

PENGENALAN DAN PELATIHAN PRODUKSI KERIPIK BAYAM DI PANTI ASUHAN HARAPAN 1 KARAWANG

Dedi Rianto Rahadi¹, Erny Hutabarat², Imit Faramida², Ayu Putri Handoyo²

¹Fakultas Humaniora, Universitas Presiden, Cikarang Utara, Indonesia

²Fakultas Bisnis, Universitas Presiden, Cikarang Utara, Indonesia

E-mail: ernyhutabarat@president.ac.id

Received July 2022, Accepted December 2022

ABSTRAK

Pengenalan dan pelatihan produksi adalah kumpulan kegiatan yang memiliki fungsi untuk menambah pengalaman, pengetahuan serta untuk meningkatkan kreativitas seseorang. Pelatihan produksi keripik bayam merupakan salah satu kegiatan baru yang didapatkan remaja Panti Asuhan Harapan 1 Karawang. Hal ini dapat meningkatkan pemahaman, kreativitas dan juga dapat menjadi bekal ide remaja tersebut saat berwirausaha di masa depan. Bayam merupakan salah satu jenis sayuran dengan jumlah yang melimpah dan harga yang terjangkau. Selain dapat diolah menjadi sayur-mayur, bayam juga dapat diproduksi menjadi cemilan seperti keripik bayam. Pada kegiatan pengenalan dan pelatihan produksi ini, mahasiswa Universitas Presiden menggunakan metode partisipatif yang melibatkan seluruh remaja panti asuhan 1 karawang dalam mempraktikkan pengolahan bayam menjadi keripik bayam. Hasil kegiatan menunjukkan adanya minat dan bertambahnya pemahaman remaja panti asuhan 1 harapan karawang tentang produksi keripik bayam.

Kata Kunci: Pelatihan, Produksi, Keripik Bayam

ABSTRACT

INTRODUCTION AND TRAINING IN THE PRODUCTION OF SPINACH CHIPS AT HARAPAN 1 KARAWANG ORPHANAGE. *Production introduction and training is a collection of activities that have a function to increase experience, and knowledge and to increase one's creativity. Spinach chips production training is one of the new activities for the youth of the Harapan 1 Orphanage in Karawang. This can increase understanding, and creativity and can also be a provision for the youth's ideas for entrepreneurship in the future. Spinach is one type of vegetable with an abundant amount and an affordable price. Besides being able to be processed into vegetables, spinach can also be made into snacks such as spinach chips. In this production introduction and training activity, President University students used a participatory method that involved all teenagers of the 1 Karawang orphanage in practicing processing spinach into spinach chips. The results of the activity showed that there was interest and*

increased understanding of teenagers at the Karawang 1 Harapan Orphanage about the production of spinach chips.

Keywords: *Training, Production, Spinach Chips*

PENDAHULUAN

Pelatihan ialah kumpulan kegiatan yang memiliki fungsi untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan serta dapat menambah pengalaman seseorang (Riadi, 2016). Ada banyak contoh kegiatan pelatihan yang dapat dilakukan salah satunya pelatihan produksi makanan. Produksi itu sendiri diartikan sebagai kegiatan yang bertujuan untuk menciptakan barang atau jasa (Astuti, 2020). Salah satu manfaat dari kegiatan pelatihan produksi adalah agar produk berhasil diterima oleh konsumen dan dapat memenangkan persaingan di dunia bisnis. Saixinget al.,(2009) mengatakan pendapatnya bahwa pengetahuan dan keahlian dalam produksi merupakan hal penting untuk memajukan kinerja bisnis dan juga menjadi kendala dasar bagi praktek bisnis.

Sasaran utama dari kegiatan pelatihan yang dilakukan mahasiswa universitas presiden adalah panti asuhan harapan 1 karawang yang mana berdasarkan survei yang dilakukan tanggal 12 juni 2022, diketahui bahwa panti asuhan tersebut menampung 12 orang remaja perempuan dan remaja tersebut belum pernah mendapatkan pembelajaran tentang produksi makanan. Hal ini yang mendasari mahasiswa universitas presiden untuk melakukan kegiatan pelatihan produksi di panti asuhan yayasan harapan 1 karawang.

