

**INOVASI DAUN BAYAM MENJADI *CRIPTHUS* DALAM UPAYA
PENINGKATAN MINAT BELI KONSUMEN DI DESA GEDUNGAN
KECAMATAN BATUAN KABUPATEN SUMENEP**

Novia Handayani^{1*}, Ildatul Jamila², Dewi Nurdiaty Rahju³, Sindi Arista Rahman^{4*}, Hapid⁵, Amir Hamzah⁶, Purwati Ratna Wahyuni

^{1,2,3,4,5,6,7}*Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Wiraraja*

**noviahandayani1872@gmail.com*

ABSTRAK

Kegiatan pelatihan pengolahan daun bayam menjadi cripthus merupakan inovasi baru dalam rangka meningkatkan minat beli konsumen karena produk mempunyai masa kadaluarsa yang panjang, tidak terlalu banyak mengandung minyak, dan rasa Cripthus lebih renyah dari keripik daun bayam pada umumnya. Metode dalam pengabdian ini dilakukan dengan cara demonstrasi secara langsung proses pembuatan Cripthus kepada para peserta pengabdian yang terdiri dari 10 anggota KWT Teratai dan ibu rumah tangga Dusun Gedungan Barat Desa Gedungan, yang dilaksanakan di rumah salah satu anggota KWT pada bulan Oktober 2023. Hasil dari pelaksanaan pengabdian dan pelatihan ini bagi ibu-ibu KWT adalah bertambahnya pengetahuan atau ilmu baru, menjadi ide bisnis baru di bidang pengolahan hasil pertanian, meningkatkan penghasilan dan taraf hidup keluarga serta dapat membuka peluang bisnis.

Kata kunci : cripthus, bayam

ABSTRACT

The training activity on processing spinach leaves into cripthus is an innovation to increase consumer buying interest because the product has a long expiration date, does not contain too much oil, and Cripthus tastes crunchier than spinach leaf chips in general. The method of this service is carried out by directly demonstrating the process of making Cripthus to the service participants consisting of 10 members of KWT Teratai and housewives from Gedungan Barat Hamlet, Gedungan Village, which was carried out at the house of one of the KWT members in October 2023. Results of the implementation This service and training for KWT mothers means increasing knowledge or new knowledge, creating a new business idea in the field of agricultural product processing, increasing family income and standard of living, and opening up business opportunities.

Keywords: cripthus, spinach

PENDAHULUAN

Sektor makanan merupakan salah satu sektor yang pertumbuhannya positif di Indonesia dan juga dapat memberikan kontribusi yang sangat besar bagi pertumbuhan non migas nasional. Pertumbuhan industri makanan termasuk salah satu pertumbuhan yang cukup tinggi yakni sebesar 31,51%, dan itu menunjukkan bahwa sektor makanan mempunyai peranan besar bagi pertumbuhan ekonomi di Indonesia (Wiguna & Budhi, 2019). Di era digitalisasi saat ini pasar penjualan kini sudah mulai bergerak kepada pasar pembeli, maka dari itu inovasi semakin penting dan sangat menentukan untuk bisa bersaing dengan produsen-produsen lain, karena sekarang konsumen menjadi salah satu indikator penting agar produk yang dipasarkan bisa terjual di pasaran.

Tanaman bayam (liar) termasuk dalam kategori tanaman yang tidak dibudidayakan dan cenderung tumbuh secara liar di pekarangan. Kandungan dan manfaat yang ada dalam tanaman

bayam sangat banyak, tidak hanya itu tanaman bayam juga enak dikonsumsi baik produk primernya ataupun sekunder. Jadi tidak asing lagi jika dijumpai banyak produk-produk inovasi yang tercipta dari daun bayam.

Tanaman bayam (*Amaranthus spp*) adalah tanaman yang bisa tumbuh tanpa dibudidayakan. Tanaman bayam adalah salah satu tanaman yang dimanfaatkan untuk memenuhi kebutuhan masyarakat karena kandungan gizi. Dalam 100 gram bayam mengandung 2,3 gram protein, 3,2 gram karbohidrat, 3 gram zat besi, dan 3 gram kalsium (Riestamala et al., 2021). Meskipun tanaman bayam tergolong sebagai tanaman yang memiliki kandungan dan manfaat yang sangat banyak, namun minat beli masyarakat terhadap tanaman bayam masih rendah, mayoritas penjualan bayam dijual secara primer dengan harga yang relatif murah (Arsi et al., 2023).

