

**PENGOLAHAN KRIPIK SAYUR BAYAM UNTUK MENAMBAH PENDAPATAN
PETANI DI KECAMATAN TINGGIMONCONG KABUPATEN GOWA**

Serlin Serang ¹, Dahliah Dahliah ²

Abstrak : Kegiatan yang dilakukan dalam pengabdian ini adalah Pengolahan Kripik Bayam bagi para petani sayur untuk menambah pendapatan petani di Kelurahan Bulutana Kecamatan Tinggimoncong Kabupaten Gowa. Kegiatan ini mendapat dukungan dari Bapak Lurah sehingga para petani sayur diharap aktif dalam kegiatan ini. Dengan mengikuti kegiatan ini diharapkan para petani dapat memanfaatkan sayuran terutama bayam yang tidak laku terjual untuk dibuat kripik bayam sebagai lauk atau camilan. Kripik bayam atau camilan ini dapat dijual sebagai oleh-oleh dari Kecamatan Tinggimoncong.

Keywords : Kripik sayur bayam dan Pendapatan petani

1. Pendahuluan

Kabupaten Gowa merupakan salah satu dari 24 kabupaten/kota dalam wilayah Provinsi Sulawesi Selatan yang terletak di 119.3773° Bujur Barat dan 120.0317° Bujur Timur, 5.0829342862° Lintang Utara dan 5.577305437° Lintang Selatan. Wilayah administrasi Kabupaten Gowa terdiri dari 18 kecamatan dan 167 desa/kelurahan dengan luas sekitar 1.883,33 kilometer persegi atau sama dengan 3,01 % dari luas wilayah Propinsi Sulawesi Selatan.

Kabupaten Gowa memiliki 18 kecamatan, yang menjadi salah satu daerah penghasil sayur terbesar adalah Kecamatan Tinggimoncong. Kecamatan Tinggimoncong merupakan daerah pegunungan di Kabupaten Gowa dengan jumlah desa/kelurahan sebanyak 7 (tujuh) dan dibentuk berdasarkan Perda No. 7 Tahun 2005. Ibukota Kecamatan Tinggimoncong adalah Malino dengan jarak sekitar 63 km dari Sungguminasa dan merupakan salah satu daerah tujuan wisata di Sulawesi Selatan.

luas Kecamatan Tinggimoncong adalah 142,57 Km². Desa Parigi merupakan daerah terluas dengan luas 48,94 Km² sedangkan Kelurahan Garassi merupakan daerah yang memiliki jarak yang paling jauh.

Lapangan pekerjaan utama Penduduk kecamatan Tinggimoncong Kabupaten Gowa adalah sebagian besar bermata pencaharian sebagai petani. Petani-petani tersebut membudi dayakan tanaman pangan dan hortikultura selain perkebunan. Keanekaragaman jenis tanaman hortikultura

yang ada di Kabupaten Gowa khususnya di Kecamatan Tinggimoncong mempunyai makna ganda bagi upaya-upaya pengembangannya. Areal penanaman tanaman hortikultura seperti sayuran dan sebagainya di Kecamatan Tinggimoncong tersebar di berbagai desa/kelurahan. Permintaan pasokan sayur terus meningkat, sehingga petani telah mulai membudidayakan dalam skala besar secara intensif. Karena sayur ini membutuhkan pemeliharaan intensif guna mendapatkan produksi yang tinggi dan kualitas yang baik.

Jenis sayur yang ditanam petani mempunyai produktivitas dan kualitas yang cukup baik. Namun, dalam pemasaran hasil produksi pertanian sebagian besar masih dilakukan dengan cara distribusi langsung tanpa pengolahan menuju daerah perkotaan yang memiliki jarak yang cukup jauh. Hal ini kurang maksimal dalam pemanfaatan ekonomi karena harga jual sedikit lebih rendah dan tingkat kerusakan relatif cukup besar hingga sampai ke penjual eceran.

Bila melihat latar belakang sosialnya Kecamatan Tinggimoncong ini memang belum terdorong secara maksimal untuk berpartisipasi dalam memanfaatkan dan mengembangkan teknologi (ipteks), Akibatnya kondisi sosial ekonomi masyarakat di kecamatan ini masih banyak yang tidak memiliki kegiatan dan pekerjaan.

