

A Review on Talas Beneng (*Xanthosoma undipes* K. Koch) and Its Role in Food Security

Gisti Rahmawati^{1*}, Fakhera Shofwa¹, Siti Ameilia Kurniasih¹

¹Program Studi Biologi, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Sultan Maulana Hasanuddin Banten, Serang, Indonesia;

Article History

Received : January 29th, 2026

Revised : April 24th, 2026

Accepted : May 05th, 2026

*Corresponding Author: Gisti

Rahmawati, Program Studi Biologi, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Sultan Maulana Hasanuddin Banten, Serang, Indonesia;

Email:

gistirahmawati@uinbanten.ac.id

Abstract: Talas beneng (*Xanthosoma undipes* K. Koch), a tuber crop originating from Pandeglang Regency, Banten, represents a promising staple carbohydrate alternative. This literature review aims to examine the potential of talas beneng as a locally based food resource in supporting food diversification and food security. This study employed a narrative literature review with a structured search approach to evaluate the potential of talas beneng as a locally based food resource. Relevant scientific publications published between 2001 and 2025 were identified through databases such as Google Scholar and national journal portals, and were selected based on their relevance to nutritional characteristics, agronomic performance, and processing potential. The findings indicate that talas beneng has high nutritional value, including dietary fiber, protein, carbohydrates, vitamins, and minerals, along with a low glycemic index of approximately 55%. Agronomically, talas beneng grows well in mountainous areas, exhibits resistance to pests and diseases, and produces high tuber yields. Moreover, talas beneng can be processed into various food products, such as flour, snacks, and bakery products, thereby enhancing its utilization and economic value. Overall, the reviewed literature suggests that talas beneng holds strong potential as a local food resource and could play a strategic role in supporting sustainable food security when accompanied by further research, community education, institutional collaboration, and improved access to processing technologies.

Keywords: Food diversification; Food security, Local food, Talas beneng, *Xanthosoma undipes*.

Pendahuluan

Indonesia dikenal sebagai negara agraris dengan keanekaragaman sumber daya hayati yang tinggi. Namun, ketersediaan sumber daya hayati tersebut belum sepenuhnya menjamin ketahanan pangan yang berkelanjutan. Ketahanan pangan tidak hanya berkaitan dengan ketersediaan pangan, tetapi juga mencakup akses, pemanfaatan, dan stabilitas pangan dalam jangka panjang. Dengan demikian, jenis pangan yang dikonsumsi masyarakat menjadi faktor penting yang memengaruhi kerentanan sistem pangan nasional, terutama ketika konsumsi terpusat pada satu komoditas utama. Hal tersebut dapat

dilihat dari pandangan masyarakat Indonesia terhadap konsumsi karbohidrat utama (Maulina *et al.*, 2022).

Di Indonesia, beras masih mendominasi pola konsumsi karbohidrat dengan tingkat konsumsi mencapai sekitar 80% (Sulastri *et al.*, 2023). Ketergantungan yang tinggi terhadap beras berpotensi menimbulkan risiko terhadap stabilitas pangan, khususnya ketika terjadi gangguan produksi, distribusi, maupun perubahan fungsi lahan. Selain itu, dominasi beras dalam konsumsi harian masyarakat mempersempit ruang diversifikasi pangan. Disisi lain, diversifikasi merupakan strategi ilmiah yang telah lama direkomendasikan untuk memperkuat ketahanan pangan dapat

ditingkatkan dengan mengoptimalkan pemanfaatan berbagai sumber pangan lokal (Habibah *et al.*, 2024). Dengan demikian, pengembangan pangan alternatif yang berbasis potensi lokal menjadi strategi penting untuk menekan ketergantungan pada satu jenis bahan pangan utama.

Salah satu sumber pangan lokal yang berpotensi untuk dikembangkan ialah talas beneng (*Xanthosoma undipes* K. Koch), yang merupakan tanaman khas dari Kabupaten Pandeglang di Provinsi Banten. Talas beneng dikenal memiliki umbi berukuran besar dengan warna kekuningan yang menjadi ciri khasnya serta mampu tumbuh secara alami di wilayah perbukitan dan lahan berhumus seperti di sekitar Gunung Karang (Rintyaningtyas *et al.*, 2024). Selain adaptif terhadap lahan marginal, talas beneng dilaporkan memiliki kandungan nutrisi yang mendukung pemanfaatannya sebagai sumber karbohidrat alternatif. Meskipun demikian, kajian mengenai talas beneng masih tersebar dalam berbagai penelitian terpisah yang umumnya membahas aspek tertentu, seperti budidaya, kandungan gizi, atau persepsi masyarakat, tanpa sintesis yang mengaitkannya secara langsung dengan ketahanan pangan.

