

PELATIHAN PEMBUATAN KERIPIK BAYAM SEBAGAI ALTERNATIF USAHA RUMAH TANGGA

Shofia Agil Febriyanti¹, Nola Windirah²

¹Fakultas Ekonomi & Bisnis, Universitas Bengkulu, Bengkulu, Indonesia

²Fakultas Pertanian, Universitas Bengkulu, Bengkulu, Indonesia

Email: nolawindirah@unib.ac.id

Received October 2021, Accepted October 2021

ABSTRAK

Pandemi covid-19 menyebabkan aktivitas ekonomi Negara terganggu, sehingga memaksa rumah tangga untuk lebih kreatif dalam memenuhi kebutuhan. Kreativitas seseorang banyak tumbuh berdasarkan keadaan mendesak dan berkembang melalui kegiatan pelatihan. Sayur bayam merupakan salah satu jenis sayuran yang memiliki dampak baik bagi kesehatan dan sangat mudah untuk diperoleh di Bengkulu. Kuantitas yang berlimpah dan harga yang relatif terjangkau menjadikan industri pengolahan sayur bayam sangat potensial untuk dikembangkan pada kalangan mikro. Metode yang diterapkan dalam kegiatan ini yakni metode edukasi pemanfaatan bayam dan praktek langsung pembuatan keripik bayam. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pemahaman masyarakat terhadap manfaat sayur bayam dan peningkatan kemampuan masyarakat terhadap pengolahan keripik bayam.

Kata Kunci: Edukasi, Keripik Bayam, Pelatihan

ABSTRACT

TRAINING IN MAKING SPINNING CHIPS AS AN ALTERNATIVE HOUSEHOLDS BUSINESS. *The COVID-19 pandemic has disrupted the country's economic activities, thus forcing households to be more creative in meeting their needs. A person's creativity grows a lot based on urgency and develops through training activities. Spinach is one type of vegetable that has a good impact on health and is very easy to obtain in Bengkulu. Abundant quantity and relatively affordable prices make the spinach vegetable processing industry very potential to be developed in the micro community. The method applied in this activity is the educational method of using spinach and direct practice of making spinach chips. The results of the activity showed an increase in public understanding of the benefits of spinach and an increase in the community's ability to process spinach chips.*

Keywords : Education, Spinach, Training

PENDAHULUAN

Wabah virus SARS Cov-2 atau yang lebih dikenal dengan Covid-19 atau virus Corona yang telah menyerang Indonesia sejak tanggal 2 Maret 2020 sampai saat ini belum kunjung mereda. Wabah virus ini tidak hanya menciptakan krisis kesehatan masyarakat, namun juga secara nyata mengganggu aktivitas ekonomi nasional. terhambatnya aktivitas perekonomian secara otomatis membuat pelaku usaha melakukan efisiensi untuk menekan kerugian. Akibatnya, banyak pekerja yang dirumahkan (WFH) bahkan diberhentikan (PHK) (Ngadi *et al.*, 2020). Fahri *et al.* (2019) menjelaskan bahwa tingkat pengangguran berpotensi naik dari kisaran 5,2 persen hingga 5,3 persen ditengah pandemi Covid-19.

Indayani dan Hartono (2020) menyarankan untuk meningkatkan jumlah UMKM dan mengembangkan UMKM yang telah ada untuk membekali masyarakat dalam menghadapi Pandemi Covid-19. Peningkatan UMKM dapat dilakukan melalui program pemberian bantuan dana usaha dan pembekalan keterampilan masyarakat melalui kegiatan pelatihan. Hal ini yang mendasari kegiatan pelatihan kepada masyarakat skala rumah tangga dilakukan dalam kegiatan ini.

Krisis kesehatan juga menjadi perhatian khusus pada masa pandemi Covid-19. Kesehatan fisik dan kesehatan mental mengalami dampak yang cukup serius akibat Pandemi Covid-19 (Ridlo, 2020). Krisis kesehatan mental dapat diatasi dengan pengadaan diversifikasi kegiatan rumah tangga, salah satu contohnya yakni melakukan kegiatan usaha rumahan. Selain itu, krisis kesehatan fisik dapat diatasi dengan kegiatan olahraga dan konsumsi makanan bergizi. Kedua hal demikian dapat menjadi peluang besar dalam menciptakan usaha skala rumah tangga yang mengolah bahan-bahan alami dan pada akhirnya tergabung kedalam UMKM.

