



Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga Melalui Pelatihan Pembuatan Kripik Bayam Dalam Upaya Peningkatan Ekonomi

Reni Permata Sari¹, Tri Alim Saputra Hidayat², Kusuma Wardany^{3*}, Rahmat Syaifudin⁴

^{1,2,3,4}Universitas Nahdlatul Ulama Lampung, Taman Fajar, Purbolinggo, Sukadana, Lampung Timur, Indonesia

Keywords:

Training,
empowerment,
Chips,
Spinach

Article history:

Received
13 February 2023
Revised
11 March 2023
Accepted
11 March 2023
Published
15 March 2023

Kata Kunci:

Pelatihan,
Pemberdayaan,
Kripik,
Bayam

ABSTRACT

To foster the creativity of housewives, we, a community service team, intend to hold training on how to make spinach chips by empowering housewives in the Tejosari subdistrict, Metro Timur District. This service activity aims to provide training in processing spinach chips so as to increase economic income for housewives in the Tejosari Village, East Metro District. The methods used are the preparation stage, the implementation stage and the evaluation. The targets and objectives of this community service activity are housewives in the Tejosari Village, East Metro District. This training activity received a positive response from the people of Tejosari Village, East Metro District. The benefits of the activities that have been carried out can be felt directly by the community, especially in activities that can provide additional knowledge for the community or are educational in nature which will greatly influence changes in people's behavior and economic attitudes in everyday life.

ABSTRAK

Untuk menumbuhkan kreativitas ibu rumah tangga, maka kami tim pengabdian kepada masyarakat berniat untuk mengadakan pelatihan pengolahan pembuatan kripik bayam dengan memberdayakan ibu rumah tangga di kelurahan Tejosari, Kecamatan Metro Timur. Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk Memberikan pelatihan pengolahan kripik bayam sehingga meningkatkan pendapatan secara ekonomi bagi ibu-ibu rumah tangga Kelurahan Tejosari Kecamatan Metro Timur. Adapun metode yang dilakukan ialah tahap persiapan, tahap pelaksanaan dan evaluasi. Target dan sasaran dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah ibu-ibu rumah tangga di Kelurahan tejosari, Kecamatan Metro Timur. Kegiatan pelatihan ini mendapat respon yang positif dari masyarakat Kelurahan Tejosari, Kecamatan Metro Timur. 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 dan ekonomi masyarakat dalam kehidupan sehari-hari.

*Corresponding author: kusuma.wardany@gmail.com

Peer review under responsibility of Lembaga Penelitian & Pengabdian Masyarakat Univ. Amikom Yogyakarta.

© 2023 Hosting by Universitas Amikom Yogyakarta. All rights reserved.

1. Pendahuluan

Salah satu dampak yang muncul adanya penyebaran Covid-19 yang telah ada sejak tahun 2020 yaitu menghambatnya aktivitas perekonomian di Indonesia. Banyaknya pelaku usaha yang merasa dirugikan setelah adanya wabah ini. Bahkan tidak sedikit karyawan yang diberhentikan dari pekerjaannya. Menurut (Fahri et al., 2020), penyebab utama meningkatnya angka pengangguran dimasa pandemic yaitu adanya pengurangan karyawan atau PHK, adanya aturan pemerintah tentang *lock down*, PSBB dan *social distancing*.

Pada umumnya, permasalahan ekonomi yang dihadapi oleh ibu-ibu rumah tangga Kelurahan Tejosari Kecamatan Metro Timur adalah rendahnya tingkat pengetahuan tentang cemilan sehat yang dapat meningkatkan pendapatan. Sebagian besar ibu-ibu tersebut tidak bekerja, sehingga banyak waktu luang yang dapat dimanfaatkan guna membantu perekonomian keluarga. Salah satu pemanfaatan tanaman sayuran yang banyak dijumpai disekitaran halaman ataupun pekarangan yaitu tanaman bayam. Tanaman sayuran ini memiliki prospek yang cerah jika diolah dengan cara yang tepat. Untuk menghasilkan tanaman bayam yang memiliki kualitas baik tentunya diperlukan penanganan yang baik pula.