Berdasarkan kondisi tersebut, diperlukan telaah ilmiah yang mengintegrasikan berbagai temuan terkait talas beneng untuk menilai perannya dalam mendukung diversifikasi dan ketahanan pangan. Dengan demikian, penelitian yang dilakukan bertujuan untuk mengkaji potensi talas beneng sebagai sumber pangan lokal dalam menunjang ketahanan pangan, ditinjau dari aspek kandungan gizi, karakter agronomi, serta teknik pengolahannya.

Bahan dan Metode

Desain Penelitian

Studi ini tidak melibatkan pengumpulan data primer, melainkan menggunakan metode kajian literatur naratif (*narrative literature review*) dengan pendekatan pencarian terstruktur. Pendekatan ini bertujuan untuk mengintegrasikan dan mensintesis berbagai hasil penelitian terkait potensi talas beneng (*Xanthosoma undipes* K. Koch) dalam mendukung diversifikasi dan ketahanan pangan.

Referensi didapat dari berbagai sumber yang berbasis data daring, seperti Google Scholar serta portal jurnal ilmiah nasional. Penelusuran literatur dilakukan dengan menggunakan sejumlah kata kunci, yaitu “talas beneng”, “*Xanthosoma undipes*”, “diversifikasi pangan”, “pangan lokal”, dan “ketahanan pangan”. Literatur yang dipertimbangkan merupakan publikasi ilmiah berupa artikel jurnal, prosiding seminar, dan karya ilmiah relevan yang diterbitkan dalam rentang tahun 2001–2025.

Kriteria inklusi meliputi: (1) publikasi yang secara langsung membahas talas beneng; (2) penelitian yang mengkaji aspek kandungan gizi, karakteristik agronomi, pemanfaatan, atau aspek sosial-ekonomi; dan (3) Artikel yang digunakan merupakan publikasi dengan akses teks lengkap. Sementara itu, publikasi yang tidak sesuai dengan fokus kajian atau tidak memiliki kejelasan metodologi tidak dimasukkan dalam analisis. Berdasarkan hasil proses seleksi tersebut, sebanyak 25 publikasi dipilih untuk dianalisis lebih lanjut.

Prosedur Penelitian

Prosedur kajian dilakukan dengan beberapa tahapan, dimulai dari mengidentifikasi literatur menggunakan kata kunci yang telah ditentukan, penyaringan awal berdasarkan judul dan abstrak, evaluasi kelayakan dilalui dengan pembacaan teks lengkap, hingga pengelompokan literatur sesuai tema pembahasan. Literatur yang memenuhi kriteria kemudian dikategorikan ke dalam tiga fokus utama, yaitu aspek nutrisi, agronomi, serta potensi pengolahan, dan pengembangan talas beneng. Tahapan ini dilakukan secara sistematis untuk memastikan bahwa sumber yang digunakan relevan dan mendukung tujuan penelitian.

Hasil dan Pembahasan

Umbi-umbian telah lama berperan sebagai sumber pangan penting di berbagai negara berkembang, khususnya dalam menghadapi keterbatasan bahan pangan pokok. Scott (2021) menjelaskan bahwa tanaman umbi memiliki keunggulan berupa toleransi terhadap kondisi lingkungan yang beragam serta kemampuan menyediakan energi dalam jumlah besar bagi rumah tangga, khususnya di pedesaan. Temuan serupa juga dilaporkan pada kajian tentang

tanaman talas di beberapa wilayah tropis, yang menunjukkan bahwa pemanfaatan umbi lokal dipengaruhi oleh persepsi petani, ketersediaan teknologi pengolahan, dan kebiasaan konsumsi masyarakat (Fufa *et al.*, 2021). Dalam konteks Indonesia, pengembangan pangan lokal berbasis umbi memerlukan dukungan ilmu pangan dan teknologi untuk meningkatkan mutu produk serta penerimaan konsumen (Rahayu & Septiani, 2024). Selain berperan sebagai sumber energi, sejumlah umbi lokal juga diketahui mengandung senyawa bioaktif yang berpotensi memberikan efek kesehatan. Karakteristik senyawa tersebut dapat dipengaruhi oleh metode pengolahan yang diterapkan (Ifadah *et al.*, 2025).

Sejarah Perkembangan Talas Beneng di Banten

Pada awalnya talas beneng merupakan tanaman liar yang belum dimanfaatkan maupun diperbanyak secara intensif. Masyarakat Kampung Cinyurup, Desa Juhut, Kecamatan Karang Tanjung, Kabupaten Pandeglang, Banten, mulai mengenalnya dengan sebutan talas balitung yang digunakan sebagai alternatif sediaan nasi saat masa sulit. Tanaman ini tidak hanya hidup di Desa Juhut, tetapi juga tersebar di beberapa wilayah di kaki Gunung Karang, seperti Karang Tanjung, Mandalawangi, dan Majasari. Pada tahun 2007, talas beneng mulai diperkenalkan secara luas dengan kegiatan penyuluh pertanian yang dilakukan oleh Dudi Supriyadi, S.P. Selanjutnya, pada tahun 2008, Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian Kabupaten Pandeglang mulai memanfaatkan talas beneng sebagai salah satu bahan pangan dalam berbagai acara resmi. (Susilawati *et al.*, 2021).