Hal ini dapat diatasi dengan upaya dalam pengolahan bahan pertanian sehingga dapat memberikan nilai jual yang lebih ekonomis mengingat di Kecamatan ini potensi produksi sayur terbanyak yang ada di Kabupaten Gowa dan sangat berpotensi untuk dijadikan olahan seperti Keripik Sayur yang merupakan salah satu sumber bahan makanan dan sumber pendapatan yang bernilai tinggi. Hal ini di dukung dengan status Kecamatan Tinggimoncong atau lebih dikenal dengan Kota Malino merupakan daerah obyek dan daya tarik wisata yang banyak dikunjungi wisatawan sehingga pangsa pasar dapat menjadi lebih besar dengan konsep buah tangan atau oleh-oleh khas Kota Malino tersebut.

Jenis sayur yang banyak ditanam di Kecamatan Tinggimoncong di antaranya wortel, kentang, seledri, sawi, kol, Brokoli, Cabai, Tomat, bayam dan jenis sayur lainnya. Jika sayur ini diolah akan meningkatkan pendapatan istri petani yang bernilai tinggi yang dapat membantu para suami dalam mendatangkan hasil dalam pemenuhan kebutuhan hidupnya. Usaha ini dapat berupa tindakan dan memperoleh dan memanfaatkan sumber daya yang memiliki nilai ekonomis agar dapat bertahan hidup.

Kurangnya perhatian masyarakat terhadap potensi ekonomi sayuran yang dimiliki, namun berbagai penerapan teknologi tepat guna (ipteks) pengolahan sayuran yang merupakan sumber

pendapatan dapat dilakukan sebagai penganan yang sehat dari sayur yang dapat dijadikan oleh-oleh khas Kota Malino dan dijual di toko-toko atau supermarket dan bisa diekspor ke Negara tetangga.

Permasalahan yang dihadapi oleh kelompok tani adalah 1) Rendahnya tingkat pengetahuan masyarakat tentang jenis-jenis sayuran yang dapat diolah menjadi produk baru pada skala rumah tangga. 2) Kurangnya tingkat pengetahuan petani dalam mengolah sayur bayam yang tidak laku agar tidak terbuang. 3) Pengolahan sayur yang diolah melalui proses seperti: Keripik Sayur belum pernah dilakukan oleh petani di Kecamatan Tinggimoncong

Sayur merupakan salah satu sumber makanan yang mempunyai kadar berbagai macam vitamin dan gizi yang tinggi. Salah satu Jenis sayur yang bisa dibuat kripik adalah bayam. Sayur bayam digunakan sebagai keripik sayur yang kemudian dikemas dalam plastik lalu dipasarkan pada pasar - pasar baik pasar tradisional maupun pasar modern seperti supermarket yang bisa bertahan lama sebagai bahan makanan. Sumber bahan makanan olahan sayur ini dapat dikonsumsi dan dimanfaatkan sebagai salah satu sumber makanan yang mempunyai nilai vitamin dan gizi yang tinggi dan tahan lama.

Manfaat sayur sayuran secara garis besar adalah sumber serat, vitamin, dan mineral yang cukup baik bagi tubuh dan kesehatan manusia. Ada banyak jenis sayuran yang ada di Indonesia yang berkhasiat untuk meningkatkan kesehatan dan metabolisme tubuh.

Dengan demikian solusi dari penerapan teknologi yang ditawarkan adalah Jika pengolahan sayur ini dapat dilakukan melalui penerapan teknologi (IPTEKS) oleh masyarakat sasaran (Mitra) maka akan mempertinggi nilai ekonomi baik sebagai bahan makanan maupun peningkatan pendapatan. Jika permintaan terhadap pengolahan sayur sebagai bahan makanan yang dapat mengobati penyakit maka pemasaran pengolahan sayur dapat lebih prospektif.

Lingkup penerapan teknologi (IPTEKS) dapat dilakukan dengan cara proses pembuatan Keripik Sayur yang masih kurang dilakukan di Kecamatan Tinggimoncong.

