

PELATIHAN UMKM PENGOLAHAN BAYAM LOKAL MENJADI KERIPIK UNGGULAN DESA PUNGGULAN

**Halimatussadiyah Marpaung¹, Fadlin Firdaus², Jumiatic³, Ahmad Rifandy Siregar⁴,
Bella Anastasya Panjaitan⁵, Anre Juliato Simatupang⁶, Suherna⁷, Syafdilla
Amanda Putri⁸**

Fakultas Ekonomi, Universitas Asahan
Email : lie.marpaung@gmail.com

ABSTRAK

Pada umumnya, permasalahan ekonomi yang dihadapi oleh masyarakat desa dan pelaku umkm desaunggulan Kecamatan Air Joman adalah rendahnya tingkat pengetahuan tentang pemanfaatan tanaman bayam yang banyak di tanam di desa unggulan tetapi masih dalam penjualan bayam tanpa adanya pengolahan yang dapat menciptakan produk inovasi baru dari bayam yang memiliki nilai jual yang lebih tinggi sehingga munculnya inovasi baru yaitu Keripik Bayam. Bayam yang diolah menjadi keripik, akan ada penambahan nilai jual di pasaran terhadap komoditas bayam dan memunculkan lapangan kerja dan usaha bagi petani bayam. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode ceramah dan demonstrasi. Adapun peserta yang mengikuti kegiatan ini yaitu berjumlah 32 yang terdiri dari 8 para pelaku UMKM, 9 ibu PKK, 6 perangkat desa, 6 pemuda-pemudi setempat, serta 3 orang masyarakat sekitar desa Unggulan. Kegiatan ini terdiri atas 3 (tiga) tahapan kegiatan, yaitu: persiapan, pelaksanaan, dan evaluasi. Keripik bayam memiliki berbagai macam kandungan yang bermanfaat bagi 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 inflamasi yang berfungsi mencegah gejala peradangan pada sendi, dan lain sebagainya. Selain karena enak, keripik bayam merupakan salah satu cemilan yang bisa dikonsumsi oleh berbagai kalangan masyarakat mulai dari anak kecil hingga orang dewasa. Kendala yang dirasakan mitra pasca kegiatan adalah semua peralatan yang digunakan masih manual dalam pembuatan keripik bayam sehingga produk yang dihasilkan masih sangat terbatas jumlahnya sehingga sulit memenuhi permintaan pasar. Dalam konteks ini, perlu dilakukan upaya untuk meningkatkan kapasitas produksi dan efisiensi dalam proses pembuatan keripik bayam. Beberapa langkah yang dapat diambil untuk mengatasi kendala ini termasuk: Pengembangan teknologi, pelatihan dan peningkatan keahlian, pengadaan peralatan, pasar dan pemasaran, evaluasi terus menerus.

Kata Kunci : UMKM, Pengolahan Bayam Lokal, Unggulan

ABSTRACT

In general, the economic problems faced by villagers and umkm actors in unggulan village, Air Joman District are the low level of knowledge about the utilization of spinach plants that are widely planted in unggulan village but still in the sale of spinach without any processing that can create new innovative products from spinach that have a higher selling value so that the emergence of new innovations, namely Spinach Chips. Spinach processed into chips, there will be an additional selling value in the market for spinach commodities and create jobs and businesses for spinach farmers. The methods used in this research are lecture and demonstration methods. The participants who participated in this activity amounted to 32 consisting of 8 MSME players, 9 PKK mothers, 6 village officials, 6 local youths, and 3 people from the surrounding community of Unggulan village. This activity consists of 3 (three) stages of activity, namely: preparation, implementation, and evaluation. Spinach chips have a variety of ingredients that are beneficial to the health of the body such as folate which facilitates blood flow so that it can overcome high blood pressure, maintain eye health because

spinach chips are rich in vitamin A. In addition, spinach chips also contain anti-inflammatory which functions to prevent symptoms of inflammation in the joints, and so on. Apart from being delicious, spinach chips are one of the snacks that can be consumed by various groups of people ranging from small children to adults. The obstacle felt by partners after the activity is that all the equipment used is still manual in making spinach chips so that the products produced are still very limited in number, making it difficult to meet market demand. In this context, efforts need to be made to increase production capacity and efficiency in the process of making spinach chips. Some measures that can be taken to overcome this constraint include: Technology development, training and skill upgrading, equipment procurement, market and marketing, continuous evaluation.

