EDUABDIMAS: Jurnal Edukasi Pengabdian Masyarakat *(e-ISSN. 2964-139X)*
Vol. 2 No.3, Juli 2023 *(P-ISSN. 2964-1381)*

KREASI PRODUK OLAHAN SAYUR SEBAGAI UPAYA PENINGKATAN USAHA DI DESA SEMPOL KECAMATAN PAGAK KABUPATEN MALANG

Nanik Ulfa[1], Novi Nurindah Zain[2], Muh Farid Ma'ruf[3], Linda Chusnu Diana[4]

[1234]Universitas Islam Raden Rahmat Malang. Email: nanikulfaunira@gmail.com

Corresponding author:
Nanik Ulfa
Universitas Islam Raden Rahmat Malang
nanikulfaunira@gmail.com

ABSTRACT

Mustard plants are plants that have various benefits for family consumption. Mustard greens are capable of being a source of antioxidants, detoxifying the body, maintaining the body's immune system, controlling cholesterol levels, being able to lose weight, and prevent cancer. In addition, farmer groups want product innovation for the mustard greens they harvest. This is because the children of the Sempol community find it difficult to eat vegetables. Apart from that, the innovation of processed mustard greens products is also able to increase the selling value of mustard plants. Seeing this potential, the innovative product of mustard sticks in Sempol Village is suitable to be developed so that it becomes a new entrepreneurial potential. The method applied to empowering community entrepreneurship is through the ESD method. The ESD method is able to provide awareness and encouragement to think creatively and constructively. With this method, it is hoped that the community will be able to face global challenges and create a resilient and independent society in a sustainable manner.

Keywords: *Creations, processed vegetables, increased business*

ABSTRAK

Tanaman sawi merupakan tanaman yang memiliki berbagai manfaat untuk menjadi konsumsi keluarga. Sawi mampu sebagai sumber antioksidan, detoksifikasi tubuh, menjaga sistem imun tubuh, mengontrol kadar kolesterol, mampu menurunkan berat badan, dan mencegah kanker. Selain itu, kelompok tani menginginkan adanya inovasi produk terhadap hasil sawi yang mereka panen. Hal ini disebabkan oleh anak-anak masyarakat Sempol yang sulit untuk mengonsumsi sayur. Selain itu, inovasi produk olahan sayur sawi juga mampu meningkatkan nilai jual tanaman sawi. Melihat adanya potensi tersebut, produk inovasi stik sawi Kelurahan Sempol cocok untuk dikembangkan hingga menjadi sebuah potensi wirausaha baru. Metode yang diterapkan pada pemberdayaan kewirausahaan masyarakat melalui metode ESD. Metode ESD mampu memberikan kesadaran dan dorongan agar berpikir kreatif serta konstruktif. Metode ini diharapkan masyarakat mampu menghadapi tantangan global serta menciptakan masyarakat yang tangguh dan mandiri secara berkelanjutan.

Kata Kunci: *Kreasi, olahan sayur, peningakatan usaha*

PENDAHULUAN

Kelurahan Desa Sempol merupakan salah satu kelurahan yang ada di Kota Malang Kecamatan Pagak. Kelurahan Sempol memiliki dua dusun yaitu Krajan, dan Banduroto. Masyarakat Kelurahan Sempol pada umumnya memiliki profesi sebagai wirausaha dan petani. Sebagian besar wirausahawan yang ada di daerah Kelurahan Sempol menjual berbagai jenis makanan dan minuman, dan lain sebagainya. Adapun pertanian di Kelurahan Sempol pada umumnya menanam padi, tebu, hingga sayur mayur. Lahan persawahan di Kelurahan Sempol tercatat memiliki persentase 25 persen dari total seluruh wilayah Kelurahan Sempol. Hal ini menjadikan potensi pertanian di Kelurahan Sempol besar. Selain itu, Kelurahan Sempol memiliki beberapa pertanian perkotaan. Pada umumnya menanam tanaman sawi. Sawi yang menjadi komoditas unggulan, dijual kepada pengepul atau dikonsumsi sendiri untuk

meningkatkan gizi masyarakat sekitar.

