



KERIPIK BAYAM SEBAGAI USAHA PELUANG BARU DI DESA PILANG, KECAMATAN WONOAYU, KABUPATEN SIDOARJO

Suprihatin*, Atika Nandini

Riwayat artikel:

Diterima: September 2024

Disetujui: Oktober 2024

Tersedia secara daring: November 2024

Program Studi Teknik Kimia, Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jawa Timur, Surabaya 60294, Indonesia.

*Penulis korespondensi

Surel: ibu.suprihatin@yahoo.com

Abstrak

Desa Pilang, Kecamatan Wonoayu, Kabupaten Sidoarjo, memiliki potensi alam yang melimpah, terutama dalam bidang pertanian dengan fokus pada tanaman bayam. Meskipun bayam kaya akan nutrisi dan manfaat bagi kesehatan, banyak anak-anak yang kurang menyukainya ketika diolah sebagai sayur. Untuk mengatasi masalah ini, kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk memberikan pelatihan kepada ibu-ibu di Desa Pilang mengenai cara mengolah bayam menjadi keripik. Melalui pelatihan ini, diharapkan ibu-ibu dapat menciptakan produk keripik bayam yang menarik dan lezat, sehingga dapat meningkatkan minat konsumsi anak-anak serta membuka peluang usaha baru. Selain itu, kegiatan ini diharapkan dapat memberikan alternatif pendapatan bagi keluarga, sekaligus memanfaatkan potensi lokal secara optimal. Hasil dari pelatihan ini diharapkan dapat memberdayakan masyarakat dan meningkatkan kesejahteraan ekonomi di Desa Pilang.

Kata kunci: abdimas, bayam, ekonomi kreatif, keripik bayam.

Abstract

Desa Pilang, located in Wonoayu District, Sidoarjo Regency, has abundant natural resources, particularly in the agricultural sector, emphasising spinach cultivation. Despite its rich nutritional content and numerous health benefits, spinach is often met with reluctance by children when served as a traditional vegetable. To address this issue, the present community service initiative aims to train mothers in Desa Pilang on transforming spinach into chips. It is anticipated that, through this training, the mothers will develop the capacity to produce appealing and palatable spinach chips, thus enhancing children's willingness to consume spinach and creating new entrepreneurial opportunities. Furthermore, this initiative aspires to establish an alternative source of income for families while effectively utilizing local agricultural potential. The anticipated outcomes of this training are expected to empower the community and improve the overall economic welfare of Desa Pilang.

Keywords: community service, creative economy, spinach, spinach chip.

© 2024 Penerbit Program Studi Teknik Kimia, UPN "Veteran" Jawa Timur

1. PENDAHULUAN

Bayam hijau banyak ditanam oleh masyarakat khususnya oleh masyarakat di desa Pilang, Sidoarjo yang dimanfaatkan untuk memenuhi kebutuhan sayur sehari-hari. Namun, seperti pada umumnya anak-anak masih kurang menyukai konsumsi sayur, padahal konsumsi sayur

ini merupakan salah satu cara untuk memenuhi kebutuhan nutrisi/gizi anak. Mineral dan vitamin berperan dalam perkembangan motorik, pertumbuhan, dan kecerdasan anak serta menjaga kondisi tubuh anak agar tetap sehat (Uce, 2018).

Bayam merupakan bahan sayuran yang sangat digemari oleh semua lapisan masyarakat,

selain harganya yang murah juga mengandung banyak nutrisi dan antioksidan. Di Indonesia terdapat tiga jenis bayam yaitu:

1. Bayam petik (*Amaranthus dubius*), bayam ini pertumbuhannya lebih tegak, berdaun agak lebar dengan warna hijau tua dan ada juga yang berwarna kemerahan. Tanaman bayam ini banyak dipelihara di halaman rumah.
2. Bayam cabut (*Amaranthus tricolor*), bayam ini batangnya berwarna merah dan ada pula yang berwarna hijau keputih-putihan.
3. Bayam cabut maupun bayam petik (*Amaranthus cruentus*), memiliki ciri tumbuh tegak, berdaun besar, berwarna hijau keabu-abuan. Tanaman ini bisa mulai dipanen secara cabutan pada usia 3 minggu.