Keywords: *UMKM, Local Spinach Processing, Featured*

1. PENDAHULUAN

Indonesia memiliki kekayaan alam yang melimpah, dengan keanekaragaman hayati yang berlimpah, baik di darat maupun di perairan. Jika kita dapat mengelola sumber daya hayati ini dengan bijak, mereka memiliki potensi untuk memenuhi kebutuhan pangan penduduk Indonesia. Peran masyarakat dalam proses pembangunan nasional, terutama dalam sektor ekonomi, sangatlah krusial dan strategis. Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memiliki peranan penting dalam ekonomi nasional. Ini disebabkan oleh keunggulan yang dimiliki oleh UMKM dalam sektor-sektor yang mengandalkan sumber daya alam dan tenaga kerja yang berlimpah, khususnya dalam bidang pertanian, perkebunan, peternakan, perikanan, perdagangan, dan sektor restoran (Sofyan Syaakir, 2017).

Dalam konteks pembangunan ekonomi nasional, sangat beralasan untuk memberikan prioritas kepada Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM), karena UMKM merupakan tiang kuat dari sistem ekonomi yang berbasis pada partisipasi masyarakat yang mampu mengatasi masalah kemiskinan dan memberikan kontribusi yang signifikan untuk memperluas basis ekonomi. Terlebih lagi, di tengah arus globalisasi dan persaingan yang semakin ketat, UMKM juga dihadapkan pada tantangan global, seperti meningkatkan inovasi dalam produk dan layanan, mengembangkan kapasitas sumber daya manusia dan teknologi, serta memperluas akses ke pasar. Tindakan ini akan membantu UMKM meningkatkan daya saing mereka terhadap produk-produk asing yang semakin mendominasi pasar (Zaelani, 2019).

Di seluruh penjuru Indonesia, telah dilakukan berbagai upaya untuk mendorong perkembangan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM), terutama dalam upaya pengembangan produk unggulan daerah. Salah satu metode yang digunakan adalah dengan menyediakan pengetahuan dan teknologi kepada para pelaku usaha, yang membantu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mereka serta menambah nilai jual produk mereka. Pendampingan juga bisa dilakukan dalam berbagai bentuk, seperti peningkatan mutu produk, pelatihan dalam strategi pemasaran, ketrampilan pengemasan produk, serta pelatihan manajemen usaha (Susanti & Kudus, 2020).

Setiap daerah memiliki Produk Unggulan Daerah (PUD), yaitu produk yang diutamakan dan memiliki ciri khas serta keunikan yang tidak dimiliki oleh daerah lain. PUD ini umumnya menonjolkan daya tarik yang kuat, mampu memberikan dampak ekonomi yang signifikan, dan menciptakan peluang pekerjaan bagi penduduk di sekitarnya. Produk unggulan daerah perlu difokuskan pada pelestarian lingkungan dan memiliki potensi pemasaran yang luas, baik di tingkat lokal, regional, nasional, maupun internasional. Tujuannya adalah untuk memastikan produk ini memberikan manfaat maksimal bagi masyarakat setempat sambil menjaga keindahan dan keberlanjutan lingkungan.

Bayam merupakan salah satu jenis sayuran yang banyak ditanam oleh petani. Sayuran ini sangat dikenal oleh masyarakat sebagai sumber makanan yang mudah ditemukan dan memiliki beragam manfaat kesehatan. Upaya untuk mengembangkan bayam menjadi produk unggulan sangat penting, bukan hanya karena menjadi komoditas utama di beberapa daerah, tetapi juga karena kandungan vitamin yang kaya, seperti folat, niasin, vitamin A, B6, C, serta berbagai vitamin lainnya yang bermanfaat. Selain itu, bayam juga mengandung komponen penting lainnya seperti tiamin dan riboflavin.

Bayam memiliki berbagai manfaat kesehatan yang signifikan. Ini meliputi kemampuannya dalam melawan sel kanker, sifat anti-inflamasi yang dapat mengurangi peradangan, serta kemampuan mengurangi risiko penyakit kardiovaskular. Selain itu, bayam juga bisa membantu menurunkan tekanan darah tinggi, mencegah osteoporosis, menjaga stabilitas gula darah, serta mendukung upaya penurunan berat badan. Ada banyak manfaat lain yang terkait dengan konsumsi bayam (Naila Fauza, dkk, 2021).

Desa Punggulan, yang terletak di Kecamatan Air Joman, Kabupaten Asahan, merupakan daerah yang mayoritas penduduknya bekerja sebagai petani sayuran, terutama dalam budidaya bayam. Desa Punggulan memiliki potensi sumber daya alam yang kaya, terutama dalam jumlah pertanian bayam, yang pada akhirnya dapat memberikan manfaat bagi penduduk setempat. Sebagian masyarakat di Desa Punggulan sudah mencoba memanfaatkan potensi ini dengan menjual bayam mentah ke pasar, tetapi upaya ini belum dimaksimalkan sepenuhnya oleh warga maupun oleh pemerintah setempat.

