

## Pengembangan Usaha Petani Sayur untuk Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Desa Bulotalangi Timur

Erni Mohamad<sup>1\*</sup>, Perry Zakaria<sup>2</sup>, Fauziah N. Kasim<sup>1</sup>, Widya A. Habi<sup>1</sup>, Rahmat S. Napu<sup>1</sup>, Lilis Anggraini<sup>1</sup>, Priska Paramata<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Jurusan Kimia, Universitas Negeri Gorontalo

<sup>2</sup>Jurusan Matematika, Universitas Negeri Gorontalo

### ABSTRACT

This service activity aims to provide education to farmers and housewives in an effort to develop vegetable farming businesses. So far, vegetables that have only been consumed or marketed to the general public can be converted into other ingredients. The people of this village do not yet understand that these vegetables, especially the produce of kale and spinach vegetable farmers, can be used as other ingredients in the form of snacks, namely as sticks and noodles. The processing process does not require a lot of money, but when it is marketed it will be able to increase the economic value of the community. The method used is direct training to groups of housewives and vegetable farmers with innovative technology. From the results of the implementation of this activity, the community was very enthusiastic about participating in the activity and was interested in making/producing kangkong chips and spinach noodles themselves. The community also suggested that they would make a business in the form of snacks as well, apart from those made from kale and spinach, according to their statements after participating in the training activities.

**Keywords:** Farming, Vegetables, Economy, Sticks, Noodles.

Received:	Revised:	Accepted:	Available online:
22.11.2022	29.11.2022	29.12.2022	31.12.2022

### Suggested citation:

Mohamad, E., Zakaria, P., Kasim, F.N., Habi, W.A., Napu, R.S., Anggraini, L., & Paramata, P. (2022). Pengembangan Usaha Petani Sayur untuk Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Desa Bulotalangi Timur. *Damhil: Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 1(2), 67-73.

Open Access | URL: <https://ejournal.ung.ac.id/index.php/damhil/index>

\*Corresponding Author: Program Studi Pendidikan Kimia, FMIPA Universitas Negeri Gorontalo; Jl. Prof. Dr. Ing. B. J. Habibie, Moutong, Tilongkabila, Bone Bolango 96119, Gorontalo; e-mail: ernimohamad@ung.ac.id

## PENDAHULUAN

Desa Bulotalangi Timur terletak di Pusat kecamatan dan termasuk desa administratif pemerintahan Bone Bolango. Berdasarkan data potensi desa, luas desa Bulotalangi Timur adalah 380 Ha dengan jumlah penduduk 1.054 jiwa atau 326 KK. Presentase pertanian dan perkebunan sama besarnya dari segi pemanfaatan sumber daya alamnya namun paling menonjol di desa Bulotalangi Timur ini adalah pertanian jagung dan holtikultura yang hasilnya mencapai ukuran maksimal setiap kali panen. Disamping itu banyak petani sayur sebagai tanaman bulanan untuk menunjang kebutuhan sehari-hari.

Desa Bulotalangi Timur termasuk salah satu kawasan pengembangan Ketahanan pangan Nasional, daerah penghasil sayuran. Pengolahan sayuran masih dikerjakan secara manual dan untuk pembasmian hama serta pemupukkan masih menggunakan pupuk kimia serta pestisida kimiawi. Untuk sayuran yang ditanam oleh masyarakat setempat biasanya hanya akan dibawa kepada penjual-penjual sayur tanpa pengolahan lebih lanjut.

Satu hal yang dapat dilakukan untuk meningkatkan tingkat konsumsi sayuran adalah dengan memodifikasi sayur tersebut menjadi makanan yang disenangi oleh sebagian besar masyarakat seperti halnya membuat cemilan dari sayur kangkung (stick kangkung) dan sayur bayam (mie bayam). Pengolahan sayur-sayuran ke dalam bentuk makanan ringan atau makanan siap saji lainnya diharapkan dapat meningkatkan rasa cinta terhadap sayuran dan memenuhi kebutuhan asupan gizinya. Stick kangkung dan mie bayam merupakan makanan yang sangat digemari di kalangan masyarakat anak-anak, remaja maupun orang tua, karena bentuknya dalam kemasan makanan yang mudah saji dan rasanya gurih yang tidak beda jauh dengan makanan ringan lainnya.

