

**PEMBERDAYAAN IBU RUMAH TANGGA MELALUI PELATIHAN PENGOLAHAN
DAN PENGEMASAN KERIPIK BAYAM DALAM UPAYA PENINGKATAN
PENDAPATAN RUMAH TANGGA DESA ULAK KETAPANG,
KECAMATAN TELUK GELAM, KABUPATEN OKI, SUMATERA SELATAN**

A.H. Asysyauki¹, F.P. Pratiwi²

¹ Fakultas Teknik, UM Palembang, Palembang

²Fakultas Ekonomi dan Bisnis, UM Palembang, Palembang

Corresponding author: fadilahputripratiwi@gmail.com

ABSTRAK: Untuk meningkatkan tingkat kesadaran ibu rumah tangga tentang cemilan sehat, serta untuk meningkatkan pendapatan rumah tangga, maka kami tim pengabdian masyarakat berencana untuk mengadakan pelatihan pengolahan dan pengemasan keripik bayam dengan memberdayakan ibu rumah tangga di Desa Ulak Ketapang, Kecamatan Teluk Gelam. Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk memberikan pelatihan pengolahan dan pengemasan keripik bayam sehingga dapat meningkatkan pendapatan rumah tangga bagi ibu rumah tangga Desa Ulak Ketapang. Adapun metode pendekatan yang dilakukan ialah demonstrasi yang terdiri dari tiga tahapan yaitu, tahap persiapan, tahap pelaksanaan dan evaluasi. Target dan sasaran dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah ibu-ibu rumah tangga Desa Ulak Ketapang, Kecamatan Teluk Gelam. Kegiatan pengabdian ini mendapat respon positif dari masyarakat Desa Ulak Ketapang, Kecamatan Teluk Gelam. Kegiatan yang sudah dilakukan dapat dirasakan manfaatnya secara langsung oleh masyarakat, terutama pada kegiatan yang dapat memberikan pengetahuan baru bagi masyarakat atau yang bersifat edukasi yang nantinya akan sangat berpengaruh pada perubahan sikap perilaku ekonomi masyarakat khususnya ibu rumah tangga dalam kehidupan sehari-hari.

Kata Kunci: pelatihan, pemberdayaan, keripik, bayam

ABSTRACT: To increase the level of awareness of housewives about healthy snacks, as well as to increase household income, our community service team plans to hold training on how to make and packing spinach chips by empowering housewives in Ulak Ketapang Village, Teluk Gelam District. This service activity aims to provide training on processing and packing spinach chips so that it can increase household income for housewives in Ulak Ketapang Village. The approach method used is a demonstration which consists of three stages, that is the preparation, implementation and evaluation. The target and object of this community service are housewives of Ulak Ketapang Village, Teluk Gelam District. This service activity received a positive response from the people of Ulak Ketapang Village, Teluk Gelam District. The benefit of the activities that have been carried out can be felt directly by the villagers, especially in activities that can provide new knowledge for the villagers or educational which will greatly affect changes in the villagers economic behavior, especially housewives in daily life.

Keywords: training, empowerment, chips, spinach

PENDAHULUAN

Meningkatnya kesadaran masyarakat akan gaya hidup sehat menjadikan peluang usaha pemanfaatan tanaman bayam. Produk-produk olahan berbahan tanaman bayam, akan menjadi nilai tambah bagi tanaman tersebut. Keripik bayam merupakan cemilan yang menjadi alternatif olahan bayam. Pengolahan bayam menjadi keripik tidak membutuhkan cara yang begitu sulit. Keripik bayam ini juga sangat sehat dan bisa dijadikan salah satu cara efektif memakan sayuran dengan sensasi yang berbeda (Sativa et al., 2017).

Bahan baku keripik bayam, yaitu bayam (memiliki nama ilmiah *Amaranthus sp.*) dikenal sebagai tanaman pangan yang menghasilkan protein nabati dan berasal dari daerah Amerika tropik. Tanaman bayam akhirnya diperkenalkan ke berbagai negara dan masuk ke wilayah Nusantara pada abad ke-14. Tanaman ini dapat dibudidayakan di daerah dataran rendah maupun daerah dataran tinggi. Oleh karena itu, tidak heran banyak orang yang akhirnya memberdayakan tanaman ini menjadi berbagai olahan yang dapat dikonsumsi dan bernilai ekonomi bagi masyarakat (Iswandi et al., 2022).

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 (Febriyanti & Windirah, 2021).