Kandungan nutrisi yang dimiliki bayam sangat banyak dan bervariasi, di antaranya:

- a. Antioksidan: Bayam mengandung beragam antioksidan, seperti lutein, zeaxanthin, dan kaempferol. Lutein dan zeaxanthin baik untuk kesehatan mata, sedangkan kaempferol dapat menurunkan risiko kanker dan penyakit kronis.
- b. Vitamin: Bayam mengandung vitamin A, vitamin B kompleks, vitamin C, dan vitamin E.
- c. Mineral: Bayam mengandung magnesium, zat besi, kalsium dan kalium.
- d. Serat: Bayam mengandung serat yang tinggi, sehingga dapat membantu memperbaiki pencernaan dan menjaga kesehatan saluran pencernaan.
- e. Nitrat: Bayam mengandung nitrat alami yang dapat membantu meningkatkan kesehatan jantung.

Bayam juga rendah kalori dan tinggi serat, sehingga dapat membantu dalam manajemen berat badan. Selain itu, frekuensi konsumsi sayur akan berpengaruh terhadap perkembangan motorik halus anak (Fitriani Umar & Muhammad Nurmaallah, 2018). Mengingat kandungan dan manfaat yang dimiliki, maka mengonsumsi bayam diharapkan dapat memenuhi kebutuhan nutrisi tubuh.

Namun demikian keterbatasan informasi yang dimiliki masyarakat Desa Pilang, Sidoarjo Terkait pengolahan Bayam menjadikan bayam hanya sebatas dikonsumsi sebagai sayur (sayur bening), padahal bayam dapat diolah menjadi keripik yang harapannya akan dapat disukai anak-anak serta dapat menjadi alternatif sumber ekonomi keluarga.

Keripik bayam merupakan cemilan yang dibuat dari bahan baku bayam dan sangat sehat serta dapat dijadikan salah satu cara efektif memakan sayuran dengan sensasi yang berbeda, serta memberikan keuntungan secara ekonomi.

Penyuluhan dilaksanakan di desa Pilang, Sidoarjo mengenai proses pengolahan sayur bayam menjadi keripik, maka diharapkan dengan memberikan informasi mengenai pemanfaatan sayuran bayam sebagai bahan utama untuk pembuatan keripik, akan dapat meningkatkan keinginan anak-anak sekaligus dapat meningkatkan perekonomian keluarga.



Gambar 1. Bayam Hijau
(*Amaranthus hybridus*)

Sumber: <https://www.anakpintar.web.id/>

2. METODE KEGIATAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat oleh tim dosen Teknik Kimia UPN Veteran Jawa Timur dengan tema pembuatan keripik bayam ini dilaksanakan pada tanggal 24 Juli 2024 di Desa Pilang, Kecamatan Wonoayu, Kabupaten Sidoarjo. Metode pelaksanaan kegiatan adalah melalui pelatihan kepada warga Desa Pilang, Kecamatan Wonoayu, Kabupaten Sidoarjo. Pelatihan ini dilaksanakan dengan metode pendekatan yakni penyuluhan tentang prosedur pembuatan keripik bayam (Iswandi dkk, 2022).

Prosedur Kerja

Peserta pelatihan adalah kelompok ibu-ibu kader PKK desa Pilang, Kecamatan Wonoayu, Kabupaten Sidoarjo akan memulai dengan tahap pelatihan penyusunan proses pembuatan keripik bayam yaitu pertama menyiapkan alat dan bahan pelatihan serta menjelaskan prosedur pembuatan keripik bayam.