Dilihat dari potensi yang dimiliki, masyarakat Desa Bulotalangi Timur sebenarnya mampu mengolah dan memasarkan hasil olahan sayur kangkung dan bayam kepada masyarakat luas, namun mereka membutuhkan bantuan berupa pelatihan, pemahaman dan penambahan akses informasi mengenai pemasaran dari pihak yang memiliki pengetahuan dalam bidang tersebut. Oleh karena itu perlu adanya pemberdayaan potensi masyarakat Desa Bulotalangi Timur. Dengan begitu, masyarakat akan mendapatkan penghasilan untuk memenuhi kebutuhan hidupnya dan membantu meningkatkan perekonomian keluarganya. Selain itu, mereka dapat menambah pengetahuan dan skill dalam berproduksi, mengasah kreatifitas dan keterampilan, serta soft skill dalam berwirausaha.

## METODE

Bimbingan dan pendampingan kepada masyarakat dalam pemanfaatan ilmu pengetahuan dan teknologi tentang pengembangan usaha petani sayur ini, dilaksanakan dalam beberapa tahapan. Tahapan tersebut berupa identifikasi awal, persiapan lokasi, dan pelaksanaan dampingan. Tahapan paling awal dalam pelaksanaan pendampingan ini adalah melakukan identifikasi pada lokasi. Identifikasi awal tersebut antara lain meliputi karakteristik dan budaya masyarakat setempat, kondisi usaha pertanian sayur pada masyarakat tersebut. Kegiatan dilakukan baik melalui survei langsung maupun diskusi dengan tokoh masyarakat setempat, maupun dengan para petani. Pelaksanaan dampingan dilakukan dengan dua cara, yaitu penyampaian secara teoritis yang dilaksanakan dalam ruangan (class room training) dan praktek langsung. Materi yang disampaikan dalam pelatihan teori adalah bagamiana tehnik pemanfaatan hasil tani sayuran dapat dijadikan sebagai bahan cemilan berupa Stik dan mie. Metode Pelaksanaan kegiatan yang digunakan untuk menerapkan solusi yang ditawarkan bagi ibu-ibu dan petani adalah metode pelatihan. Prosedur pelaksanaan pengabdian yang direncanakan dapat digambarkan melalui tahap kegiatan sebagai berikut:

### **Tahap Persiapan**

Tahap persiapan diawali dengan survei untuk melihat kondisi lapangan pada kelompok petani sayuran. Dalam tahap ini dicari permasalahan-permasalahan yang dihadapi oleh kelompok tani tersebut, terutama pemanfaatan sayuran. Sejauh mana pengetahuan masyarakat terhadap pemanfaatan sayuran tersebut selain, dipasarkan, dikonsumsi sebagai lalapan maupun sebagai sayuran. Berdasarkan hasil survei dan permasalahan yang didapat maka kegiatan ini harus ada tindak lanjutnya.

1. Konsultasi dengan pemerintah desa terkait rencana pelaksanaan program kerja;
2. Melakukan observasi pada masyarakat terkait pengambilan sayuran bayam dan kangkung yang akan digunakan sebagai cemilan sehat. Observasi dilakukan dengan mendatangi beberapa kumpulan petani bayam dan kangkung yang sedang bekerja di kebun. mengamati sekitaran kumpulan tanaman sayuran dan membeli sayuran kangkung dan bayam ketika membuat produk mie bayam dan stick kangkung;
3. Mengatur jadwal pelaksanaan pelatihan pembuatan mie bayam dan stick kangkung. Sasaran dalam pelatihan pembuatan mie bayam dan stick kangkung yaitu kelompok ibu-ibu rumah tangga dan petani sayuran yang ada di Desa Bulotalangi Timur. Penentuan jadwal kami sesuaikan dengan jadwal kelompok ibu-ibu rumah tangga itu sendiri.

### **Tahap pelaksanaan**

Pelaksanaan kegiatan Pengabdian ini dikemas dengan menggunakan pendekatan langsung. Adapun langkah-langkah dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian ini adalah sebagai berikut:

1. Mengumpulkan alat dan bahan yang akan digunakan pada proses pembuatan mie bayam dan stick kangkung;
2. Pelaksanaan pelatihan pembuatan mie bayam dan stick kangkung Pelaksanaan pelatihan pembuatan mie bayam dan stick kangkung;
3. Melakukan pelatihan pembuatan mie bayam dan stick kangkung dengan masyarakat.