Saat ini selera konsumen sudah bergeser ke produk jadi (instan) artinya konsumen menginginkan makanan yang siap dikonsumsi. Salah satu produk olahan bayam yang diminati konsumen adalah keripik bayam, keripik yang banyak digandrungi masyarakat yang proses pembuatannya menggunakan daun bayam yang dicelupkan dalam adonan basah tepung dan beberapa bumbu digoreng lalu ditiriskan, terlihat cukup simpel, namun produk ini sangat mengandung minyak karena minyak tidak gampang tertiris harus menggunakan alat penyerap minyak seperti *airfrayer* untuk bisa menjaga kualitas kerenyahan dari keripik bayam itu sendiri.

Desa Gedungan merupakan salah satu desa yang ada di kecamatan Batuan, Kabupaten Sumenep. Desa yang terletak di pinggiran kota dengan mata pencaharian penduduknya beragam, ada petani, pegawai, guru, dan pedagang. Di Desa Gedungan juga terdapat beberapa industri rumah tangga keripik. Sekitar ada 10 industri rumah tangga keripik yang beberapa sudah terdaftar SPP-IRT (Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga) dan ada pula yang belum terdaftar SPP-IRT, dengan adanya kegiatan pelatihan ini diharapkan bisa menjadi peluang usaha baru bagi masyarakat dan bisa membuka lapangan kerja untuk menunjang pendapatan masyarakat sekitar.

Minat beli adalah sesuatu yang menciptakan motivasi yang terus terekam dalam diri konsumen dan menjadi suatu keinginan yang sangat kuat yang pada akhirnya konsumen harus memenuhi kebutuhannya lewat mengaktualisasikan apa diinginkannya tersebut (Linardi et al., 2022).

Dari sinilah timbul keinginan untuk memberikan inovasi baru pada daun bayam dengan cara diolah menjadi *Cripthus*. *Cripthus* merupakan olahan keripik dari daun bayam yang dicincang dan di olah bersamaan dengan tepung terigu dan kanji serta beberapa *seasoning* pelengkap. Hal tersebut bisa menarik konsumen, menjaga tingkat kerenyahan, menambah masa penyimpanan daun bayam dan bisa menjadi ide usaha bisnis yang menguntungkan.

METODE PELAKSANAAN

Mitra dalam kegiatan pengabdian ini adalah sekelompok masyarakat ibu rumah tangga dan anggota Kelompok Wanita Tani Teratai (KWT) Desa Gedungan Kecamatan Batuan Kabupaten Sumenep yang terdiri dari 10 orang. Kegiatan pengabdian dalam pembuatan *Cripthus* dilaksanakan di rumah salah satu anggota pengabdian di Desa Gedungan Kecamatan Batuan Kabupaten Sumenep pada bulan Oktober 2023.

Metode yang digunakan dalam pelaksanaan pengabdian dilakukan dengan cara demonstrasi secara langsung proses pembuatan *Cripthus* dengan bahan baku bayam kepada para peserta pengabdian. Mulai dari memperkenalkan bahan dan alat yang diperlukan, cara pengolahan mulai dari cara pencucian, cara perebusan, cara pengukusan, cara pemotongan dan pemipihan, cara pengeringan, cara penggorengan, dan cara pembungkusan *Cripthus* dari daun bayam.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Mengolah daun bayam menjadi *Cripthus* merupakan salah satu bentuk untuk menjaga ketahanan pangan nasional karena terdapat proses pengolahan yang dapat memperpanjang umur

kadaluarsa pada daun bayam yakni lebih dari 1 bulan masa penyimpanan jika di goreng. Daun bayam yang sering dijual secara mentah bisa diolah menjadi produk yang tahan lama, hal tersebut akan meningkatkan minat beli masyarakat sehingga berpengaruh pada pertumbuhan ekonomi. Maka dari itu, pengkreasian dalam mengolah daun bayam menjadi *Cripthus* ini dapat meningkatkan minat beli konsumen karena 1) produk yang tahan lama/lamanya masa kadaluarsa, 2) Tidak terlalu banyak mengandung minyak, 3) Rasa *Cripthus* yang lebih renyah atau kriuk dari keripik daun bayam pada umumnya.

