

Pelatihan Penerapan Teknologi Pengolahan Keripik Bayam Dan Pengemasannya Di Desa Lonuo Kec.Tilong Kabila Kab Bone Bolango

Lisna Ahmad^{1*}, Rahmiyati Kasim¹

¹ Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian Universitas Negeri Gorontalo

*Email korespondensi: lisna.ahmad@[ung.ac.id](mailto:lisna.ahmad@ung.ac.id)

ABSTRAK

Bayam merupakan produk hortikultura yang banyak dibudidayakan namun terbatas pengolahannya. Keripik bayam menjadi satu bentuk diversifikasi dengan menerapkan teknologi sederhana yang dapat diadopsi oleh masyarakat. Desa Lonuo adalah lokasi pelaksanaan pengabdian masyarakat karena desa ini merupakan Desa Binaan Fakultas Pertanian Universitas Negeri Gorontalo. Hasil pelaksanaan pengabdian menunjukkan bahwa 85% peserta memberikan respon sangat baik untuk kebermanfaatan teknologi pengolahan keripik bayam. Nilai 84% juga diperoleh dari respon masyarakat tentang kemudahan dalam memahami dan menduplikasi kembali teknologi yang diberikan.

Kata kunci; Bayam, Keripik, Lonuo

ABSTRACT

Spinach is a horticultural product that is widely cultivated but has limited processing. Spinach chips are a form of diversification by applying simple technology that can be adopted by the community. Lonuo Village is the location for community service implementation because this village is a fostered village of the Faculty of Agriculture, State University of Gorontalo. The results of the service implementation showed that 85% of the participants gave a very good response to the usefulness of spinach chip processing technology. A score of 84% was also obtained from the public's response to the ease of understanding and re-duplication of the given technology.

Keywords: Spinach, Chip, Lonuo

PENDAHULUAN

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

Bayam merupakan salah satu produk hasil hortikultura yang banyak dibudidayakan dan dijual oleh masyarakat di Desa Lonuo. Hampir sebagian masyarakat di desa ini berkebudaya produk hortikultura terutama bayam dan kangkung. Warga setempat hanya mengkonsumsinya sebagai sayur dengan metode olahan ditumis atau diolah dengan air (Sayur bening). Untuk produksi yang melimpah, sayur dijual kepada pengumpul untuk dijual ke pasar-pasar tradisional. Hasil penjualan ini tergolong sangat rendah karena harga bayam sangat murah.

Kurangnya pengetahuan masyarakat tentang potensi produk hasil pertanian yang mereka hasilkan menyebabkan tingkat ekonomi masyarakat terutama pendapatan yang diperoleh dari sumber daya alam yang dimiliki menjadi rendah. Oleh sebab itu perlu adanya intervensi teknologi yang dapat diterapkan dalam proses diversifikasi produk hasil pertanian. Oleh sebab itu kegiatan pelatihan tentang penerapan teknologi tentang proses pengolahan hingga pengemasan diperlukan untuk membantu ekonomi masyarakat.

METODE

Peserta Kegiatan Pelatihan

Pelatihan pengolahan keripik bayam diikuti oleh kelompok tani dan PKK di Desa Lonuo Kecamatan Tilong Kabila Kabupaten Bone Bolango sebanyak 30 orang.

Proses Kegiatan Pelatihan

Pelatihan pengolahan sayur bayam menjadi keripik bayam dilakukan dengan dua tahap yaitu tahap pemberian teori tentang manfaat mengolah bayam menjadi keripik bayam serta perhitungan keuntungan yang bisa diperoleh jika keripik bayam digunakan sebagai produk wirausaha. Tahap selanjutnya adalah praktek secara langsung yang melibatkan masyarakat dalam membuat dan menghasilkan keripik bayam serta cara pengemasannya.

Persiapan

Persiapan dilakukan dengan membeli semua bahan yang diperlukan dalam pembuatan keripik bayam seperti, bayam merah, bayam hijau, 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 aula kantor desa Lonuo dengan kapasitas ruangan 100 orang. Adapun kegiatan yang akan dilakukan pada pelatihan ini adalah

- 1) mengundang masyarakat untuk mengikuti kegiatan pelatihan lewat kepala Desa Lonuo.

