Prosiding Seminar Nasional Lingkungan Lahan Basah *p-ISSN 2656-5021*
Volume 9 Halaman xxx-xxx April 2024 *e-ISSN 2657-1579*

© 2024 Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat, Universitas Lambung Mangkurat

PENINGKATAN KAPASITAS IBU-IBU DESA SIMPANG NUNGKI MELALUI PEMBUATAN KERIPIK BAYAM DENGAN MEMANFAATKAN HASIL PRODUKSI HORTIKULTURA

Luki Anjardiani[a], Yusuf Azis[b] , Kamiliah Wilda[c]

[a,b,c]Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Lambung Mangkurat, Banjarbaru

Email korespondensi: luki.anjardiani@ulm.ac.id

ABSTRAK

Jenis-jenis produksi sayuran yang dihasilkan di Desa Simpang Nungki seperti bayam, kacang panjang, terong, tomat, jagung, dll. Merujuk pada data BPS Barito Kuala yakni Kecamatan Cerbon Dalam Angka 2023, menunjukan bahwa luas lahan yang memproduksi bayam sebesar 5 ha. Cenderung luas lahan ini didominasi dari 2 desa yakni Desa Simpang Nungki dan Desa Simpang Nungki yang berdekatan. Bayam sebagai salah satu produksi sayuran yang dihasilkan di Desa Simpang Nungki biasanya hanya dijual dalam bentuk sayuran segar. Padahal jika dilakukan sentuhan pengolahan pasca panen, maka sayuran bayam ini bisa dijadikan produk berupa keripik, sehingga dapat memberikan nilai tambah terhadap sayuran bayam tersebut. Untuk menjadikan bayam memiliki nilai tambah maka dilakukan pengabdian masyarakat dengan membuat keripik bayam. Transfer teknologi pengolahan keripik bayam yang berbahan baku bayam ini dilakukan pada kelompok mitra yakni kelompok ibu-ibu Desa Simpang Nungki Kecamatan Cerbon Kabupaten Barito Kuala. Transfer teknologi ini dimulai dengan penyampaian teori, dengan menekankan pada proses pengolahan keripik bayam melalui praktik langsung/demonstrasi pengolahan keripik bayam. Selain menyampaikan teknologi pengolahan keripik bayam, juga dilakukan diskusi tentang prospek pemasaran keripik bayam yang masih terbuka karena potensi yang ada. Berdasarkan hasil pemantauan, pendampingan dan evaluasi bahwa ibu-ibu Desa Simpang Nungki cukup cepat dalam menyerap teknologi sederhana pengolahan keripik bayam berbahan baku bayam segar.

Kata kunci: bayam, hortikultura, keripik, nilai tambah, simpang nungki

PENDAHULUAN

Lahan pasang surut merupakan salah satu kekayaan alam Indonesia, yang jika dimanfaatkan secara bijak dan berdasarkan prinsip pertanian berkelanjutan, akan memberikan banyak manfaat, mampu mendorong peningkatan perekonomian dan kesejahteraan petani dan wilayah pemerintahan setempat. Secara nasional potensi pemanfaatan lahan pasang surut untuk memenuhi kebutuhan pangan nasionalrelatif besar, karena luasannya yang besar dan tersebar dibeberapa pulau.

Berdasarkan data kompilasi beberapa peta rawa yang dikeluarkan BBSLDP (2014), luas rawa di Indonesia 34.926.551 ha dan sejak lama sejumlah luasan sudah direklamasi serta dimanfaatkan untuk pertanian. Lahan pasang surut potensial dan strategis dikembangkan sebagai lahan pertanian dan sumber pertumbuhan baru produksi pertanian, karena memiliki beberapa keunggulan, yaitu tersedia sangat luas, ketersediaan air berlebih, topografi rata, akses dapat melalui jalur darat dan air sehingga

© 2024 Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat, Universitas Lambung Mangkurat

memudahkan jalur distribusi, serta kesesesuaian lahan dan agronomisnya berada pada kisaran cukup sesuai sampai sangat sesuai. Beragam komoditas dapat dikembangkan seperti tanaman pangan, hortikultura dan perkebunan. Namun, pemanfaatan lahan pasang surut perlu memperhatikan dan meminimalisir pengaruh luapan air pasang terhadap ketahanan tanaman (Susilawati et al.2016; Susilawati et al.2017)

Berdasarkan tipe luapan air pasang, lahan pasang surut dibedakan atas tipe A (wilayah yang diluapi pasang besar dan kecil), tipe B (wilayah yang hanya diluapi pasang besar), tipe C (wilayah yang tidak terluapi, air pasang mempengaruhi pada kedalaman <50 cm dpt dan tipe D (wilayah yang sama sekali tidak terluapi, air pasang mempengaruhi pada kedalaman >50 cm dpt).