A. Prosedur Kerja

1. Alat Dan Bahan Pembuatan *Cripthus*

Alat yang digunakan dalam pembuatan *Cripthus* adalah sebagai berikut:

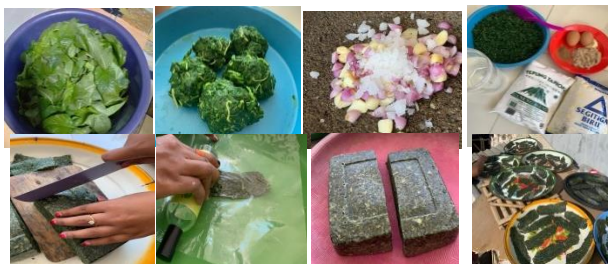
Kompor	Talenan
Gas elpiji	Talam
Panci kecil	Atlas
Pengukusan	Wajan
Loyang	Spatula
Bak sedang	Saringan
Sendok	Gelas
Pisau	Ulekan/blender

Sedangkan bahan yang digunakan untuk membuat *Cripthus* adalah sebagai berikut:

Bayam	Bawang putih
Tepung kanji	Ketumbar
Tepung terigu	Penyedap rasa
Telur	Air
Bawang merah	Minyak goreng

2. Cara Pembuatan *Cripthus*

Proses atau langkah-langkah pembuatan *Cripthus* dari daun bayam mulai dari proses pencucian daun bayam sampai pada proses pengemasan. Berikut ini adalah proses atau langkah-langkah dalam pembuatan *Cripthus* dari daun bayam:



Gambar 1. Proses Pembuatan *Cripthus*

- Proses pencucian
Proses pencucian daun bayam dilakukan dengan meletakkan seluruh daun bayam diatas bak besar, lalu cuci dengan menggunakan air yang mengalir sampai benar-benar bersih.
- Proses perebusan
Siapkan panci diatas kompor, lalu tuangkan air kedalam panci secukupnya dengan api yang relatif besar lalu tunggu hingga panas. Setelah panas masukkan daun bayam yang sudah dicuci tadi ke dalam panci yang sudah terisi air panas kemudian, tunggu sampai layu. Setelah layu, ditiriskan menggunakan air biasa dan padatkan menggunakan tangan dalam bentuk bulat.
- Proses pencincangan

Hasil bulatan daun bayam yang sudah di padatkan, dicincang kasar menggunakan pisau yang tajam sampai berbentuk seperti partikel-partikel kecil.

- Proses pembuatan bumbu
Dalam pembuatan bumbu, siapkan bawang putih, bawang merah, dan ketumbar lalu ulek dengan menggunakan ulekan atau bisa menggunakan blander sampai benar-benar halus.
- Proses pembuatan adonan
Hasil cincangan daun bayam diletakkan di bak yang agak besar lalu masukkan bumbu yang sudah dihaluskan serta masukkan bahan-bahan lainnya yakni tepung terigu, tepung tapioka, telur, penyedap rasa, dan air secukupnya, campur hingga merata menggunakan centong atau spatula sambil lalu di koreksi rasa. Setelah itu, letakkan dalam loyang yang sudah di olesi oleh minyak goreng.
- Proses pengukusan
Siapkan panci besar diatas kompor, lalu tuangkan air secukupnya kemudian tutup panci dan tunggu hingga mendidih. Setelah mendidih, adonan yang sudah diletakkan didalam loyang di masukkan kedalam panci tersebut lalu kukus selama 45 menit. Setelah 45 menit, angkat adonan tadi dan diamkan hingga dingin.
- Proses pemotongan dan pemipihan.
Adonan yang sudah dingin dikeluarkan dari loyang lalu diiris tipis-tipis menggunakan pisau yang agak besar dan tajam agar hasil potongannya tidak tebal dan pecah-pecah. Setelah itu, dipipihkan menggunakan atlas dan letakkan diatas talam besar.
- Proses penjemuran.
Siapkan tempat yang sekiranya dapat terjangkau langsung oleh sinar matahari karna semakin terpapar sinar matahari akan semakin cepat kering. Kemudian, hasil pemipihan yang sudah ditata diatas talam yang besar di jemur dengan kisaran waktu satu sampai dua hari, tergantung cuaca pada tempat penjemuran.
- Proses penggorengan.
Penggorengan *Cripthus* dilakukan menggunakan wajan dengan minyak goreng secukupnya. Setelah minyak mendidih, masukkan kripik dengan api yang relatif kecil agar hasilnya tidak kecoklatan. Kripik yang sudah digoreng, ditunggu sampai mengembang kira-kira selama 1 sampai 2 menit kemudian diangkat lalu ditiriskan agar tidak mengenyam terlalu banyak minyak.
- Proses pengemasan.
Tahap terakhir dari pembuatan *Cripthus* adalah proses pengemasan, pengemasan dilakukan dengan menggunakan standing pouch ukuran 250 gram.