Amaranthus Hybridus, yang juga sering disebut sebagai "abayam kakap," "bayam tahun," "bayam turus," atau "bayam bhatok," merupakan salah satu varietas bayam yang ditanam sebagai sayuran. Bayam ini memiliki daun yang berbentuk bulat atau oval dengan ukuran yang lebih besar daripada bayam merah. Bayam hijau segar ini mengandung zat besi dengan kadar sekitar 8,3 mg per 100 gram bayam segar. Masyarakat, terutama di Desa Punggulan, banyak menanam bayam hijau ini dan menggunakannya sebagai bagian dari kebutuhan sayuran sehari-hari (Jumiati, dkk, 2023).

Mengolah bayam menjadi keripik merupakan suatu langkah yang dapat menambah nilai jual di pasaran bagi komoditas bayam. Selain itu, hal ini juga berpotensi menciptakan lapangan kerja dan usaha baru bagi petani bayam. Setelah produk keripik bayam telah dibuat, untuk membantu masyarakat di desa, terutama petani bayam dan pelaku UMKM, dalam memasarkan produk ini, diperlukan contoh packaging dan merek (brand) yang dapat meningkatkan daya tarik produk. Hal ini dapat membantu produk keripik bayam menjadi lebih menarik bagi konsumen. Upaya tersebut akan mendukung pertumbuhan ekonomi lokal dan memberikan manfaat bagi para petani serta pelaku usaha. (Ningsih, dkk, 2022). [6]

Salah satu masalah ekonomi yang dihadapi oleh masyarakat di Desa Punggulan, Kecamatan Air Joman, dan para pelaku Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) di wilayah tersebut adalah kurangnya pengetahuan tentang cara mengoptimalkan pemanfaatan tanaman bayam yang banyak ditanam di desa mereka. Sebagian besar bayam hanya dijual dalam bentuk mentah tanpa melalui proses pengolahan yang dapat menghasilkan inovasi produk dengan nilai jual yang lebih tinggi. Dalam konteks ini, munculnya produk baru seperti Keripik Bayam dianggap sebagai langkah yang penting. Keripik bayam adalah produk inovatif yang relatif baru jika dibandingkan dengan keripik pisang atau keripik singkong. Proses pembuatan keripik bayam dianggap lebih mudah, memberikan peluang ekonomi yang signifikan bagi masyarakat setempat. Melalui inovasi semacam ini, diharapkan dapat meningkatkan pendapatan para petani dan pelaku UMKM di Desa Punggulan, sekaligus membantu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam memanfaatkan potensi tanaman bayam dengan lebih baik (Febriyanti & Windirah, 2021).

Tentu, langkah untuk melakukan pelatihan UMKM dalam pengolahan bayam lokal menjadi keripik unggulan di Desa Punggulan adalah suatu upaya yang sangat positif. Hal ini menunjukkan kesadaran akan potensi yang ada di desa tersebut, yang belum dimanfaatkan secara maksimal. Pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan semacam ini dapat memberikan manfaat yang signifikan, seperti: Meningkatkan Pengetahuan dan Keterampilan: Pelatihan akan memberikan masyarakat pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan untuk mengolah bayam menjadi produk bernilai tinggi, seperti keripik bayam. Ini dapat membantu mereka memahami proses produksi, kebersihan, dan kualitas produk. Penciptaan Peluang Usaha: Dengan pelatihan ini, masyarakat dapat memulai usaha keripik bayam mereka sendiri. Hal ini menciptakan lapangan kerja lokal dan membantu menggerakkan perekonomian desa. Meningkatkan Pendapatan: Dengan produk inovatif seperti keripik bayam, diharapkan pendapatan petani dan pelaku UMKM di Desa Punggulan dapat meningkat secara signifikan. Peningkatan Nilai Produk Lokal: Melalui pelatihan ini, keripik bayam dapat menjadi produk unggulan yang dikenal dan diminati di luar daerah, sehingga dapat meningkatkan citra dan nilai produk lokal. Semua ini merupakan langkah yang sangat positif dalam mengembangkan potensi ekonomi lokal dan memberdayakan masyarakat di Desa Punggulan. Dengan dukungan, pelatihan, dan inisiatif seperti ini, diharapkan desa tersebut dapat lebih maju dalam sektor UMKM dan pertanian. (Wardany Sari dkk, 2023).[8]