2. Metode Pelaksanaan Kegiatan

Metode yang digunakan dalam pelaksanaan program kegiatan IbM ini adalah pemberian pelatihan Ipteks kepada kelompok tani adalah metode pelatihan partisipatif, yaitu melibatkan sebanyak mungkin peran serta mitra dalam kegiatan ceramah, diskusi, dan praktek yang menghasilkan produk. Adapun kegiatan yang akan dilakukan pada program kegiatan IbM ini

adalah 1) Sosialisasi ke mitra dan pemerintah setempat tentang adanya program kegiatan IBM yang akan dilakukan di Kecamatan Tinggi Moncong. 2) Pertemuan dengan ketua dan beberapa anggota kelompok mitra untuk membahas jadwal program kegiatan IBM dan disetujui bersama dengan tim pelaksanaan kegiatan; 3) Pemberian pelatihan atau penyuluhan berupa teori tentang Nilai Gizi dan Manfaat tentang sayur bayam bagi kesehatan. Partisipasi kelompok mitra berupa peran aktif dalam mengikuti kegiatan pelatihan; 4) Pelatihan dan pendampingan mengenai kiat memanfaatkan waktu luang yang dimiliki oleh petani dan anggota keluarga lainnya untuk melakukan kegiatan produktif dalam rumah tangga. Partisipasi kelompok mitra berupa peran aktif dalam mengikuti kegiatan pelatihan; 5) Persiapan bahan dan peralatan yang akan digunakan untuk membuat produk kripik sayur bayam. 6) Pelatihan dan pendampingan tentang metode pembuatan produk kripik sayur bayam juga layak untuk dipasarkan. Partisipasi kelompok mitra berupa peran aktif dalam mengikuti kegiatan pelatihan dan mempraktekan sendiri dalam keluarga; 7) Pelatihan dan pendampingan tentang cara pengemasan produk kripik sayur bayam yang layak untuk dipasarkan. Partisipasi kelompok mitra berupa peran aktif dalam mengikuti kegiatan pelatihan dan mempraktekan sendiri dalam keluarga; 8) Monitoring kegiatan produksi kripik sayur bayam yang dilakukan oleh Mitra. 9) Monitoring keberlanjutan kegiatan proses produksi produk kripik sayur bayam yang dilakukan oleh Mitra.

3. Hasil Dan Pembahasan

Bayam merupakan tanaman sayuran yang dikenal dengan nama ilmiah *Amaranthus spp.* Kata "amaranth" dalam bahasa Yunani berarti "everlasting" (abadi). Tanaman bayam berasal dari daerah Amerika tropik. Tanaman bayam semula dikenal sebagai tumbuhan hias. Dalam perkembangan selanjutnya. Tanaman bayam dipromosikan sebagai bahan pangan sumber protein, terutama untuk negara-negara berkembang. Di duga tanaman bayam masuk ke Indonesia pada abad XIX ketika lalu lintas perdagangan orang luar negeri masuk kewilayah Indonesia.

Bayam " *Amaranthus sp.* " adalah salah satu tanaman sayuran yang dapat di budidayakan di dataran rendah dan dataran tinggi. Bayam ini memiliki dua jenis yang dapat di budidayakan yaitu bayam putih (*Amaranthus tricolor*) dan bayam cabut (*Amaranthushibrydus L*). Program IBM dengan tujuan untuk membantu mengatasi permasalahan yang dihadapi kelompok mitra (kelompok tani). Pelaksanaan program IBM pada kelompok mitra pembuatan kripik sayur

bayam dengan pendekatan penyuluhan dan pelatihan

Sosialisasi Kegiatan

Sebelum dilakukan pelatihan terlebih dahulu dilakukan kegiatan penyuluhan. Dalam kegiatan ini dilakukan dengan penyuluhan yaitu bagaimana mentransfer inovasi pada anggota kelompok mitra (kelompok tani) untuk menambah pengetahuan sehingga terjadi perubahan kognitif. Artinya pola pikir yang dirubah terlebih dahulu untuk memudahkan pelaksanaan program IbM yang dapat dilihat pada gambar 1 berikut:



Gambar 1. Kegiatan sosialisasi PKM di Kab. Bantaeng

Pada Gambar 1, adalah tahap dilakukannya sosialisasi kegiatan dengan memberikan penyuluhan atau penjelasan kepada mitra tentang produk yang akan dibuat dari jenis sayuran yang dapat diolah menjadi kripik adalah sayur bayam. Pembuatan kripik sayur bayam ini dilakukan untuk memanfaatkan sayur bayam yang tidak laku terjual atau kelebihan hasil panen bayam. Diharapkan dari hasil pembuatan kripik sayur bayam ini dapat dijual sebagai oleh-oleh sehingga dapat menambah pendapatan petani.