Mengingat kandungan dan manfaat yang dimiliki, maka mengonsumsi bayam diharapkan dapat memenuhi kebutuhan nutrisi tubuh. Namun demikian keterbatasan informasi yang dimiliki masyarakat Desa Ulak Ketapang terkait pengolahan bayam menjadikan bayam hanya sebatas dikonsumsi sebagai sayur seperti tumis bayam, dan sayur bening, padahal bayam dapat diolah menjadi keripik yang harapannya akan dapat disukai anak-anak serta dapat menjadi sumber pendapatan rumah tangga.

Kandungan vitamin dan mineral yang terkandung dalam bayam sangat baik bagi kesehatan tubuh. Mengonsumsi sayuran bayam secara rutin dapat menurunkan resiko stroke. Selain itu, sayuran bayam juga sangat berguna untuk pembentukan sel darah merah di dalam tubuh sehingga tubuh tidak mudah terserang anemia atau kurang darah (Iswandi et al., 2022).

Namun tidak sedikit masyarakat Indonesia yang tidak suka mengonsumsi sayuran, untuk itu kegiatan ini bermaksud membuat bayam menjadi produk olahan yang berbeda dari biasanya yaitu keripik bayam yang gurih dan renyah. Peningkatan kebutuhan tersebut menuntut selalu tetap memperhatikan kepuasan pelanggan dengan cara memberikan kualitas produk yang lebih baik.

Pengolahan keripik bayam dapat dilakukan di rumah, atau dengan kata lain *home industry*. Produk rumahan biasanya memulai usahanya dalam jumlah yang kecil

terlebih dahulu. Berdasarkan fakta yang telah dikemukakan di atas maka sangat cocok dan potensial jika dikembangkan menjadi usaha keripik bayam, dimana makanan ini merupakan makanan selingan dan baik dikonsumsi sesuai dengan apa yang diinginkan oleh konsumen karena mengandung nilai-nilai gizi yang cukup baik. Konsumen keripik bayam pun tidak hanya terpaku pada orang-orang tertentu karena mencakup kalangan anak-anak, orang dewasa, dan orang tua.

Sehubungan dengan belum adanya pengetahuan masyarakat Desa Ulak Ketapang mengenai proses pengolahan sayur bayam menjadi keripik, maka diharapkan dengan memberikan informasi terkait pemanfaatan sayuran bayam sebagai bahan utama untuk pembuatan keripik, akan dapat meningkatkan keinginan anak-anak mengonsumsi bayam dan sekaligus dapat meningkatkan perekonomian keluarga pada masyarakat di Desa Ulak Ketapang.

METODE

Metode pelaksanaan kegiatan pengolahan keripik bayam adalah melalui pelatihan pengolahan dan pengemasan keripik bayam. Pelatihan dilaksanakan dengan metode pendekatan melalui demonstrasi tentang cara pengolahan dan pengemasan keripik bayam.

Target/Sasaran Kegiatan

Peserta pelatihan adalah ibu-ibu rumah tangga Desa Ulak Ketapang Kecamatan Teluk Gelam yang bertempat tinggal disekitar posko. Kegiatan pelatihan dilaksanakan dengan memperhatikan waktu luang peserta pelatihan.

Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Kegiatan pelatihan pengolahan dan pengemasan keripik bayam dilaksanakan pada Jumat, 25 Agustus 2023 pada pukul 15.30 s.d selesai dan bertempat di posko 124 KKN 60 UMP Desa Ulak Ketapang, Kecamatan Teluk Gelam.

Instrumen Kegiatan

Instrumen kegiatan pelatihan dimulai dengan tahap persiapan pengolahan dan pengemasan keripik bayam, yaitu menyiapkan alat dan bahan pelatihan dilanjutkan dengan tahap pelaksanaan pelatihan, yaitu menjelaskan tahapan proses pengolahan dan pengemasan keripik bayam dan ditutup dengan tahap evaluasi.

Persiapan

Persiapan dilakukan dengan membeli dan mempersiapkan semua bahan yang diperlukan dalam pembuatan keripik bayam seperti, bayam dusun, tepung

beras, tepung tapioka, bawang putih, kunyit bubuk, kemiri, telur, kaldu bubuk, garam, air, dan minyak. Selanjutnya adalah mengumpulkan informasi yang dibutuhkan untuk mendemonstrasikan yang berasal dari media sosial.

Pelaksanaan

Kegiatan ini dilaksanakan di halaman depan posko 124 KKN 60 UMP. Adapun kegiatan yang dilakukan pada pelatihan ini adalah

- 1) Mengundang masyarakat khususnya ibu rumah tangga untuk mengikuti kegiatan pelatihan.
- 2) Mempersiapkan alat dan bahan yang diperlukan dalam membuat keripik bayam
- 3) Proses demonstrasi pembuatan keripik bayam
- 4) Pengemasan keripik bayam yang sudah jadi
- 5) Membagikan keripik bayam kepada peserta pelatihan dan anak-anak di sekitar lokasi pelatihan.