Adapun pelatihan produksi makanan yang dilakukan mahasiswa universitas mengambil bahan dasar bayam. Sayuran bayam ini mengandung kandungan air yang tinggi dan kandungan serat yang membantu pencernaan dan penyerapan makanan yang lebih baik. Karena ini, metabolisme akan tetap terkendali dan akan kehilangan berat badan. Menurut penelitian, bayam juga membantu menjaga kadar gula darah tetap stabil dan menurunkan kadar kolesterol jahat. (Yudiono dkk, 2021). Selain itu , kandungan dalam bayam dapat menjaga kekebalan tubuh, mencegah kanker, mencegah anemia, menjaga kesehatan mata, mencegah asma, menjaga kesehatan kulit, meningkatkan metabolisme tubuh, dan lain sebagainya (Nuramadani, 2022).

Selain dapat diolah sebagai sayur pendamping makanan, bayam dapat pula dijadikan sebuah cemilan misalnya dengan mengolahnya dalam bentuk keripik. Keripik bayam itu sendiri merupakan cemilan yang relative baru dan mudah dibuat dibandingkan dengan keripik pisang dan singkong. Keripik bayam juga sangat sehat dan bisa digunakan sebagai alternatif makan sayur dengan sensasi berbeda. (Ma'arif dkk, 2021). Berdasarkan pemaparan diatas maka mahasiswa universitas presiden dapat melaksanakan kegiatan pelatihan produksi keripik bayam di Panti Asuhan Harapan 1 Karawang.

MATERI DAN METODE

Peserta Kegiatan

Adapun peserta kegiatan pelatihan terdiri dari 12 orang remaja putri dan pengelola panti asuhan Harapan 1 Karawang.

Proses Kegiatan

Pelatihan produksi keripik bayam dilakukan dengan metode pelatihan partisipatif, yaitu memberikan pengenalan langsung tentang produksi keripik bayam dengan melibatkan seluruh remaja panti asuhan harapan 1 karawang dalam praktik langsung mulai dari proses masak hingga pembungkusan produk.

1. Tahap Persiapan

Persiapan dilakukan dengan melakukan kesepakatan antara pihak panti dan mahasiswa Universitas Presiden, mempersiapkan alat dan bahan masak yang dan mempersiapkan materi yang akan dipaparkan pada hari kegiatan berlangsung.

2. Tahap Pelaksanaan

Pelatihan ini dilaksanakan di Panti Asuhan Harapan 1 Karawang pada tanggal 7 Juli 2022. Adapun rangkaian kegiatan yang dilakukan saat pelaksanaan pelatihan adalah pemberian materi tentang produksi bayam, persiapan alat dan bahan yang akan digunakan dalam proses pembuatan keripik bayam, Praktik pembuatan keripik bayam, Pengemasan keripik bayam, dan Pembagian produk keripik bayam kepada remaja Panti Asuhan Harapan 1 Karawang.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Menurut website rumah harapan, panti asuhan harapan 1 karawang merupakan salah satu dari 40 panti asuhan yang berdiri dibawah naungan yayasan rumah harapan. Di dalam panti tersebut terdapat 12 orang remaja perempuan yang rata-rata berusia 15 sampai 16 tahun. Mahasiswa universitas presiden memilih melakukan pemberian materi atau sosialisasi secara langsung (*offline*) di panti asuhan harapan 1 karawang. Sama halnya dengan proses pembelajaran di sekolah, sosialisasi secara *offline* lebih berdampak dibanding sosialisasi secara online. Hal ini disebabkan karena sosialisasi secara offline memungkinkan adanya interaksi langsung antara pemateri dan audiens atau pendengar materi sehingga informasi yang disampaikan lebih mudah diserap atau dipahami (Putra, 2021). Adapun sosialisasi yang dilakukan pada kegiatan tersebut mengenai produksi keripik bayam dengan memperkenalkan khasiat dari bayam, memperlihatkan cara pembuatan keripik bayam, dan mengajarkan remaja panti cara melihat peluang ide bisnis melalui produksi keripik bayam.

