



PENGEMBANGAN PRODUK HASIL PANEN HIDROPONIK SAWI HIJAU DI KELURAHAN MEDOKAN AYU

Kindriari Nurma Wahyusi^{1*}, Retno Dewati¹, Sri Redjeki¹

Riwayat artikel:

Diterima: Juni 2021

Disetujui: November 2021

Tersedia secara daring: November 2021

¹⁾Program Studi Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur, 60294, Indonesia

*Penulis korespondensi

Surel: kindrinurma@gmail.com

Abstrak

Warga RT 04 RW 12 Kelurahan Medokan Ayu Kecamatan Rungkut Kotamadya Surabaya merupakan sebagai salah satu kalangan masyarakat yang membudidayakan tanaman sawi dengan menggunakan teknik hidroponik. Diharapkan tanaman hidroponik sawi dapat dibuat berbagai produk olahan sawi mampu meningkatkan ekonomi masyarakat tersebut di bidang wirausaha. Sebagai peningkatan ekonomi masyarakat maka diperlukan pembinaan dan penyuluhan pembuatan produk olahan sebagai berikut: keripik, *stick*, dan jus dari hasil panen hidroponik sawi tersebut. Sehingga produksi aneka olahan hasil panen hidroponik Sawi dapat dikembangkan untuk Usaha Kecil Menengah.

Kata kunci: hidroponik; jus; keripik; sawi hijau; stik

Abstract

Residents of RT 04 RW 12, Medokan Ayu Village, Rungkut District, Surabaya City are one of the people who cultivate mustard plants using hydroponic techniques. It is hoped that hydroponic mustard plants can be made of various processed mustard greens that can improve the community's economy in the field of entrepreneurship. As a community economic improvement, it is necessary to provide guidance and counseling on the manufacture of processed products as follow: chips, sticks and juice from the hydroponic mustard greens. So that the production of various processed mustard hydroponic crops can be developed for Small and Medium Enterprises.

Keywords: chips; hydroponics; juice; mustard greens; sticks

© 2021 Penerbit Program Studi Teknik Kimia, UPN “Veteran” Jawa Timur

1. PENDAHULUAN

Bercocok tanam dengan metode hidroponik saat ini telah menarik banyak perhatian dan minat di masyarakat. Metode tanam hidroponik ini tidak membutuhkan tanah yang luas untuk bertanam dan lebih mengandalkan air dengan nutrisi yang baik untuk bertanam. Sehingga metode tanam hidroponik banyak diminati oleh kebanyakan masyarakat kota yang lahan sempit. Walaupun jarang membutuhkan pupuk,

hasil panen tanaman hidroponik bisa lebih banyak. Pertumbuhannya juga lebih cepat dibandingkan tanaman pada umumnya karena dialiri air setiap saat. Juga tidak kalah penting, tanaman hidroponik tidak terpengaruh cuaca. Jadi bisa tetap bercocok tanam saat cuaca panas maupun dingin. Tetapi, pastikan tanaman hidroponik diletakkan pada tempat yang tidak terkena hujan. Berhubung menggunakan media air, risiko terserang hama dan penyakit bakal

lebih kecil. Jadi kita tidak perlu menggunakan pestisida yang berbahaya. Ini bisa membuat tanaman lebih sehat dan alami. Saat mengonsumsi hasil panennya, kita juga terbebas dari perasaan khawatir terhadap efek negatifnya (<https://lifestyle.kompas.com/read/2021>).

Masyarakat Medokan Ayu Kecamatan Rungkut Kotamadya Surabaya merupakan salah satu kalangan masyarakat yang membudidayakan tanaman dengan menggunakan teknik hidroponik. Diharapkan tanaman hidroponik mampu berfungsi untuk masa yang akan datang karena diberdayakan dalam kondisi lahan yang sempit. Selain lebih hemat lahan, menanam secara hidroponik juga dikenal sebagai metode tanam yang dapat tumbuh dengan cepat. Hal ini dikarenakan tanaman secara hidroponik menggunakan media air dengan nutrisi tinggi yang mampu membuat tanaman tumbuh dengan pesat. Bahkan masa panen hidroponik pun dapat dilakukan dalam waktu yang cukup singkat. Gizi dari tanaman hidroponik pun tidak kalah tinggi seperti metode tanam yang telah dijalankan pada umumnya yaitu yang ditanam pada media tanah.