Manfaat dan khasiat Kripik Bayam untuk Kesehatan 1) Membantu mengatasi tekanan darah tinggi. Hipertensi atau tekanan darah tinggi dapat diturunkan dengan mengkonsumsi kripik 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) Menjaga kesehatan jantung, kripik bayam memiliki segudang senyawa yang bermanfaat bagi kesehatan tubuh salah satunya kandungan magnesium, vitamin A, K serta kandungan serat. Kandungan tiga senyawa ini sangat membantu untuk mencegah terjadinya gangguan pada jantung seperti sumbatan pada pembuluh darah jantung atau aterosclerosis. 6) Bermanfaat untuk janin, Senyawa asam folat yang ada dalam kripik bayam bisa membantu untuk pertumbuhan dan perkembangan otak janin. 7) Menjaga kesehatan sistem pencernaan, kripik bayam memiliki serat yang bisa membantu untuk memperlancar sistem pencernaan dan bermanfaat sistem organ pencernaan itu sendiri. 8) Mencegah sembelit, Kandungan serat yang ada pada kripik bayam dapat membantu untuk melancarkan proses pencernaan sehingga mempunyai kemampuan untuk mencegah sembelit. 9) Menjaga daya ingat dan kesehatan otak, Dengan mengkonsumsi kripik bayam secara teratur dapat membantu meningkatkan regenerasi sel-sel otak. Hal tersebut sangat bermanfaat untuk menjaga kesehatan otak dan daya ingat tidak akan terganggu. 10) 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)

Tahap Pelatihan

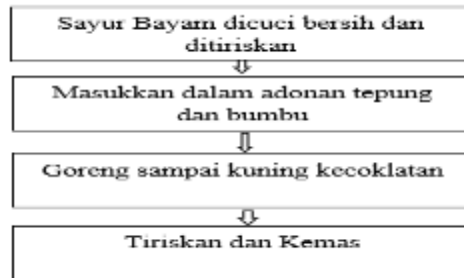
Pada tahap ini, kelompok mitra (kelompok tani) diberikan pelatihan pembuatan kripik sayur bayam dengan langkah-langkah sebagai berikut: 1) Memilih sayur bayam yang nemilik daun yang agak lebar, kemudian dicuci sampai bersih lalu tiriskan sampai daun kering dari air, (2) Campur tepung dan bumbu yang terdiri dari tepung beras, tepung kanji, bawang putih, bawang merah, ketumbar dan garam. 3) Siapkan wajan dan minyak goreng untuk proses penggorengan, (4) Celup bayam dalam adonan tepung dan bumbu yang telah diencerkan lalu digoreng sampai kuning kecoklatan. Angkat lalu tiriskan. 5) Siap disajikan atau dikemas.

Untuk hasil yang lebih baik, maka sebaiknya daun bayam diangin-anginkan supaya agak kering sehingga kadar air di daunnya agak berkurang. Daun bayam yang kadar airnya kurang maka hasil gorengannya juga akan lebih renyah. Kripik sayur bayam selain dibuat dalam rasa original (dengan bumbu yang disebutkan sebelumnya), bisa juga dibuat dengan rasa yang lain, misalnya dengan rasa pedas (sudah dicontohkan kepada kelompok mitra).



Gambar 2. Pelatihan pembuatan keripik sayur bayam

Kegiatan Pelatihan



Bagan 1. Proses pembuatan Kripik Sayur Bayam

Setelah proses pembuatan kripik sayur bayam selesai selanjut diberikan pelatihan pengemasan dan pemberian label. Proses pengemasan ini perlu agar mitra dapat mengetahui wadah yang bagaimana sebaiknya yang digunakan untuk mengemas agar terlihat menarik. Kemasan yang digunakan bisa dari plastik gula yang bening (transparan) atau wadah yang lain (aluminium foil). Setelah pengemasan selesai lalu diberi label. Sebaik lebel didisain dengan tulisan, nama produk dan gambar yang menarik



Bagan 2. Proses pengemasan kripik sayur bayam

Kegiatan ini melibatkan mitra secara langsung dan disaksikan oleh Bapak Lurah mulai dari persiapan, penyediaan sarana tempat pelatihan, sampai terlaksananya kegiatan tersebut. Tanya

jawab, diskusi pada waktu pelatihan dan demonstrasi telah dilakukan dalam rangka peningkatan pemahaman dan keterampilan mitra terhadap keberhasilan usaha pengolahan kripik sayur bayam yang siap dipasarkan. Mitra sangat merespon pelatihan pengolahan kripik sayur bayam ini. Menurut Mitra baru kali ini ada pelatihan dan demonstrasi pembuatan kripik sayur bayam dan berjanji akan mempraktekkannya, serta mencoba untuk dipasarkan dilingkungan Kecamatan Tinggi Moncong Kabupaten Gowa sebagai oleh-oleh.