Pemerintah daerah mendorong UMKM untuk terus memproduksi serta berinovasi untuk membuat talas beneng menjadi produk yang beraneka ragam. Sejak tahun 2010, Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Banten mulai berperan dalam mendukung pengembangan inovasi teknologi pascapanen serta pengolahan umbi talas beneng. Pada tahun 2015, BPTP Banten mulai mengeksplorasi talas beneng untuk mendapatkan pengakuan sebagai varietas lokal Banten. Luas areal budidaya untuk talas beneng di 10 kecamatan di Kabupaten Pandeglang mengalami peningkatan signifikan, dari 42 hektar menjadi 88 hektar selama periode 2015–

2019. Kemudian, pada tahun 2020, varietas ini secara resmi ditetapkan dengan nama talas beneng melalui Surat Keputusan Menteri Pertanian Republik Indonesia Nomor 981/HK.540/C/10/2020. (Susilawati *et al.*, 2021).

Keunggulan Talas Beneng untuk Diversifikasi Pangan Lokal

Talas beneng memiliki beberapa keunggulan yang membuatnya tidak hanya menjadi tanaman khas Banten yang unik, tetapi juga kandidat sumber karbohidrat yang berperan sebagai diversifikasi pangan lokal sehingga mampu mengurangi ketergantungan akan beras. Diversifikasi pangan menjadi salah satu upaya strategis dalam memperkuat ketahanan pangan, khususnya melalui pemanfaatan sumber pangan lokal yang berpotensi nilai gizi dan karakter agronomis yang baik. Talas beneng diketahui mengandung berbagai zat gizi, yaitu karbohidrat, lemak, protein, mineral, dan vitamin, sebagaimana disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Nilai Kandungan Talas Beneng per 100 gram

Komponen Gizi	Nilai Kandungan	Sumber Referensi
Air	73 g	(Budiarto & Rahayuningsih, 2017)
Energi	98 kal	
Protein	1,9 g	
Lemak	0,2 g	
Karbohidrat	23,7 g	
Ca (Kalsium)	28 mg	
P (Fosfor)	61 mg	
Fe (Zat Besi)	1,0 mg	
Vitamin A	20 SI	
Vitamin B	0,13 mg	
Vitamin C	4 mg	Nurapriani (2010) dalam Fitridewi <i>et al.</i> (2023); Hakiki <i>et al.</i> , (2019)
Serat Pangan	6-7 g	
Abu	2-4 g	
β-Karoten	21,3 µg	

Berdasarkan nilai kandungan talas beneng pada Tabel 1, talas beneng menunjukkan karakteristik sebagai sumber pangan berbasis karbohidrat yang cukup potensial untuk mendukung diversifikasi pangan lokal. Kandungan karbohidrat sebesar 23,7 g per 100 g menunjukkan bahwa umbi ini dapat berperan

sebagai sumber energi alternatif yang dapat melengkapi sumber karbohidrat utama seperti beras. Selain itu, kandungan serat pangan yang tergolong cukup tinggi, yakni sekitar 6–7 g per 100 g, menunjukkan potensi manfaat fisiologis, terutama dalam mendukung kesehatan sistem pencernaan serta membantu memberikan efek kenyang yang lebih lama. Kandungan mineral penting seperti kalsium, fosfor, dan zat besi juga mengindikasikan bahwa talas beneng juga berfungsi sebagai sumber energi, namun dapat berkontribusi dalam pemenuhan kebutuhan mikronutrien masyarakat.

Jika dibandingkan dengan beberapa umbi tropis lainnya, komposisi gizi talas beneng menunjukkan karakteristik yang cukup kompetitif sebagai bahan pangan alternatif. Beberapa penelitian melaporkan bahwa talas memiliki kandungan serat pangan yang relatif lebih tinggi dibandingkan dengan singkong serta struktur granula pati yang lebih kecil, hal tersebut menjadikan tekstur produk olahan lebih halus (Falade & Okafor, 2015; Chandrasekara & Kumar, 2016). Karakteristik tersebut menjadikan talas, termasuk talas beneng, berpotensi dikembangkan sebagai bahan baku berbagai produk pangan berbasis tepung. Dengan demikian, komposisi gizi talas beneng tidak sekadar mendukung fungsinya sebagai sumber energi, tetapi juga memberikan nilai tambah dalam peningkatan kualitas gizi pangan lokal (Rintyaningtyas *et al.*, 2024; Hakiki *et al.*, 2019).