Bayam merupakan bahan sayuran yang bergizi tinggi dan digemari oleh semua lapisan masyarakat. Tanaman bayam juga merupakan salah satu jenis sayuran komersial yang mudah diperoleh di setiap pasar, baik pasar tradisional maupun pasar swalayan. Harganya dapat terjangkau oleh semua lapisan masyarakat karena harganya relatif murah. Meningkatnya kepedulian masyarakat terhadap gaya hidup sehat menciptakan peluang usaha bagi masyarakat. Hal tersebut juga meningkatkan kebutuhan sayuran yang berkualitas dan meningkatnya produk-produk olahan yang dapat menjadi nilai tambah dari komoditi bayam tersebut. Keripik bayam merupakan cemilan yang tergolong baru jika dibandingkan dengan keripik pisang maupun singkong. Keripik bayam ini dibuat dari bahan baku bayam yang cara pembuatannya lebih mudah jika dibandingkan dengan cara membuat keripik singkong atau pisang. Keripik bayam ini pun sangat sehat dan bisa dijadikan salah satu cara efektif memakan sayuran dengan sensasi yang berbeda (Sativa *et al.*, 2017). Berdasarkan uraian diatas maka kegiatan pelatihan pembuatan keripik bayam dalam upaya meningkatkan pendapatan rumah tangga dilakukan.

MATERI DAN METODE

Peserta Kegiatan Pelatihan

Peserta kegiatan yang mengikuti kegiatan ini terdiri dari masyarakat Unib Permai 2 Kelurahan Pematang Gubernur Kecamatan Muara Bangkahulu Kota Bengkulu .

Proses Kegiatan Pelatihan

Pelatihan pengolahan sayur bayam menjadi keripik bayam dilakukan dengan dua cara. Pertama, pelatihan dilakukan secara langsung atau metode pelatihan partisipatif, yaitu melibatkan sebanyak mungkin peran serta mitra dalam kegiatan praktek yang menghasilkan produk dengan mengajak masyarakat Unib Permai 2. Kedua, sosialisasi dilakukan secara online dengan cara mengunggah konten edukasi mengenai manfaat bayam, cara membuatnya, dan ajakan untuk menjadikan pembuatan keripik bayam menjadi ide bisnis di platform Instagram.

- **Persiapan**

Persiapan dilakukan dengan melakukan kesepakatan kerja sama dengan mitra, yaitu masyarakat Unib Permai 2 Kelurahan Pematang Gubernur Kecamatan Muara Bangkahulu Kota Bengkulu. Setelah itu membeli semua bahan yang diperlukan dalam pembuatan keripik bayam seperti, bayam dusun/bayam kota, tepung beras, tepung tapioka, bawang putih, kunyit, kemiri, telur, air, garam, dan minyak. Mengumpulkan informasi yang dibutuhkan untuk membuat konten edukasi yang berasal dari jurnal dan media pemberitaan yang terpercaya.

- **Pelaksanaan**

Pelatihan ini dilaksanakan di salah satu rumah masyarakat yang memiliki halaman luas. Adapun kegiatan yang akan dilakukan pada pelatihan ini adalah 1) Menghubungi masyarakat Unib Permai 2 sebagai mitra dalam pelatihan pengolahan bayam menjadi keripik bayam 2) Mempersiapkan alat dan bahan yang diperlukan dalam membuat keripik bayam 3) Proses pembuatan keripik bayam 4) Pengemasan produk keripik bayam yang layak untuk dipasarkan 5) Membagikan keripik bayam kepada masyarakat terutama anak-anak di sekitar lokasi pelatihan.

- **Evaluasi**

Mengamati respon masyarakat setelah mencoba keripik bayam dan mengamati followers instagram yang membaca konten edukasi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Sosialisasi mengenai manfaat bayam di media sosial

Sosialisasi dengan pemanfaatan media sosial atau online dapat memperluas skala sasaran. Febriadi dan Nasution (2017) menjelaskan bahwa sosialisasi online berpengaruh nyata terhadap peningkatan pemahaman seseorang terhadap informasi yang disajikan. Sosialisasi yang dilakukan secara online dilakukan dengan membuat konten edukasi

mengenai manfaat bayam, cara membuatnya, dan ajakan untuk menjadikan pembuatan keripik bayam menjadi ide bisnis yang akan diunggah pada platform Instagram. Hal ini bertujuan agar penyebaran informasi yang merata tidak hanya untuk masyarakat Unib Permai 2 namun juga untuk masyarakat bukan berdomisili di Unib Permai 2 dan juga untuk meminimalisir penggunaan kertas yang dapat membuat sampah kertas menjadi menumpuk.

