



**PEMBERDAYAAN EKONOMI KERAKYATAN DALAM
PEMANFAATAN TANAMAN BAYAM YANG KAYA VITAMIN
DAN GIZI PADA MASYARAKAT KAMPUNG DEMINI DISTRIK
MOMIWAREN**

**Wiska Baharuddin¹, Revisika², Enik Maturahmah³, Nurul Abidin⁴
Sigit Prafiadi⁵**

¹²³⁴⁵STKIP Muhammadiyah Manokwari, Indonesia

Email: wiskab7@gmail.com

ABSTRAK

Program ini merupakan kegiatan pemberdayaan masyarakat yang memiliki tujuan untuk mensejahterakan masyarakat dengan memanfaatkan sumber daya alam yang ada, bayam (*Amaranthus sp*) merupakan salah satu tanaman yang sudah banyak dipromosikan sebagai sayuran yang banyak memiliki kandungan gizi yang tinggi, olahan keripik bayam merupakan salah satu inovasi yang dapat dilakukan oleh masyarakat dalam memanfaatkan bayam yang ada dilingkungan sekitar. Metode yang digunakan dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini terdiri dari tiga tahap yaitu persiapan, pelaksanaan dan evaluasi. Hasil yang telah diperoleh dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah masyarakat telah dapat menguasai ketrampilan untuk mengolah bayam menjadi keripik dan dikemas secara menarik sehingga bisa dilakukan sebagai usaha untuk membantu perekonomian keluarga. Dengan mengikuti kegiatan ini diharapkan masyarakat distrik momiwaren dapat memanfaatkan bahan-bahan yang mudah diperoleh untuk dibuat kripik sebagai camilan.

ABSTRACT

This program is a community empowerment activity that has the aim of prospering the community by utilizing existing natural resources, spinach (*Amaranthus sp*) is one of the plants that has been widely promoted as a vegetable that has a lot of high nutritional content, processed spinach chips is one of the innovations. that can be done by the community in utilizing spinach in the surrounding environment. The method used in this community service activity consists of three stages, namely preparation, implementation and evaluation. The results that have been obtained from this community service activity are that the community has been able to master the skills to process spinach into chips and packaged in an attractive way so that it can be done as an effort to help the family economy. By participating in this activity, it is hoped that the momiwaren district community can take advantage of easily obtained ingredients to make chips as a snack.

KEYWORDS

Tanaman Bayam, Ekonomi Keyakyatan, Distrik Momiwaren

Spinach Corp, Comunity Economy, Distrik Momiwaren

ARTICLE HISTORY

Received 22 September 2022

Revised 14 Oktober2022

Accepted 15 November 2022

CORRESPONDENCE : Wiska Baharuddin @wiskab7@gmail.com



PENDAHULUAN

Bayam merupakan salah satu tanaman yang mudah ditemukan di Indonesia. Bayam termasuk kedalam family *Amaranthaceae* yang memiliki berbagai macam spesies dan tumbuhan di seluruh dunia. Tanaman bayam dapat tumbuh di dataran tinggi maupun rendah, tanaman bayam terdiri dari beberapa jenis dan varietas, baik yang telah dibudidayakan maupun masih merupakan tanaman liar, yang masing-masing mempunyai perbedaan satu sama lain, di Indonesia hanya dikenal dua jenis bayam budidaya yaitu *Amaranthus hybridus* dan *Amaranthus Tricolor*. *Amaranthus Hybridus* sering juga disebut sebagai bayam kakap, bayam tahun, bayam tutus dan bayam batok dan ditanam sebagai bayam petik (Widjayanti et al, 2021). *Amaranthus Tricolor* sering juga disebut bayam cabut, yang terdiri dari dua varietas yaitu bayam hijau dan bayam merah. Kandungan gizi dalam bayam sangat lengkap, mulai dari karbohidrat, protein, vitamin dan mineral. Kandungan mineral dari bayam cukup tinggi terutama zat besi/Fe yang dapat digunakan mencegah kelelahan akibat anemia (Ambarwati & Nugroho, 2019).

Masyarakat Indonesia tentunya memiliki beraneka ragam makanan khas. Kebanyakan makanan yang beraneka ragam tersebut menggunakan sayuran sebagai pendamping makanan pokok untuk memenuhi kebutuhan makanan 4 sehat 5 sempurna. Salah satu jenis tanaman hortikultura yang sangat digemari oleh semua lapisan masyarakat adalah bayam. Bayam (*amaranthus spp.*) merupakan salah satu jenis sayuran yang memiliki kandungan gizi tinggi. Syafitri et al (2019) mengemukakan bahwa dalam 100 gram bayam terkandung 2,3 gram protein; 3,2 gram karbohidrat; 3 gram zat besi dan 81 gram kalsium. Bayam juga kaya akan vitamin A, vitamin C, niacin, thiamin, phosphorus, riboplavin, sodium, kalium dan magnesium.

