

Bayam Crispy: Produk Inovasi Daun Bayam Sebagai Upaya Pemberdayaan Masyarakat di Kelurahan Plosokerep, Kecamatan Sananwetan, Kota Blitar

Crispy Spinach: Product Innovation of Spinach Leaves as a Community Empowerment Effort in Plosokerep Village, Sananwetan District, Blitar City

Alweni¹, Ayundha Evanthy²

^{1,2}Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur, Kota Surabaya

Korespondensi Penulis : Alsuperganteng@gmail.com

Article History:

Received: 12 Mei 2023

Revised: 11 Juni 2023

Accepted: 14 Juli 2023

Keywords: *Spinach, Innovation, Product, Devotion.*

Abstract: *This journal discusses assistance to members of KWT Aren Asri and explains the utilization of spinach leaves which can be said to be quite abundant in the Plosokerep Village, Sananwetan District. The reason for choosing KWT Aren Asri is because the KWT has a great opportunity to be developed. Seeing the potential that exists, it was decided to innovate by managing spinach leaves to become crispy spinach. Spinach leaf plants can be used as products that are processed in an innovative way, but the processed plant products are still not varied. The purpose of this community service activity is to increase the knowledge of Group 34 members to manage spinach plants to become Crispy Spinach. Partners in this community service activity are members of KWT Aren Asri RT 02 RW 06 Plosokerep Village, Sananwetan District, Blitar City. In this community service the method used is by conducting surveys, product manufacturing practices, and explaining material regarding packaging and products through counseling. Members of KWT Aren Asri RT 02 RW 06 Plosokerep Village, Sananwetan District, Blitar City seemed very enthusiastic about the material on how to manage spinach plants into Crispy Spinach products. In addition, KWT Aren Asri members are also very interested in practicing their own ways of making processed innovations from spinach. This community service activity produces Crispy Spinach processed products from spinach plants.*

Abstrak. Jurnal ini membahas tentang pendampingan kepada anggota KWT Aren Asri serta menjelaskan pemanfaatan tanaman daun bayam yang jumlahnya dapat dikatakan cukup melimpah di lingkungan Kelurahan Plosokerep, Kecamatan Sananwetan. Alasan memilih KWT Aren Asri yakni dikarenakan KWT tersebut memiliki peluang besar untuk dikembangkan. Melihat potensi yang ada, diputuskan untuk melakukan inovasi dengan mengelola daun bayam menjadi bayam

crispy. Tumbuhan daun bayam dapat dimanfaatkan menjadi produk yang diolah secara inovatif, akan tetapi olahan produk tumbuhan tersebut masih kurang bervariasi. Tujuan kegiatan pengabdian masyarakat ini yaitu menambah pengetahuan anggota Kelompok 34 untuk mengelola tumbuhan bayam menjadi Bayam Crispy. Partner dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini merupakan anggota KWT Aren Asri RT 02 RW 06 Kelurahan Plosokerep, Kecamatan Sananwetan, Kota Blitar. Dalam pengabdian masyarakat ini metode yang digunakan adalah dengan cara melakukan survei, praktek pembuatan produk, dan menjelaskan materi mengenai kemasan dan produk melalui penyuluhan. Anggota KWT Aren Asri RT 02 RW 06 Kelurahan Plosokerep, Kecamatan Sananwetan, kota Blitar tampak sangat antusias pada materi tentang cara mengelola tumbuhan bayam menjadi produk Bayam Crispy. Selain itu, Anggota KWT Aren Asri juga sangat tertarik untuk mempraktekkan sendiri cara pembuatan inovasi olahan dari bayam tersebut. Kegiatan pengabdian masyarakat ini menghasilkan produk olahan Bayam Crispy dari tumbuhan bayam.

