, menawarkan pelatihan terkait pemrosesan pasca panen dapat membantu meminimalkan kerugian dan menjamin kualitas bahan baku yang konsisten. Oleh karena itu, diperlukan adanya Skema Pertanian Berkelanjutan. Perumusan inisiatif pertanian berkelanjutan yang mengadvokasi praktik ramah lingkungan, seperti rotasi tanaman dan penggunaan pupuk organik, memungkinkan budidaya talas yang

efisien tanpa mengorbankan integritas ekosistem lokal. Pertanian berkelanjutan harus menyeimbangkan realitas sosial-ekonomi dengan kesehatan lingkungan, memastikan bahwa praktik tersebut layak secara ekonomi bagi petani (Vinod, 2024). Pendekatan ini akan menjamin ketersediaan talas jangka panjang sekaligus meningkatkan nilai pasar produk melalui komitmen yang ditunjukkan terhadap pengelolaan lingkungan. Serta adopsi Pola Bisnis Perdagangan yang Adil dapat menarik konsumen, terutama mereka yang peduli dengan konsekuensi sosial dari pembelian mereka. Dengan memastikan manfaat yang adil bagi petani dalam kerangka kerja kemitraan ini, hubungan simbiosis dan keberlanjutan yang bertahan lama dapat dipupuk. Inisiatif pertanian berkelanjutan, termasuk rotasi tanaman dan pupuk organik, meningkatkan integritas ekologis sambil mempromosikan budidaya talas yang efisien, selaras dengan prinsip-prinsip pertanian organik dan konservasi lingkungan (Varma et al., 2024).

c. Pendekatan Pemasaran Digital dan E-commerce

Penerapan strategi pemasaran digital terbukti sangat berkhasiat dalam menjangkau spektrum konsumen yang lebih luas, terutama dalam konteks kontemporer yang ditandai dengan meningkatnya pemanfaatan internet dan platform media sosial. Media sosial berfungsi sebagai alat dinamis untuk menyebarkan informasi tentang manfaat makanan, terutama di kalangan khalayak muda yang secara aktif mencari konten yang berhubungan dengan Kesehatan (Rutsaert, 2013). Memanfaatkan media sosial, blog yang berorientasi kesehatan, dan platform berbagi video untuk menyebarkan informasi mengenai manfaat beras analog talas dapat secara signifikan meningkatkan kesadaran konsumen. Pengembangan konten inventif, seperti resep kuliner yang menggabungkan nasi talas, testimonial konsumen, dan data nutrisi, dapat menambah daya tarik produk. Konten visual di platform seperti Instagram dan YouTube dapat secara efektif menampilkan resep dan metode persiapan, membuat nasi analog talas lebih menarik (Jain, 2023). Hal ini juga dapat dilakukan dengan memanfaatkan platform e-commerce memfasilitasi akses konsumen ke beras analog talas, sehingga mengurangi ketergantungan pada ketersediaan dalam lingkungan ritel tradisional. Membangun kemitraan dengan pasar online terkemuka atau meluncurkan situs web e-commerce eksklusif merupakan strategi yang layak untuk melibatkan konsumen di berbagai demografi regional. Selain itu, menerapkan strategi promosi seperti diskon dan pengiriman gratis untuk pembelian awal dapat berfungsi untuk menarik lebih banyak konsumen baru. Agar produk lebih dikenal penjual dapat menggaet influencer, terutama yang berkonsentrasi pada domain kesehatan, kebugaran, dan gaya hidup, merupakan metodologi yang efektif untuk meningkatkan kesadaran konsumen dan mendorong keterlibatan. Influencer memiliki kemampuan untuk mengartikulasikan pengalaman pribadi mereka terkait dengan konsumsi nasi talas, di samping manfaat kesehatannya,

sementara juga menunjukkan penggabungannya ke dalam kreasi kuliner yang menarik.