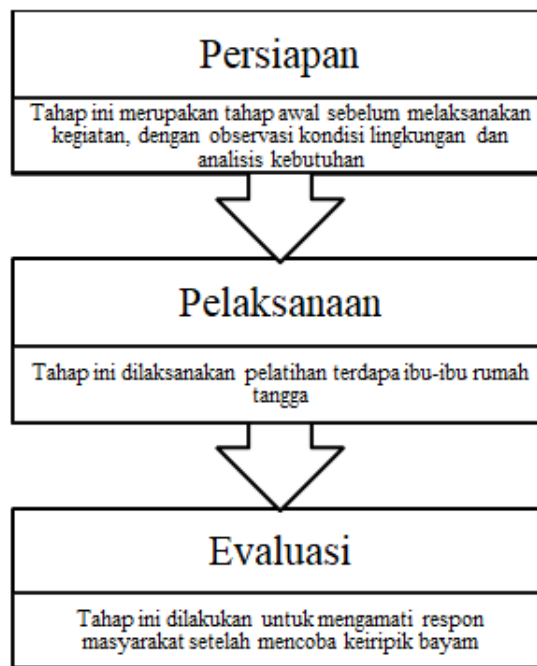
Tanaman bayam merupakan tanaman sayuran yang mudah ditemui dipasar tradisional ataupun swalayan. Karena bayam memiliki nilai jual yang relatif terjangkau, sehingga semua kalangan masyarakat dapat dengan mudah membelinya. Nilai gizi yang terkandung pada bayam cukup tinggi. Sehingga bayam dapat dijadikan salah satu makanan untuk meningkatkan gaya hidup sehat. Bayam hijau memiliki manfaat baik bagi tubuh karena merupakan sumber kalsium, vitamin A, vitamin E, vitamin C, betakaroten dan serat. Kandungan mineral dalam bayam cukup tinggi, terutama Fe yang digunakan untuk mencegah anemia. Mineral lain yang juga terkandung dalam bayam adalah asam folat. Fe dan asam folat berperan dalam hal produksi dan ketersediaan darah (Retnorini et al., 2017).

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. Kripik bayam merupakan cemilan yang menjadi alternatif olahan bayam. Pengolahan bayam menjadi kripik tidak membutuhkan cara yang begitu sulit. Kripik bayam merupakan cemilan yang tergolong baru jika dibandingkan dengan kripik pisang maupun singkong. Kripik bayam ini dibuat dari bahan baku bayam yang cara pembuatannya lebih mudah jika dibandingkan dengan cara membuat kripik singkong atau pisang. Kripik bayam ini pun sangat sehat dan bisa dijadikan salah satu cara efektif memakan sayuran dengan sensasi yang berbeda (Sativa et al., 2017).

Pengolahan kripik bayam dapat dilakukan di rumah, atau dengan kata lain *home industry*. Produk rumahan biasanya memulai usahanya dalam jumlah yang kecil terlebih dahulu. Kelurahan Tejosari merupakan salah satu kelurahan yang sebagian besar ibu-ibu rumah tangganya tidak bekerja. Dan mempunyai lokasi yang strategis, karena letaknya yang tidak jauh dari pasar tradisional yang menjual banyak sayuran bayam. Serta lahan atau halaman sebagian warga di kelurahan tersebut masih cukup banyak untuk penanaman sayuran bayam. (Purwanto et al., 2019) menemukan bahwa budidaya sayuran organik berbasis kemitraan dapat meningkatkan ekonomi rumah tangga. Berdasarkan uraian diatas, maka kegiatan pelatihan pembuatan kripik bayam dalam upaya meningkatkan pendapatan rumah tangga dilakukan.

2. Metode

Peserta kegiatan yang mengikuti kegiatan ini terdiri dari ibu-ibu rumah tangga Kelurahan Tejosari Kecamatan Metro Timur. Adapun tahapan kegiatan pelatihan pengolahan kripik bayam bagi ibu-ibu rumah tangga Kelurahan Tejosari, Kecamatan Metro, yaitu tahap persiapan, Tahap Pelaksanaan, dan tahap evaluasi. Berikut adalah penjelasan tentang tahapan pelatihan yang dilakukan. Tahap 1. Persiapan Tahap persiapan merupakan tahap awal sebelum melaksanakan kegiatan. Tahap 2. Pelaksanaan Pada tahap pelaksanaan dilakukan pelatihan terhadap ibu-ibu rumah tangga di Kelurahan Tejosari, Metro Timur. Tahap 3. Tahap Evaluasi, dimana pada tahap ini, evaluasi yang dilakukan yaitu mengamati respon masyarakat setelah mencoba kripik bayam.



Gambar 1. Metode pelaksanaan Pengabdian Kepada Masyarakat.

