



PELATIHAN PEMBUATAN KERIPIK BAYAM SEBAGAI ALTERNATIF USAHA RUMAH TANGGA

Hanifah Hikmawati¹, Puji Lestari²

Institut Agama Islam Ngawi^{1,2}

hanifah@iaingawi.ac.id¹, pl2256@gmail.com²

Abstrak: Pelatihan pembuatan keripik bayam di Dusun Gulan, Desa Jati, bertujuan untuk meningkatkan kesejahteraan ekonomi dan keterampilan masyarakat setempat melalui pemanfaatan sumber daya lokal. Pelatihan ini melibatkan transfer keterampilan dalam pengolahan bayam menjadi keripik, teknik pengemasan, serta strategi pemasaran. Hasil dari pelatihan ini diharapkan dapat menciptakan lapangan kerja baru, meningkatkan pendapatan masyarakat, dan memperkenalkan alternatif camilan sehat. Selain itu, pelatihan ini mendukung pemberdayaan komunitas dengan memperkuat kolaborasi sosial dan meningkatkan keterlibatan masyarakat dalam kegiatan ekonomi lokal. Dengan memanfaatkan bayam sebagai produk lokal yang melimpah, pelatihan ini berpotensi mengurangi limbah pertanian, mendukung pertanian lokal, dan memperkenalkan produk unggulan yang dapat menembus pasar yang lebih luas. Secara keseluruhan, pelatihan ini diharapkan dapat memberikan manfaat signifikan dalam hal ekonomi, kesehatan, dan pengembangan keterampilan, serta mempromosikan Dusun Gulan sebagai pusat inovasi produk lokal.

Kata Kunci: Keripik, Bayam, Usaha, Rumah Tangga

Abstract: Training on making spinach chips in Gulan Hamlet, Jati Village, aims to improve the economic welfare and skills of local communities through the use of local resources. This training includes skills transfer in processing spinach into chips, packaging techniques, and marketing strategies. It is hoped that the results of this training will create new jobs, increase people's income and introduce healthy snack alternatives. In addition, this training supports community empowerment by strengthening social collaboration and increasing community involvement in local economic activities. By utilizing spinach as an abundant local product, this training has the potential to reduce agricultural waste, support local agriculture, and introduce superior products that can penetrate a wider market. Overall, this training is expected to provide significant benefits in terms of economy, health and skills development, as well as promote Gulan Hamlet as a center for local product innovation.

Keywords: Chips, Spinach, Business, Household

Pendahuluan

Bayam merupakan tumbuhan yang biasanya ditanam untuk dikonsumsi daunnya sebagai sayuran hijau. Banyak sebagian orang mengkonsumsi bayam sebagai sayuran saja seperti misalnya sayur bayam, sayur bening, sayur bobor, dan berbagai jenis sayur lainnya. Bayam juga mengandung beragam nutrisi lain, seperti; vitamin A, vitamin B kompleks, vitamin C, dan vitamin E, Magnesium, Zat besi sehingga sangat baik dikonsumsi bagi tubuh. Bayam merupakan sayuran hijau yang dikonsumsi karena banyak mengandung banyak vitamin serta mineral. *Amaranthus dubius* adalah jenis bayam petik yang pertumbuhannya tegak dan kokoh dengan daun lebar berwarna hijau tua hingga kemerah-merahan. Bayam jenis ini biasanya dibuat keripik. Karena bayam sangat bermanfaat, keripik bayam adalah pilihan camilan yang bagus. Bayam mengandung

flovanoid, antioksidan yang kuat yang melindungi tubuh dari radikal bebas.¹ Selain itu, bayam memiliki banyak nutrisi seperti kalsium oksalat, vitamin A, C, K, tannin, zat besi, karbohidrat, mineral, dan protein.²