Evaluasi

Mengamati respon masyarakat setelah mencoba keripik bayam, dilakukan dengan wawancara tentang kepuasan dalam pelaksanaan pelatihan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian masyarakat dilaksanakan di Desa Ulak Ketapang yang dilakukan dalam tiga tahapan. Tahapan pertama dimulai dengan persiapan alat dan bahan serta menggali informasi, dilanjutkan dengan tahap pelaksanaan yaitu dari proses mengundang masyarakat sampai pada pengemasan produk, ditutup dengan proses evaluasi guna melihat bagaimana respon masyarakat terhadap pelatihan dan juga produk yang dihasilkan. Kegiatan pelatihan dilakukan dengan metode demonstrasi oleh tim pengabdian masyarakat.



Gambar1 Kegiatan pembagian biji bayam dan demonstrasi penanaman biji bayam

Pelaksanaan kegiatan pengabdian ini diawali dengan komunikasi dengan ibu-ibu rumah tangga dan

berdasarkan hasil diskusi menunjukkan bahwa sehari-hari ibu-ibu rumah tangga di Desa Ulak Ketapang mengkonsumsi bayam sebagai sayur saja, dan belum ada proses pengolahan lain yang dilakukan oleh ibu-ibu untuk memanfaatkan bayam, padahal kondisi anak-anak pada umumnya kurang menyukai bayam yang hanya diolah dalam bentuk tumis maupun sayur bening.

Kegiatan pertemuan awal dengan ibu-ibu di Desa Ulak Ketapang adalah mensosialisasikan tentang jenis-jenis, kandungan dan manfaat bayam guna menambah pengetahuan dan kesadaran akan pentingnya konsumsi sayur bayam yang memiliki gizi baik terutama untuk anak-anak. Tim pengabdian menjelaskan jenis bayam yang cocok dan baik untuk dijadikan bahan utama keripik yaitu bayam dusun yang memiliki daun lebar serta agak keras dibandingkan bayam yang umum dijumpai di pasar, serta melakukan wawancara singkat mengenai pemahaman masyarakat sekitar mengenai olahan sayuran bayam. Hasil dari total 15 orang menjawab mereka mengetahui cemilan seperti keripik bayam dan beberapa orang berjualan keripik bayam namun bukan hasil dari produksi rumahnya sendiri. Mereka juga belum mengetahui proses pengolahan sayuran bayam menjadi keripik.

Selanjutnya yaitu tahap persiapan, tim pengabdian mempersiapkan alat dan bahan yang diperlukan. Bahan yang diperlukan dalam pembuatan keripik bayam seperti, bayam dusun 2 ikat, tepung beras 500 gr, tepung tapioka 150 gr, bawang putih 7 siung, kunyit bubuk 1 sdt, kemiri 5 butir, kaldu bubuk 1 sdm, telur 1 butir, garam secukupnya, air secukupnya dan minyak goreng 1,5 liter. Alat yang digunakan yaitu kompor, gas, wajan, sendok, spatula, saringan minyak, ulekan/blender dan baskom.

Tahap kedua yaitu pelaksanaan. Pada tahap pelaksanaan dilakukan pelatihan kepada ibu rumah tangga dengan demonstrasi mulai dari memetik dan memilah daun bayam yang besar dan bagus, kemudian cuci dan tiriskan daun bayam. Dilanjutkan dengan menghaluskan bawang putih dan kemiri. Selanjutnya mempersiapkan adonan tepung dengan mencampur tepung beras, tepung tapioka, bawang putih dan kemiri yang sudah dihaluskan, telur, kaldu bubuk, kunyit bubuk, dan garam, tambahkan air sedikit demi sedikit, pastikan adonan tidak menggumpal, adonan yang baik adalah adonan yang tidak terlalu encer dan tidak terlalu kental. Koreksi rasa pada adonan, jika dirasa kurang maka bisa menambahkan kaldu bubuk/garam. Jika adonan sudah siap maka panaskan minyak diatas kompor dengan api sedang cenderung besar. Selanjutnya mulai untuk menggoreng keripik dengan mengambil bayam sehelai demi sehelai lalu celupkan pada adonan tepung dan goreng. Lakukan sampai bayam dan adonannya habis. Angkat keripik jika sudah berwarna agak kekuningan dan terasa garing. Tiriskan keripik menggunakan saringan, lalu kemas jika sudah dingin dengan plastik bening *food grade*. Hasil yang didapat setelah semua tahapan selesai adalah

cemilan sehat keripik bayam yang akan dibagikan kepada peserta pelatihan dan anak-anak sekitar tempat pelatihan.