Gambar 3. Pelatihan Kegiatan dengan Mitra PKM

4. Kesimpulan

Setelah program IbM ini dilakukan maka mitra (petani) dapat mengetahui bahwa sayur bayam yang tidak laku terjual atau kelebihan produksi dapat diolah menjadi kripik sayur bayam. Kripik sayur bayam dapat dikelola dengan mudah sebagai makanan pelengkap (lauk) dan camilan yang baru kali ini diadakan di Kecamatan Tinggi Moncong. Kripik Sayur bayam ini selain bermanfaat untuk kesehatan karena kandungan gizinya dapat juga dibuat oleh-oleh yang dapat menambah pendapatan petani.

5. Ucapan Terima Kasih

Tim pelaksana mengucapkan terima kasih yang setinggi-tingginya kepada Rektor Universitas Muslim Indonesia, Ketua Lembaga Pengabdian Kepada Masyarakat (LPkM) Universitas Universitas Muslim Indonesia atas dukungan pendanaan kegiatan melalui Program Pengabdian Masyarakat (PPM) dengan skim Program Kemitraan Wilayah (PKW) serta Pemerintah Kabupaten Gowa dan mitra kelompok dalam hal ini masyarakat Desa esmerassa.

6. DAFTAR PUSTAKA

- A.Sackey,H (Tanpa Tahun). Kemiskinan diGrana dilihat dari Perspektif Berbasis asset.
- Adams,R.H.and Page,J. (2003). Poverty inequality and growth in Selected Middle East and North Africa countries,1980-2000.
- Adarno, Theodor, and Max Harkheimer, 1986, Dialectic of Elighteanment, Verso, London/
- Adisasmita, R. Dasar-Dasar Ekonomi Wilayah, P.T. Graha Ilmu, Yogyakarta. 2005.
- Ahad.P dan Lea,S. Psikologi dan Ilmu Ekonomi Behavioral Untuk kemiskinan
- Alexandre (2009). Kemiskinan selama Transisi: bukti Dari Survei rumah Tangga di Ukraria.
- Amin Rais, 2005.Kemiskinan dan Kesenjangan di Indonesia, Penerbit Aditya Media, Yogyakarta.
- Ardichvili.A, (2011). Ethical cultures in large Busines Organizations in Brazil, Rusia, India and China. *j bus ethics* (2012).105:3-428
- Arfah Ariyati.2011. Analisis produktivitas Tenaga Pekerja Wanita, etnis Bugis Makassar dan Toraja pada sektor Industri Kota Makassar.
- Arief R. Karseno, 2002. Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pengembangan Lokalitas Dalam Perspekti Ekonomi, Lembaga Pengabdian Masyarakat UGM. Joggakarta.
- Arifin,B dan Ruhbini (2001). Ekonomi Politik dan kebijakan Publik. Penerbit gramedia Jakarta.
- Arraiyah,2007. Menoropong fenomena Kemiskinan: Telaah Perspektif Al-Qur'an. Penerbit Pustaka Pelajar.
- Arrow,K.1973.Some ordinalist utilatraian Notes and Rawls, Theory of justice journal of filosofi,vol 70,245-263.
- Asrie Hamzah Muhammad, 2010. KemiskinandanStrategiPengentasannya. Disertasi Pascasarjana Fakultas Ekonomi universitas Brawijaya Malang.
- Badan Pusat Statistik (BPS). Kabupaten Gowa Dalam Angka Tahun 2015. BPS: Kabupaten Gowa. 2105.
- Badan Pusat Statistik .Produk Domestik Regional Bruto Provinsi Sulawesi Selatan 2010-2014, BPS: Provinsi Sulawesi Selatan. 2015.
- <http://www.khasiat.co.id/makanan/keripik-bayam.html>.