Kata Kunci: Bayam, Inovasi, Produk, Pengabdian

1. PENDAHULUAN

Sayuran merupakan produk pertanian yang sangat potensial. Memproduksi sayuran komersial yang segar dan berkualitas tinggi dengan harga yang wajar serta menciptakan nilai yang cukup membutuhkan pengolahan yang baik, mulai dari proses perencanaan penanaman hingga pemasaran ke konsumen potensial.

Agroindustri adalah suatu kegiatan industri yang memproses bahan baku pertanian menjadi bentuk lain yang memiliki nilai tambah dan daya tarik lebih tinggi. Dalam agroindustri, bahan baku pertanian diolah melalui proses pengolahan untuk menghasilkan produk jadi dengan kualitas, keamanan, dan keunggulan tertentu. Tujuan utama dari agroindustri adalah menciptakan produk yang lebih menarik, memiliki nilai jual yang tinggi, dan dapat memenuhi kebutuhan pasar yang beragam. Agroindustri memainkan peran penting dalam meningkatkan nilai tambah produk pertanian, mengurangi kerugian pasca panen, menciptakan lapangan kerja, dan memperkuat daya saing produk pertanian di pasar. Dengan melakukan pengolahan yang tepat, agroindustri dapat menghasilkan produk yang lebih menarik, memiliki kualitas yang baik, serta dapat memenuhi kebutuhan dan preferensi konsumen. Agroindustri dapat menghasilkan berbagai produk olahan yang berasal dari bahan baku pertanian. Pengolahan dalam agroindustri dapat mengubah bahan baku tersebut menjadi produk dengan nilai tambah dan variasi yang lebih luas. Beberapa contoh produk olahan agroindustri seperti daun bayam, daun kelor, singkong. Produk olahan agroindustri memberikan nilai tambah, keberagaman, dan pilihan yang lebih luas bagi konsumen. Selain itu, pengolahan dalam agroindustri juga membantu memperpanjang umur simpan produk, dan memungkinkan pemasaran yang lebih luas serta meningkatkan pendapatan bagi pelaku agroindustri.

Keripik bayam merupakan makanan ringan yang relatif baru jika dibandingkan dengan keripik pisang dan keripik singkong. Keripik bayam ini dibuat dengan bahan daun bayam, yang lebih mudah diolah daripada keripik singkong atau pisang. Keripik bayam ini juga sangat sehat dikonsumsi dan bisa dijadikan cemilan enak sehari-hari.

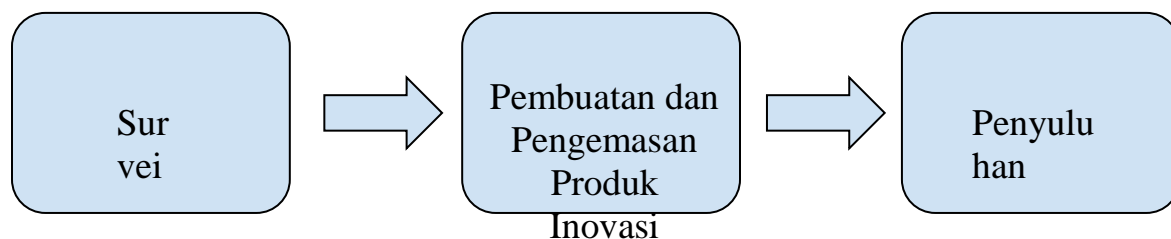
Plosokerep adalah salah satu kelurahan di Kecamatan Sananwetan, Kota Blitar yang sebagian besar terdiri dari daerah pertanian. Penduduk di Kelurahan Plosokerep menggunakan

lahan yang tidak terpakai untuk melakukan kegiatan bertanam. Bayam menjadi salah satu tanaman yang paling populer yang ditanam oleh penduduk Plosokerep. Daun bayam digunakan dengan cara diproses menjadi makanan yang dapat dikonsumsi. Masyarakat Plosokerep pada umumnya hanya mengelola daun bayam menjadi olahan yang sederhana seperti masakan sehari-hari. Ketidakhahaman masyarakat terhadap berbagai inovasi dalam pengolahan makanan menggunakan daun bayam sebagai bahan dasar menjadi alasan mengapa minat masyarakat dalam mengkonsumsinya kurang. Oleh karena itu, inovasi dalam pengolahan daun bayam menjadi sangat penting untuk meningkatkan tingkat konsumsi dan nilai kewirausahaan di Kelurahan Plosokerep.