Karena penanamannya secara hidroponik, untuk melakukan panennya tinggal mencabut sawi yang sudah besar dari media tanam secara perlahan dan dapat melakukan budidaya dalam jumlah yang banyak, maka dapat dipastikan keuntungan akan berlipat. Penanaman secara hidroponik ini juga dinilai sangat praktis (Sara, 2017). Jenis tanaman hidroponik yang ditanam oleh warga RT 04 RW 12 Kelurahan Medokan Ayu Kecamatan Rungkut Kotamadya Surabaya adalah sawi hijau. Jenis tanaman yang satu ini dapat tumbuh di mana pun. Jenis tanaman ini dapat beradaptasi dengan mudah di berbagai media tanaman dan lingkungan. Bahkan tanaman ini bisa tahan terhadap hujan, dan dapat tumbuh sepanjang tahun.

Sawi hijau termasuk sayuran yang sangat laku di pasaran. Dengan begitu, tanaman ini sangat cocok ditanam dengan metode hidroponik. Melalui teknik ini, sawi hijau akan lebih cepat tumbuh dan cepat panen. Sehingga bisa memenuhi kebutuhan pasar dengan baik.



Gambar 1. Tanaman hidroponik yang ditanam oleh warga RT 04 RW 12 Kelurahan Medokan Ayu

2. METODE KEGIATAN

Metode pelaksanaan dilakukan dengan kegiatan penyuluhan untuk pembuatan berbagai macam produk olahan hasil tanaman hidroponik dari sawi hijau.

Produk-produk olahan ini yang dilakukan kegiatan penyuluhan sebagai berikut :

- a. Pelatihan pengembangan produk olahan keripik sawi:

Haluskan bumbu-bumbu 2 buah kemiri, 1 sdt ketumbar, 3 siung bawang putih, 1 siung bawang merah, garam, lada secukupnya, 1 ruas kunyit, diblender atau digiling. Buat adonan dengan mencampur bumbu halus, 200 gram tepung beras, 50 gram tepung tapioka, 10 gram tepung maizena dan air secukupnya, aduk sampai rata. Cuci bersih daun sawi yang akan digunakan. Masukkan daun sawi kedalam adonan. Panaskan minyak untuk menggoreng keripik. Goreng dengan api yang tidak terlalu besar, setelah itu tiriskan minyaknya. (Achyantfrnan, 2019)



Gambar 2. Pelatihan pembuatan keripik sawi



Gambar 3. Produk keripik sawi

Banyak hal yang mempengaruhi kualitas rasa dari keripik sawi, mulai dari jenis bahan, lalu pemilihan bahan segar, sampai cara mengolah dan menghidangkannya. Keripik sawi ini ternyata juga mempunyai citarasa yang gurih dan renyah. Selain itu, sawi ini juga mempunyai nilai gizi yang cukup tinggi, dimana di dalam sawi terdapat kandungan vitamin K. (E Watson, 2020)

b. Pelatihan pengembangan produk olahan stik sawi hijau :

Potong daun sawi hijau (caisim) 100 gram kemudian diblender bersama dengan 250 ml air lalu saring untuk memisahkan ampasnya.

Campur jadi satu terigu 200 gram, maizena 50 gram, bumbu halus (2 siung bawang merah, 4 siung bawang putih, 1 batang seledri yang sudah ditumis dan 1 sdt blue band, beri air sawi lalu uleni hingga adonan menyatu, tidak perlu sampai kalis (air sawinya tidak

perlu sampai habis jangan terlalu lembek tapi jangan terlalu keras juga). Kalau terlalu kalis adonan akan lengket di gilingan dan tidak mekar saat digoreng. Kepal-kepal adonan supaya menyatu dan mudah saat dicetak.

Ambil sekepal adonan dan pipihkan menggunakan gilingan pasta, potong-potong dengan panjang sesuai selera. Kemudian potong dengan seting gilingan.

Goreng dengan api sedang dan minyak banyak yang benar panas supaya hasilnya gembung-gembung. Goreng sampai berwarna kuning keemasan. Angkat dan tiriskan. (Larasati, 2019).



Gambar 4. Pelatihan pembuatan stik sawi



Gambar 5. Produk stik sawi

Sawi hijau banyak mengandung serat, vitamin dan protein. Jika dibuat dalam bentuk berbeda misalkan bentuk makanan ringan/camilan seperti stick yang sangat gurih rasanya sehingga membuat anak-anak menyukai dan merasakan

nikmatnya makan *stick* sehat dimana yang selama anak-anak kurang menyukai sayuran.