Desa Simpang Nungki merupakan desa yang di Kecamatan Cerbon Kabupaten Barito Kuala dengan lahan yang memiliki tipe luapan B. Desa Simpang Nungki ini sebagian wilayahnya merupakan wilayah eks transmigrasi pada sejak tahun 2004. Petani transmigrasi di Desa Simpang Nungki dominan berasal dari luar Kalimantan yang terbiasa dengan membudidayakan tanaman hortikultura, khususnya sayuran. Petani yang ingin melakukan usahatani sayuran di Desa Simpang Nungki, biasanya menggunakan metode surjan. Pada baluran yang dibentuk tersebut, biasanya petani manfaatkannya untuk budidaya tanaman hortikultura seperti tanaman sayuran.

Jenis-jenis produksi sayuran yang dihasilkan di Desa Simpang Nungki seperti bayam, kacang panjang, terong, tomat, jagung, dll. Merujuk pada data BPS Barito Kuala yakni Kecamatan Cerbon Dalam Angka 2023, menunjukan bahwa luas lahan yang memproduksi bayam sebesar 5 ha. Cenderung luas lahan ini didominasi dari 2 desa yakni Desa Simpang Nungki dan Desa Simpang Nungki yang berdekatan.

Bayam (Amaranthus spp.) merupakan salah satu komoditas pertanian yang banyak dibudidayakan oleh petani. Komoditas ini lebih dikenal oleh masyarakat sebagai sayuran yang mudah diperoleh dan memiliki banyak manfaat bagi kesehatan. Gunawan (2017) mengemukakan bahwa dalam 100 gram bayam mengandung nutrisi sebanyak 2,3 gram protein, 3,2 gram karbohidrat, 3 gram zat besi dan 81 gram kalsium. Disamping itu, bayam juga kaya akan mineral, termasuk vitamin A, vitamin C, niacin, thiamin, phosphorus, riboplavin, sodium, kalium dan magnesium. 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). Bayam sebagai salah satu produksi sayuran yang dihasilkan di Desa Simpang Nungki biasanya hanya dijual dalam bentuk sayuran segar. Padahal jika dilakukan

© 2024 Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat, Universitas Lambung Mangkurat

sentuhan pengolahan pasca panen, maka sayuran bayam ini bisa dijadikan produk berupa keripik, sehingga dapat memberikan nilai tambah terhadap sayuran bayam tersebut.

Pada Desa Simpang Nungki, masyarakat lokalnya cenderung melakukan usahatani tanaman padi. Usahatani padi yang diusahakan di Desa Simpang Nungki ini adalah padi varietas lokal. Pada usahatani tanaman padi lokal ini, biasanya ada jeda antara waktu selesai tanam dan petani menunggu waktu panen padi, sehingga curahan tenaga kerja pada masa itu hanya sedikit, tidak terlalu banyak aktivitas. Hal ini dilihat sebagai peluang bagi mitra untuk mencoba berbagai ide kegiatan usaha. Tim pengabdian melihat salah satu usaha yang dapat dilakukan dengan modal yang tidak terlalu besar dan cara yang dianggap sederhana agar masyarakat dalam hal ini mitra kelompok ibu-ibu di Desa Simpang Nungki dapat melaksanakannya adalah dengan kegiatan pembuatan keripik bayam memanfaatkan hasil produksi dari Desa Simpang Nungki sendiri. Sejalan dengan hal tersebut bahwa, beberapa hasil sayuran yang didapat dari lahan kemudian diolah menjadi produk makanan ringan seperti stik bayam, keripik bayam, keripik bawang, dan lainnya (Nurhidayah et al., 2021). Menurut Syarif (2018), pengolahan hasil sayuran dapat meningkatkan nilai tambah bagi ibu-ibu di Desa Simpang Nungki.