Kuliah Kerja Nyata (KKN) Tematik adalah salah satu bentuk kegiatan kuliah di perguruan tinggi yang bertujuan untuk mengintegrasikan pembelajaran akademik dengan pengabdian kepada masyarakat. KKN Tematik difokuskan pada penerapan pengetahuan dan keterampilan yang dimiliki oleh mahasiswa dalam menyelesaikan permasalahan yang ada di masyarakat. Pada awal KKN Tematik, mahasiswa akan melakukan survei atau penelitian terkait tema yang menjadi fokus kegiatan tersebut. Berdasarkan hasil survei atau penelitian tersebut, kemudian akan dirancang program-program atau kegiatan yang dapat dilaksanakan oleh mahasiswa untuk memberikan dampak positif kepada masyarakat setempat. Selama KKN Tematik, mahasiswa akan bekerja sama dengan masyarakat setempat, pemerintah daerah, organisasi non-pemerintah, atau lembaga terkait lainnya. Mahasiswa akan terlibat dalam perencanaan, pelaksanaan, dan evaluasi kegiatan yang telah dirancang untuk memberikan manfaat yang nyata dan berkelanjutan bagi masyarakat. KKN Tematik tidak hanya memberikan manfaat bagi masyarakat, tetapi juga memberikan kesempatan berharga bagi mahasiswa untuk mengembangkan keterampilan sosial, kepemimpinan, kolaborasi, dan pemecahan masalah. Melalui pengalaman ini, mahasiswa dapat memahami realitas sosial di lapangan, mendapatkan wawasan praktis, dan mengaplikasikan pengetahuan yang diperoleh selama perkuliahan di dunia nyata. Kelompok 34 KKNT Tematik MBKM Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur melaksanakan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat dengan tujuan memperkenalkan diri kepada masyarakat Kelurahan Plosokerep, yang terletak di Kecamatan Sananwetan, terlebih kepada anggota KWT Aren Asri RT 02 RW 06 mengenai Bayam Crispy yang merupakan inovasi olahan dari tumbuhan bayam beserta manfaat dan kandungan tumbuhan tersebut.

2. METODE

Metode yang dilakukan dalam pelaksanaan pengabdian masyarakat Kelompok 34 kepada anggota KWT Aren Asri RT 02 RW 06 Kelurahan Plosokerep, Kecamatan Sananwetan, Kota Blitar dengan tahapan:



Gambar 1. Bagan Alur Program KKNT

2.1 Survei

Kelompok 34 melaksanakan survei dengan melakukan wawancara mendalam kepada masyarakat Kelurahan Plosokerep. Dari hasil survei tersebut tahap selanjutnya menawarkan kerjasama sebagai mitra terhadap KWT Aren Asri dikarenakan ditemukan potensi pada KWT Aren Asri. Namun, potensi tersebut belum dieksplorasi sepenuhnya. Berdasarkan hasil survei, banyak masyarakat yang memiliki pengetahuan tentang manfaat tumbuhan bayam, namun belum dapat memahami cara mengelola tumbuhan bayam. Dari hasil survei masyarakat hanya mengelola tumbuhan bayam ini menjadi jenis makanan saja. Kegiatan selanjutnya yang dilakukan kelompok 34 adalah melakukan focus group discussion (FGD) yang telah dilakukan pada bulan Mei 2023