Tahapan pelatihan diberikan melalui praktek langsung kepada kelompok ibu-ibu rumah tangga masyarakat desa Bulotalangi Timur dalam pembuatan mie bayam dan stick kangkung berbahan dasar sayur bayam dan kangkung. Melalui pelatihan langsung ini diharapkan kelompok ibu-ibu rumah tangga sudah dapat membuat sendiri mie dan stick tersebut untuk konsumsi dan juga dapat dipasarkan. Adapun Langkah-langkah kegiatannya adalah sebagai berikut:

- Langkah 1 : Peserta pelatihan diberikan materi terlebih dahulu.
- Langkah 2 : Peserta diberikan kesempatan untuk mendiskusikan materi yang telah diberikan untuk memperjelas hal-hal yang masih kurang dipahami.
- Langkah 3 : Peserta langsung dilibatkan pada cara pembuatan Stik berbahan dasar sayur kangkung dan pembuatan mie berbahan dasar sayur bayam.

Adapun Alat yang digunakan untuk pembuatan mie bayam dan stick kangkung yaitu wadah, tempat saring, sendok, gunting, blender, alat pencetak mie dan stick, wajan, spatula, kompor, kaus tangan plastik, dan plastik kemasan. Adapun bahan yang disediakan yaitu Tepung terigu, tepungmtapioka, bumbu balado, air, telur, sayur bayam dan kangkung, margarin, dan garam.

### **Tahapan pembuatan cemilan:**

Dalam pelatihan ada 2 produk yang dihasilkan yaitu berupa:

#### **1. Mie Bayam**

Diawali dengan menyiapkan alat dan bahan pembuatan mie bayam, yaitu sayur bayam ditempatkan dalam suatu wadah untuk tempat mencuci sayuran. Sayuran dicuci dengan bersih lalu diblender dengan halus, kemudian disaring. Hasil saringan dicampur tepung tapuoka dan tepung terigu secara merata dan ditambahkan satu butir telur, air perasan bayam, lalu adonan diulenin hingga kalis (tidak lengket ditangan). Adonan digiling dengan alat pencetak mie, dipotong dengan ukuran sama, didinginkan, dimasukkan dlam kemasan.

#### **2. Stick Kangkung**

Proses pembuatan stick kangkung diawali dengan sayur kangkung sebelumnya dicuci bersih, kemudian dipotong dengan ukuran kecil , untuk mendapatkan kangkung halus yaitu diblender . Setelah halus ditambahkan dengan bahan-bahan lain, diulenin hingga merata. Adonan digiling dengan bentuk pipih Panjang, selanjutnya digoreng hingga matang, lalu ditiriskan ditambahkan bumbu perasa yang diinginkan

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Salah satu kegiatan petani Bulotalangi Timur dalam meningkatkan sistem perekonomian adalah menanam sayuran. Tanaman sayuran yang mendominasi petani adalah tanaman kangkung dan bayam. Dari hasil panen yang dimiliki, masyarakat Desa Bulotalangi Timur hanya mampu mengolah untuk dikonsumsi dan memasarkan hasil olahan sayur kangkung dan bayam kepada masyarakat luas.

Keberlimpahan sayuran yang ada di Desa Bulotalangi Timur memotivasi untuk menerapkan suatu ide baru . Hasil panen sayuran selain dapat dijual dan dikonsumsi juga dapat diolah menjadi berbagai macam aneka cemilan yang dapat dijadikan sebagai produk khas bagi petani Desa Bulotalangi Timur. Cemilan ringan yang dapat dibuat yaitu Stick kangkung dan mie bayam ini dengan harapan dapat dikembangkan oleh masyarakat menjadi produk yang bernutrisi dan bernilai jual tinggi sehingga dipastikan dapat meningkatkan perekonomian masyarakat desa.

