

**Prosiding Seminar Nasional Gelar Wicara
Volume 1, Oktober 2023**

Universitas Mataram, 24 Agustus 2023

**PENGEMBANGAN EKONOMI MASYARAKAT MELALUI PRSOGRAM PENGOLAHAN KRIPIK
BAYAM PADA KWT KARYA BUNDA, DUSUN BANTEK, DESA GEGELANG**

Muhammad Arifaini, Baiq Nalaya Pramona Artani, Sinta Angelina Permata Sari, Acik Ardiansyah Qutbi, Baiq Aisyah, Bayu Fikrahul Helmi, Kartika Rahmayani, Muhammad Bahrul Ulum Alfurqon, Nurul Aulya Laily Utami, Regita Vazira Yulia Astuti

Universitas Mataram

Alamat Korespondensi: fainiari92@gmail.com

Jalan Majapahit No. 62 Mataram, Nusa Tenggara Barat

ABSTRAK

Desa Gegelang merupakan salah satu desa yang berada di Kecamatan Lingsar, Lombok Barat. Daerah ini termasuk daerah yang sangat subur dengan banyaknya sumber daya alam yang dihasilkan. Tidak hanya terkenal dengan hasil alamnya, daerah ini juga terkenal dengan adat istiadat yang masih melekat antar masyarakat desa. Dengan potensi alam yang dihasilkan di daerah ini, sebagian besar masyarakat Desa Gegelang bermata pencaharian sebagai petani, baik pemilik sawah pribadi ataupun buruh tani dan peternak (kepemilikan pribadi). Hasil pertanian dan perkebunannya sendiri adalah rambutan, manggis, durian dan berbagai macam sayuran. Adapun sayuran yang digunakan sebagai bahan produk olahan yaitu sayur bayam. Sayur bayam merupakan sayuran yang banyak dihasilkan di daerah ini. Tetapi, hasil panen sayur bayam dijual dengan harga yang murah. Murahannya harga jual sayur bayam tersebut menjadi masalah bagi masyarakat desa gegelang, solusi yang ditawarkan dalam upaya mengatasi masalah di atas adalah dengan melakukan pengolahan kripik sayur sebagai solusi dalam mewujudkan perekonomian yang produktif dan inovatif berbasis kearifan lokal. Pengolahan kripik sayur yang dapat dikemas sehingga meningkatkan harga jual sayuran tersebut. Kegiatan ini dapat mengatasi produksi kripik sayur bayam yang melimpah di Desa Gegelang dengan maksimal. Metode yang digunakan oleh peneliti dalam penelitian ini adalah dengan cara melakukan observasi, setelah peneliti melakukan observasi, langkah selanjutnya yaitu sosialisasi. Setelah sosialisasi yaitu pelatihan dan monitoring serta langkah terakhir yaitu pemasaran produk yang dihasilkan dari pengolahan kripik sayur bayam.

Kata Kunci: Bayam, Keripik, Gegelang

PENDAHULUAN

Desa Gegelang merupakan salah satu Desa diwilayah Kecamatan Lingsar, Kabupaten Lombok Barat. Terletak pada suatu dataran rendah. Jaraknya dengan Ibu Kota Kabupaten Lombok Barat + 23 km dan dengan Ibu Kota Propinsi Nusa Tenggara Barat + 7 Km. Tinggi dari permukaan laut 116 m. Hawa udaranya sejuk, Curah hujan sebanyak 134 mm/ tahun. Dengan luas wilayah: 834 Ha.

Jumlah penduduk perdesember 2009 adalah 3.170 jiwa dengan jumlah KK sebanyak 996 KK. Wilayah kerja Desa Gegelang sebanyak 7 Dusun yang masing-masing dikepalai oleh seorang Kepala Dusun dan dua diantaranya merupakan dusun persiapan. Desa Gegelang merupakan salah satu desa pemekaran dari Desa Lingsar yang secara resmi dinyatakan sebagai desa persiapan tercatat sejak tanggal 15 Desember 2010. Dengan nomor SK : 1529 / 85 / BPMPD / 2010 Tentang pembentukan Desa Gegelang, Kecamatan Lingsar, Kabupaten Lombok Barat.