Sosialisasi Pelatihan Pembuatan Keripik Bayam

Kegiatan sosialisasi merupakan tahapan awal yang dilakukan untuk menyampaikan rencana kegiatan. Pada pertemuan sosialisasi ini juga akan dibahas beberapa kesepakatan terkait rencana kegiatan. Perjanjian tersebut menjadi tanggung jawab semua pihak (tim pelaksana dan mitra), termasuk penyusunan jadwal dan rencana kegiatan. Kegiatan ini akan dihadiri oleh tim pelaksana, pihak desa (lurah, dan staf), serta peserta yang tergabung dalam mitra dalam hal ini kelompok ibu-ibu kader PKK Desa Pilang.

Penyuluhan tentang Pembuatan Keripik Bayam

Tujuan dari penyuluhan ini untuk membekali mitra ibu-ibu kader PKK dengan pengetahuan dan pemahaman, menarik minat mereka dan meningkatkan kesadaran adanya peluang usaha. Acara dilaksanakan dengan diskusi dan evaluasi materi acara dan pertukaran pengalaman antara tim pelaksana dan mitra.

Pembuatan Keripik Bayam

Alat – alat yang digunakan dalam pembuatan keripik bayam adalah kompor gas, tabung gas, wajan, pengaduk, sendok, baskom, blender, dan pisau. Bahan yang digunakan dalam pembuatan keripik bayam adalah bayam, tepung beras, tepung kanji, telur, minyak goreng, bawang putih, bubuk ketumbar, kunyit, kemiri, garam dan air.

Bahan: 50 lembar daun bayam segar, cuci bersih; 250 gram tepung beras; 50 gram tepung kanji; garam secukupnya; air secukupnya; 1 butir telur; 4 siung bawang putih; ½ sendok teh bubuk ketumbar; 1 cm kunyit, kupas; 2 butir kemiri; minyak goreng.

Prose Pembuatan Keripik Bayam

Proses pembuatan keripik bayam adalah sebagai berikut.

1. Cuci bersih daun bayam dan tiriskan
2. Haluskan bahan – bahan bawang putih, kemiri, ketumbar, garam dan kunyit
3. Buat adonan dengan mencampurkan tepung beras dan tepung kanji dengan air secukupnya. Kemudian tambahkan bumbu yang sudah dihaluskan dan kocokan telur. Tambahkan air secara sedikit demi sedikit hingga mencapai kekentalan yang diinginkan (encer).

4. Panaskan minyak goreng dalam jumlah banyak. Celupkan bayam dalam adonan selebar demi selebar tipis, kemudian goreng hingga kuning keemasan.

Angkat keripik bayam yang sudah matang dari penggorengan, kemudian letakkan di atas kertas untuk meniriskan minyaknya.

3. PEMBAHASAN DAN MANFAAT

Kegiatan Pengabdian Masyarakat ini dilaksanakan di Balai Desa Pilang, Sidoarjo pada Hari Rabu tanggal 24 Juli 2024. Kegiatan pengabdian Masyarakat dihadiri oleh 25 orang kader PKK Desa Pilang, Sidoarjo. Pelaksanaan kegiatan pengabdian ini diawali dengan komunikasi dengan pihak Kelurahan dan berdasarkan hasil diskusi menunjukkan bahwa masyarakat Desa Pilang pada umumnya berprofesi sebagai petani dan khususnya para wanita desa Pilang sebagai ibu rumah tangga.



Gambar 2. Proses pembuatan keripik bayam
Sumber: dokumentasi pribadi



Gambar 3. Keripik bayam
Sumber: dokumentasi pribadi

Kegiatan awal saat penyuluhan pengabdian masyarakat ini dengan ibu-ibu Kader PKK desa Pilang Kelurahan Pilang Kecamatan Wonoayu Sidoarjo mempresentasikan tentang jenis-jenis, kandungan dan manfaat bayam. Penyuluhan ini diharapkan akan menambah pemahaman tentang pentingnya konsumsi sayur bayam yang memiliki nilai gizi yang baik untuk anak.