Talas beneng juga diketahui memiliki nilai indeks glikemik yang relatif rendah, sehingga berpotensi menjadi sumber karbohidrat yang lebih aman bagi penderita diabetes. Karbohidrat yang terkandung dalam talas beneng didominasi oleh karbohidrat kompleks dengan nilai indeks glikemik (IG) sekitar 55% (Bintanah *et al.*, 2024). Pangan dengan indeks glikemik rendah diketahui mampu memperlambat penyerapan glukosa ke dalam darah serta berperan dalam meningkatkan sensitivitas insulin (Augustin *et al.*, 2015). Oleh karena itu, karakteristik ini menjadi salah satu keunggulan talas beneng sebagai pangan alternatif pengganti beras, khususnya bagi masyarakat yang membutuhkan pilihan sumber karbohidrat dengan respons glikemik yang lebih terkendali (Bintanah *et al.*, 2024). Nilai indeks glikemik yang cukup rendah menjadi salah satu keunggulan talas beneng sebagai pangan alternatif pengganti beras (Bintanah *et al.*, 2024).

Ditinjau dari sisi agronomisnya, talas beneng juga memiliki beberapa keunggulan yang mendukung pengembangannya sebagai komoditas pangan lokal. Tanaman ini dapat tumbuh subur di tanah pegunungan dan relatif tahan terhadap hama serta penyakit sehingga tidak membutuhkan pengelolaan lahan yang terlalu intensif (Hakiki *et al.*, 2019). Budidaya tanaman dengan nilai ekonomi seperti talas beneng dapat menjadi salah satu alternatif untuk meningkatkan produktivitas lahan, khususnya pada wilayah yang kurang sesuai untuk tanaman pangan utama.

Talas beneng merupakan salah satu tanaman dengan produktivitas umbi yang cukup tinggi. Hasil panen umbi talas beneng dilaporkan dapat mencapai sekitar 30 hingga 80 ton/ha. Disamping itu, tanaman ini dapat menyesuaikan dengan baik diberbagai kondisi tanah sehingga memberikan peluang yang cukup besar untuk dikembangkan dalam sistem pertanian lokal (Suhartono, 2024). Kemampuannya dalam menyesuaikan tersebut juga terlihat dari kondisi alamnya yang sering ditemukan tumbuh liar di sekitar kawasan Gunung Karang, Banten. Hal ini menunjukkan bahwa talas beneng memiliki kemampuan untuk bertahan hidup pada lingkungan yang tidak dikelola secara intensif. Tanaman ini juga dapat tumbuh optimal pada rentang ketinggian yang cukup luas, mulai dari dataran rendah sekitar 343 mdpl hingga dataran tinggi sekitar 761 mdpl (Hamid *et al.*, 2024). Fleksibilitas ekologis tersebut menjadi salah satu faktor yang mendukung peluang pengembangan talas beneng di berbagai wilayah.

Selain itu, talas beneng dilaporkan memiliki toleransi yang cukup baik terhadap kondisi naungan. Pola tanam agroforestri dapat menunjang pertumbuhan tinggi tanaman dan lebar daun yang lebih baik dibandingkan sistem monokultur sehingga tanaman ini berpotensi dikembangkan di pekarangan maupun sebagai tanaman sela pada sistem perkebunan (Agustin *et al.*, 2024). Sistem perakaran tanaman yang kuat juga berperan dalam menjaga stabilitas tanah di wilayah lereng atau perbukitan sehingga dapat membantu mengurangi risiko erosi dan longsor.

Secara keseluruhan, kombinasi antara kandungan gizi yang cukup baik, indeks glikemik yang relatif rendah, serta kemampuan adaptasi agronomis yang tinggi menunjukkan bahwa talas beneng memiliki potensi yang kuat

untuk dikembangkan sebagai sumber pangan lokal alternatif. Dengan pengelolaan budidaya dan pengolahan yang tepat, komoditas ini dapat berkontribusi dalam mendukung diversifikasi pangan serta memperkuat ketahanan pangan berbasis sumber daya lokal.

Potensi Sebagai Bahan Baku Pangan

Selain sebagai sumber karbohidrat alternatif, talas beneng juga memiliki potensi yang cukup besar untuk dikembangkan sebagai bahan baku berbagai produk pangan. Pemanfaatan umbi ini bukan hanya terbatas pada konsumsi langsung, melainkan juga dapat dikembangkan melalui berbagai inovasi pengolahan yang meningkatkan nilai tambah produk. Pengembangan produk berbasis talas beneng menjadi penting dalam mendukung diversifikasi pangan sekaligus memperluas pemanfaatan komoditas lokal.