- d. Kolaborasi dengan Restoran, Industri Kuliner, dan Lembaga Kesehatan
Upaya kolaborasi dengan restoran yang menampilkan penawaran sehat, vegetarian, atau vegan dapat memfasilitasi pengenalan nasi talas ke basis konsumen yang lebih luas. Perusahaan kuliner dapat menggunakan nasi talas sebagai bahan utama dalam hidangan bergizi, seperti tumis sayuran, sup, atau makanan penutup yang berasal dari talas. Pendekatan ini juga dapat berkontribusi pada pembentukan identitas produk sebagai sumber daya makanan yang fleksibel dan serbaguna. Untuk membuat konsumen yakin penjual dapat Bermitra dengan institusi kesehatan atau ahli gizi bersertifikat. Hal ini dapat meningkatkan persepsi nasi talas sebagai pilihan yang sehat secara signifikan. Organisasi-organisasi ini dapat mendukung nasi talas sebagai komponen dari diet seimbang, terutama untuk individu yang mengelola diabetes, mereka yang mencari penurunan berat badan, atau individu yang mengikuti praktik diet bebas gluten. Kampanye kesehatan yang menerima dukungan dari profesional medis akan meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk. Selain itu, Keterlibatan dalam festival makanan atau acara kuliner yang menargetkan masyarakat sadar kesehatan dapat berfungsi sebagai jalan ampuh untuk mempromosikan nasi talas. Talas secara tradisional digunakan dalam beragam hidangan, yang dapat menarik minat di festival makanan. Misalnya, preferensi lokal untuk hidangan talas, seperti yang dikombinasikan dengan kacang-kacangan atau daging, menonjolkan fleksibilitas kuliner (Rijal, 2010). Dalam pengaturan ini, produk dapat disajikan kepada audiens yang cenderung menghargai makanan sehat yang bersumber secara lokal. Selain itu, penyelenggaraan seminar atau lokakarya yang berfokus pada manfaat dan metode persiapan nasi talas dapat memberikan peluang pendidikan langsung bagi konsumen.

Melalui penerapan strategi ini, kemajuan dan pemasaran beras analog talas dapat didorong menuju penerimaan yang lebih luas, mencakup beragam segmen pasar, dari konsumen yang berorientasi kesehatan hingga pendukung produk lokal.

SIMPULAN

Beras analog talas, yang terbuat dari umbi talas, menawarkan alternatif yang lebih sehat dan lebih berkelanjutan daripada beras putih. Indeks glikemiknya yang lebih rendah dan ketahanannya terhadap perubahan iklim dan hama membuatnya menjadi pilihan yang menarik bagi mereka yang ingin mengurangi asupan gula. Namun, tantangannya masih ada pada edukasi pasar dan distribusi. Kolaborasi antara produsen, pemerintah, dan lembaga penelitian diperlukan untuk mengembangkan teknologi pengolahan yang efisien dan memperkuat jaringan distribusi. Beras analog talas dapat menjadi produk unggulan di pasar Indonesia dan internasional, memberikan manfaat bagi kesehatan individu dan ekonomi lokal. Kebijakan pemerintah yang mempromosikan

pangan lokal dan diversifikasi sumber karbohidrat dapat membantu mengatasi ketergantungan pada beras.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima Kasih DRTPM Kemendikbudristek yang telah mendukung kegiatan ini dalam bentuk pendanaan kegiatan sehingga program PKM 2024 dapat dilaksanakan dengan baik dan sukses.

DAFTAR RUJUKAN

- Alamsyah, I. E. (2020). *Kementan Pacu Pengelolaan Pangan Alternatif Lokal*. Republik. <https://ekonomi.republika.co.id/berita/qjmn2r349/kementan-pacu-pengelolaan-pangan-alternatif-lokal>
- Dinisari, M. C. (2024). *Tren Konsumsi Pangan Organik Orang Indonesia Meningkat*. *Bisnis Style*. <https://lifestyle.bisnis.com/read/20240315/106/1751793/tren-konsumsi-pangan-organik-orang-indonesia-meningkat>
- Dr., Sameer, V. (2024). *Innovative Packaging: Its Impact on Consumer Purchasing Decisions in the Food Sector*. <https://doi.org/10.53555/kuey.v30i5.3611>
- Fitriani, F., Ambya, A., Sutarni, S., Teguh, Budi, T., Fadila, Marga, S., & Rini, D. (2022). The Key Success of Local Staple Food Development Program: A Financial Comparison Study on Rice-Analog “Beras Siger” Business in Lampung. *Inovbiz: Jurnal Inovasi & Bisnis*, 2. <https://doi.org/10.35314/inovbiz.v10i1.2397>
- Hafez, M., Elkeleny, S., & Gharib, A. (2020). Effect of Some Antioxidant Agents on Quality Attributes and Storability of Fresh Cut Taro. *Journal of Plant Production*, 11(12), 1507–1515. <https://doi.org/10.21608/jpp.2020.149825>
- Ihsani, N. F. (2024). *Beras Analog: Inovasi Pangan Masa Depan untuk Ketahanan Pangan*. Krajan.Id. <https://www.krajan.id/beras-analog-inovasi-pangan-masa-depan-untuk-ketahanan-pangan/>
- Jain, S. (2023). Using Social Media Platforms for the Greater Good-The Case for Leveraging Social Media for Effective Public Health Messaging. *JAMA Network Open*, 6(6), E2319682. <https://doi.org/10.1001/jamanetworkopen.2023.19682>
- Kumolontang, N. P., Edam, D. M., Riset, B., Standardisasi, D., & Manado, I. (2019). Formulasi Beras Analog Berbahan Tepung Talas Dan Tepung Kelapa Formulation of Analog Rice Based on Talas Flour and Coconut Flour. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 11(2), 93–100.
- Luh, S., I., K., S., Desak, K., & Tristiana, S. (2023). Development of Innovative Taro-Based Product Management with Zero-Waste Concept to Increase the Independence of PKK Wanagiri. *AJARCDE (Asian Journal of Applied Research for Community Development and Empowerment)*, 7(1), 79–83. <https://doi.org/10.29165/ajarcde.v7i1.235>
- Noviasari, S., Assyifa, P. S., & Sulaiman, I. (2022). Functional Characteristic of Analog Rice Made From Taro Kimpul Flour (*Xhantosoma sagitifolium*). *Elkawanie*, 8(1), 175. <https://doi.org/10.22373/ekw.v8i1.12614>