Daun bayam kaya dengan nutrisi, salah satunya adalah zat besi yang diperlukan tubuh untuk merangsang pembentukan sel-sel darah merah. Menyantap sayur bayam sama artinya dengan melindungi diri dari gejala penyakit kurang darah yang membuat tubuh menjadi lemas/loyo. Daun bayam baik untuk ginjal



dan organ pencernaan, karena kandungan seratnya cukup tinggi sehingga dapat mengatasi sembelit dan melancarkan buang air besar Saputra (2019). Kandungan nutrisi yang ada pada bayam dapat menurunkan kolestrol, gula darah, melancarkan peredaran darah dan menurunkan tekanan darah yang berlebihan. Bagi ibu yang baru melahirkan disarankan makan bayam, bayam dapat menyapu bersih sisa darah kotor (darahnifas) (Widaryani, 2019).

Kampung Demini Distrik Momiwaren sayuran bayam tumbuh subur dan dapat dengan mudah didapatkan, tetapi hanya diolah menjadi berbagai jenis makanan seperti sayur bening, sayur bobor, mie dan salad saja. Oleh karena itu diperlukan suatu cara pengolahan bayam untuk meningkatkan nilai tambahnya. Tim Pengabdian Kepada Masyarakat Dosen STKIP Muhammadiyah Manokwari melakukan inovasi dengan memberikan pelatihan kepada masyarakat kampung Demini Distrik Momiwaren dalam pengolahan bayam menjadi keripik bayam untuk meningkatkan nilai tambah bayam. Keripik bayam merupakan cemilan yang tergolong baru dibandingkan dengan keripik singkong maupun pisang namun pembuatannya lebih mudah dibandingkan keripik singkong dan keripik pisang. Keripik bayam terbuat dari daun bayam yang dicampur dengan adonan tepung yang diberi bumbu rempah-rempah tertentu supaya menghasilkan rasa gurih dan renyah Rukka et al (2018). Jenis bayam yang digunakan untuk membuat keripik bukanlah bayam yang biasa digunakan sebagai sayur, melainkan bayam yang sering disebut masyarakat sebagai bayam kakap.

Pengolahan bayam menjadi keripik sangat penting karena dapat meningkatkan nilai tambah produk, meningkatkan pendapatan keluarga. Nilai tambah merupakan pertambahan nilai suatu produk karena mengalami proses pengolahan, penyimpanan dan pengangkutan dalam suatu proses produksi (Arifin & Amelia. 2021). Menurut Apriyanto (2022), nilai tambah adalah pertambahan nilai suatu komoditas karena adanya input fungsional yang diberlakukan pada komoditas yang bersangkutan. Input fungsional tersebut berupa perubahan bentuk, pemindahan tempat dan proses penyimpanan.



METODE

Dalam melaksanakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Kampung Demini Distrik Momiwaren, tim pelaksana membagi kegiatan dalam beberapa tahapan Adapun urutan tahapan yang dilaksanakan yaitu sebagai berikut:

1. Tahap Persiapan

Dimulai dengan tahap perencanaan, pencarian tanaman bayam yang tumbuh disekitar perkarangan, membeli alat dan bahan yang diperlukan, serta berdiskusi dengan warga untuk menentukan waktu yang tepat untuk pelaksanaan kegiatan.

2. Pelaksanaan kegiatan

Dimulai dari pemilihan tanaman bayam yang tumbuh subur dan berbentuk daun sempurna, lalu membuat adonan tepung untuk melumuri daun bayam yang akan di goreng, setelah minyak panas maka daun-daun bayam yang sudah dilumuri tepung langsung di goreng hingga krispi setelah itu dirisakan dan didiamkan beberapa saat agar minyak bekas penggorengan tidak melekat pada produk yang diolah tersebut. Pengeringan minyak pada daun bayam bertujuan agar produk kripik bayam tersebut tidak mudah berbau dan juga tetap terjaga tekstur krispinya. Setelah kripik bayam tersebut sudah dingin maka dilakukan pengemasan dengan menggunakan plastik zipper lock.

3. Evaluasi kegiatan

Evaluasi kegiatan dilakukan dengan tujuan untuk menilai tingkat keberhasilan kegiatan ini dimulai dari ketertarikan masyarakat untuk terlibat dalam kegiatan lalu menerapkannya sebagai usaha sampingan guna menambah penghasilan, serta daya minat masyarakat untuk mengkonsumsi kripik bayam karena mengetahui khasiatnya atau hanya sekedar dijadikan cemilan sehat yang menyenangkan.

HASIL dan PEMBAHASAN

Program kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk memberdayakan masyarakat Kampung Demini Distrik Momiwaren mengenai

pengolahan bayam menjadi keripik sehingga menjadi produk ekonomi kerakyatan, dengan kegiatan tersebut diharapkan dapat menjadikan sebuah ide untuk membuka peluang usaha dan dapat digunakan sebagai pendapatan untuk keluarga. Kegiatan pelatihan pemanfaatan bayam yang diolah sebagai keripik bayam dengan aneka rasa yang dilakukan berdasarkan adanya potensi lokal yang sangat melimpah mengenai jenis sayuran bayam. Namun permasalahan yang dihadapi adanya kurangnya ide untuk berkreasi mengolah jenis makanan dari jenis sayuran bayam. Maka dari itu dikembangkan menjadi olahan keripik bayam. Berikut adalah foto dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan oleh dosen STKIP Muhammadiyah Manokwari.