Talas beneng dapat diolah langsung menjadi berbagai macam produk dengan cara direbus, dikukus, maupun digoreng. Inovasi pengembangan produk dari talas beneng dapat berupa keripik, camilan, dan tepung yang dapat dimanfaatkan menjadi bahan baku berbagai macam makanan. Bentuk pengolahan yang beragam ini menunjukkan bahwa talas beneng memiliki fleksibilitas yang cukup baik sebagai bahan baku pangan.

Selain kandungan gizi dasar, talas beneng memiliki karakteristik pati yang mendukung pengembangan produk pangan. Menurut Nurtiana dan Pamela (2019), talas beneng dilaporkan memiliki kadar pati yang tinggi mencapai 82,32% dengan proporsi amilosa sebesar 28,91% sehingga mampu membentuk tekstur gel yang kompak dan stabil. Sifat ini menjadikan talas beneng berpotensi diaplikasikan pada berbagai produk pangan berpati, seperti mi dan olahan tradisional yang membutuhkan struktur padat. Kandungan amilosa yang relatif seimbang diketahui berperan penting dalam pembentukan tekstur dan stabilitas produk pangan berbasis pati (Hoover, 2001). Selain itu, kadar air dan protein yang relatif rendah pada talas beneng mengindikasikan stabilitas penyimpanan yang baik serta fleksibilitas dalam formulasi produk.

Dengan karakteristik tersebut, talas beneng cocok untuk dijadikan tepung yang selanjutnya dapat dimanfaatkan sebagai bahan

baku berbagai macam olahan makanan. Tepung talas beneng mempunyai granula pati yang sangat kecil (0,5–5 mikron) (Budiartha & Rahayuningsih, 2017). Ukuran granula pati yang kecil pada talas umumnya memberikan sifat tekstur yang lebih halus pada produk olahan dibandingkan dengan beberapa tepung umbi lainnya, sehingga berpotensi meningkatkan kualitas sensoris produk pangan (Falade & Okafor, 2015). Menurut Njintang & Mbogung (2003), ukuran granula pati yang relatif kecil dan karakteristik gelatinisasi tepung talas mendukung pembentukan tekstur produk sehingga menjadikan talas memiliki sifat fungsional yang baik untuk pengolahan pangan.

Tepung talas beneng merupakan salah satu hasil dari pengolahan talas beneng, yang didapatkan dari beberapa tahapan, yakni tahapan pengupasan kulit, pencucian, pamarutan, perendaman yang dilakukan dengan air garam, pengeringan, penggilingan, serta pengayakan (Cahyaningtyas *et al.*, 2024). Tepung memiliki kandungan air dengan kategori rendah, sehingga memiliki umur simpan yang lebih lama dibandingkan dengan bahan pangan segar. Tepung talas beneng mempunyai kadar air sekitar $10,46 \pm 0,07\%$, sedangkan standar kadar air tepung berdasarkan SNI maksimal 14,5%. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa kadar air pada tepung talas beneng masih berada dalam kisaran yang aman untuk penyimpanan sehingga berpotensi memiliki stabilitas yang cukup baik selama penyimpanan (Rostianti *et al.*, 2018). Stabilitas penyimpanan ini menjadi salah satu faktor penting dalam pengembangan produk pangan berbasis tepung, terutama untuk mendukung distribusi dan pemanfaatan dalam skala yang lebih luas.

Penggunaan tepung talas beneng dapat diaplikasikan pada berbagai produk pangan, seperti brownies, bolu, makaroni, serta berbagai produk olahan lainnya (Cahyaningtyas *et al.*, 2024). Pengembangan produk tersebut menunjukkan bahwa talas beneng memiliki peluang yang cukup besar untuk dimanfaatkan sebagai bahan baku alternatif dalam industri pangan berbasis tepung. Dengan karakteristik pati yang mendukung, ukuran granula yang kecil, serta stabilitas penyimpanan yang baik, talas beneng berpotensi menjadi bahan baku pangan lokal yang dapat meningkatkan nilai tambah

komoditas sekaligus mendukung pengembangan produk pangan berbasis sumber daya lokal.

Tantangan dan Strategi Pengembangan

Meskipun talas beneng berpotensi cukup besar sebagai sumber pangan alternatif, pengembangannya masih menghadapi beberapa tantangan baik dari aspek teknis maupun nonteknis. Tantangan tersebut berkaitan dengan karakteristik kimia umbi, keterbatasan teknologi pengolahan, serta aspek sosial ekonomi yang memengaruhi tingkat pemanfaatannya di masyarakat. Oleh karena itu, identifikasi kendala serta strategi pengembangannya menjadi penting untuk mendukung pemanfaatan talas beneng secara lebih luas.