- Nurfitriani, R. A. (2023). Menuju Diversifikasi Pangan Lokal Indonesia. *Diversifikasi Pangan Lokal Untuk Ketahanan Pangan: Perspektif Ekonomi, Sosial, Dan Budaya, 2023*, 281–293. <https://doi.org/10.55981/brin.918.c798>
- Petljak, K., Naletina, D., & Bilogrević, K. (2019). Considering ecologically sustainable packaging during decision-making while buying food products. *Ekonomika Poljoprivrede*, 66(1), 107–126. <https://doi.org/10.5937/ekopolj1901107p>
- Pudjihastuti, I., Sumardiono, S., Supriyo, E., & Kusumayanti, H. (2019). Analog Rice Made from Cassava Flour, Corn and Taro for Food Diversification. *E3S Web of Conferences*, 125(2019), 3–6. <https://doi.org/10.1051/e3sconf/201912503010>
- Qomah, K. I. (2018). *Beras Analog dari Tepung Talas Aman untuk Penderita Diabetes*. Harian Jogja. <https://jogjapolitan.harianjogja.com/read/2018/11/21/510/954066/beras-analog-dari-tepung-talas-aman-untuk-penderita-diabetes>
- Riattang, B. (2023). *Tren Konsumsi Jagung: Menangkap Permintaan Tinggi akan Produk Pangan Berbahan Dasar Jagung*. Baruga Riattang. <https://desabarugariattang.com/tren-konsumsi-jagung-menangkap-permintaan-tinggi-akan-produk-pangan-berbahan-dasar-jagung/>
- Rijal, D. K. (2010). Role of Food Tradition in Conserving Crop Landraces On-Farm. *Journal of Agriculture and Environment*, 11, 107–119. <https://doi.org/10.3126/aej.v11i0.3658>
- Rismaya, R. (2023). *Pangan alternatif dari berbagai komoditas lokal indonesia*.
- Rutsaert, P. (2013). *SOCIAL MEDIA IN FOOD RISK AND BENEFIT COMMUNICATION (cap 2 y 4)*.
- Srihari, E., Lingganingrum, F. S., Si, M., Alvina, I., & Anastasia, S. (2018). *Rekayasa Beras Analog Berbahan Dasar Campuran Tepung Talas, Tepung Maizena*. 14–19.
- Sunarmani, S., Setyadjit, S., & Ermi, S. (2018). Optimization of Steamed Meals Based on Composite Flour (Taro, Banana, Green Bean) and Its Predicted Shelf Life. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 147(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/147/1/012012>
- Varma, N., Wadatar, H., Salve, R., & Kumar, T. V. (2024). Advancing Sustainable Agriculture: A Comprehensive Review of Organic Farming Practices and Environmental Impact. *Journal of Experimental Agriculture International*, 46(7), 695–703. <https://doi.org/10.9734/jeai/2024/v46i72623>
- Vinod, K. (2024). Sustainable Agriculture. *Journal of Progress in Engineering and Physical Science*. <https://doi.org/10.56397/jpeps.2024.06.03>
- Wang, X. (2024). The Impact of Food Nutrition Labels on Consumer Behavior: A Cross-national Survey and Quantitative Analysis. *International Journal of Public Health and Medical Research*, 1(2), 18–27. <https://doi.org/10.62051/ijphmr.v1n2.03>