Gambar 1. Bayam dan Keripik Bayam

Usaha pembuatan keripik bayam ini sudah terbukti menguntungkan pada beberapa daerah, seperti hasil penelitian yang dilakukan oleh Lesmana et al (2019), menunjukkan bahwa dari industri rumah tangga keripik bayam dapat menghasilkan keuntungan hingga Rp 11.427.416,67,-/bulan, dari produksi 100 bungkus per hari yang diasumsikan semuanya terjual. Apabila ini dipraktikan pada ibu- ibu Desa Simpang Nungki, dengan asumsi produksinua hanya 25% dari keuntungan tersebut sudah sangat menjanjikan, tentu saja dengan usaha dan kerja keras, serta komitmen dari ibu-ibu Desa Simpang Nungki tersebut pula.

Keripik bayam merupakan salah satu produk cemilan dengan bahan utama bayam yang digoreng menggunakan tepung. Proporsi campuran tepung pada keripik bayam yang disukai adalah perbandingan

© 2024 Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat, Universitas Lambung Mangkurat

tepung tapioka dan mocaf sebanyak 60 : 40 serta penambahan maltodekstrin 0,2 % (Razak dan Apriyanto 2014). Faktor utama yang berpengaruh signifikan terhadap minat beli minat beli keripik bayam adalah mutu, harga dan kemasan (Amizah 2014).

METODE PENELITIAN

Prosedur kerja untuk merealisasikan metode yang ditawarkan dalam kegiatan program kemitraan masyarakat ini adalah sebagai berikut :

a. Prosedur Kerja untuk merealisasikan persoalan aspek sosial budaya
   - Menyampaikan materi kepada mitra tentang informasi-informasi berkaitan dengan teknologi tepat guna yang sedang berkembang untuk tanaman bayam dan produk turunan yang mungkin dihasilkan.
   - Memberikan contoh-contoh produk turunan yang mungkin dihasilkan oleh olahan bahan baku tanaman bayam.
   - Memberikan himbaun kepada mitra untuk tidak menjual bayam dalam bentuk segar akan tetapi menjual dalam bentuk olahan dengan harga yang lebih baik

b. Prosedur Kerja untuk merealisasikan persoalan aspek kesehatan
   Pada aspek ini tim menyampaikan kepada mitra tentang aspek kebersihan dan kualitas aneka olahan bayam (keripik bayam).

c. Prosedur Kerja untuk merealisasikan persoalan aspek mutu layanan
   Melakukan simulasi dan mendemonstrasikan langsung bagaimana membuat olahan tanaman bayam menjadi keripik bayam secara baik dan benar serta pelayanan yang baik.

d. Prosedur Kerja untuk merealisasikan persoalan aspek kehidupan bermasyarakat
   Dengan mengajak mitra dalam hal ini Kelompok Ibu-ibu Desa Simpang Nungki dan masyarakat untuk dapat memasarkan produk aneka olahan bayam menjadi keripik bayam secara offline dan online melalui instagram atau facebook yang dibuat tim Program Kemitraan Masyarakat.

Tahapan pelaksanaan program kegiatan PKM ini, adalah :

1. Melakukan riset pasar terhadap harga jual aneka olahan bayam.
2. Membuat rancangan desain produksi
3. Pelatihan pembuatan olahan tanaman bayam - yaitu keripik bayam.
4. Pelatihan manajemen pemasaran dengan membuat instagram atau facebook dan media pemasaran online lainnya
5. Evaluasi Program
6. Pendampingan mitra

© 2024 Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat, Universitas Lambung Mangkurat

7. Pembuatan laporan serta menyusun rencana ke depan

Partisipasi Mitra Dalam Pelaksanaan Program

Mitra dalam hal ini Kelompok Ibu-ibu di Desa Simpang Nungki berperan sebagai objek kegiatan program yang akan melakukan perbaikan perilaku yang selama ini telah mereka lakukan yaitu akan membuat olahan bayam menjadi keripik bayam. Mitra Kelompok Ibu-ibu di Desa Simpang Nungki dipilih karena mempunyai akses kepada masyarakat petani sebagai penyedia bahan baku dalam hal ini bayam, sehingga mitra memiliki peran penting dalam program ini yaitu perubahan perilaku mitra lebih baik sebagai indikator keberhasilan Program Kemitraan Masyarakat ini.