Pada kegiatan ini juga dijelaskan jenis bayam yang baik untuk dijadikan keripik. Jenis bayam yang bagus untuk dibuat keripik adalah bayam hijau (*Amaranthus hybridus*) yang memiliki daun lebar. Selain itu, karena bayam ini dikenal sebagai sayur sumber zat besi yang penting. Bayam hijau (*Amaranthus hybridus*) rata-rata memiliki kadar logam besi (Fe) lebih tinggi dibanding bayam merah (*Amaranthus tricolor*) (Galuh Puntorini, 2019). Bayam juga mengandung kalsium (Ca), Vitamin C, Fosfor (P), Seng (Zn), pantotenat, Vitamin B6 serta mengkonsumsi bayam akan mengurangi resiko terkena kanker, terutama kanker paru-paru.

Tabel 1. Hasil kuisioner evaluasi hasil kegiatan penyuluhan

No.	Pertanyaan	Persentase (%)
1.	Apa saja kandungan/nutrisi bayam?	a. Tahu : 50% b. Tidak tahu : 50%
2.	Apakah berniat mencoba membuat keripik bayam?	a. Ya pasti : 95% b. Belum tahu : 5% c. Tidak : 0%
3.	Apakah keripik bayam akan dibuat untuk dikonsumsi pribadi?	a. Ya pasti : 92% b. Belum tahu : 5% c. Tidak : 0%
4.	Apakah pembuatan keripik bayam rumit?	a. Mudah : 100% b. Rumit : 0%
5.	Setelah mengikuti penyuluhan ini, apakah bermanfaat ?	a. Bermanfaat : 100% b. Biasa saja : 0% c. Tidak ada manfaatnya : 0%

Proses pembuatan keripik bayam diawali dengan tahapan pemetikan bayam kemudian dicuci bersih kemudian disisihkan terlebih dahulu. Langkah berikutnya adalah memanaskan minyak goreng di atas wajan. Sambil menunggu minyak panas, tim mempraktekkan pembuatan adonan keripik bayam yang terdiri atas: tepung beras, tepung kanji, telur, bawang putih, kunyit, bubuk ketumbar, kemiri, garam, dan air. Ibu-ibu



Gambar 4. Foto bersama peserta dan penyuluh

Sumber: dokumentasi pribadi

juga dapat memberikan bumbu tambahan untuk menambah varian rasa pada keripik. Bumbu-bumbu yang digunakan dalam kegiatan ini adalah bumbu dasar masakan sehari-hari. Bumbu dasar itu sendiri dapat dibagi dalam tiga kelompok besar yakni: 1). bumbu dasar merah, bumbu dasar putih, dan juga bumbu dasar kuning (Sutaguna, 2017).

Selanjutnya, daun bayam dibalurkan dalam adonan keripik dan digoreng hingga matang. Setelah matang keripik bayam ditiriskan dan dibagikan ke seluruh peserta penyuluhan. Peserta Penyuluhan Pengabdian Masyarakat seluruhnya memberikan respon yang positif. Mereka baru mengetahui jika keripik dari bayam juga memiliki rasa yang enak, bisa dikonsumsi sebagai cemilan atau dikonsumsi sebagai lauk bersama nasi. Selain itu, bahannya mudah diperoleh, mudah dibuat, dan memiliki nilai gizi

sehingga cocok untuk dikonsumsi seluruh anggota keluarga, terutama anak-anak dan tentunya dapat dijadikan sebagai peluang usaha ibu-ibu di desa Pilang, Kelurahan Pilang, Sidoarjo. Keripik bayam yang dijual perlu dikemas menggunakan alat yang tepat agar keripik tetap baik secara fisik dan renyah. Pilihan bahan yang digunakan dalam pengemasan akan mempengaruhi kadar air, rasa, aroma dan tekstur keripik (Deglas, W. dan Fransiska, 2019).