Gambar 2 Proses pembuatan keripik bayam

Setelah mencoba rasa keripik bayam, peserta pelatihan seluruhnya memberikan respon yang positif. Mereka baru mengetahui jika keripik dari bayam buatan rumahan juga memiliki rasa yang enak, dapat dikonsumsi sebagai cemilan atau dikonsumsi bersama nasi hangat. Selain itu, bahan-bahan untuk membuat keripik bayam juga mudah diperoleh, relatif murah, dan cara membuat yang mudah sehingga cocok untuk dikonsumsi semua anggota keluarga terutama anak-anak. Keripik bayam juga menjadi alternatif pilihan untuk mengatasi anak-anak yang tidak suka makan sayur dan tentunya dapat dijadikan sebagai peluang usaha ibu rumah tangga di Desa Ulak Ketapang.



Gambar 3 Membagikan keripik bayam kepada peserta pelatihan dan anak-anak sekitar lokasi pelatihan

Pada tahap akhir kegiatan pelatihan, yaitu tahap evaluasi dapat diketahui bahwa kegiatan ini berjalan dengan lancar tanpa adanya kendala yang berarti. Beberapa hari setelah pelaksanaan kegiatan ini, tim pengabdian mendapat informasi bahwa beberapa peserta pelatihan sudah mulai mencoba membuat keripik bayam sendiri di rumah. Hal ini menjadi kebahagiaan bagi tim pengabdian karena masyarakat menindaklanjuti kegiatan pelatihan pembuatan keripik bayam.

SIMPULAN

Hasil kegiatan pengabdian di Desa Ulak Ketapang Kecamatan Teluk Gelam dapat disimpulkan berhasil dan diterima dengan baik oleh masyarakat khususnya ibu rumah tangga. Masyarakat menyatakan bahwa pelatihan pengolahan dan pengemasan keripik bayam ini sangat bermanfaat dan mudah dalam melakukan dan menerapkannya.

Masyarakat menyatakan dari segi rasa, kerenyahan dan warna sangat sesuai dengan selera masyarakat Desa Ulak Ketapang ini. Berdasarkan hasil perhitungan secara ekonomi, keripik bayam akan memberikan keuntungan sebesar Rp 250.000 per bulan jika dijual dengan harga Rp 3.500,- per kemasan.

SARAN

Kegiatan pelatihan ini perlu dilakukan secara rutin untuk memacu semangat masyarakat khususnya ibu rumah tangga agar lebih produktif lagi dalam mengolah keripik bayam ini sehingga dapat meningkatkan pendapatan rumah tangga. Dalam hal pencatatan dan pembukuan juga masih harus terus dibenahi karena masih kurangnya edukasi tentang pencatatan serta perhitungan pembukuan.

UCAPAN TERIMAKASIH

Terima kasih untuk bapak Kepala Desa Ulak Ketapang yang telah sangat mendukung semua kegiatan pengabdian di desa ini serta terima kasih untuk semua

warga Desa Ulak Ketapang karena sudah merespons positif kegiatan pelatihan ini sehingga kegiatan pelatihan ini dapat terlaksana tanpa halangan yang berarti.

Terima kasih kepada tim penyusun jurnal pengabdian ini karena sudah mencurahkan segenap pikiran dan tenaganya sehingga dapat menyusun jurnal ini hingga selesai.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, L., & Kasim, R. (2022). Pelatihan Penerapan Teknologi Pengolahan Keripik Bayam Dan Pengemasannya Di Desa Lonuo Kec. Tilong Kabila Kab. Bone Bolango. *Journal Pengabdian Masyarakat Teknologi Pertanian*, 1(2), 56–61.
- 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>
- Iswandi, R. M., Asyik, N., Herdhiansyah, D., S adimantara, M. S., & Sudarmo, H. (2022). PELATIHAN PENGOLAHAN DAN PENGEMASAN KERIPIK BAYAM KEPADA IBU-IBU DASA WISMA KELURAHAN MOKOAU KOTA KENDARI SULAWESI TENGGARA. *Jurnal Amaliah*, 6(2), 197–205.
- Jumiati, Ardyanti, D. P. I., Kusriani, Nurahma, A., Elfa, Fitriyanti, N., Elviani, S., Jamaludin, & Al-Azhari, M. A. (2023). PELATIHAN PEMBUATAN KERIPIK BAYAM PADA IBU-IBU DI KELURAHAN LABALAWA, KOTA BAUBAU. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 7, 1356–1361.
- Sari, R. P., Hidayat, T. A. S., Wardany, K., & Syaifudin, R. (2020). Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga Melalui Pelatihan Pembuatan Kripik Bayam Dalam Upaya Peningkatan Ekonomi. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 10(1), 75. <https://doi.org/10.30999/jpkm.v10i1.829>
- 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.