Tanaman sawi memiliki berbagai macam kandungan gizi. Vitamin yang terkandung dalam sawi antara lain vitamin A, B, C, E, dan K. Selain banyak jenis tanamannya, setiap vitamin yang terkandung pada tanaman sawi memiliki kadar yang tinggi. Selain vitamin, sayur sawi mengandung karbohidrat, protein, dan lemak. Zat lain yang terkandung dalam sawi adalah kalium, kalsium, folat, mangan, zat besi, fosfor, magnesium, dan kandungan non gizi berupa serat yang cukup tinggi (Novianti, 2019). Kandungan gizi sawi yang tinggi menyebabkan sayuran sawi memiliki banyak manfaat. Adapun manfaat sawi antara lain mampu sebagai sumber antioksidan, detoksifikasi tubuh, menjaga sistem imun tubuh, mengontrol kadar kolesterol, mampu menurunkan berat badan, dan mencegah kanker. Sayuran sawi mampu mencegah kanker karena mengandung glucosinolate yang mampu menangkal pertumbuhan sel kanker. Selain itu, sayuran sawi sangat cocok untuk dikonsumsi oleh ibu hamil. Hal ini dikarenakan sayuran sawi mampu asam folat yang bagus untuk pertumbuhan bayi (Aidah, 2020). Kandungan serta manfaat inilah yang membuat sawi menjadi sangat cocok menjadi sayuran konsumsi keluarga.

Sayuran sawi yang dihasilkan oleh warga kelurahan sempol selama ini masih dikonsumsi seperti biasa, yaitu dengan mengolah seperi biasa. Berdaarkan hasil diskusi dengan warga terutama anggota PKK di kelurahan sempol, warga belum terbiasa bahkan belum mengenal olahan sawi yang lain yang dapat memberi nilai ekonomi lebih. Selain itu, olahan sawi selama ini yang monoton sebagai bahan masakan seperti sayur bening dan oseng juga tidak begitu diminati oleh anak-anak. Berdasarkan hal tersebut, maka tim berinisiatif untuk mengadakan kegiatan pelatihan olahan sawi yang dapat bernilai ekonomi sekaligus diminati oleh anak-anak.

METODE PELAKSANAAN

Metode pendekatan yang diterapkan sebagai upaya peningkatan usaha di masyarakat ada dua langkah, yaitu:

1. Persiapan

Persiapan pertama yang dilakukan untuk melaksanakan kegiatan adalah observasi yang dilakukan oleh kelompok KKN-T 13 di wilayah Kelurahan Sempol yang memiliki Kelompok ibu-ibu PKK yang cukup potensial untuk menjadi peserta pelatihan, yakni Kelompok Ibu-ibu PKK Sempol. Selain itu, Kelompok Ibu-ibu PKK belum memiliki pemahaman tentang kewirausahaan, seperti pembuatan produk, branding, pemasaran dan juga perencanaan bisnis. Adapun metode yang dilakukan dalam memberikan kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah metode ESD (*Education for Sustainable Development*). Metode ESD mampu memberikan kesadaran dan dorongan agar berpikir kreatif serta konstruktif. Metode ini diharapkan masyarakat mampu menghadapi tantangan global serta menciptakan masyarakat yang tangguh dan mandiri secara berkelanjutan. Proses persiapan juga dilakukan untuk menyiapkan berbagai hal yang perlu dipersiapkan, seperti waktu dan perlengkapan. Selain itu, kegiatan ini juga dilakukan proses diskusi lebih lanjut mengenai permasalahan PKK Sempol.

2. Proses Kegiatan

Proses persiapan yang telah dilakukan menghasilkan beberapa implementasi yang dilakukan sebagai upaya dalam proses pelaksanaan kegiatan. Praktik pengolahan sayuran sawi menjadi produk olahan dilakukan bersama anggota Ibu-ibu PKK Sempol dengan bahan dan alat yang sudah disediakan. Produk yang dibuat dalam proses ini adalah Stik Sawi. Selain pelatihan pembuatan produk inovasi stik sawi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Dari kegiatan olahan stick sawi yang dilakukan, terdapat dua varian rasa yakni *stick* sawi original dan *stick* sawi balado. Pemilihan olahan stik hal ini berdasarkan asumsi bahwa, makanan ringan berupa stik menjadi makanan yang sudah dikenal oleh anak-anak, bahkan juga sering menjadi makanan yang dijadikan sebagai sajian dirumah ketika ada tamu atau untuk menikmati waktu bersama dengan keluarga.