Gambar 1. Proses sosialisasi pembuatan keripik bayam

Setelah mengikuti pelatihan membuat keripik bayam beberapa ibu-ibu sudah dapat memahami proses pembuatannya. Tidak sedikit ibu-ibu Kampung Demini Distrik Momiwaren antusias dalam mengikuti kegiatan ini, para narasumber juga menjelaskan bagaimana pemanfaatan bayam yang diolah menjadi keripik dan mempunyai nilai jual yang tinggi, semoga kedepannya ibu-ibu dapat lebih rajin dalam memasak makanan ringan dari tanaman yang tumbuh disekitar mereka.

Tidak hanya proses pengolahan saja tetapi tim pengabdian kepada masyarakat juga menjelaskan bagaimana proses pengemasan yang baik. Perlu diperhatikan dalam proses pengemasan kita harus mengetahui kemasan yang sebaiknya digunakan untuk mengemas agar terlihat menarik dan mampu menjaga

kualitas produk. Kemasan yang digunakan dalam pelatihan ini menggunakan plastik zipper lock. Setelah pengemasan selesai lalu diberi label. Label yang baik adalah label yang memuat informasi produk seperti nama produk, komposisi produk, asal produksi, dan gambar yang menarik.



Gambar 2. Hasil Pengemasan Keripik Bayam

Pelatihan ini mendapat respon yang baik dari masyarakat sekitar. Berdasarkan respon dari masyarakat terhadap pelaksanaan kegiatan ini mengenai pembuatan keripik dari bayam, terdapat antusiasme yang sangat tinggi bagi masyarakat yang mengikuti kegiatan tersebut, sehingga kegiatan ini perlu dilakukan secara berkelanjutan untuk membantu meningkatkan pendapatan keluarga serta membuka nya peluang usaha.

SIMPULAN

Berdasarkan pelaksanaan kegiatan pengabdian pada masyarakat dapat disimpulkan bahwa pengolahan bayam yang tumbuh disekitar perkarangan warga diolah menjadi keripik merupakan inovasi dari pengolahan bayam sehingga bisa digunakan dalam meningkatkan perekonomian masyarakat. Pada umumnya permasalahan yang sering terjadi adalah kurangnya pengetahuan masyarakat dan keterampilan untuk dapat memanfaatkan sumber daya alam yang dimiliki. Dengan adanya kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini menjadi proses peralihan pengetahuan dan pengenalan tentang manfaat serta khasiat dari tanaman bayam



disekitar kita agar bisa di olah menjadi keripik bayam sebagai cemilan dan juga dapat dipasarkan guna membantu perekonomian masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Ambarwati, R., & Nugroho, M. T. (2019). *Analisis Nilai Tambah dan Risiko Rantai Pasok Keripik Bayam (Studi Kasus: UKM Khasanah)*, Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Aprianto, A. (2022). Peningkatan Kewirausahaan Keripik Bayam Menggunakan Media Sosial Untuk Meningkatkan Ekonomi Desa Kota Agung. *Marlborough: Journal of Community Service*, 1(1), 19-24.
- Arifin, N., & Amelia, A. R. (2021). Edukasi Membudayakan Masyarakat Mengonsumsi Sayur Bayam Melalui Pengolahan Kripik Di Kampung Parang Kelurahan Tamaanrea Jaya Makassar. *Window of Community Dedication Journal*, 35-41.
- Rukka, R. M., Busthanul, N., & Fatonny, N. (2018). Strategi Pengembangan Bisnis Keripik Bayam. *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian*, 14(1), 41-54.
- Saputra, G. D. (2019). Konsep Cara Produksi Pangan yang Baik (Cpb) pada Pembuatan Keripik Bayam di UKM “MA’ZOOM” Sidoharjo, Sragen.
- Syafitri, S., Priawantiputri, W., Dewi, M., & Aisyah, W. N. (2019). Produk Biskuit Berbasis Bayam dan Tepung Sorgum Sebagai Makanan Tambahan Ibu Hamil. *Jurnal Riset Kesehatan Poltekkes Depkes Bandung*, 11(2), 13-21.
- Widaryani, W. (2019). Pemberdayaan ekonomi kelompok wanita tani (kwt) berbasis sumber daya alam di Dusun Ngaseman Kecamatan Kokap Kabupaten Kulonprogo. *Jurnal Elektronik Mahasiswa Pend. Luar Sekolah-SI*, 8(3), 311-317.
- Widjayanti, W., Arahmah, S. A., Darajat, A., Apriansyah, A. H., & Aminullah, A. (2021). Pemberdayaan Kelompok Wanita Tani Mawar Merah Untuk Mengolah Keripik Bayam Dengan Baik Di Desa Cijurey Kabupaten Sukabumi. *Qardhul Hasan: Media Pengabdian kepada Masyarakat*, 7(2), 80-88.