Salah satu potensi dari pemuda yang ada di Desa Gegelang adalah petani milenial, dalam bidang pertanian. Petani milenial di bentuk dan di bina langsung oleh Kepala Desa Gegelang untuk memajukan ekonomi masyarakat Desa Gegelang, khususnya pemuda Desa Gegelang yang menjadi eksekutor

program ini. Dengan memanfaatkan lahan daerah sebagai tempat menghasilkan produk unggulan Desa.

KKN-PMD Universitas Mataram dilaksanakan di Desa Gegelang, Kecamatan Lingsar, Kabupaten Lombok Barat. KKN-PMD Universitas Mataram menjalin mitra dengan Kelompok Wanita Tani (KWT) Karya Bunda untuk membantu meningkatkan kondisi ekonomi masyarakat Desa Gegelang. Program kerja tersebut yaitu pengolahan keripik bayam dan sosialisasi branding dan marketing. Program pengolahan keripik bayam dilakukan untuk memberikan edukasi mengenai cara pengolahan keripik bayam yang diberikan secara langsung. Alasan memilih keripik bayam karena bayam merupakan salah satu hasil bercocok tanam milik KWT Karya Bunda, selain itu cara pembuatan keripik bayam sangat mudah dan pengolahan dilakukan untuk meningkatkan nilai tambah dari bayam itu sendiri. Bayam (*Amaranthus sp.*) merupakan salah satu komoditas budidaya pertanian yang dikenal masyarakat karena murah, mudah diperoleh dan kaya akan nutrisi. Dalam 100g bayam terkandung 2,3g protein, 3,2g karbohidrat, 3g zat besi dan 81g kalsium. Bayam juga mengandung berbagai mineral seperti vitamin A, vitamin C, niacin, thiamin, phosphorus, riboflavin, sodium, kalium dan magnesium (Gunawan 2020). Bayam yang diolah menjadi keripik, akan ada penambahan nilai terhadap komoditas bayam dan memunculkan lapangan kerja dan usaha bagi petani bayam. Setelah adanya produk, untuk memaksimalkan dan membantu KWT Karya Bunda dalam menjual keripik bayam, dilakukan sosialisasi tentang marketing dan branding. Menurut Clindiff (1988), marketing merupakan proses pengelolaan yang mana produk-produk diserasikan dengan pasar dan melalui mana langganan diberi kemungkinan untuk memakai atau menikmati produk. Proses ini dapat terealisasi dari berbagai kegiatan yang berhubungan langsung dengan upaya-upaya yang dilakukan perusahaan untuk merangsang dan memenuhi permintaan. Adapun branding adalah sebuah aktivitas komunikasi perusahaan terhadap publik untuk memperkenalkan suatu brand perusahaan dengan perencanaan yang matang guna membangun atau memperbesar brand tersebut (Zenker dan Martin 2011).

Program sosialisasi marketing dan branding ini diadakan untuk membantu KWT Karya Bunda dalam pemasaran produk yang lebih efektif dan efisien serta branding produk yang dibuat untuk lebih menarik. Dalam hal pemasaran, anggota KWT Karya Bunda akan diedukasi untuk memanfaatkan sosial media dan e-commerce dalam memasarkan produknya. Tujuan umum dari pelaksanaan kegiatan KKN-PMD ini adalah untuk melakukan pemberdayaan pada masyarakat khususnya dalam bidang ekonomi, yaitu pengolahan keripik bayam serta branding dan marketing.

METODE PENELITIAN

Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah metode ceramah dan demonstrasi. Metode ceramah digunakan untuk menyampaikan informasi tentang jenis, manfaat, dan kandungan bayam. Sedangkan metode demonstrasi digunakan untuk mempraktikkan cara pembuatan keripik bayam secara langsung oleh mahasiswa-mahasiswi KKN Universitas Mataram.