Salah satu tantangan utama dalam pemanfaatan talas beneng adalah kandungan kristal kalsium oksalat (asam oksalat) yang terdapat di dalam umbi. Talas beneng dilaporkan memiliki kandungan oksalat yang relatif tinggi dibandingkan dengan beberapa jenis talas lainnya. Hal tersebut menjadi salah satu faktor yang menyebabkan talas beneng kurang berkembang sebagai bahan pangan. Apabila proses pengolahan talas beneng tidak dilakukan dengan baik sehingga kadar oksalat masih cukup tinggi, konsumsi olahan talas beneng dapat menimbulkan rasa gatal atau iritasi pada bibir, mulut, lidah, maupun tenggorokan (Budiarto & Rahayuningsih, 2017). Kandungan oksalat pada beberapa jenis umbi memang diketahui dapat memengaruhi tingkat penerimaan konsumen apabila tidak diolah dengan teknik yang tepat (Chandrasekara & Kumar, 2016).

Meskipun demikian, kandungan oksalat pada talas beneng sebenarnya dapat dikurangi melalui berbagai metode pengolahan. Penurunan kadar oksalat dapat dilakukan melalui cara fisik maupun kimia. Cara fisik dapat dilakukan melalui proses pemanasan seperti perebusan, pemasakan, maupun pemanggangan. Sementara itu, cara kimia dapat diterapkan melalui perendaman dengan larutan asam atau larutan garam (NaCl). Salah satu metode yang dilaporkan cukup efektif adalah perendaman selama sekitar 90 menit dalam larutan NaCl 10% yang dapat membantu meminimalkan kadar oksalat pada umbi (Agustin *et al.*, 2024). Proses pengolahan yang tepat menjadi faktor penting untuk meningkatkan keamanan dan kenyamanan konsumsi produk berbasis talas beneng.

Selain faktor kimia tersebut, pengembangan talas beneng juga menghadapi beberapa tantangan eksternal. Beberapa di antaranya adalah keterbatasan penelitian yang secara khusus membahas budidaya dan pemanfaatan talas beneng, tingkat popularitas yang masih rendah di masyarakat, keterbatasan alat pengolahan pascapanen, serta pengetahuan dan minat petani yang masih terbatas dalam membudidayakan tanaman ini (Ramadhan *et al.*, 2022). Kondisi tersebut menyebabkan pemanfaatan talas beneng masih belum optimal meskipun tanaman ini memiliki potensi agronomis dan nilai ekonomi yang cukup baik.

Dalam mengatasi berbagai tantangan tersebut, diperlukan strategi pengembangan yang terintegrasi. Peningkatan kegiatan penelitian dan pengembangan yang berfokus pada teknik budidaya, pengolahan, serta inovasi produk berbasis talas beneng, dapat menjadi salah satu langkah strategi pengembangan. Selain itu, edukasi dan pendampingan bagi petani juga penting untuk meningkatkan pengetahuan serta minat dalam membudidayakan tanaman ini. Penyediaan peralatan pengolahan pascapanen bagi masyarakat juga dapat membantu meningkatkan nilai tambah produk yang dihasilkan.

Upaya lain yang dapat dilakukan adalah meningkatkan promosi dan popularitas talas beneng sebagai pangan lokal melalui berbagai media, termasuk media sosial, kegiatan promosi pangan lokal, serta pengembangan produk khas daerah. Kolaborasi antara perguruan tinggi, pemerintah daerah, pelaku usaha, dan masyarakat juga menjadi faktor penting dalam mempercepat pengembangan komoditas ini. Melalui kerja sama tersebut, talas beneng tidak hanya dapat dikembangkan sebagai bahan pangan alternatif, tetapi juga berpotensi menjadi produk unggulan daerah yang memiliki nilai ekonomi bagi masyarakat, khususnya di wilayah Banten.

Secara keseluruhan, meskipun talas beneng menghadapi beberapa kendala dalam pemanfaatannya, berbagai tantangan tersebut dapat diatasi melalui pengembangan teknologi pengolahan, peningkatan penelitian, serta dukungan kebijakan dan pemberdayaan masyarakat. Dengan pendekatan yang terintegrasi, peluang dari talas beneng cukup besar untuk didayagunakan sebagai komoditas

pangan lokal yang berkontribusi dalam mendukung diversifikasi pangan dan ketahanan pangan berbasis sumber daya lokal.