Usaha keripik bayam bisa menjadi langkah awal bagi individu atau kelompok yang ada di desa Jati kabupaten Sragen untuk memulai usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM). Dukungan pelatihan ini berkontribusi pada pertumbuhan ekonomi lokal dan penciptaan lapangan kerja. Bayam merupakan tanaman yang mudah tumbuh dan biasanya tersedia di kebun-kebun rumah tangga di desa. Memanfaatkan bahan lokal untuk pembuatan keripik dapat mengurangi biaya produksi. Pendampingan pelatihan ini membantu peserta memulai usaha rumahan yang dapat meningkatkan pendapatan keluarga dan menciptakan peluang kerja. Kegiatan ini juga memanfaatkan bahan lokal yang melimpah untuk mengurangi biaya produksi dan mendukung pertanian lokal. Usaha kripik bayam ini juga mengajarkan untuk memberdayakan dalam hal tanaman. Menanam tanaman di pekarangan rumah untuk dikonsumsi oleh keluarga, sehingga selain efisien dalam pengeluaran rumah tangga juga dapat meningkatkan nilai gizi keluarga.³

Metode Pengabdian Kepada Masyarakat

Pada tahap ini, pengabdian masyarakat berupa praktikum pemberdayaan masyarakat (PPM) bekerja sama dengan Rt setempat untuk mengetahui sejauh mana tumbuhan, khususnya bayam, digunakan dalam kehidupan sehari-hari. Diharapkan bahwa pengabdian akan menjawab dan memberikan nilai atau poin tambah bagi masyarakat, khususnya ibu-ibu Desa Gulan.



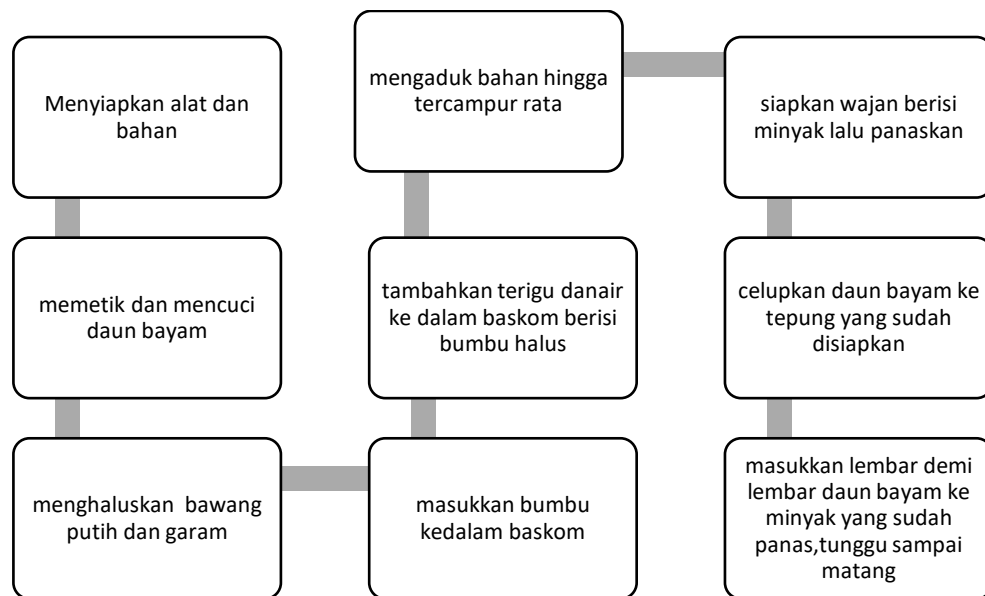
¹ Nuramadani, U. (2022). Upaya Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Melalui Pengolahan Tanaman Bayam Yang Tumbuh Sekitar Perkarangan Di Kelurahan Padang Jati. *Tribute: Journal of Community Services*, 3(1), 16–23.