Ekonomi pedesaan haruslah mampu menyesuaikan dengan perkembangan zaman, dalam hal seperti memproduksi, mendistribusikan, dan mengkonsumsi, sehingga perekonomian masyarakat akan terpenuhi dengan baik dan dapat meningkatkan perekonomian desa. Proses pembuatan cemilan ini sangat mudah dan murah bahan dasarnya sehingga dapat dilakukan oleh golongan manapun, tanpa membutuhkan keahlian khusus, selagi masih ada kemauan untuk berinovasi pasti dapat melakukan. Namun untuk lebih memahami inovasi ini

masyarakat masih tetap membutuhkan pelatihan bagaimana mendapatkan cemilan yang dipasarkan.



**Gambar 1. Pemaparan Materi Pelatihan**

Kegiatan diawali dengan pemaparan materi tentang bagaimana cara pembuatan stik kangkung dan mie bayam. Masyarakat sangat antusias dalam menerima materi. Beberapa masyarakat yang masih kurang paham minta izin untuk bertanya sehingga terciptalah diskusi antara peserta. Pemateri juga dengan senang hati menyampaikan jawaban peserta atas ketidakpahaman mereka. Setelah penyampaian materi, masyarakat dipersilahkan untuk berbaur atau mencoba langsung proses pembuatannya.



**Gambar 2. Pelatihan Masyarakat Membuat Produk Cemilan**

Hasil Produk bila menarik dan diminati oleh pembeli harus dikemas dengan semenarik mungkin agar pembeli akan menjadi pelanggan tetap. Berikut hasil akhir pelatihan dengan mendapatkan suatu ilmu inovasi.



**Gambar 2. Produk Stick Jagung dan Mie Bayam**

Dari hasil wawancara kepada masyarakat didapatkan informasi bahwa masyarakat Desa Bulotalangi Timur sebelum tidak pernah membuat mie sayur bayam (90%) dan 5% menyatakan jarang serta 5% menyatakan sering membuat. Sebesar 75% menyatakan tidak pernah mendengar mie sayur bayam serta 25% menyatakan pernah mendengar. Tingkat kesukaan mengkonsumsi mie sayur bayam dari Masyarakat ini sangat tinggi (70%). Kegiatan ini dirasa tepat sasaran karena ini merupakan teknologi baru dan memiliki prospek sebagai usaha home industri. Masyarakat Desa Bulotalangi Timur juga sangat tinggi keinginannya untuk membantu meningkatkan pendapatan karena tuntutan kebutuhan hidup yang semakin meningkat. Kegiatan meningkatkan pendapatan ini dapat dilakukan dengan mengembangkan industri rumah tangga.

## SIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat tentang pelatihan pembuatan cemilan Stik kangkung dan mie bayam dapat terlaksana dengan baik. Adapaun peserta pelatihan antusias dengan adanya kegiatan ini, karena kegiatan ini dapat memberi pengetahuan dan pemahaman peserta tentang tehnik pembuatan cemilan. Pembuatan cemilan disenangi masyarakat karena bahan dasarnya murah, selalu tersedia serta mudah untuk dibuat

## Ucapan Terimakasih

Ucapan terima kasih kepada kepala Desa Bulotalangi Timur, Kecamatan Bolango, Kabupaten Gorontalo Bone Bolango, Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Negeri Gorontalo dan Fakultas Matematika dan Ilmu Pengatahuan Alam yang telah mendukung pelaksanaan kegiatan ini.

## REFERENSI

- Djafar, A. G., Murtisari, A., & Saleh, Y. (2019). Analisis Pendapatan Usahatani Kangkung Darat Di Desa Bulotalangi Kecamatan Bulango Timur Kabupaten Bone Bolango. *Agrinesia: Jurnal Ilmiah Agribisnis*, 3(2), 74-79. <https://ejournal.ung.ac.id/index.php/AGR/article/view/9711>
- Suroso, B., & Anton, N.E.R. 2016. Respon Pertumbuhan Tanaman Kangkung Darat (*Ipomoea reptans* Poir) Terhadap Pupuk Bioboost dan Pupuk ZA. *Agrotrop Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 18(1). <http://jurnal.unmuhjember.ac.id/index.php/AGRITROP/article/view/417>

### Copyright and License



This is an open access article distributed under the terms of the Creative Commons Attribution 4.0 International License, which permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original work is properly cited.

© 2022 Erni Mohamad, Perry Zakaria, Fauziah N. Kasim, Widya A. Habi, Rahmat S. Napu, Lilis Anggraini, Priska Paramata

Published by Damhil: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat (DJPKM)