3. Biaya produksi

Pembuatan *Cripthus* dilakukan satu kali dalam kurun waktu setengah hari jadi, berikut tabel biaya produksi pembuatan *Cripthus* :

Tabel Biaya Produksi

Bahan	Jumlah Satuan	Harga dlm Rupiah
Bayam	5 ikat	5.000,-
Tepung terigu	1/4	1.500,-
Tepung kanji	1/5	2.000,-
Bawang merah	7 siung	500,-
Bawang putih	6 siung	500,-
Telur	3 biji	4.500,-
Minyak goreng	1/4	2.000,-
Air + gas	½	1.000,-
Ketumbar	1 sdt	250,-
Penyedap	3 sdt	500,-
Sticker	1 lembar	6.000,-

Standing pouch	5 buah	5.000,-
Total		Rp.28.750,-

Sumber: Datar primer diolah (2023)

Berdasarkan dari hasil pembahasan diatas output yang diterima oleh ibu rumah tangga dan ibu-ibu KWT yakni bertambahnya pengetahuan atau ilmu baru, menjadi ide bisnis baru dibidang pengolahan hasil pangan, bisa meningkatkan taraf hidup keluarga dan membuka peluang kerja.

KESIMPULAN

Upaya pengolahan daun bayam menjadi *cripthus* merupakan inovasi baru untuk memperpanjang masa penyimpanan bayam yang mudah rusak diakibatkan terlalu banyak mengandung kadar air, sehingga inovasi ini cocok dan juga bisa menjadi peluang ide usaha baru yang menjanjikan

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kami sampaikan kepada peserta pelatihan pembuatan *cripthus* ibu- ibu KWT Teratai Dusun Gedungan Barat Desa Gedungan semoga kegiatan ini bisa memberikan sumbangan ilmu dan manfaat bagi mitra sasaran.

DAFTAR PUSTAKA

- Arsi, Suparman, Hamidson, H., Gunawan, B. N., Pujiastuti, Y., Pratama, R., Suwandi, Irsan, C., & Abu Umayah, C. (2023). *Penerapan Pengelolaan Hama Dan Penyakit Pertanaman Sayuran Di Masyarakat Nelayan Desa Jungkal Kecamatan Pampangan Untuk Mencegah Stunting*. 6(2), 280–288.
- Linardi, R. L., Goh, T. S., Julitawaty, W., & Syawaluddin, S. (2022). Pengaruh Perilaku Konsumen dan Kualitas Pelayanan terhadap Minat Beli pada PT. Mulia Cipta Abadi Medan. *Jurnal Ilmiah Universitas Batanghari Jambi*, 22(3), 1645. <https://doi.org/10.33087/jiubj.v22i3.2665>
- Riestamala, E., Fajar, I., & Setyobudi, S. I. (2021). Formulasi Ikan Lele Dan Bayam Hijau Terhadap Nilai Gizi, Mutu Organoleptik, Daya Terima Risoles Roti Tawar Sebagai Snack Balita. *Journal of Nutrition College*, 10(3), 233–242. <https://doi.org/10.14710/jnc.v10i3.30749>
- Wiguna, I. M. G. S., & Budhi, M. K. S. (2019). nalisis Sektor Unggulan Dan Potens Pertumbuhan Ekonomi di Kabupaten Badung Tahun 2012-2016. *E- Jurnal Ekonomi Pembangunan Universitas Udayana*, 8(4), 810–841.