Pelatihan pengembangan produk olahan jus sawi rasa durian:

Campurkan 9 lembar daun sawi hijau yang telah dicuci bersih dan dipotong kecil-kecil, dengan 100 gram tape singkong yang dibuang sumpunya dan 3 buah nangka yang dibuang bijinya, serta dengan menambahkan 4 sendok makan/ 1 sachet susu kental manis, gula pasir secukupnya dan 250 ml air es. Kemudian semua campuran bahan tersebut diblender sampai halus/lembut sehingga siap disajikan (Stanley, 2020).



Gambar 6. Produk jus sawi

Jus sayuran mungkin kurang disukai anak-anak, oleh sebab itu bisa dicampurkan dengan buah-buahan yang dapat menimbulkan selera anak-anak. Dalam menjaga kualitas rasa dari juice sawi rasa durian ini mulai dari jenis bahan dan pemilihan bahan segar hingga cara membuat dan menyajikannya perlu diperhatikan agar hidangan ini dapat memberi manfaat untuk membantu menjaga kesehatan tubuh dan mempunyai aroma yang sedap.



Gambar 7. Peserta pelatihan

3. PEMBAHASAN DAN MANFAAT

Langkah-langkah pembuatan keripik dan stik yang semuanya dari bahan baku sayuran sawi telah diberikan kepada peserta pelatihan bahkan contoh produknya dapat dinikmati oleh warga setempat. Dengan adanya pelatihan tersebut warga antusias untuk membuat sebagai makanan ringan/camilan.

Pada program pengabdian kepada masyarakat ini diharapkan dapat membina dan melatih warga untuk dapat berwirausaha. Selain itu warga RT 04 RW 12 Kelurahan Medokan Ayu Kecamatan Rungkut Kotamadya Surabaya menginginkan untuk usaha kecil – kecilan sebagai alternatif pengembangan produk yang dapat meningkatkan pendapatan masyarakat selain dari hasil penjualan tanaman hidroponiknya saja.

Program pengabdian kepada masyarakat ini merupakan aspek penting untuk potensi keberlanjutan misalnya:

1. Dalam Segi Ekonomi, Pelatihan yang diberikan untuk membuka lapangan pekerjaan baru bagi masyarakat yang kurang mampu sehingga dapat meningkatkan perekonomian baik skala besar maupun skala kecil.
2. Dalam Segi Sosial, dengan adanya pelatihan tersebut maka dapat terjalin hubungan kerjasama yang baik antara warga sekitar yaitu warga RT 04 RW 12 Kelurahan Medokan Ayu Kecamatan Rungkut Kotamadya Surabaya dengan tim pengabdian masyarakat dari program studi Teknik Kimia Fakultas Teknik UPN “Veteran” Jawa Timur. Selain itu juga dapat bertukar pengalaman.
3. Dalam Segi Pendidikan, materi yang diberikan berupa pelatihan pembuatan produk ataupun pemaparan mengenai proses pembuatannya hingga menghasilkan produk yang sangat menguntungkan bagi masyarakat setempat.

4. KESIMPULAN

Target utama dalam pelatihan ini adalah warga RT 04 RW 12 Kelurahan Medokan Ayu Kecamatan Rungkut Kotamadya Surabaya agar dapat mengembangkan hasil panen hidroponik sawi hijau untuk menjadi aneka produk makanan yaitu: keripik, *stick*, dan jus dengan metode berupa pemaparan materi.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada warga setempat yang telah memberikan tempat untuk penyuluhan. Demikian pula pihak masyarakat juga mengucapkan kepada tim penyuluh dari Program Studi Teknik Kimia, Fakultas Teknik, UPN “Veteran” Jawa Timur yang telah memberikan berupa penyuluhan tentang pengembangan produk-produk olahan dari tanaman hidroponik jenis sawi hijau berupa keripik, stick dan jus.

DAFTAR PUSTAKA

- Achyanfrnan, 2019, “*Pembuatan keripik Sawi Crispy*”
- E Watson, 2020 “*Bagaimana Menyiapkan Keripik Sawi yang Bikin Ngiler*”
<https://lifestyle.kompas.com/read/2021/03/11/180434820/5-tanaman-hidroponik-rumahan-agar-bisa-panen-sayur-sendiri?page=all>.
- https://cookpad.com/id/step_attachment/images/7d8a03866fab0f88
- H Mutia Sara, 2017 “*Menanam Sawi Hijau Hidroponik Paling Mudah*”
- L Stanley, 2020, “*Langkah Mudah untuk Menyiapkan Juice Sawi Rasa Durian*”
- Yuliana, Y.Larasati Yogyakarta, 2019 “*Pembuatan stick sawi*”