3. Hasil dan Pembahasan

Metode yang digunakan pada pengabdian kepada masyarakat (PKM) ini adalah dengan menggunakan metode ceramah dan tanya jawab, latihan dan praktik. Adapun tahapan-tahapan yang dilakukan adalah tahap persiapan, tahap pelaksanaan pelatihan dan tahap evaluasi (Nabila et al., 2020). Target dari pengabdian ini adalah ibu-ibu rumah tangga di Kelurahan Tejosari, Metro Timur. Berikut adalah penjelasan tentang tahapan pelatihan yang dilakukan.

Tahap 1. Persiapan Tahap persiapan merupakan tahap awal sebelum melaksanakan kegiatan. Dalam tahapan ini ada beberapa hal yang dilakukan yaitu wawancara dan perijinan terhadap kepala desa terkait pelatihan pengolahan bayam, dan melakukan kegiatan sosialisasi, kemudian dilanjutkan dengan penyusunan bahan pelatihan yang meliputi: cara pengolahan bayam menjadi keripik. Wawancara dilaksanakan pada hari Senin di kantor Kelurahan Tejosari, Metro Timur. Pokok bahasan dalam wawancara mengenai potensi dan permasalahan yang ada di Kelurahan Tejosari, Metro Timur yaitu mengenai bidang kewirausahaan. Berdasarkan hasil wawancara dapat diketahui potensi yang akan dikembangkan dimasyarakat. Kepala Desa Kelurahan Tejosari, Metro Timur. memberikan motivasi serta menyarankan agar kegiatan berjalan dengan lancar dan sesuai dengan apa yang sudah didiskusikan serta dapat memberikan nilai ekonomi bagi masyarakat.

Setelah itu penulis/pengabdian 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 tapioka, 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.



Gambar 2. Potensi Bayam Yang Ada Kelurahan Tejosari, Metro Timur



Gambar 3. Persiapan bahan sebelum proses pembuatan

Tahap 2. Pelaksanaan Pada tahap pelaksanaan dilakukan pelatihan terhadap ibu-ibu rumah tangga di Kelurahan Tejosari, Metro Timur. Kegiatan pelatihan dilaksanakan di rumah salah satu ibu rumah tangga yang tempatnya strategis. Hal ini dilakukan agar memudahkan ibu-ibu untuk berkumpul dan meningkatkan motivasi untuk mengikuti kegiatan.

Cara pembuatan pembuatan keripik bayam 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.

Tahap 3. Tahap Evaluasi, dimana pada tahap ini, evaluasi yang dilakukan yaitu mengamati respon masyarakat setelah mencoba kripik bayam. Hasil yang didapat setelah semua selesai adalah cemilan sehat keripik bayam yang akan dibagikan kepada anak-anak sekitaran rumah penulis. 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.

Manfaat dan khasiat Keripik Bayam untuk Kesehatan 1) Membantu mengatasi tekanan darah tinggi. Hipertensi atau tekanan darah tinggi dapat diturunkan dengan mengkonsumsi 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). Keripik bayam disukai oleh berbagai

kalangan masyarakat mulai dari anak-anak hingga orang dewasa.

Berdasarkan pengamatan selama proses berlangsung ibu-ibu melakukannya dengan baik dan berdiskusi sehingga pemahaman dengan cepat diserap dengan baik. Hasil produksi dari pelatihan tersebut sampel penjualan yang akan diedarkan ke toko-toko dan warung-warung. Hal tersebut sesuai dengan 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 (Utami & Azinar, 2017).

Pemasaran Pemasaran produk terbagi ke dalam dua bagian, yaitu daring dan luring. Pemasaran daring dilakukan dengan menggunakan tiga aplikasi yang umum digunakan di daerah Tejosari yaitu, aplikasi Facebook, Instagram dan Whatsapp. Sedangkan untuk pemasaran secara luring dilakukan secara langsung seperti ke toko-toko, warung-warung kecil, dan penjualan secara dari pintu ke pintu.

Strategi pemasaran merupakan suatu hal yang meliputi seluruh sistem yang berhubungan dengan tujuan untuk merencanakan dan menetapkan harga suatu produk dan memasarkannya. Menurut Prof. Murdijati Gardjito, Guru besar teknologi Pangan dari UGM, makanan tradisional adalah "makanan yang diolah dari bahan pangan hasil produksi setempat, dengan proses yang telah dikuasai masyarakat dan hasilnya adalah produk yang cita rasa, bentuk dan cara makannya dikenal, digemari, dirindukan, bahkan menjadi penciri kelompok tertentu. Pada sebagian masyarakat, makanan tradisional juga merupakan kebanggaan akan daerah kelahirannya, tempat tumpah darahnya" (Universari & Harsono, 2021).

Beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam pemasaran, seperti segmentasi pasar, targeting, strategi produk, strategi harga, strategi promosi, dan strategi tempat (Nabila et al., 2020). Sebagai mana yang telah dinyatakan maka diterpakanlah strategi tersebut dalam pemasaran keripik bayam dari mulai pemasaran secara luring seperti pemasaran produk ke toko-toko sembako, warung kecil, dan pemasaran kepada anak-anak.

Pemasaran secara daring memiliki kendala yaitu, sebagian besar penduduk di kelurahan Tejosari hanya menggunakan aplikasi Facebook dan Whatsapp hanya sebagian kecil masyarakat mempunyai Instagram. Oleh sebab itu pemasaran secara daring sebagian besar hanya di aplikasi Facebook dan Whatsapp. Pemasaran Daring Kegiatan promosi pemasaran juga dilakukan dengan memperkenalkan produk kepada ibu-ibu majelis taklim Assalaviyah pada kegiatan pengajian rutin di hari Jumat. Promosi secara luring terhadap ibu-ibu majelis taklim

4. Kesimpulan

Pelaksanaan kegiatan pengabdian berupa Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga Melalui Pelatihan Pembuatan Kripik Bayam Sebagai Cemilan Sehat Dalam Upaya Peningkatan Ekonomi Kelurahan Tejosari, Kecamatan Metro Timur ini dapat membantu para ibu rumah tangga dalam mendapatkan penghasilan. Kegiatan pelatihan ini mendapat respon yang positif dari masyarakat Kelurahan Tejosari, Kecamatan Metro Timur. 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 dan ekonomi 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.

Acknowledgements

Ucapan terima kasih dan apresiasi diberikan kepada Universitas Nahdlatul Ulama Lampung yang telah memberikan dana, kepada Lembaga Pusat Penelitian dan pengabdian Kepada masyarakat yang memberikan bimbingan dan menaungi kegiatan pengabdian kepada masyarakat, serta pihak terkait yang telah turut serta dalam membantu terlaksananya program pengabdian ini.

Referensi

- Fahri, Jalil, A., & Kasnelly, S. (2020). Meningkatnya angka pengangguran ditengah pandemi (COVID-19) [Increasing unemployment rate amid pandemic (COVID-19)]. *Al Mizan: Jurnal Ekonomi Syariah*, 2(2).
- Kasmira, Lahming, & Fadilla, R. (2018). Kasmira, Et al / Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian, Vol. 4 (2018): S49-S55. *Pendidikan Teknologi Pertanian*, 4.
- Nabila, A. A., Aisyah, R., Sutrisna, E. M., & Dewi, L. M. (2020). Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol Daun Sirih Merah (*Piper crocatum* Ruiz & Pav.) Terhadap Pertumbuhan *Staphylococcus epidermidis* dan *Staphylococcus aureus*. *Jurnal Farmasi*.
- Purwanto, D., Sugiarto, C., Suryanadi, P., Risfandy, T., Sunarjanto, S., & Purnama, M. Y. I. (2019). Peningkatan Ekonomi Rumah Tangga Melalui Budidaya Sayuran Organik Berbasis Kemitraan Dan Berwawasan Lingkungan di Kelurahan Jebres Surakarta. *SEMAR (Jurnal Ilmu Pengetahuan, Teknologi, Dan Seni Bagi Masyarakat)*, 8(1). <https://doi.org/10.20961/semar.v8i1.40280>
- Retnorini, D. L., Widatiningsih, S., & Masini, M. (2017). Pengaruh Pemberian Tablet Fe dan Sari Kacang Hijau Terhadap Kadar Hemoglobin pada Ibu Hamil. *Jurnal Kebidanan*, 6(12). <https://doi.org/10.31983/jkb.v6i12.1908>
- 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).
- Universari, N., & Harsono, M. (2021). Antecedents and Consequences of Work Stress Behavior. *Economics and Business Solutions Journal*, 5(1). <https://doi.org/10.26623/ebsj.v5i1.3362>
- Utami, G. S., & Azinar, A. W. (2017). Iptek bagi Masyarakat Home Industri Keripik Bayam. *JPP IPTEK (Jurnal Pengabdian Dan Penerapan IPTEK)*, 1(1). <https://doi.org/10.31284/jjpp-iptek.2017.v1i1.135>