Evaluasi pelaksanaan program dan keberlanjutan program setelah selesai kegiatan PKM dilaksanakan

Evaluasi dilakukan diperoleh melalui kuesioner yang wajib diisi oleh mitra, kuisioner diisi sebelum dan setelah program dilaksanakan. Dimana bertujuan untuk mengetahui sampai sejauh mana keberhasilan program dicapai. Selain pengisian kuisioner, juga dilakukan pencatatan dan mengevaluasi kendala-kendala yang dihadapi oleh mitra selama kegiatan pelaksanaan program berlangsung, untuk mengindentifikasi dan mengetahui kendala dan solusi yang dilakukan untuk menyelesaikannya.

Keberlanjutan program kegiatan ini dengan melakukan pendampingan pada mitra untuk melihat keberlanjutan produksi dan membantu memberikan solusi apabila ada kendala pada mitra, baik proses produksi maupun dalam merintis jaringan pemasaran.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan Transfer Teknologi

Bentuk kegiatan ini adalah pengabdian kepada masyarakat yang menerapkan metode pengolahan keripik bayam yang merupakan teknologi yang bermanfaat untuk meningkatkan nilai tambah terhadap bayam segar yang sering memiliki fluktuasi harga. Transfer teknologi pengolahan keripik bayam yang berbahan baku bayam ini dilakukan pada kelompok mitra yakni Kelompok Ibu- ibu Desa Simpang Nungki Kecamatan Cerbon Kabupaten Barito Kuala. Transfer teknologi ini dimulai dengan penyampaian teori, dengan menekankan pada proses pengolahan keripik bayam. Selain menyampaikan teknologi pengolahan keripik bayam, juga dilakukan diskusi tentang prospek pemasaran keripik bayam yang masih terbuka karena potensi yang ada.

© 2024 Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat, Universitas Lambung Mangkurat

Gambar 1. Dokumentasi Persiapan Sebelum Kegiatan Demonstrasi

Pelaksanaan penyuluhan dan pelatihan yang dilakukan pada Kelompok Ibu-ibu Desa Simpang Nungki adalah :

1. Cara pembuatan keripik bayam dari bahan baku bayam segar.
2. Pelatihan manajemen pemasaran seperti teknik pengemasan dan pelabelan, teknik pemasaran (offline dan online), pengenalan media online untuk pemasaran dan pelatihan manajemen produksi/usaha.

Bayam segar yang akan diolah menjadi keripik bayam tersedia dihasilkan oleh petani-petani yang ada disekitar Desa Simpang Nungki dan desa-desa lainnya di Kecamatan Cerbon, sehingga sangat mudah didapat untuk dijadikan bahan baku keripik bayam. Hal ini tentunya akan mengurangi biaya distribusi bahan baku, sehingga biayanya lebih kecil dibandingkan jika jauh dari penghasil bayam. Dengan adanya kegiatan program dosen wajib mengabdi ini diharapkan nantinya masyarakat di wilayah ini tertarik untuk mengembangkannya sebagai alternatif pendapatan tambahan untuk meningkatkan pendapatan keluarga, selain juga bisa kegiatan ibu-ibu diwaktu santai.

Transfer teknologi yang dilakukan Tim Pengabdi adalah dengan tahapan-tahapan sebagai berikut : (1) Penyampaian teori dan diskusi; (2) Mendemonstrasikan teknologi yang disampaikan; (3) Ibu-ibu Kelompok Mitra mempraktikkan, dibawah bimbingan oleh Tim Pengabdi; (4) Ibu-ibu Kelompok Mitra mempraktikannya sendiri; dan (5) Tim Pengabdi terus mendampingi dari pengolahan produkm sampai pengemasan, pelabelan dan pemasaran / manajemen pemasaran serta manajemen produksi/usaha.