Stick Sawi Original

Bahan yang dibutuhkan untuk membuat stik sawi yaitu tepung terigu, tepung tapioka, telur, mentega, sawi, penyedap rasa, dan air putih secukupnya. Tahap pertama yang dilakukan adalah blender sawi dan air secukupnya (150 ml-200 ml), setelah tercampur disaring dan sisihkan sari sawi hasil penyaringan. Siapkan tepung terigu, tepung tapioka, mentega, penyedap rasa, telur, menjadi satu ke dalam baskom. Sari sawi yang telah diblender, masukkan sedikit demi sedikit hingga kalis. Langkah selanjutnya masukkan pewarna makanan lalu diamkan dan tutup dengan serbet selama 15 menit. Pipihkan adonan lalu potong sesuai bentuk yang diinginkan. Goreng adonan ke dalam minyak panas lalu tiriskan. Stik sawi pun siap dikemas**.**

Gambar 1. Stick Sawi Original

Stick Sawi Balado

Bahan yang dibutuhkan untuk membuat stik sawi yaitu tepung terigu, tepung tapioka, telur, mentega, sawi, penyedap rasa, dan air putih secukupnya. Tahap pertama yang dilakukan adalah blender sawi dan air secukupnya (150 ml-200 ml), setelah tercampur disaring dan sisihkan sari sawi hasil penyaringan. Siapkan tepung terigu, tepung tapioka, mentega, penyedap rasa, telur, menjadi satu ke dalam baskom. Sari sawi yang telah diblender, masukkan sedikit demi sedikit hingga kalis. Langkah selanjutnya masukkan pewarna makanan lalu

diamkan dan tutup dengan serbet selama 15 menit. Pipihkan adonan lalu potong sesuai bentuk yang diinginkan. Goreng adonan ke dalam minyak panas lalu tiriskan. Siapkan bumbu balado, campur bumbu balado dengan Stik sawi. Stik sawi pun siap dikemas.

Gambar 2. Stick Sawi Balado

Kegiatan pelatihan olahan sayur dilakukan secara langsung dengan memberikan demonstrasi dan praktek. Kegiatan tersebut dipilih agar peserta merasa nyaman dan dapat bertukar pengalaman sacara langsung terkait olehan tersebu, sehingga kegiatan tersebut dapat memberikan pembelajaran yang bermakna. Berdasarkan pengamatan selama kegiatan, peserta sangat antusias mengikuti dari awal sampai akhir kegiatan. Keberhasilan suatu program dapat dilihat dengan adanya antusiasme peserta kegiatan (Anuraga:2021). Secara keseluruhan Kegiatan dan Pembelajaran dari Implementasi Kegiatan ataupun program sudah dapat dikatakan berjalan dengan baik dan berhasil. Hasil dari Pemberdayaan masyarakat melalui produk inovasi "Stik Sawi" Berpotensi untuk dikembangkan dan menjadi penghasilan baru bagi masyarakat setempat khususnya masyarakat dusun krajan sempol.

Selain memberikan pelatihan tentang olahan sawi, tim juga memberikan wawasan terkait sayuran yang dapat diolah menjadi makanan ringan yang juga bernilai ekonomis. Diantara adalah bayam yang dapat diolah menjadi keripik bayam, tomat yang dapat dijadikan sebagai manisan, dan beberapa sayuran lain yang dapat ditanam dan dibudidayan didaerah kelurahan sempol tersebut. Selain itu, tim juga memberikan informasi tentang kandungan gizi dan manfaat lain yang diperoleh dari kreasi olahan sayuran.