Manfaat dan khasiat Keripik Bayam untuk Kesehatan 1) Membantu mengatasi tekanan darah tinggi. Hipertensi atau tekanan darah tinggi dapat diturunkan dengan mengonsumsi keripik bayam, karena kandungan folat yang ada dalam kripik bayam dapat membantu melenturkan pembuluh darah sehingga aliran darah menjadi lancar dan menurunkan tekanan darah tinggi.2) Menjaga kesehatan mata. Kripik bayam cukup banyak mengandung vitamin A yang merupakan salah satu jenis vitamin yang dapat membantu untuk menjaga kesehatan mata. 3) Untuk ibu hamil, senyawa folat yang ada pada kripik bayam sangat bermanfaat dalam tahap pertumbuhan dan perkembangan janin. Memiliki zat besi yang dapat mencegah anemia saat hamil. 4) Menjaga kesehatan tulang dan persendian, Senyawa zat besi dan kalsium dalam kripik bayam bisa membantu menjaga kekuatan tulang, sehingga osteoporosis dapat dicegah 5) Mencegah sembelit,

Kandungan serat yang ada pada kripik bayam dapat membantu untuk melancarkan proses pencernaan sehingga mempunyai kemampuan untuk mencegah sembelit 6) Mencegah peradangan atau infeksi, Kripik bayam memiliki anti inflamasi atau anti peradangan yaitu violaxant dan neoxanthin, ini dapat membantu untuk mengatasi berbagai jenis gejala peradangan pada sendi (rheumatoid arthritis) (Kasmira, *et al.*, 2018; Serang dan Dahlia, 2019).

Keripik bayam disukai oleh berbagai kalangan masyarakat mulai dari anak-anak hingga orang dewasa. Melihat banyaknya masyarakat yang menyukai keripik bayam maka potensi peluang bisnis keripik bayam sangat menguntungkan apabila Anda jalani dalam sebuah bisnis makanan.



Gambar 1. Konten edukasi tentang bayam yang di unggah ke instagram

Tahap Pelatihan

Pelatihan pengolahan bayam menjadi keripik bayam dilakukan secara langsung dengan mengajak masyarakat Unib Permai 2, Kelurahan Pematang Gubernur Kecamatan Muara Bangkahulu Kota Bengkulu. Kegiatan pelatihan secara langsung diawali dengan melakukan kesepakatan kerja sama dengan mitra, yaitu masyarakat Unib Permai 2 Kelurahan Pematang Gubernur Kecamatan Muara Bangkahulu Kota Bengkulu. Masyarakat Unib Permai 2 merespon dengan baik ajakan kerja sama itu dan pelatihan dilakukan di salah satu rumah masyarakat yang memiliki halaman luas. Setelah itu membeli semua bahan yang diperlukan dalam pembuatan keripik bayam seperti, bayam dusun/bayam kota, tepung beras, tepung tapioka, bawang putih, kunyit, kemiri, telur, air, garam, dan minyak.

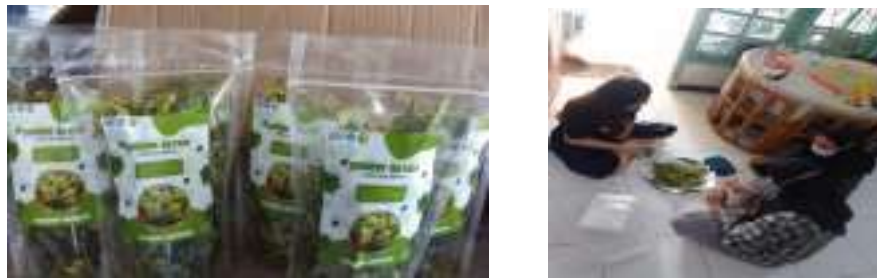
Cemilan sehat keripik bayam ini terbuat dari bahan sayur bayam, tepung tapioca, tepung beras, telur, sedikit kunyit, minyak, garam, bawang putih, air, kemiri dan kaldu bubuk. Alat yang digunakan kompor, gas, wajan, sendok, spatula, pisau, blender, mangkok, dan saringan. Cara pembuatannya pun mudah untuk dilakukan. Langkah-langkah pembuatannya adalah 1) Memilih sayur bayam yang memiliki daun yang cukup besar, petik daun bayam yang akan dijadikan keripik bayam kemudian cuci hingga bersih. 2) Membuat adonan tepung dengan mencampuri bahan-bahan tersebut didalamnya seperti tepung beras, tepung tapioca, kemiri, bawang putih, telur, kaldu bubuk dan tambahkan air lalu aduk hingga rata, 3) Tambahkan sedikit garam kedalam adonan 4) Setelah semua bahan sudah siap kemudian panaskan minyak diatas kompor lalu mulai menggoreng bayam tersebut. 5) Kemudian, masukkan bayam yang telah digoreng tadi kedalam kemasan plastic zipper lock. Hasil yang didapat setelah semua selesai adalah cemilan sehat keripik bayam yang akan dibagikan kepada anak-anak sekitaran rumah penulis.