2.2 Praktek pembuatan Bayam Crispy

Pembuatan Keripik Bayam

Proses pembuatan keripik bayam berlangsung dengan cepat dan tidak memakan waktu yang lama. Sebelum memulai proses pembuatan keripik bayam, daun bayam yang sudah di potong dipisahkan lalu di bersihkan hingga bersih lalu ditiriskan sebelum melakukan pencampuran bumbu. Haluskan bawang putih, kemiri, ketumbar, garam dan kunyit jika tidak menggunakan bumbu sachet bubuk. Membuat adonan tepung beras dan tepung kanji sebelum menambahkan bumbu yang dihaluskan. Tambahkan bumbu yang sudah dihaluskan ke adonan tepung beras dan tepung kanji. Tambahkan air secukupnya atau 200gr agar adonan tersebut encer, untuk adonan keripik bayam diperhatikan jangan sampai terlalu kental. Sebelum mencampur bayam ke adonan, panaskan minyak terlebih dahulu dengan api yang kecil jika minyak tersebut sudah panas. Setelah melakukan step yang tertera diatas, untuk yang terakhir adalah melakukan penggorengan dengan cara celupkan daun bayam satu persatu hingga warna bayam tersebut kuning keemasan.

Alat yang dibutuhkan untuk pembuatan Bayam Crispy antara lain yaitu Bayam 8 ikat, Tepung beras 500 gr, Tepung kanji 500 gr, Bawang putih bubuk 4 bungkus, Ketumbar bubuk 2 bungkus, Kunyit bubuk 2 bungkus, Kemiri bubuk 1 bungkus, Garam 1 bungkus, Minyak goreng 1 liter, 200 gr Air.

2.3 Penyuluhan

Penyuluhan adalah suatu bentuk kegiatan edukasi yang bertujuan untuk memberikan informasi, pemahaman, dan keterampilan kepada individu atau kelompok dalam suatu topik tertentu. Tujuan utama dari penyuluhan adalah untuk meningkatkan pengetahuan, kesadaran, dan perilaku positif pada penerima penyuluhan. Penyuluhan memiliki peran penting dalam memberikan informasi yang relevan, mengedukasi masyarakat, dan mendorong perubahan positif. Oleh karena itu, penting untuk memastikan bahwa penyuluhan dilakukan dengan metode yang efektif, materi yang akurat, dan melibatkan partisipasi aktif dari penerima penyuluhan. Penting untuk melibatkan penerima penyuluhan secara aktif, menggunakan metode komunikasi yang efektif, dan menyampaikan informasi dengan bahasa yang mudah dipahami. Evaluasi setelah penyuluhan juga penting untuk menilai efektivitas program dan membuat perbaikan yang diperlukan. Di setiap bidang, penyuluhan memiliki fokus dan konteks yang spesifik. Misalnya, dalam bidang pertanian, penyuluhan dapat mencakup teknik pertanian yang efektif, pengelolaan sumber daya alam, atau pengenalan teknologi pertanian modern.

Penyuluhan ini dilakukan pada 12 Juni 2023 jln. Aren RT 02 RW 06 Kelurahan Plosokerep, Kecamatan Sananwetan, Kota Blitar. Penyuluhan disampaikan langsung kepada anggota KWT

Aren Asri yaitu mengenai manfaat daun bayam, potensi tumbuhan bayam, dan potensi dari produk olahan daun bayam yang dilakukan kelompok 34. Dalam penyuluhan, proses pembuatan Bayam Crispy diperlihatkan kepada anggota KWT Aren Asrih dalam bentuk video tutorial pembuatan Bayam Crispy dilayar laptop. Selanjutnya, kegiatan dilanjutkan dengan sesi diskusi dan tanya jawab mengenai video tutorial yang telah diputar sebelumnya.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan ini dilakukan selama seminggu, dimulai dari tanggal 10 Juni - 17 Juni. Kegiatan dimulai dengan diskusi kelompok untuk memastikan inovasi tersebut berjalan dengan lancar, alat dan bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan tergolong sangat terjangkau dan mudah untuk didapatkan. Inovasi produk berbahan dasar bayam ini dibuat secara alami tanpa tambahan bahan pengawet sintetis, sehingga semua kalangan bisa merasakan bayam crispy ini. Tidak ada batasan mengkonsumsi produk ini dikarenakan produk KWT Aren Asri tidak memakai bahan pengawet. Pada proses pembuatan bayam keripik dilakukan dokumentasi berupa video dan foto untuk mendukung berjalannya tahap akhir program kerja inovasi produk dengan bahan bayam. Proses pembuatan produk hasil inovasi Kelompok 34 tersebut menghasilkan keripik bayam masing-masing sebanyak 15 pcs sekali produksi.