- 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. Evaluasi ini dilakukan dengan mengedarkan angket baik angket tentang kepuasan dalam pelaksanaan pelatihan maupun angket untuk uji organoleptik produk keripik

bayam.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian ini dilakukan pada tanggal 21 September 2022 di Desa Lonuo Kecamatan Tilong Kabila Kabupaten Bone Bolango. Bahan-bahan dan alat yang digunakan dalam pelaksanaan kegiatan ini disiapkan bersama baik peserta maupun dengan tim dari kelompok pengabdian. Desa ini adalah salah satu Desa Binaan lingkaran kampus. Peserta yang hadir dalam kegiatan pelaksanaan pengabdian ini terdiri dari kelompok PKK, Remaja Muda Desa dan juga beberapa kader posyandu (Gambar 1.)





Gambar 1: Masyarakat Desa Lonuo dan Tim Pelatih dari Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan FAPERTA UNG

Hasil Pelaksanaan Pelatihan

Hasil pelatihan teknologi pengolahan keripik bayam berdasarkan tujuan yang akan dicapai pada kegiatan pelatihan yaitu untuk memberikan pengetahuan kepada masyarakat untuk mengolah produk-produk hasil hortikultura yang ada di desa. Metode pengukuran ketercapaian kegiatan ini dilakukan

dengan melihat kemampuan masyarakat dalam memahami informasi yang dijelaskan dan mampu menduplikasikan metode ini dengan mampu membuat kembali keripik bayam dengan hasil yang disukai oleh konsumen. Kemasan Keripik bayam yang dihasilkan oleh masyarakat di Desa Lonuo dapat dilihat pada gambar 2 di bawah ini :



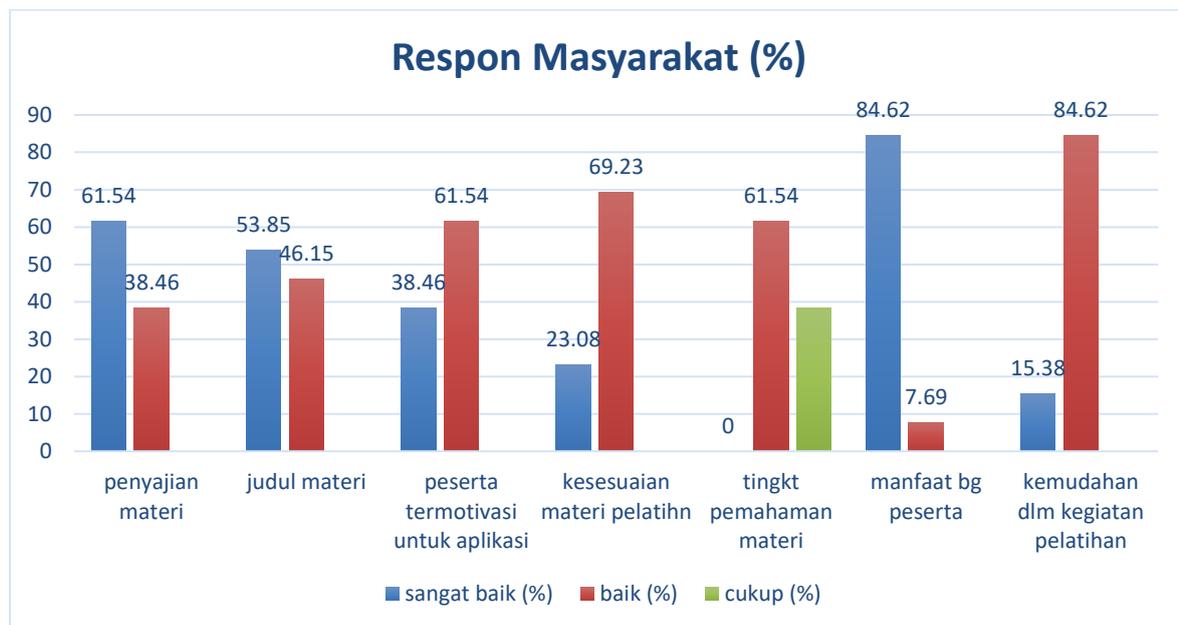
Gambar 2. Desain Kemasan Keripik Bayam Desa Lonuo

Selain mampu menduplikasi, ketercapaian tujuan kegiatan pelatihan ini juga diukur berdasarkan jawaban masyarakat yang

dituangkan dalam kuisioner yang disebar pada saat pelatihan. Hasil jawaban masyarakat dapat dilihat pada gambar 3 di bawah ini :

Gambar 3 menunjukkan bahwa dari semua parameter yang diukur dari respon masyarakat menunjukkan bahwa 84,62% masyarakat menyatakan manfaat pelatihan pengolahan keripik bayam ini dinilai baik. Masyarakat mengakui bahwa selama ini bayam hanya dikonsumsi sebagai sayur yang cara

mengolahnya hanya terbatas dengan cara ditumis dan direbus atau dimasak dengan santan. Model pengolahan ini membuat masyarakat menjadi bosan atau jenuh dalam mengkonsumsi sayur bayam karena rasa bayam yang tawar dan ada after taste yang pahit. Selain itu sayur bayam tidak disukai oleh anak-anak.