² Thomas, N. A., Djuwarno, E. N., & Pakaya, S. (2023). Edukasi dan Inovasi Keripik Bayam Sehat sebagai Alternatif Pangan Ibu Hamil Pencegah Anemia. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Farmasi : Pharmacare Society*, 1(3), 109–113. <https://doi.org/10.37905/phar.soc.v1i3.18630>

³ Anissa Arahmah, S., Darajat, A., Hidayat Apriansyah, A., Teknologi Pangan dan Gizi, J., Ilmu Pangan Halal, F., & Djuanda Bogor Jl Tol, U. (2021). Pemberdayaan Kelompok Wanita Tani Mawar Merah Untuk Mengolah Keripik Bayam Dengan Baik Empowerment of Women'S Farmer Group of Mawar Merah for Good Spinach Chips Processing. 7(2), 80–88.

Gambar 1. Izin Kepada RT Dusun Gulan

Selain itu, ada diskusi tentang persiapan alat dan bahan yang diperlukan untuk kegiatan pengabdian, serta jadwal kegiatan PPM dengan pihak Rt setempat. Alat yang digunakan termasuk kompor, wajan, sendok, baskom, pisau, mangkok, piring, nampan, dan alat untuk mengangkat keripik yang sudah matang. Bahan-bahan yang digunakan termasuk bayam hijau, air, tepung beras, kaldu bubuk, bawang merah, dan bawang putih. Ibu-ibu di Desa Gulan membuat keripik bayam pada tahap ini. Proses pembuatan keripik digambarkan pada diagram alur berikut.



Gambar 2. Diagram Alir Proses Pembuatan Keripik Bayam

Lokasi kegiatan ini yaitu Dukuh Gulan, Desa Jati, Kecamatan Sumberlawang, Kabupaten Sragen termasuk desa padat penduduk. Penduduk daerah tersebut memiliki mata pencaharian yang bervariasi pedagang, peternak, pengangguran. Sebagian besar penduduknya bermata pencaharian sebagai Petani. Dalam kegiatan PPMDR mengarah sasaran pada peserta terutama ibu-ibu rumah tangga terutama yang mempunyai anak kecil, itu menjadi sasaran terbesar kami

Hasil dan Pembahasan

Tidak peduli apa jenis makanan atau minuman yang dikonsumsi, masyarakat modern lebih suka makan makanan cepat saji yang nikmat dan menyegarkan yang mampu mengisi perut dan menghilangkan dahaga.⁴ Oleh karena itu, sosialisasi atau

⁴ Hikmawati, H. (2023). Gisi Marimas: Giat Literasi Dengan Makan Bergizi Dan Minum Yang Sehat Bersama Perpustakaan Cemerlang Desa Watualang. *LOYALITAS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(1), 41–58.

penyampaian informasi terkait dengan mengonsumsi makanan sehat adalah hal yang perlu disadari.



Gambar 3. Sosialisasi Pelatihan Pembuatan Kripik Bayam

Masyarakat telah menyadari pentingnya menerapkan gaya hidup sehat, yang telah menyebabkan munculnya bisnis yang bergantung pada olahan sehat, seperti tanaman bayam. Produk yang terbuat dari bayam meningkatkan nilai produksi tanaman. Camilan bayam yang lebih mudah dibuat adalah kripik bayam. Kripik bayam dinilai lebih mudah pembuatannya daripada kripik singkong atau pisang. Peserta pelatihan telah memperoleh keterampilan baru dalam pembuatan kripik bayam, mulai dari teknik pengolahan hingga pengemasan. Mereka sekarang mampu mengolah bayam menjadi kripik yang siap dijual. Mereka juga belajar tentang aspek pemasaran, termasuk cara mengemas produk agar menarik bagi konsumen, serta strategi pemasaran baik secara lokal maupun online. Pelatihan ini telah meningkatkan rasa percaya diri peserta, yang merasa lebih mandiri dan berdaya. Mereka sekarang memiliki kemampuan untuk menjalankan usaha dan mengelola bisnis kecil. Ada umpan balik positif terkait rasa dan kualitas kripik bayam. Namun, beberapa peserta mungkin masih menghadapi tantangan dalam hal konsistensi produk atau teknik pengemasan. Kripik bayam menawarkan alternatif camilan yang lebih sehat, sehingga dapat berkontribusi pada pola makan yang lebih baik di masyarakat.