Keripik bayam memiliki berbagai macam kandungan yang bermanfaat kesehatan tubuh seperti folat yang memperlancar aliran darah sehingga bisa mengatasi tekanan darah tinggi, menjaga Kesehatan mata karena keripik bayam kaya akan vitamin A. Selain itu keripik bayam juga mengandung anti inflansi yang berfungsi mencegah mengatasi gejala peradangan pada sendi, dan lain sebagainya (Serang dan Dahlia, 2019). Selain karena enak, keripik bayam merupakan salah satu cemilan yang bisa dikonsumsi oleh berbagai kalangan masyarakat mulai dari anak kecil

hingga orang dewasa. Hal itulah yang menyebabkan keripik bayam menjadi populer dan banyak diminati masyarakat (Ma'arif dkk, 2018). Dari hal tersebut dapat terlihat bahwa keripik bayam memiliki peluang keuntungan apabila dijadikan suatu ide bisnis makanan.



Gambar 1. Pemberian materi atau sosialisasi tentang produksi keripik bayam

Tahap Pelatihan

Tahap pelatihan diawali dengan mahasiswa universitas presiden melakukan perizinan kepada pihak pengurus panti asuhan harapan 1 karawang mengenai penggunaan area panti yaitu ruang tamu dan dapur sebagai tempat berlangsungnya kegiatan pelatihan produksi keripik bayam. Setelah mendapatkan persetujuan dari pihak panti, persiapan dilanjutkan dengan mempersiapkan alat dan bahan yang akan diperlukan dalam pembuatan keripik bayam. Adapun bahan yang digunakan adalah bayam, tepung tapioca, tepung beras, telur, bawang putih, kunyit, ketumbar, kemiri, garam, kaldu bubuk, air dan minyak goreng.

Sedangkan alat yang digunakan dalam proses pembuatan keripik bayam seperti; pisau, sendok, wadah/ mangkok, wajan, penyaring minyak, spatula, dan kompor gas. Langkah-Langkah pembuatannya sebagai berikut:

Pertama, cuci bayam hingga bersih kemudian petik satu persatu daun bayam dan buang tangkainya. *Kedua*, Buat adonan tepung keripik bayam dengan mencampurkan tepung beras, tepung tapioca, ketumbar, kemiri, bawang putih yang sudah dihaluskan, telur, kaldu bubuk, dan garam kedalam wadah. Kemudian tuangkan air lalu aduk adonan hingga mengental dan tercampur rata. *Ketiga*, masukkan satu persatu daun bayam kedalam wadah adonan lalu baluri hingga seluruh daun bayam terkena adonan tepung. *Keempat*, Panaskan minyak lalu masukkan perlahan bayam yang sudah dibaluri adonan tepung. *Kelima*, masak hingga keripik bayam berwarna kuning keemasan, angkat lalu tiriskan.



Gambar 2. Praktik pengolahan keripik bayam

Setelah keripik bayam siap disajikan, tahap selanjutnya adalah proses pengemasan atau pembungkusan produk. Hal yang perlu diperhatikan adalah cara agar pengemasan terlihat rapi, menarik untuk dibeli dan dapat menjaga kualitas produk (Furqon dkk, 2016). Pengemasan bisa menggunakan plastic zipper lock agar keripik bayam terjaga ketahanannya. Adapun informasi yang bisa dimuat dalam kemasan seperti ; nama atau label produk, asal dan komposisi produk, serta *design* gambar yang dapat menarik minat pembeli (Jauhari, 2018). Tahap terakhir yang dilakukan adalah dengan membagikan hasil produk kepada para remaja panti asuhan harapan 1 karawang dimana mahasiswa presiden mendapat respon baik dari pihak panti.