Kesimpulan

Talas beneng (*Xanthosoma undipes* K. Koch) memiliki potensi yang kuat sebagai sumber pangan lokal alternatif yang dapat mendukung ketahanan pangan. Berdasarkan kajian literatur, talas beneng menunjukkan keunggulan dari aspek nutrisi, agronomi, dan pemanfaatan pascapanen, antara lain kandungan karbohidrat kompleks dan serat yang cukup tinggi, nilai indeks glikemik yang relatif rendah, kemampuan adaptasi pada berbagai kondisi lahan, serta produktivitas umbi yang tinggi. Selain dapat dikonsumsi secara langsung, talas beneng juga berpotensi dikembangkan menjadi berbagai produk pangan olahan seperti tepung dan makanan berbasis umbi sehingga meningkatkan nilai tambah komoditas lokal. Meskipun demikian, pengembangannya masih menghadapi beberapa kendala, seperti kandungan oksalat, keterbatasan teknologi pengolahan, serta rendahnya tingkat adopsi oleh petani, sehingga diperlukan dukungan riset, pengembangan teknologi, serta kolaborasi antara pemerintah, akademisi, dan masyarakat untuk mengoptimalkan pemanfaatannya dalam sistem pangan lokal.

Ucapan Terima Kasih

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Program Studi Biologi, Fakultas Sains dan teknologi, Universitas Islam Negeri Sultan Maulana Hasanuddin Banten yang telah mendukung penyelesaian artikel ini.

Referensi

- Agustin, A. I., Hermita, N., Fatmawaty, A. A., & Kartina, A. (2024). Identifikasi pengaruh ketinggian tempat terhadap morfologi talas beneng (*Xanthosoma undipes* K. Koch). *JIA (Jurnal Ilmiah Agribisnis): Jurnal Agribisnis dan Ilmu Sosial Ekonomi Pertanian*, 9(2), 102–113. <https://doi.org/10.37149/jia.v9i2.1150>
- Augustin, L. S. A., Kendall, C. W. C., Jenkins, D. J. A., Willett, W. C., Astrup, A.,

Barclay, A. W., Björck, I., Brand-Miller, J. C., Brighenti, F., Buyken, A. E., Ceriello, A., La Vecchia, C., Livesey, G., Liu, S., Riccardi, G., Rizkalla, S. W., Sievenpiper, J. L., Trichopoulou, A., Wolever, T. M. S., & Baer-Sinnott, S. (2015). Glycemic index, glycemic load and glycemic response: An international scientific consensus summit from the International Carbohydrate Quality Consortium (ICQC). *Nutrition, Metabolism and Cardiovascular Diseases*, 25(9), 795–815. <https://doi.org/10.1016/j.numecd.2015.05.005>

- Bintanah, S., Hagnyonowati, & Jauharany, F. F. (2024). Optimization of low carbohydrate and high fibre talas beneng (*Xanthosoma undipes* K.Koch) flour for type 2 DM patients. *Food Research*, 8(1), 108–112. [https://doi.org/10.26656/fr.2017.8\(1\).953](https://doi.org/10.26656/fr.2017.8(1).953)
- 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. <https://doi.org/10.56945/jkpd.v1i1.1>
- Cahyaningtyas, I. G. A. P. P., Putra, I. N. K., Istri, A. A., & Wiadnyani, S. (2024). Pengaruh perbandingan tepung talas beneng (*Xanthosoma undipes* K. Koch) dan tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.) terhadap karakteristik flakes. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)* 13(3), 454–472. <https://doi.org/10.24843/itepa.2024.v13.i03.p03>
- Chandrasekara, A., & Kumar, T. J. (2016). Roots and tuber crops as functional foods: A review on phytochemical constituents and their potential health benefits. *International Journal of Food Science*. <https://doi.org/10.1155/2016/3631647>
- Falade, K. O., & Okafor, C. A. (2015). Physicochemical properties of five cocoyam (*Colocasia esculenta* and *Xanthosoma sagittifolium*) starches. *Food Hydrocolloids*, 30(1), 173–181. <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2012.05.006>
- Fitridewi, P. B., Sulaeman, A., & Palupi, E. (2023). Pengembangan mi instan talas beneng (*Xanthosoma undipes*) sebagai