Tujuan umum dari pelaksanaan kegiatan pelatihan UMKM dalam pengolahan bayam lokal menjadi keripik unggulan di Desa Punggulan adalah melakukan pemberdayaan ekonomi pada masyarakat, khususnya para pelaku UMKM dan petani sayur di desa tersebut. Dengan fokus pada pengolahan keripik bayam, upaya ini bertujuan mencapai beberapa tujuan khusus, termasuk : Meningkatkan Pendapatan, dengan pelatihan ini, diharapkan pelaku UMKM dan petani bayam akan dapat menghasilkan produk keripik bayam yang memiliki nilai jual yang lebih tinggi, sehingga dapat meningkatkan pendapatan mereka. meningkatkan kemampuan dan wawasan, pelatihan ini dirancang untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan pemahaman masyarakat dalam memproses bayam menjadi produk bernilai tinggi. Ini juga dapat membantu mereka dalam mengelola usaha mereka dengan lebih efisien. membangun desa mandiri, dengan memberdayakan masyarakat melalui pelatihan, Desa Punggulan diharapkan dapat menjadi mandiri dalam mengembangkan usaha ekonomi mereka sendiri dan tidak hanya bergantung pada sumber daya eksternal. Mengembangkan pasar lebih luas, dengan produk inovatif seperti keripik bayam, diharapkan desa ini dapat mencapai pasar yang lebih luas, termasuk tingkat lokal, regional, dan bahkan nasional, yang dapat meningkatkan daya tarik dan penjualan produk mereka. Meningkatkan ekonomi masyarakat Desa Punggulan dengan peningkatan pendapatan, pemahaman bisnis, dan akses pasar yang lebih luas, diharapkan ekonomi masyarakat Desa Punggulan secara keseluruhan dapat tumbuh dan berkembang. Dengan mencapai tujuan-tujuan ini, pelatihan UMKM dalam pengolahan bayam menjadi keripik unggulan dapat menjadi salah satu langkah penting dalam mendukung pertumbuhan ekonomi dan kesejahteraan masyarakat di Desa Punggulan. (Widyaastuti, dkk, 2022).[9]

2. METODE PELAKSANAAN

Dalam pelaksanaan pengabdian masyarakat dalam rangka pelatihan pembuatan keripik bayam, digunakan dua metode utama, yaitu metode ceramah dan demonstrasi. Metode ini terbukti efektif dalam memberikan pengetahuan dan keterampilan kepada peserta. Berikut penjelasan lebih lanjut tentang kedua metode tersebut:

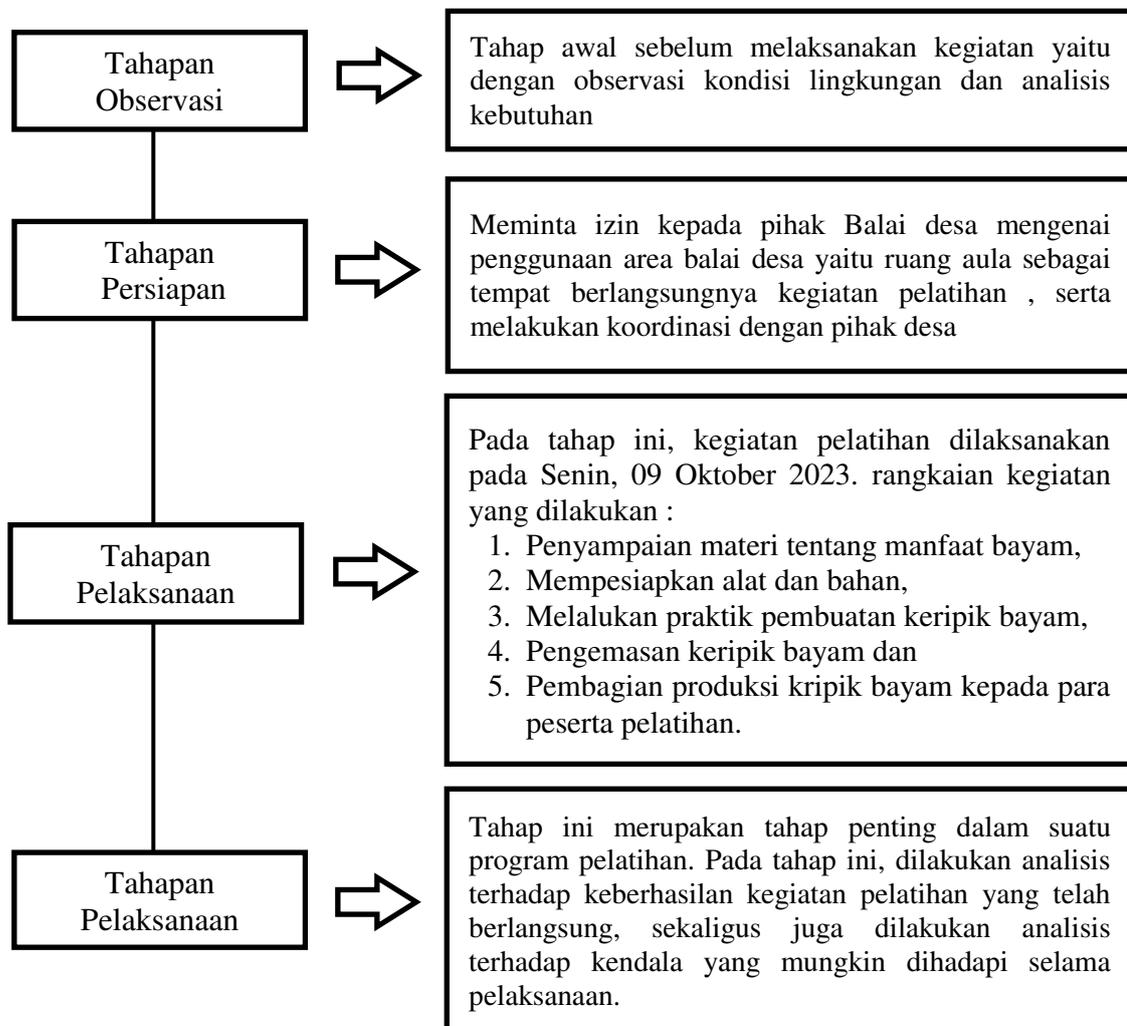
1. Metode Ceramah: Metode ceramah digunakan untuk menyampaikan informasi tentang manfaat bayam. Dalam konteks pelatihan ini, ceramah digunakan untuk memberikan