Hasil Pengolahan Keripik Bayam

Dampak kegiatan dalam penerapan Ipteks PKM berpengaruh pada pengetahuan dan keterampilan kelompok mitra dalam mengolah jahe segar menjadi olahan serbuk jahe instan. Kelompok mitra yakni Kelompok Ibu-ibu Desa Simpang Nungki belum memiliki pengetahuan tentang pengolahan keripik bayam berbahan baku bayam. Pemantauan dan evaluasi dilakukan satu dan dua minggu setelah

© 2024 Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat, Universitas Lambung Mangkurat

dilakukan penyuluhan dan praktik pengolahan keripik bayam, yakni dilakukan pada awal pertengahan dan akhir kegiatan PDWA ini.

Gambar 2. Proses Pembuatan Keripik Bayam

Berdasarkan hasil pemantauan, pendampingan dan evaluasi bahwa ibu-ibu Desa Simpang Nungki cukup cepat dalam menyerap teknologi sederhana pengolahan keripik bayam instan berbahan baku bayam segar. Hal ini terlihat dari keinginan mereka untuk membuat sendiri dan juga keinginan untuk menjual produk keripik bayamk tersebut dengan menitipkan diwarung / toko di wilayah kecamatan Cerbon, Marbahan dan sekitarnya. Serta ada minat ibu-ibu yang masih terbilang muda dan memahami penggunaan media sosial untuk bisa nantinya memasarkan produk keripik bayam melalui media-media sosial tersebut.

Gambar 3. Foto Bersama Setelah Kegiatan Demonstrasi Pembuatan Keripik Bayam

KESIMPULAN

Transfer teknologi ini dimulai dengan penyampaian teori, dengan menekankan pada proses pengolahan keripik bayam melalui praktik langsung/demonstrasi pengolahan keripik bayam. Selain menyampaikan teknologi pengolahan keripik bayam, juga dilakukan diskusi tentang prospek pemasaran keripik bayam yang masih terbuka karena potensi yang ada. Berdasarkan hasil pemantauan,

© 2024 Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat, Universitas Lambung Mangkurat

pendampingan dan evaluasi bahwa ibu-ibu Desa Simpang Nungki cukup cepat dalam menyerap teknologi sederhana pengolahan keripik bayam berbahan baku bayam segar.

UCAPAN TERIMA KASIH

Peneliti mengucapkan terima kasih kepada Lembaga Peneliti dan Pengabdian Masyarakat (LPPM) Universitas Lambung Mangkurat yang telah memberikan dana penelitian melalui Hibah Penelitian Dosen Wajib Mengabdi (PDWA) Tahun 2023 dengan Pembiayaan PNBP Universitas di Lingkungan Universitas Lambung Mangkurat Tahun Anggaran 2023 berdasarkan surat keputusan rektor Nomor : 619/UN8/AM/2023.

DAFTAR PUSTAKA

Amizah S. 2014. Pengaruh mutu, harga dan kemasan terhadap minat beli kripik bayam Elma Di Kecamatan IV Jurai Kabupaten Pesisir Selatan (Skripsi). STKIP PGRI Sumatera Barat.

BPS Barito Kuala. 2023. Kecamatan Cerbon Dalam Angka Tahun 2023. Marabahan : BPS Barito Kuala

Gunawan, T. 2017. Khasiat dan Manfaat Bayam. www.aura-ilmu.com. Diakses pada 24 Maret 2023.

Nuhidayah, S., Isnaeni, S., & Yustiana, Y. (2021). Analisis usaha keripik sayuran dengan teknik packaging di KWT Mawar Bodas Kacamatan Tawang Tasikmalaya. IKRAITH-ABDIMAS, 4(2), 88-95.

Razak A., Apriyanto M. 2014. Formulasi tepung campuran siap pakai berbahan dasar tapioka-mocaf dengan penambahan maltodektrin sebagai tepung pelapis keripik bayam. Jurnal Teknologi Pertanian. 3 (1) : 15-27

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

Syarif, A. (2018). Pemberdayaan perempuan menghadapi modernisasi pertanian melalui kelompok wanita tani (KWT) pada usahatani sayuran di Kecamatan Bissapu Kabupaten Bantaeng. ZIRAA'AH, 43 (1), 77-84.