- pangan tinggi serat dan rendah indeks glikemik*. [Tesis, IPB University]. IPB University Scientific Repository. <http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/123950>
- Fufa, T. W., Oselebe, H.O., Nnamani, C.V., Afiukwa, C.A., & Uyoh, E.A. (2021). Systematic review on farmers' perceptions, preferences, and utilization patterns of taro [*Colocasia esculenta* (L) Scott] for food and nutrition security in Nigeria. *Journal of Plant Sciences*, 9(4), 224-233. <http://doi.org/10.11648/j.jps.20210904.23>
- Habibah, L., Futri, A., Khuzaeri, A. P., Shidqi, F., Wulan Agustia Winata, & Deris Desmawan. (2024). Beras sebagai makanan pokok: Faktor penyebab ketergantungan dan dampaknya terhadap perekonomian Indonesia. *Bursa: Jurnal Ekonomi Dan Bisnis*, 3(2), 110–114. <https://doi.org/10.59086/jeb.v3i2.570>
- Hakiki, D. N., Rostianti, T., Nasir, & Nursuciyoni. (2019). Development of local food biodiversity of nata de taro from talas beneng (*Xanthosoma undipes* k. koch.). *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 309(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/309/1/012030>
- Hamid, S., Hermita, N., Firmia, D., & Laila, A. (2024). Pengaruh topografi terhadap keanekaragaman gulma dalam budidaya talas beneng (*Xanthosoma undipes*). *Jurnal Ilmiah Membangun Desa dan Pertanian*, 9(5), 468–478. <https://doi.org/10.37149/jimdp.v9i5.1564>
- Hoover, R. (2001). Composition, molecular structure, and physicochemical properties of tuber and root starches: A review. *Carbohydrate Polymers*, 45(3), 253–267. [https://doi.org/10.1016/S0144-8617\(00\)00260-5](https://doi.org/10.1016/S0144-8617(00)00260-5)
- Ifadah, R. A., Nugroho, A., & Pratiwi, R. (2025). Potential antioxidant activity of Indonesian local tubers and the impact of processing techniques: A review. *Journal of Innovation in Food and Animal Science*, 7(1), 45–56. <https://doi.org/10.46510/jifas.v1i2.367>
- Maulina, S., Rozalina, & Supristiwendiz. (2022). Strategi budidaya talas beneng (*Xanthosoma undipes*) (studi kasus usaha tani Bapak Lukman di Desa Padang Langgis Kecamatan Seruway Kabupaten Aceh Tamiang). *Jurnal Inovasi Penelitian*, 3(5), 6049–6055. <https://stp-mataram.e-journal.id/JIP/article/view/2043>
- Njintang, N. Y., & Mbofung, C. M. F. (2003). Development of taro (*Colocasia esculenta* (L.) Schott) flour as an ingredient for food processing: Effect of gelatinisation and drying temperature on dehydration kinetics and colour of flour. *Journal of Food Engineering*, 58(3), 259–265. [https://doi.org/10.1016/S0260-8774\(02\)00384-9](https://doi.org/10.1016/S0260-8774(02)00384-9)
- Nurtiana, W. & Pamela, V. Y. (2019). Characterization of chemical properties and color of starch from talas beneng (*Xanthosoma undipesh* K. Koch) extraction as a source of indigenous carbohydrate from Pandeglang Regency, Banten Province. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 383(1), 012050. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/383/1/012050>
- Rahayu, W. P., & Septiani, I. (2024). The role of food science and technology in developing Indonesian indigenous food products to achieve food security. *Indonesian Food and Nutrition Progress*, 31(1), 1–10. <https://doi.org/10.22146/ifnp.53294>
- Ramadhan, R. P., Aminah, S., Wardana, I. P., Subekti, N. A., & Putra, M. T. P. (2022). Kelembagaan talas beneng: instrumen penting mewujudkan agribisnis talas beneng berkelanjutan (studi kasus pengembangan talas beneng di Kabupaten Pandeglang, Banten). *Prosiding Seminar Nasional Hasil Penelitian Agribisnis VI*, 6(1), 433–439. <https://jurnal.unigal.ac.id/index.php/prosiding/article/view/7408/4906>
- Rintyaningtyas, P. P. K., Zhafirah, A. M., Ramadhan, M. F., Halizsyah, S. A., Hukmia, S. A., Utami, R. A., & Khasitini, R. O. (2024). Persepsi masyarakat Banten terhadap diversifikasi olahan talas beneng. *Jurnal Ilmu Pengetahuan, Teknologi, Dan Seni Bagi Masyarakat*, 13(2), 153–160. <https://doi.org/10.20961/semar.v13i2.87669>

- 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. <https://doi.org/10.32662/gatj.v1i2.417>
- Scott, G. J. (2021). A review of root, tuber and banana crops in developing countries: Past, present and future. *International Journal of Food Science & Technology*, 56, 1093–1114. <https://doi.org/10.1111/ijfs.14778>
- Suhartono. (2024). The potential of beneng taro (*Xanthosoma undipes*) for increasing community forest productivity in Ciamis, West Java. *Creative Research Journal*, 10(02), 97–107. <https://doi.org/10.34147/crj.v10i02.365>
- 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 Proses*, 12(2), 88. DOI: <https://doi.org/10.36055/jip.v12i2.22216>
- Susilawati, P. N., Yursak, Z., Kurniawati, S., & Saryoko, A. (2021). *Budidaya dan pengelolaan talas varietas beneng*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Banten.