Untuk mengetahui pemahaman peserta dalam kegiatan tersebut, tim melakukan pengukuran tingkat pemahaman peserta. Adapun pemahaman peserta disajikan dalam tabel berikut

Tabel 1. Tingkat Pemahaman Peserta

No	Uraian	Prosentase jawaban				Peningkatan
		Sebelum		Sesudah		
		Ya	Tidak	Ya	Tidak	
1	Apakah ibu tahu tentang sayuran yang dapat dikreasikan menjadi olahan yang sehat dan bernilai ekonomi ekonomi?	65	35	100	0	45
2	Apakah ibu mengetahui atau pernah mengolah sayuran menjadi aneka makanan?	40	60	100	0	60
3	Menurut ibu kegiatan seperti ini bermanfaat?	100	0	100	0	-

Berdasarkan Tabel 1 tersebut diatas menunjukkan bahwa adanya peningkatan pemahaman peserta dalam kegiatan kreasi olahahan sayuran yang ditunjukkan masing – masing dari dua pertanyaan yang krusial adalah 45% dan 60 %. Kemampuan Peserta dalam Penguasaan Kegiatan dan Pembelajaran Program kegiatan tersebut menjadi acuan dan tolak ukur keberhasilan suatu kegiatan, Serta terdapat Sinkronisasi dari pihak yang dituju dalam kegiatan seperti halnya terdapat demonstrasi dukungan dalam hal pengolahan dan pengetahuan, itu pun juga menjadi salah satu penunjang keberhasilan Programn kami.

SIMPULAN

Produk inovasi stik sawi sebagai pemberdayaan wirausaha masyarakat diperlukan kajian lebih lanjut, seperti analisis pasar dan potensi industri secara global. Selain itu, diperlukan penerapan inovasi lebih lanjut agar memiliki kekuatan pasar yang lebih besar.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terimakasih kepada seluruh pihak yang telah terlibat dalam kegiatan ini, terutama pihak desa yang telah memberikan informasi sebanyak-banyaknya serta memberikan kesempatan atas pelaksanaan kegiatan ini. Kepada ketua dan peserta PKK kelurahan Sempol yang telah mendukung kegiatan pelatihan ini mulai dari awal hingga akhir kegiatan.

DAFTAR RUJUKAN

Anuraga, G., Indrasetianingsih, A., & Athoillah, M. (2021). Pelatihan pengujian hipotesis statistika dasar dengan software r. *BUDIMAS: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, *3*(2), 327-334.

Handayani, THW, Marwanti. (2011). Pengolahan Makanan Indonesia. Pendidikan tata Boga UNY. Yogyakarta

Hadisukirni, Wayang. 2011. Cara Mengolah Sayuran dan Buah. Tersedia di http://latulite.blogspot.com/2011/04/cara-mengolah-sayuran-dan-buah.html

Hidayati, N & Handarsari, E. 2011. Pengaruh Proporsi Bayam Dengan Tepung Terigu Terhadap Fe, Sifat Fisik Dan Organoleptik Pada Mie. Jurnal Pangan dan Gizi 2 (4) 31-38.

Kalla R, Roslina, A. (2019). Pengolahan Stik Sawi Hujau. Bina Ukhuwah. 1 (2) 33-36

Koswara, S. 2009. Teknologi Pengolahan Sayuran Dan Buah-Buahan (Teori Dan Praktek). ebookPangan.com. hal 1-59.

Sil, M, Zulkarnain R, Coryanata, I. (2014). Pelatihan Pengolahan Aneka Makanan Cemilan Sehat dan Bergizi Dalam Rangka Peningkatan LW Skills dan Pendapatan Keluarga Bagi Kelompok Wanita Srikandi Bengkulu JI. WR. Supratman RT.30 No.3 Pematang Gubernur. http://repository.unib.ac.id/id/eprint/6663 . Bengkulu

Trisia A, Indria A & Dian Mutia. (2018). Keterampilan Pengolahan Mie Sehat Dari Sayur Sawi Untuk Meningkatkan Gizi Dan Imunitas Tubuh Di Desa Sei Asam Kelurahan Sei Pasa Kabupaten Kapuas Kalimantan Tengah. Jurnal Anterior, 17 (2,) 144 – 148

Wipradnyadewi PAS , Ina PT, Pudja LARD, Darmayanti LPT. (2017) Pelatihan Pembuatan Mie Dari Sayur Bayam Di Desa Tihingan Kecamatan Banjarangkan Kabupaten Klungkung. Jurnal ITP FTP UNUD. 16 (3) 90-95