Dari hasil penyuluhan yang telah dilakukan terkait pembuatan keripik bayam, maka dilakukan evaluasi hasil kegiatan dengan cara pembagian kuisioner. Dari Tabel 1 menunjukkan bahwa ketertarikan ibu-ibu kader PKK sangat tinggi melakukan pembuatan keripik bayam. Oleh karena itu, kegiatan pengabdian masyarakat ini diharapkan selain dapat digunakan untuk keperluan konsumsi pribadi juga dapat dikembangkan secara konsisten agar dapat memberikan manfaat bagi peningkatan ekonomi masyarakat setempat serta meningkatkan sumber pendapatan masyarakat

4. KESIMPULAN

Kegiatan Pengabdian Masyarakat ini berhasil mendapatkan respon dan dukungan yang baik dari Lurah Desa Pilang, Sidoarjo dan juga ibu-ibu kader PKK Desa Pilang, Sidoarjo yang sangat antusias dengan diadakannya kegiatan ini sehingga mereka mendapatkan pengalaman baru dalam mengolah sayuran bayam yang bisa dijadikan sebagai peluang usaha baru sehingga dapat meningkatkan pendapatan ekonomi.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kepada lurah Desa Pilang, Kelurahan Pilang, Kecamatan Wonoayu, Sidoarjo, semua pihak yang telah membantu kegiatan pengabdian masyarakat, khususnya ibu-ibu kader PKK atas bantuan dan kesediaan dalam kegiatan pengabdian masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

Deglas, W dan Fransiska. (2019). Pengaruh Jenis-Jenis Kemasan terhadap Umur Simpan Produk Keripik Ubika. *AGROFOOD: Jurnal Pertanian dan Pangan*, Vol 1, No 1, Maret, 23-26.

Fitriani Umar, & Muhammad Nurmaallah. (2018). Analisis Pola Konsumsi Sayur Dan Buah Dengan Perkembangan Motorik Halus Anak Di Paud Terpadu Nusa Indah Kota Parepare. *Jurnal Ilmiah Manusia Dan Kesehatan*, 1(2), 98–106.

Galuh Puntorini. (2019). Analisis Kadar Besi (Fe) Pada Bayam Hijau (*Amaranthus hybridus*) dan Bayam Merah (*Amaranthus tricolor*) Secara Spektrofometri Serapan Atom [Universitas Setia Budi].

Gunawan. 2020. 15 Khasiat dan Manfaat Bayam bagi Kesehatan. Tersedia pada: www.aurailmu.com.

Iswandi, R.M., Bahari, Asyik N., Herdhiansyah D., Sadimantara M.S., Sudarmo H. (2022). Pelatihan Pengolahan dan Pengemasan Keripik Bayam kepada Ibu-Ibu Dasa Wisma Kelurahan Mokoau Kota Kendari Sulawesi Tenggara. *Amaliah: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* Vol 6, No 2, November, (197-205).

Uce, L. (2018). Pengaruh Asupan Makanan Terhadap Kualitas Pertumbuhan dan Perkembangan Anak Usia Dini. *Bunayya Jurnal Pendidikan Anak*, 4(2), 79–92.

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.

Sutaguna, I. N. T. (2017). Adaptasi Bumbu Dasar Makanan Tradisional Indonesia. *Tri Sutaguna*, 1, 1–4.

Seputar Hobi (2023, 16 Juli). Mengenal Jenis-Jenis Bayam dan Berbagai Manfaatnya. diakses tanggal 26 oktober 2024, dari <https://kumparan.com/seputar-hobi/mengenal-jenis-jenis-bayam-dan-berbagai-manfaatnya-20nxk3ITQ/full>

M, Siti (2023, 17 Juli). Kandungan Gizi Bayam dan Manfaat didalamnya. diakses tanggal 26 oktober 2024, dari https://www.gamedia.com/best-seller/kandungan-gizi-bayam/#google_vignette