Gambar 2. Proses pembuatan cemilan keripik bayam

Perlu diperhatikan dalam proses pengemasan kita harus mengetahui kemasan yang bagaimana yang sebaiknya digunakan untuk mengemas agar terlihat menarik dan mampu menjaga kualitas produk (Murtiningrum *et al.*, 2013; Furqon *et al.*, 2016). Kemasan yang digunakan bisa plastic zipper lock. Setelah pengemasan selesai lalu diberi label.

Label yang baik adalah label yang memuat informasi produk seperti nama produk, komposisi produk, asal produksi, dan gambar yang menarik,



Gambar 3. Proses pengemasan keripik bayam

Pelatihan ini mendapat respon yang baik setelah keripik bayam dibagikan kepada masyarakat yang lebih difokuskan ke anak-anak. Hal ini bisa disimpulkan bahwa keripik bayam merupakan peluang usaha yang menjanjikan.



Gambar 4. Membagikan keripik bayam ke masyarakat sekitar lokasi

KESIMPULAN

Kegiatan pelatihan ini mendapat respon yang positif dari masyarakat Unib Permai 2 Kelurahan Pematang Gubernur Kecamatan Muara Bangkahulu Kota Bengkulu. Kegiatan yang sudah dilakukan dapat dirasakan manfaatnya secara langsung oleh masyarakat, terutama pada kegiatan yang dapat memberikan tambahan pengetahuan bagi masyarakat atau yang bersifat edukasi yang nantinya akan sangat berpengaruh pada perubahan sikap perilaku masyarakat dalam kehidupan sehari-hari dalam masa *new normal* ini serta dari pelatihan ini masyarakat dapat membuka usaha produk olahan sehat dan berkualitas. Sehingga bayam tidak hanya bermanfaat untuk kesehatan namun juga dapat menjadi ide bisnis untuk meningkatkan pendapatan masyarakat yang terdampak pandemi covid-19.

DAFTAR PUSTAKA

- Fahri; Jalil, Abd; Kasnelly, Sri. 2019. Meningkatnya Angka Pengangguran ditengah Pandemi (Covid-19). *Al-Mizan: Jurnal Ekonomi Syariah*, 2(2); 2685-4228.
- Fabriadi, B., Nasution, N. 2017. Sosialisasi dan Pelatihan Apliaksi Google Form sebagai Kuisisioner Onlne untuk Meningkatkan Kualitas Pelayanan. *Jurnal Inovtek Polbeng*; 2(1), 68-72.
- Furqon, A., Maflahah, I., Rahman, A. 2016. Pengaruh Jenis Pengemas dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Produk Nugget Gembus. *Agrointek*, 10(2); 70-75.
- Indayani, S., Budi H. 2020. Analisis Pengangguran dan Pertumbuhan Ekonomi sebagai Akibat Pandemi Covid-19. *Jurnal Ekonomi dan Manajemen Universitas Bina Sarana Informatika*. 18(2); 201-208.
- Kasmira, Lahming, Fadillah, R. 2018. Analisis Perubahan Komponen Kimia Keripik Bayam Hijau (*Amaranthus tricolor. L*) Akibat Proses Penggorengan. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*; 4(1), 49-55.
- Murtiningrum, Roreng, M. K., Sarungallo, Jading, A. Watofa, M. 2013. Pengaruh Perbedaan Jenis Kemasan Plastik Beberapa Suhu Penyimpanan terhadap Umur Simpan Drupa Buah Merah (*Pandanus conoideus L*) dan Kualitas Minyaknya. *Prosiding Semnas PATPI*, ISBN: 978-602-9030-49-5.
- Ngadi; Meilianna, Ruth; Purba, Yanti A. 2020. Dampak Pandemi Covid-19 terhadap PHK dan Pendapatan Pekerja di Indonesia. *Jurnal Kependudukan Indonesia, Edisi Khusus Demografi dan Covid-19*; 43-48.
- Ridhlo, I. A. 2020. Pandemi dan Tantangan Kebijakan Kesehatan Mental di Indonesia. *Insan : Jurnal Psikologi dan Kesehatan Mental*, 5(2); 155-164.
- 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.
- Serang, S., Dahlia. 2019. Pengolahan Keripik Sayur Bayam untuk Menambah Pendapatan Petani di Kecamatan Tinggimoncong Kabupaten Gowa. *Jurnal Pengabdian Bina Ukhuwah*; 1(1), 7-15.