

BAB I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Talas (*Colocasia esculenta* L. Schott) merupakan tanaman penghasil umbi dan dapat dikonsumsi. Seperti umbi-umbian lainnya, sebagian besar nutrisi talas adalah karbohidrat yaitu 23,7 g/100 g talas mentah. Protein yang terkandung dalam talas mencapai 1,9 g/100 g talas dibandingkan dengan jumlah kandungan protein yang terdapat pada ubi kayu dan ubi jalar yang hanya setengahnya. Unsur mineral yang terkandung dalam talas mentah yaitu Kalsium (Ca) 28 mg/100 g dan Fosfor (P) 61 mg/100 g (Samosir, (2024).

Talas merupakan sumber karbohidrat yang cukup penting, namun mempunyai kelemahan yaitu mengandung getah yang dapat mengiritasi kulit. Oleh karena itu talas harus dimasak terlebih dulu sebelum dikonsumsi dan tidak boleh dikonsumsi secara berlebihan, karena dapat menimbulkan rasa begah serta gangguan pencernaan. Talas dapat diolah dengan cara dikukus, direbus, dipanggang, digoreng, atau diolah menjadi tepung, bubur, dan kue-kue (Pracoyo, 2019).

Salah satu dari jenis industri pengolahan talas adalah keripik talas. Industri produksi keripik talas ini merupakan diversifikasi produk olahan talas yang memanfaatkan produk lokal berupa umbi talas dan berpotensi untuk dikembangkan karena bisa meningkatkan pendapatan masyarakat. Keripik talas merupakan salah satu produk olahan pangan yang populer di Indonesia, khususnya di daerah Sumatera Barat. Keripik talas bukan hanya sekadar camilan, tetapi juga mencerminkan potensi sumber daya alam lokal yang dapat dimanfaatkan secara optimal. Produk ini tidak hanya dikenal karena rasa yang enak dan unik, tetapi juga memiliki nilai gizi yang baik.

Seiring dengan meningkatnya kesadaran masyarakat akan pentingnya makanan sehat dan alami, permintaan terhadap produk keripik talas terus mengalami peningkatan. Kota Padang Panjang, yang dikenal sebagai salah satu sentra produksi keripik talas, memiliki potensi yang besar untuk mengembangkan industri ini. Keberadaan industri ini berkontribusi tidak hanya terhadap ekonomi lokal, tetapi juga terhadap pelestarian budaya dan tradisi pengolahan talas (Asfari, 2020).

Berdasarkan data dari Dinas Perindustrian, Perdagangan dan Koperasi Kota

Padang Panjang Tahun 2024 terdapat 30 Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) keripik talas yang telah berproduksi aktif. Meskipun industri keripik talas di Kota Padang Panjang telah berjalan cukup lama, tantangan dan dinamika pasar yang terus berubah memerlukan perhatian lebih lanjut seperti persaingan pasar, perubahan preferensi konsumen, dan inovasi produk. Pelaku industri keripik talas memiliki kebutuhan untuk terus berinovasi agar dapat memenuhi ekspektasi konsumen yang terus berkembang serta menuntut para pelaku industri untuk mengevaluasi dan mengembangkan strategi yang lebih efektif. Salah satu pendekatan yang dapat digunakan dalam upaya ini adalah *design thinking*, yang menekankan pemahaman mendalam terhadap kebutuhan pengguna dan menciptakan solusi yang inovatif (Darmawan, 2018).

Pemanfaatan aplikasi *design thinking* bagi para pelaku industri diharapkan dapat lebih memahami preferensi konsumen dan merespons kebutuhan pasar secara lebih tepat. *Design thinking* tidak hanya berfokus pada produk, tetapi juga pada proses inovasi yang melibatkan kolaborasi antar tim, eksperimen, dan pengujian, sehingga dapat menciptakan produk keripik talas yang lebih menarik dan berkualitas tinggi.

Oleh karena itu, penting untuk melakukan studi kelayakan untuk mengevaluasi potensi pengembangan produk keripik talas yang berbasis pada pendekatan *design thinking* di Kota Padang Panjang. Studi ini diharapkan dapat memberikan solusi inovatif dan berorientasi pada kebutuhan konsumen serta memberikan rekomendasi yang bermanfaat bagi para pelaku industri melalui analisis kelayakan yang menyeluruh, termasuk perhitungan *Net Present Value* (NPV), *Internal Rate of Return* (IRR), serta *Net B/C Ratio* (Rahman, 2019).

Survei pendahuluan telah dilakukan di lapangan melalui wawancara kepada 4 (empat) pemilik sentra produksi keripik talas di Kota Padang Panjang yaitu Keripik talas Ria Anita di Kelurahan Koto Panjang, Keripik talas Ria Anjelina Kelurahan Koto Panjang, Keripik talas Ibu Rosna Kelurahan Silaing Atas, dan Keripik Talas Dessy di Kelurahan Sigando. Pemilihan lokasi sentra industri keripik talas ini dipilih dengan teknik *purposive sampling*.

Saepul Adnan (2021), telah melakukan penelitian tentang Pengembangan dan

inovasi makanan tradisional galendo khas Ciamis Jawa Barat dengan Pendekatan *design thinking* yang menghasilkan *prototype* produk galecho yang merupakan kombinasi galendo sebagai makanan tradisional khas Ciamis Jawa Barat dengan makanan ringan berbahan dasar *dark chocolate* yang disukai oleh anak muda sehingga dapat memberi nilai tambah terhadap makanan tradisional tersebut.

Sebuah penelitian telah dilakukan oleh Zayyan (2024) mengenai penerapan *design thinking* pada industri keripik bayam filsyakhoi yang menciptakan sebuah prototipe produk keripik bayam, yang bertujuan untuk meningkatkan asupan masyarakat terhadap olahan sayur bayam. Berdasarkan informasi yang telah dipaparkan, maka peneliti bermaksud untuk melakukan penelitian dengan judul **“Studi Kelayakan dan Pengembangan Produk Keripik Talas dari Berbagai Sentra Produksi di Kota Padang Panjang dengan Menggunakan Pendekatan *Design Thinking*”**.

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana kelayakan industri keripik talas dari 4 (empat) sentra produksi di Kota Padang Panjang.
2. Bagaimana strategi pengembangan industri keripik talas di Kota Padang Panjang.
3. Bagaimana komposisi kimia dari produk keripik talas yang telah melalui uji kelayakan dan pendekatan *design thinking*.

C. Tujuan Penelitian

1. Menganalisis kelayakan industri keripik talas dari 4 (empat) sentra produksi keripik talas di Kota Padang Panjang.
2. Melakukan strategi pendekatan *design thinking* untuk mengembangkan industri keripik talas di Kota Padang Panjang.
3. Menganalisis komposisi kimia produk keripik talas hasil dari pendekatan *design thinking*.

D. Manfaat Penelitian

1. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi kelayakan usaha keempat industri keripik talas di Kota Padang Panjang.
2. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi strategi

pengembangan usaha melalui pendekatan *design thinking*.

3. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi tentang komposisi kimia terhadap produk yang dihasilkan dari pendekatan *design thinking*.
4. Hasil penelitian dapat dijadikan sebagai rekomendasi kepada pelaku industri tentang produk terbaik.