Di dusun Gulan, jati, sumberlawang, kabupaten sragen, program PPMDR dilaksanakan dan dihadiri oleh 15 ibu-ibu dari Dusun Gulan Rt13/04 menghadiri acara tersebut. Kegiatan pengabdian ini dimulai dengan sosialisasi dengan Rt setempat. Hasil diskusi menunjukkan bahwa masyarakat desa Gulan sebagian besar adalah petani, terutama ibu rumah tangga yang menanam bayam untuk kebutuhan sehari-hari keluarga. Bayam hanya diolah dalam bentuk sayur bening, meskipun kondisi anak-anak biasanya tidak menyukainya jika hanya diolah dalam bentuk sayur bening. Salah satu cara yang dapat dilakukan untuk meningkatkan nilai tambah dari komoditas bayam adalah dengan melakukan diversifikasi pemanfaatan daun bayam yang selama ini hanya dimanfaatkan sebagai sayuran, bisa menjadi produk kripik bayam. Adanya unit usaha yang mengolah daun bayam menjadi kripik bayam, akan dapat meningkatkan permintaan bayam sebagai bahan baku.

Bayam memiliki potensi untuk memengaruhi hemoglobin tubuh. Ada perbedaan yang signifikan antara konsumsi sayur bayam sebelum perlakuan dan sesudah perlakuan, menurut penelitian tentang efektifitas sayur bayam terhadap perubahan kadar

hemoglobin. Bayam mengandung zat besi yang sangat penting untuk pembentukan hemoglobin (protein yang membawa oksigen ke otot), dan kolagen (protein yang ada di tulang rawan). Jenis bayam mana yang baik untuk dibuat keripik juga dijelaskan dalam kegiatan ini. Bayam hijau dengan daun lebar cocok untuk kripik. Bayam mungkin menurunkan risiko kanker. Selain itu, ibu-ibu yang mengikuti pelatihan diberi kesempatan untuk melakukan tanya jawab tentang pembuatan kripik bayam. Namun, ibu-ibu ini langsung meminta praktik pembuatan kripik bayam. Pengabdi berpartisipasi dalam persentasi. Jenis bayam mana yang baik untuk dibuat kripik juga dijelaskan dalam kegiatan ini. Bayam hijau dengan daun lebar cocok untuk kripik. Bayam dapat mengurangi risiko kanker. Selain itu, tanya jawab tentang pembuatan kripik bayam diberikan kepada ibu-ibu yang mengikuti pelatihan. Walau bagaimanapun, ibu-ibu ini langsung meminta instruksi tentang pembuatan kripik bayam.

Tahap pertama Praktik memilih daun bayam	Cuci bayam dengan bersih untuk menghilangkan kotoran dan debu. Anda bisa merendamnya dalam air dingin dengan sedikit cuka selama beberapa menit lalu bilas dengan air bersih. Tiriskan bayam dan keringkan dengan menggunakan handuk bersih atau lap. Pastikan bayam benar-benar kering agar minyak tidak menetes saat digoreng.	
Tahap kedua Membuat adonan	200 gram bayam segar, 2 sendok makan minyak zaitun atau minyak sayur, 1 sendok teh garam (atau sesuai selera), 1/2 sendok teh bubuk bawang putih (opsional), 1/2 sendok teh bubuk cabai (opsional, untuk rasa pedas)	

Tahap ketiga Menggoreng	Memasak keripik bayam Panaskan minyak di wajan hingga cukup panas. Ambil beberapa helai bayam dan pastikan tidak terlalu banyak sehingga tidak menumpuk di wajan. Goreng bayam selama 1-2 menit atau hingga bayam menjadi renyah dan kering.	
Tahap keempat Meniriskan	Angkat bayam dengan saringan atau sendok berlubang dan letakkan di atas kertas tisu untuk menyerap minyak berlebih. Biarkan keripik bayam dingin sepenuhnya sebelum menyimpannya dalam wadah kedap udara.	
Tahap kelima menyajikan	Keripik bayam bisa disimpan dalam wadah kedap udara selama beberapa hari.	