pengetahuan tentang kandungan nutrisi dalam bayam, manfaat kesehatan yang terkait, dan pentingnya mengonsumsi bayam.

2. Metode Demonstrasi: Metode demonstrasi digunakan untuk mempraktikkan cara pembuatan keripik bayam secara langsung. Ini memberikan peserta pelatihan kesempatan untuk melihat dan memahami proses pembuatan keripik bayam secara praktis. Dengan melihat dan mengikuti demonstrasi, peserta dapat memahami langkah-langkah yang diperlukan dan teknik yang digunakan dalam pembuatan keripik bayam.

Kombinasi metode ceramah dan demonstrasi adalah pendekatan yang efektif dalam pelatihan karena memberikan peserta pengetahuan teoritis dan pengalaman praktis. Peserta tidak hanya mendengar informasi, tetapi mereka juga melihat dan mencoba sendiri cara membuat keripik bayam. Ini dapat meningkatkan pemahaman dan keterampilan mereka dengan cara yang lebih efektif. Dengan metode ini, peserta dapat memperoleh pengetahuan tentang manfaat bayam serta keterampilan praktis dalam mengolah bayam menjadi produk bernilai tinggi seperti keripik bayam. (Sumiyati, 2018).[10]

Penyelenggaraan kegiatan yang terdiri dari tiga tahapan, yaitu persiapan, pelaksanaan, dan evaluasi, adalah pendekatan yang baik dalam manajemen proyek atau kegiatan apapun. Berikut penjelasan singkat tentang setiap tahapannya:



Gambar 1. Metode Pelaksanaan Pengabdian Kepada Masyarakat

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelatihan pembuatan produk baru berbahan dasar bayam di Desa Punggulan bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat sehingga mereka dapat meningkatkan nilai jual produk bayam. Untuk mengolah keripik bayam, berikut adalah alat dan bahan yang diperlukan kompor, wajan, wadah/mangkok, belender, pisau, sendok, spatula, capitan masak dan peniris minyak.

Bahan yang diperlukan dalam pembuatan keripik bayam adalah bayam hijau, minyak goreng, air, tepung beras, tepung tapioka, telur, ketumbar, kemiri, bawang putih, garam, kaldu bubuk, dan kunyit bubuk.

Keripik bayam mengandung berbagai zat yang bermanfaat bagi kesehatan tubuh. Berikut adalah beberapa manfaat kesehatan dari konsumsi keripik bayam:

1. Folat: Keripik bayam mengandung folat, yang merupakan bentuk vitamin B yang penting untuk tubuh. Folat membantu dalam pembentukan sel darah merah dan memperlancar aliran darah. Ini dapat membantu menjaga tekanan darah tetap normal dan mengatasi tekanan darah tinggi.
2. Vitamin A: Keripik bayam kaya akan vitamin A, yang merupakan nutrisi penting untuk menjaga kesehatan mata. Vitamin A membantu menjaga penglihatan yang baik, terutama dalam kondisi pencahayaan rendah, dan juga penting untuk pertumbuhan dan perkembangan sel-sel tubuh.
3. Anti-Inflamasi : Kandungan anti-inflamasi dalam keripik bayam dapat membantu dalam mencegah gejala peradangan pada sendi. Ini dapat bermanfaat bagi individu yang menderita masalah sendi, seperti arthritis.
4. Rasa yang Enak : Selain manfaat kesehatan, keripik bayam juga populer karena rasanya yang enak. Ini membuatnya menjadi camilan yang disukai oleh berbagai kalangan masyarakat.