Gambar 2. Foto Produk Bayam Crispy

3.1 Pengemasan

Plastik ziplock makanan merupakan jenis kemasan berbahan plastik yang diperuntukan sebagai bungkus makanan. Kemasan ini kami pilih dikarenakan zipper lock bisa membuat kemasan mudah dibuka dan ditutup secara langsung oleh konsumen. Produk yang memiliki tekstur crispy seperti keripik Bayam Crispy ini lebih rentan mengalami perubahan tekstur, yang awalnya crispy menjadi

melempem. Plastik ziplock yang kami pilih untuk digunakan sebagai kemasan produk inovasi kami memiliki peran yang sangat penting di sini. Karena kemasan ini dapat meminimalisir perubahan tekstur pada produk makanan.

Tahap selanjutnya membuat desain kemasan untuk produk Bayam Crispy. Desain kemasan Bayam Crispy menonjol dengan penggunaan warna hijau muda yang mendominasi, sebagai representasi dari daun bayam. Desain kemasan Bayam Crispy ini berisi beberapa komponen yaitu: 1) Nama Produk; 2) Gambar Bayam Crispy; 3) Komposisi; 4) Tanggal Peringatan Penggunaan; 5) Nama Produksi; 6) Berat Produk. Desain kemasan Bayam Crispy seperti berikut :



Gambar 3. Desain Kemasan Produk Bayam Crispy

Beberapa Komponen-komponen yang mendukung proses pengemasan produk inovasi bayam crispy antara lain :

Tabel 1. Komponen Dalam Pengemasan Produk Bayam Crispy

No	Komponen	Produk	Ukuran	Harga Satuan
1.	Sticker Kemasan	Bayam Crispy	5,5 x 5,5 cm	Rp. 598
2.	Plastik Ziplock	Bayam Crispy	9 x 15 cm	Rp. 200

*) Kemasan tersebut yang tercantum untuk per 1 pcs

Hasil akhir produk Bayam crispy yang telah dikemas dapat dilihat seperti berikut :



Gambar 4. Foto produk Bayam Krispy

3.2 Penyuluhan

Penyuluhan dilakukan di rumah Ibu Susianti yang menjadi basecamp atau tempat berkumpul anggota KWT Aren Asri. Penyuluhan disampaikan dengan memberikan informasi tentang cara budidaya daun bayam, gizi dan manfaat daun bayam, potensi daun bayam untuk pengolahan, dan memperkenalkan inovasi produk olahan daun bayam. Proses pengenalan produk inovatif berupa Bayam Krispy, yang menggunakan daun bayam sebagai bahan utama, dilakukan melalui pemutaran video di layar laptop yang memperlihatkan proses pembuatan produk tersebut. Kegiatan penyuluhan dilakukan dengan mendistribusikan produk inovatif kepada anggota sebagai demonstrasi produk, sambil memberikan penjelasan tentang kemasannya.



Gambar 5. Penyuluhan Kepada Anggota KWT Aren Asri

Sesi selanjutnya yaitu melakukan tanya jawab yang berisi mengenai tentang seputar video pembuatan produk, dan kemasannya, maupun pertanyaan yang berhubungan tentang produk inovasi yang dibuat. Antusiasme yang tinggi terlihat dari peserta anggota KWT Aren Asri, sehingga kegiatan ini berjalan dengan lancar. Sesi berikutnya diakhiri dengan mengambil foto bersama sebagai dokumentasi dengan para anggota KWT Aren Asri.