Gambar 3. Praktik Pembungkusan keripik bayam dalam kemasan yang benar



Gambar 4. Membagikan keripik bayam ke remaja panti asuhan harapan 1 karawang

KESIMPULAN

Dari kegiatan produksi keripik bayam diatas yang dilakukan oleh mahasiswa di Panti Asuhan Rumah Harapan 1 Karawang dapat disimpulkan bahwa adanya pemahaman para remaja panti tentang pembuatan keripik bayam terlihat dari respon positif dan antusiasme para remaja panti saat praktik memasak keripik bayam. Hal ini juga terdorong dari faktor mudahnya membuat keripik bayam itu sendiri sehingga dapat menjadi salah satu alasan keripik bayam menjadi ide bisnis remaja panti dimasa yang akan datang. Saran kedepannya bagi pengelola panti hendaknya ada kegiatan yang mengundang pihak luar untuk berbagi ilmu pengetahuan khususnya tentang kewirausahaan. Bagi penyelenggara dapat melakukan kegiatan yang sifatnya berkelanjutan.

DAFTAR PUSTAKA

- Astuti, N. (2020, Oktober 5). Produksi adalah Proses Menciptakan Barang dan Jasa, Perhatikan Jenis dan Tujuannya. Dikutip pada 11 Juli 2022 dari
- Dahliah, D. (2020). Pengolahan Kripik Sayur Bayam Untuk Menambah Pendapatan Petani Di Kecamatan Tinggimoncong Kabupaten Gowa. *Jurnal Pengabdian Bina Ukhuwah*, 2(1), 7-15.

- Febriadi, B., & Nasution, N. (2017). Sosialisasi Dan Pelatihan Aplikasi Google Form Sebagai Kuis Online Untuk Meningkatkan Kualitas Pelayanan. *INOVTEK Polbeng-Seri Informatika*, 2(1), 68-72.
- Furqon, A., Maflahah, I., Rahman, A. 2016. Pengaruh Jenis Pengemas dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Produk Nugget Gembus. *Agrointek*, 10(2); 70-75.
- Handayani, R. (2021). Penyuluhan Peran Manajemen Kewirausahaan Dalam Pengembangan Usaha Kecil Pada Kelompok Masyarakat Desa Mlopoharjo Kecamatan Wuryantoro Kabupaten Wonogiri. *Janaka: Jurnal Pengabdian Masyarakat Kewirausahaan Indonesia*, 2(2), 1-8.
- Jauhari, M.F. 7 Hal yang harus ada di kemasan produk makanan. Dikutip pada 16 Juni 2022.
- Ma'arif, M. S., Muslim, U. B., & Shiddieqy, H. A. (2021). Pengenalan Manajemen Bisnis Syariah Melalui Pengembangan Usaha Mikro Kecil Dan Menengah Di Desa Cimanggu I, Kecamatan Cibungbulang, Kabupaten Bogor. *Sahid Empowerment Journal*, 1(01), 1-8.
- 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.
- Putra, A. S. (2021, October). Perbandingan efektivitas sistem pembelajaran online dan offline di era new normal. In *Prosiding Seminar Nasional Pendidikan* (Vol. 3, pp. 304-311).
- Riadi, M (2016). Pengertian dan Tujuan Pelatihan Karyawan. Dikutip pada 10 Juni 2022 dari
- Rukka, R. M., Busthanul, N., & Fatonny, N. (n.d.). Strategi Pengembangan Bisnis Keripik Bayam (*Amaranthus Hybridus*) Dengan Pendekatan Business Model Kanvas: Studi Kasus pada CV. OAG di Kota Makassar, Sulawesi Selatan Retrieved June 17, 2022.
- Rumah Harapan. (2014, Maret 7). Rumah Harapan; Yayasan Rumah Harapan Karawang.
- Sativa, O., Maryam, S., & Juita, F. (2017). Analisis Nilai Tambah Bayam Sebagai Bahan Baku. *Jurnal Ekonomi Pertanian & Pembangunan ISSN*, 14(2), 39.
- Utami, G. S., & Azinar, A. W. (2017). Iptek bagi masyarakat home industri keripik bayam *JPP IPTEK (Jurnal Pengabdian dan Penerapan IPTEK)*, 1(1), 7-12.
- Yudiono, U., Ferdiani, R. D., Farida, I. N. N., Murniasih, T. R., & Rahaju, R. (2021). Pengenalan jiwa wirausaha dan manajemen produksi siswa Mts Miftahul Ulum melalui pelatihan pembuatan telur asin. *LOGISTA-Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(1), 280-284.