Penting untuk diingat bahwa konsumsi keripik bayam sebaiknya dalam jumlah yang wajar sebagai bagian dari diet yang seimbang. Meskipun keripik bayam memiliki manfaat kesehatan, mereka juga mengandung lemak dan garam, sehingga perlu dihindari konsumsi berlebihan. Ini menciptakan potensi pasar yang lebih luas bagi produk tersebut, yang dapat membantu meningkatkan nilai jual produk bayam dan mendukung pertumbuhan ekonomi di Desa Punggulan.

Langkah-langkah dalam pembuatan keripik bayam yaitu sebagai berikut:

1. Menyiapkan bahan dan alat
2. Memilih bayam yang segar dengan daun yang cukup besar.
3. Cuci bayam hingga bersih kemudian petik satu persatu daun bayam dan buang tangkainya
4. Sangrai kemiri dan ketumbar sampai harum lalu sisihkan
5. Haluskan bumbu (bawang putih, kemiri dan ketumbar yang telah disangrai)
6. Masukkan bumbu yang telah dihaluskan kedalam wadah
7. Buat adonan tepung dengan mencampurkan tepung beras , tepung tapioka, telur, garam, kaldu bubuk, kunyit bubuk kemudian tuangkan bumbu yang telah dihaluskan dan tuangkan air secukupnya.
8. Aduk adonan hingga tercampur rata
9. Masukkan satu persatu daun bayam kedalam wadah adonan lalu baluri hingga seluruh daun bayam terkena adonan tepung.
10. Panaskan minyak lalu masukkan perlahan bayam yang sudah dibaluri adonan tepung
11. Goreng daun bayam dengan api sedang sampai berwarna kuning keemasan, angkat lalu tiriskan.

12. Keripik bayam siap disajikan



Gambar 2. Proses Pembuatan Cemilan Keripik Bayam

Pengamatan selama pelaksanaan pelatihan menunjukkan bahwa peserta pelatihan berpartisipasi dengan baik dan berdiskusi aktif, yang mengarah pada pemahaman yang cepat dan baik. Adanya sesi tanya jawab dan praktik langsung dalam pembuatan keripik bayam memberikan kesempatan bagi peserta pelatihan untuk memahami dengan lebih baik dan meningkatkan antusiasme mereka dalam proses pembuatan keripik bayam.

Selama pelaksanaan, tampaknya tidak ada kendala serius yang dihadapi karena semua bahan yang digunakan mudah didapatkan, dan masyarakat Desa Punggulan sangat antusias dalam mengembangkan produk mereka. Namun, kendala yang diidentifikasi setelah pelatihan adalah bahwa semua peralatan yang digunakan dalam pembuatan keripik bayam masih bersifat manual, sehingga produksi masih terbatas dalam jumlahnya. Hal ini membuat sulit untuk memenuhi permintaan pasar.

Kendala ini adalah peluang untuk mengidentifikasi langkah-langkah selanjutnya dalam pengembangan usaha ini. Mungkin perlu dipertimbangkan investasi dalam peralatan atau teknologi yang dapat meningkatkan kapasitas produksi, sehingga produk keripik bayam dapat memenuhi permintaan pasar yang lebih besar. Dalam hal ini, bantuan atau dukungan lebih lanjut kepada pelaku UMKM di Desa Punggulan dapat membantu mereka mengatasi kendala ini dan mengembangkan usaha mereka dengan lebih baik.



Gambar 3. Proses Pengemasan Keripik Bayam

Penting untuk memperhatikan proses pengemasan, terutama dalam bisnis keripik bayam, karena kemasan berperan penting dalam menjaga kualitas produk dan daya tariknya bagi konsumen. Dalam konteks ini, kemasan yang digunakan adalah Standing Pouch, yang merupakan pilihan yang baik untuk produk seperti keripik bayam. Namun, penggunaan Standing Pouch harus diperhatikan dengan baik.

Label pada kemasan adalah salah satu elemen yang sangat penting. Label yang baik sebaiknya mencakup informasi produk yang jelas, seperti nama produk, komposisi produk, asal produksi, dan gambar yang menarik. Ini membantu konsumen memahami produk dengan lebih baik dan meningkatkan daya tarik visual produk. Informasi yang jelas juga dapat memberikan kepercayaan kepada konsumen tentang kualitas dan keamanan produk.