Gambar 6. Foto Bersama Seluruh Anggota KWT Aren Asri

4. KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian dilaksanakan dengan tujuan menyampaikan pengetahuan kepada masyarakat tentang inovasi dalam pengolahan daun bayam menjadi Bayam Crispy. Program ini dilaksanakan melalui beberapa tahapan kegiatan, termasuk proses pembuatan Bayam Crispy yang direkam dalam bentuk video, pengemasan produk, dan penyuluhan kepada masyarakat. Jumlah produksi untuk produk ini kurang lebih sebanyak 15 pcs per produksi. Fokus utama dari serangkaian program inovasi produk adalah menyelenggarakan penyuluhan yang dilaksanakan di lokasi jalan. Aren RT 02 RW 06 Kelurahan Plosokerep, Kecamatan Sananwetan, Kota Blitar. Penyuluhan ini dilakukan dengan cara memberikan materi kepada seluruh anggota KWT Aren Asri melalui video dokumentasi pembuatan produk. Seluruh anggota KWT Aren Asri tertarik untuk mempraktekan pembuatan inovasi olahan dari daun bayam. Melalui kegiatan ini, kami berharap agar masyarakat di Kelurahan Plosokerep dapat menginspirasi inovasi dalam pengolahan daun bayam menjadi berbagai produk olahan yang baru.

ACKNOWLEDGMENTS

Jurnal penelitian ini didukung secara finansial oleh lembaga penelitian dan pengabdian masyarakat (LPPM) Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur. Penulis mengucapkan terima kasih kepada Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur yang telah memberikan kesempatan serta memberikan dana untuk kegiatan KKNT tahun ajaran 2023. Tidak lupa juga kami ucapkan terima kasih kepada seluruh anggota KWT Aren Asri sudah bersedia menjadi tempat penelitian bagi penulis.

DAFTAR REFERENSI

- Febriyanti, S. A., & Windirah, N. (2021). Pelatihan Pembuatan Keripik Bayam Sebagai Alternatif Usaha Rumah Tangga. *Tribute: Journal of Community Services*, 2(2), 78–84. <https://doi.org/10.33369/tribute.v2i2.18539>
- Fitriyah Ningsih, Y., Kristiandaru, A., Rusdiawan, A., Kharis Fajar, M., Olahraga, J. P., Surabaya, U. N., Pendidikan, J., & Olaharaga, K. (n.d.). *Pendampingan Inovasi Produk Keripik Daun Bayam Bernilai Jual Tinggi Di Dusun Pucang Rt 003 Kabupaten Pasuruan*. 67–73.
- Rizky, D., & Fitriana, I. (2020). Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian Pengaruh Formulasi Tepung Rambut Jagung Dan Tepung Beras Terhadap Kandungan Gizi Dan Sensori Keripik Bayam (*Amaranthus Sp*). Staff Pengajar Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Semarang , Semarang Info Arti. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 15(2), 33–40.
- Rusli M. Rukka, Busthanul, N., & Fatonny, N. (2017). Strategi Pengembangan Bisnis Keripik Bayam (*Amaranthus hybridus*) Dengan Pendekatan Business Model Kanvas: Studi Kasus pada CV. OAG di Kota Makassar, Sulawesi Selatan. *Sosial Ekonomi Dan Pertanian*, 14(1), 1–14.
- Sativa, O., Juita, F., Sativa, O., Maryam, S., Juita, F., Pertanian, F., & Mulawarman, U. (2017). Analisis nilai tambah bayam sebagai bahan baku keripik bayam. *Jurnal Ekonomi Pertanian & Pembangunan*, 14(2), 39–50.