Dengan munculnya kewirausahaan yang mengolah daun bayam menjadi keripik bayam, permintaan akan bahan baku bayam dapat meningkat. Para petani bayam tentunya akan termotivasi untuk membuat lebih banyak bayam. Mengembangkan bisnis pertaniannya dan mendorong para petani atau calon petani untuk mengembangkan komoditas bayam dan pertumbuhan bisnis keripik bayam, selain menghasilkan lebih banyak uang dari bayam, dan juga dapat meningkatkan kesempatan kerja dan menyediakan makanan sayuran alternatif untuk masyarakat.⁵ Pelatihan keripik bayam di Dusun Gulan memiliki beberapa prospek positif yang bisa memberikan manfaat besar bagi masyarakat setempat. Pelatihan ini bisa membuka peluang kerja baru bagi penduduk

⁵ Rusli Rukka, Nurbaya, B., & Nur, F. (2018). Strategi Pengembangan Bisnis Keripik Bayam (*Amaranthus Hybridus*) Dengan Pendekatan Business Model Kanvas. *Sosial Ekonomi Pertanian*, 14(1), 41–54. file:///C:/Users/Ramadhani Azzahra/Downloads/3622-Article Text-7414-1-10-20180219.pdf

lokal, baik dalam proses produksi, pemasaran, maupun distribusi keripik bayam. Masyarakat dapat memperoleh pendapatan tambahan dengan memproduksi dan menjual keripik bayam, baik di pasar lokal maupun online.

Keripik bayam adalah camilan yang lebih sehat dibandingkan dengan keripik dari bahan yang lebih tinggi lemak dan garam, sehingga meningkatkan pola makan masyarakat. Pelatihan dapat mendorong kolaborasi di antara anggota komunitas dan meningkatkan keterlibatan mereka dalam kegiatan ekonomi lokal. Produk keripik bayam dapat menjadi simbol kekuatan dan kreativitas lokal, membantu mempromosikan Dusun Gulan sebagai daerah dengan produk unik dan berkualitas. Dengan strategi pemasaran yang baik, produk ini bisa menembus pasar yang lebih luas, baik secara lokal maupun nasional. Karena harganya yang relatif murah, bayam dapat terjangkau oleh semua lapisan masyarakat. Meningkatnya kepedulian masyarakat terhadap gaya hidup sehat membuka peluang bisnis. Selain itu, kebutuhan sayuran berkualitas tinggi meningkat, serta kebutuhan produk olahan yang dapat meningkatkan nilai bayam.⁶

Kesimpulan

Pelatihan ini dapat membuka peluang usaha baru dan menciptakan lapangan kerja tambahan bagi penduduk Dusun Gulan. Dengan memproduksi dan menjual keripik bayam, masyarakat memiliki potensi untuk meningkatkan pendapatan mereka dan memperkuat ekonomi lokal. Peserta pelatihan memperoleh keterampilan baru dalam pengolahan, pengemasan, dan pemasaran keripik bayam. Pelatihan ini juga memberikan pengetahuan kewirausahaan yang berguna untuk memulai dan mengelola usaha kecil, mendukung perkembangan keterampilan yang relevan dan berharga. Keripik bayam sebagai camilan sehat menawarkan alternatif yang lebih baik dibandingkan dengan camilan olahan yang tinggi lemak dan garam. Pengenalan produk ini juga meningkatkan kesadaran masyarakat akan manfaat kesehatan dari bayam.