Gambar 3. Grafik Respon Masyarakat Pada Pelatihan Teknologi Pengolahan Keripik Bayam

Teknologi pengolahan bayam menjadi produk keripik menyebabkan produk ini kemungkinan akan disukai oleh anak-anak karena bentuk dan rasanya seperti snack asin yang disenangi anak-anak. Presentasi yang sama juga diperoleh dari respon masyarakat tentang kemudahan masyarakat dalam melakukan

proses pelatihan keripik bayam.

Berdasarkan uji organoleptik, diperoleh data respon konsumen tentang parameter organoleptik. Hasil uji organoleptik dapat dilihat pada gambar 4. Dibawah ini :



Gambar 4. Respon uji Hedonik Keripik Bayam

Berdasarkan hasil uji organoleptik yang dinilai menunjukkan bahwa seluruh parameter organoleptik menghasilkan skor yang sama yaitu pada kisaran skala 4 yang masuk dalam kategori suka. Hal ini berarti bahwa konsumen menyukai produk keripik bayam baik dari segi rasa, kerenyahan maupun warna yang dihasilkan. Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa keripik bayam memiliki prospek yang bagus untuk dijadikan sebagai bahan konsumsi maupun dijadikan sebagai produk yang layak untuk dijual.

Pada kegiatan pelatihan ini juga disampaikan prospek keuntungan yang bisa diperoleh dari penjualan keripik bayam adalah Rp 500.000,-per bulan. Dengan modal awal Rp 4.775.000,-. Modal awal ini sudah dihitung dengan biaya produksi dan biaya tenaga kerja. Jika harga jual produk keripik bayam adalah Rp 6.000/pack dan keuntungan 10% maka keuntungan sebesar Rp 500.000,- dapat diperoleh per bulannya. Jika persen keuntungannya ditambah, maka keuntungan yang akan diperoleh juga lebih tinggi. Nilai BEP akan diperoleh pada 10 bulan. Usaha ini sangat potensial untuk dilakukan dan jaminan keberlanjutan usaha bisa dijamin karena

kemudahan dalam memperoleh bahan baku dan kemudahan dalam memprosesnya.

SIMPULAN DAN SARAN

Hasil kegiatan pengabdian di Desa Lonuo Kecamatan Tilong Kabila Kabupaten Bone Bolango dapat disimpulkan berhasil dan diterima dengan baik oleh masyarakat. Masyarakat menyatakan bahwa pelatihan teknologi pengolahan keripik bayam sangat bermanfaat dan mudah dalam melakukan atau menerapkan teknologi yang diterapkan.

Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa dari semua parameter hedonik yaitu rasa, kerenyahan dan warna, panelis menyukai kondisi organoleptik keripik bayam. Berdasarkan hasil perhitungan ekonominya, keripik bayam akan memberikan keuntungan sebesar Rp 500.000,- per bulan jika dijual dengan harga Rp 6000,- per kemasan dan BEP akan tercapai pada bulan ke-10.

DAFTAR PUSTAKA

Anwar. 2006. Pendidikan Kecakapan Hidup (Life Skills Education). Bandung: Alfabeta

- Departemen Pendidikan Nasional. 2002. Pedoman Penyelenggaraan Program Kecakapan Hidup (Life Skills) Melalui Pendekatan Broad Based Education (BBE) dalam Bidang Pendidikan Luar Sekolah. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional.
- Dirjen PLSP. 2002. Pedoman Pelaksanaan Program Pendidikan Kecakapan Hidup (Life Skills) di Sanggar Kegiatan Belajar. Jakarta: Dirjen PLS. ISBN: 978-602-392-860-6 e-ISBN: 978-602-392-861-3
- Fabriadi, B., Nasution, N. 2017. Sosialisasi dan Pelatihan Aplikasi Google Form sebagai Kuisisioner Online 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.
- 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.
- 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.
- Sudjana, H.D. 2007. Sistem dan Manajemen Pelatihan: Teori dan Aplikasi. Bandung: Falah Production.
- , 2010. Metode dan Teknik Pembelajaran Partisipatif. Bandung: Falah Production. Universitas Terbuka.
2017. Panduan Pelaksanaan Pengabdian Kepada Masyarakat, LPPM Universitas Terbuka, Jakarta.
- Wibowo. 2002, Pendidikan Berorientasi Kecakapan Hidup (life skill), Depdiknas, Jakarta.