Selain itu, perhatian terhadap desain kemasan juga penting. Kemasan yang menarik visual dapat menarik perhatian konsumen dan membuat produk Anda lebih mudah dikenali di pasaran. Pemilihan warna, font, dan gambar yang sesuai dengan merek produk juga dapat memberikan kesan yang kuat dan positif kepada konsumen.

Semua elemen ini bersama-sama menciptakan produk yang menarik, informatif, dan berkualitas tinggi, yang dapat membantu produk keripik bayam Anda bersaing di pasar dengan lebih baik. (Furqon & Rahman, 2016).[12]



Gambar 4. Contoh Label Pada Produk Keripik Bayam



Gambar 5. Pembagian Hasil Produk Dan Foto Bersama Dengan Seluruh Peserta Pelatihan

4. KESIMPULAN DAN SARAN

Dari kegiatan pelatihan pembuatan keripik bayam yang dilakukan oleh mahasiswa KKNT, Fakultas Ekonomi, Universitas Asahan, dapat disimpulkan bahwa kegiatan ini telah sukses dalam mendapatkan respon positif dan dukungan yang kuat dari berbagai pihak. Para pelaku UMKM, ibu-ibu PKK, perangkat desa, pemuda-pemudi desa Punggulan, dan seluruh masyarakat di desa tersebut memberikan dukungan yang positif. Kegiatan ini dirancang untuk menciptakan kemandirian ekonomi bagi petani sayur bayam di Desa Punggulan, dan tampaknya telah mencapai tujuan ini dengan baik. Ini adalah contoh bagaimana kolaborasi antara akademisi, mahasiswa, dan masyarakat lokal dapat menghasilkan perubahan yang positif dalam komunitas. Semua pihak yang terlibat dapat berkontribusi untuk menciptakan perubahan yang bermanfaat dan mendukung kemajuan bersama.

Keberhasilan pelatihan ini menunjukkan pentingnya pendekatan seperti ini dalam mendukung pengembangan ekonomi lokal, pemberdayaan masyarakat, dan peningkatan kualitas hidup bersama. Semoga keberhasilan ini dapat menjadi contoh bagi upaya serupa di tempat lain. Dari kegiatan pelatihan keripik bayam di atas yang dilakukan oleh mahasiswa KKNT, Fakultas Ekonomi, Universitas Asahan dapat disimpulkan bahwa kegiatan ini berhasil mendapatkan respon yang baik dan dukungan yang positif baik para pelaku UMKM, ibu-ibu PKK, perangkat desa, pemuda-pemudi desa Punggulan, serta seluruh masyarakat desa Punggulan, Air Joman. Tempat yang dirancang untuk menciptakan kemandirian ekonomi bagi petani sayur bayam. Mereka juga dapat membuat perubahan yang berbeda untuk kebaikan bersama.

Kegiatan pelatihan ini memiliki potensi untuk memberikan banyak manfaat bagi masyarakat di Desa Punggulan, Air Joman. Beberapa manfaat dan harapan yang dapat diidentifikasi dari kegiatan ini meliputi: pengetahuan dan pengalaman baru kegiatan pelatihan ini diharapkan memberikan pengetahuan dan pengalaman baru kepada peserta, yang dapat meningkatkan keterampilan mereka dalam mengolah bayam menjadi produk bernilai tinggi. pemanfaatan potensi alam dengan potensi alam yang kaya, terutama di bidang pertanian, kegiatan ini dapat membantu masyarakat untuk lebih memanfaatkan sumber daya alam mereka dengan cara yang produktif. Meningkatkan pengetahuan konsumen melalui produk olahan sehat dan berkualitas seperti keripik bayam, kegiatan ini juga dapat meningkatkan pengetahuan konsumen tentang manfaat kesehatan yang terkait dengan konsumsi bayam. peluang usaha dengan pelatihan ini, masyarakat diharapkan dapat membuka usaha produk olahan bayam yang sehat dan berkualitas, menciptakan peluang ekonomi tambahan untuk mereka. Perubahan sikap dan perilaku harapannya adalah bahwa kegiatan ini juga dapat membawa perubahan dalam sikap dan perilaku masyarakat sehari-hari, terutama dalam hal pemahaman tentang pemanfaatan sumber daya alam dan kesehatan makanan. Idea bisnis bayam, yang awalnya dikenal sebagai sayuran sehat, juga dapat menjadi ide bisnis yang meningkatkan pendapatan masyarakat. Ini menggabungkan aspek kesehatan dengan aspek ekonomi.

Kegiatan ini diharapkan mampu memberikan manfaat berkelanjutan kepada masyarakat, mendukung peningkatan kualitas hidup mereka, serta menciptakan peluang ekonomi yang positif. Untuk memastikan produk-produk yang dihasilkan oleh masyarakat Desa Punggulan dapat terus berkembang dan memberikan manfaat yang signifikan, diperlukan kelanjutan dalam pengembangan produk, seperti sertifikasi IRT, sertifikat halal, perbaikan kemasan, dan pengembangan pasar.