Bibliografi/ Daftar Pustaka

- Anissa Arahmah, S., Darajat, A., Hidayat Apriansyah, A., Teknologi Pangan dan Gizi, J., Ilmu Pangan Halal, F., & Djuanda Bogor Jl Tol, U. (2021). *Pemberdayaan Kelompok Wanita Tani Mawar Merah Untuk Mengolah Keripik Bayam Dengan Baik Empowerment of Women'S Farmer Group of Mawar Merah for Good Spinach Chips Processing*. 7(2), 80–88.
- Febriyanti, S. A., & Windirah, N. (2021). Pelatihan Pembuatan Keripik Bayam Sebagai Alternatif Usaha Rumah Tangga. *Tribute: Journal of Community Services*, 2(2), 78–84. <https://doi.org/10.33369/tribute.v2i2.18539>
- Hikmawati, H. (2023). Gisi Marimas: Giat Literasi Dengan Makan Bergizi Dan Minum Yang Sehat Bersama Perpustakaan Cemerlang Desa Watualang. *LOYALITAS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(1), 41–58.

⁶ Febriyanti, S. A., & Windirah, N. (2021). Pelatihan Pembuatan Keripik Bayam Sebagai Alternatif Usaha Rumah Tangga. *Tribute: Journal of Community Services*, 2(2), 78–84. <https://doi.org/10.33369/tribute.v2i2.18539>

- <https://doi.org/10.30739/loyalitas.v6i1.2178>
- Nuramadani, U. (2022). Upaya Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Melalui Pengolahan Tanaman Bayam Yang Tumbuh Sekitar Perkarangan Di Kelurahan Padang Jati. *Tribute: Journal of Community Services*, 3(1), 16–23. <https://doi.org/10.33369/tribute.v3i1.17619>
- Riyanto, Riyanto, Sevia Umi Wardini, and Fakhruddin Al Farisy. "MOTIVASI DAN MANAJEMEN ORGANISASI DALAM MENINGKATKAN PERFORMA ORGANISASI SISWA INTRA SEKOLAH (OSIS) DI SMKN 2 TULUNGAGUNG." *EL-KHIDMAH: JURNAL DISEMINASI PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT* 1, no. 1 (2023): 1-7.
- Rusli Rukka, Nurbaya, B., & Nur, F. (2018). Strategi Pengembangan Bisnis Keripik Bayam (*Amaranthus Hybridus*) Dengan Pendekatan Business Model Kanvas. *Sosial Ekonomi Pertanian*, 14(1), 41–54. [file:///C:/Users/Ramadhani Azzahra/Downloads/3622-Article Text-7414-1-10-20180219.pdf](file:///C:/Users/Ramadhani%20Azzahra/Downloads/3622-Article%20Text-7414-1-10-20180219.pdf)
- Ro'uf, Muhammad Fathur, and Riyanto Riyanto. "KEPEMIMPINAN PROFETIK KEPALA SEKOLAH DALAM MEMBANGUN LOYALITAS TENAGA PENDIDIK DAN KEPENDIDIKAN." *JIPSKI: JOURNAL OF EDUCATION SCIENCE AND ISLAMIC STUDIES* 1, no. 1 (2023): 102-108.
- Sari, Permata, R. (2020). Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga Melalui Pelatihan Pembuatan Kripik Bayam Dalam Upaya Peningkatan Ekonomi. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 10(1), 75.
- Thomas, N. A., Djuwarno, E. N., & Pakaya, S. (2023). Edukasi dan Inovasi Keripik Bayam Sehat sebagai Alternatif Pangan Ibu Hamil Pencegah Anemia. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Farmasi: Pharmacare Society*, 1(3), 109–113. <https://doi.org/10.37905/phar.soc.v1i3.18630>