Kegiatan ini terdiri atas 3 (tiga) tahapan kegiatan, yaitu: persiapan, pelaksanaan, dan evaluasi.

- **Persiapan:** Pada tahap ini Tim BSIP melakukan koordinasi dengan pihak dusun bantek untuk mengetahui sejauh mana pemanfaatan tumbuhan khususnya bayam dalam kehidupan sehari-hari masyarakat, yang harapannya dengan adanya kegiatan pengabdian ini akan menjawab dan memberikan poin/nilai tambah bagi pemahaman masyarakat khususnya ibu-ibu KWT dusun bantek. Pada tahap ini juga mendiskusikan jadwal kegiatan ini dengan pihak Kelurahan serta persiapan alat dan bahan yang dibutuhkan dalam kegiatan pengabdian. Alat yang digunakan adalah kompor, wajan, baskom, pisau, mangkok, sendok, spatula, nampan, lumpang dan alu, tissue dan bahan yang digunakan adalah bayam hijau, minyak goreng, air, tepung terigu, telur, kaldu bubuk, bawang merah, bawang putih, dan lada bubuk.

- **Pelaksanaan:** Tahap ini merupakan proses pembuatan keripik bayam pada ibu-ibu di dusun bantek.

Kegiatan awal saat pertemuan dengan ibu-ibu di dusun bantek adalah mempresentasikan tentang jenis-jenis, kandungan dan manfaat bayam. Harapannya akan menambah pemahaman ibu-ibu tentang pentingnya konsumsi sayur bayam yang memiliki nilai gizi yang baik untuk anak. Bayam dapat mempengaruhi kadar hemoglobin dalam tubuh. Hasil penelitian mengenai efektifitas sayur bayam terhadap perubahan kadar hemoglobin menunjukkan bahwa ada perbedaan yang signifikan sebelum dan sesudah perlakuan konsumsi sayur bayam (Suhada, 2019). Hal ini disebabkan karena bayam mengandung zat besi yang berperan penting dalam pembentukan hemoglobin. Zat besi diperlukan

untuk pembentukan darah, yaitu sintesis hemoglobin, selain itu juga berperan sebagai komponen untuk pembentukan hemoglobin (protein yang membawa oksigen ke otot), kolagen (protein yang terdapat pada tulang, tulang rawan, dan jaringan ikat), dan enzim serta berfungsi dalam sistem pertahanan tubuh (Sudargo, et al., 2018). Pelaksanaan presentasi dilakukan oleh pihak BSIP (Badan Standarisasi Instrumen Pertanian), pada kegiatan ini juga dijelaskan jenis bayam yang baik untuk dijadikan keripik.

- Evaluasi: Pada tahap ini dilakukan analisis keberhasilan kegiatan yang telah dilakukan, termasuk analisis kendala yang dihadapi selama kegiatan berlangsung demi perbaikan di kegiatan berikutnya.

PEMBAHASAN

Keripik bayam merupakan produk olahan dalam bentuk keripik yang memiliki bahan dasar dari tumbuhan bayam. Produk keripik bayam ini berbeda dari keripik bayam pada umumnya karena terdapat inovasi rasa yang bermacam-macam seperti balado, keju, jagung, sapi panggang, dan BBQ. Selain itu, keripik bayam juga menggunakan adonan dengan campuran rempah yang menambah ciri khasnya seperti ketumbar, merica, kunyit, dan kemiri. Ide bisnis keripik bayam ini bertujuan untuk memanfaatkan bayam secara optimal dan meningkatkan nilai tambah dari sayuran bayam sehingga dapat memberikan keuntungan yang maksimum untuk para anggota KWT. Pemilihan ide untuk pengolahan keripik bayam ini didasari karena mudahnya mencari, menemukan, bahkan menanam bahan baku yakni bayam, mengingat KWT Karya Bunda memiliki pekarangan yang cukup luas untuk menanam bayam. Apabila anggota KWT Karya Bunda dapat mengolah bayam menjadi keripik bayam, dimulai dari hulu hingga ke hilir secara mandiri, maka pihak KWT akan mendapatkan banyak keuntungan dari usaha tersebut karena nilai tambah bayam menjadi lebih tinggi. Oleh karena itu, usaha ini diharapkan dapat menjadi sebuah bisnis yang bisa dilakukan dan dikembangkan oleh KWT Karya Bunda. Adapun alur pembuatan keripik bayam adalah sebagai berikut:

1. Cuci bayam hingga bersih lalu diamkan beberapa menit agar airnya turun atau bayamnya kering;
2. Siapkan bumbu untuk adonan keripik bayam seperti 500 g tepung beras, 250 tepung tapioka, 10 butir bawang putih, 7 butir kemiri, 1 butir telur, kunyit, garam, dan penyedap rasa secukupnya;
3. Haluskan atau blender bawang putih dan kemiri, lalu tambahkan sedikit air;
4. Untuk adonan keripik bayam, masukkan tepung beras, tepung tapioka, putih telur, garam, penyedap rasa, dan bumbu yang telah dihaluskan, lalu tambahkan air secukupnya sesuai tingkat kekentalan yang diinginkan. Selanjutnya, aduk semua bahan hingga merata;
5. Menggoreng keripik bayam. Tuangkan minyak secukupnya dan tunggu hingga panas. Kemudian, celupkan bayam satu per satu ke dalam adonan lalu masukkan ke dalam minyak yang sudah panas. Goreng keripik bayam hingga terlihat kekuningan;
6. Angkat keripik bayam yang sudah matang, kemudian tiriskan bayam hingga minyaknya turun;
7. Jika minyak pada keripik bayam sudah turun, maka bumbu keripik bayam sesuai dengan rasa yang diinginkan. Kemudian, kemas dan timbang keripik bayam sebelum dijual.

KESIMPULAN

Kegiatan pemberdayaan masyarakat KWT Karya Bunda khususnya dalam bidang ekonomi dilakukan dengan pengolahan keripik bayam. Kegiatan ini meningkatkan dan mempersiapkan KWT Karya Bunda dalam membuat produk dan mengenalkan produk olahan kepada masyarakat luas yang dapat menjangkau pasar yang lebih luas dan meningkatkan ekonomi masyarakat dusun bantek. Kegiatan pengolahan keripik bayam dilakukan dengan dua tahap, yaitu sosialisasi dan praktik langsung tentang pengolahannya. Sosialisasi branding dan marketing dilakukan dua tahap yang merupakan materi yang berkelanjutan. Masyarakat KWT Karya Bunda aktif dalam menerima segala informasi, proses pengolahan dan mengambil keputusan dalam penentuan kemasan produk. Untuk meningkatkan dan mendukung program ini agar menjadi lebih baik. Alangkah baiknya untuk melakukan mediasi bagi KWT Karya Bunda agar bisa berkolaborasi dengan generasi muda yang ada di dusun bantek agar bisa lebih adaptif pada perkembangan teknologi.

DAFTAR PUSTAKA

Gunawan. 2020. 15 Khasiat dan Manfaat Bayam bagi Kesehatan. Tersedia pada: www.aura-ilmu.com.

Zenker S, Martin N. 2011. Measuring success in place marketing and branding. *Place Branding and Public Diplomacy*. 7(1): 32-41.

Profil Desa Gegelang. Tersedia pada: <http://gegelang.desa.id/>

Wahyuni, I.P. (2022). Kalau Tahu Begitu Banyak Manfaatnya Bagi Kesehatan, Masihkan Anda Tidak Suka Makan Bayam?. Dikutip dari https://yankes.kemkes.go.id/view_artikel/1259/kalau-tahu-begitu-banyak-manfaatnya-bagi-kesehatan-masihkan-anda-tidak-suka-makan-bayam.