Kita harus mengakui bahwa pelatihan semacam ini memiliki beberapa kelemahan, termasuk kurangnya kerjasama dengan instansi pemerintahan di luar desa, seperti tingkat kecamatan dan kabupaten, yang dapat membantu mereka dalam menjalankan usaha mereka.

Dalam pengembangan strategi pemasaran yang dapat memengaruhi keuangan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) serta mendorong pertumbuhan usaha, kita menyadari bahwa masih ada banyak kekurangan yang perlu diatasi.

Keterbatasan waktu menjadi kendala dalam melakukan pelatihan yang optimal. Oleh karena itu, untuk mencapai perubahan yang signifikan, penting untuk menjalankan inisiatif ini secara berkelanjutan dan memastikan kelangsungan serta perkembangan kegiatan ini. Hal ini akan meningkatkan kesadaran masyarakat dan partisipasi publik untuk tetap berfungsi secara efektif.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim Mahasiswa KKNT-FE Universitas Asahan mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Dosen Pembimbing Lapangan yang telah berhadir. Terima kasih juga kepada Kepala Desa dan semua staff Kantor Balai Desa Punggulan yang telah memberikan izin dan dukungan dalam kegiatan pelatihan ini. Terima kasih juga disampaikan kepada seluruh peserta yang mengikuti kegiatan ini yaitu para pelaku UMKM, ibu PKK, perangkat desa, pemuda-pemudi setempat, serta masyarakat sekitar desa Punggulan yang telah menyempatkan diri untuk berhadir di kegiatan pelatihan ini.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] U. Mikro and D. A. N. Menengah, "PERAN UMKM," vol. 11, no. 1, pp. 33–64, 2017.
- [2] I. R. Zaelani, "Peningkatan Daya Saing Umkm Indonesia," *J. Transbord.*, vol. 3, no. 1, pp. 15–34, 2019, doi: 10.23969/transborders.v3i1.1746.
- [3] E. Susanti and I. Kudus, "Pengembangan Usaha Mikro Dan Kecil Berdasarkan Kabupaten Sumedang," *J. Din. Pengabdi.*, vol. 5, no. 2, pp. 271–285, 2020.
- [4] N. Fauza *et al.*, "Mewujudkan produk unggulan daerah melalui pelatihan dan pemasaran nugget bayam," *Unri Conf. Ser. Community Engagem.*, vol. 3, pp. 499–505, 2021, doi: 10.31258/unricsce.3.499-505.
- [5] J. Jumiati *et al.*, "Pelatihan Pembuatan Keripik Bayam Pada Ibu-Ibu Di Kelurahan Labalawa, Kota Baubau," *SELAPARANG J. Pengabdi. Masy. Berkemajuan*, vol. 7, no. 2, p. 1356, 2023, doi: 10.31764/jpmb.v7i2.14701.
- [6] Y. Fitriyah Ningsih *et al.*, "Pendampingan Inovasi Produk Keripik Daun Bayam Bernilai Jual Tinggi Di Dusun Pucang Rt 003 Kabupaten Pasuruan," pp. 67–73.
- [7] S. A. Febriyanti and N. Windirah, "Pelatihan Pembuatan Keripik Bayam Sebagai Alternatif Usaha Rumah Tangga," *Tribut. J. Community Serv.*, vol. 2, no. 2, pp. 78–84, 2021, doi: 10.33369/tribute.v2i2.18539.
- [8] R. R. Deri, N. Nurhayani, S. Mahaputra, and E. Triyandi, "Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga Melalui Pelatihan Pembuatan Sabun Cuci Piring," *J. Pengabdi. Kpd. Masy.*, vol. 10, no. 1, p. 75, 2020, doi: 10.30999/jpkm.v10i1.829.
- [9] H. Widyastuti *et al.*, "Pengembangan Ekonomi Masyarakat melalui Program Pengolahan Keripik Bayam serta Branding dan Marketing Pada KWT Flamboyan, Kelurahan Bantarjati, Bogor Utara," *J. Pus. Inov. Masy.*, vol. 4, no. 1, pp. 50–61, 2022, doi: 10.29244/pim.4.1.50-61.
- [10] S. Sumiyati, "Perbedaan metode demonstrasi dan ceramah terhadap hasil belajar siswa dalam mata pelajaran pendidikan agama Islam," *Wiyata Dharma J. Penelit. dan Eval. Pendidik.*, vol. 6, no. 1, pp. 56–63, 2018, [Online]. Available: <https://jurnal.ustjogja.ac.id/index.php/wd/article/view/3360>

- [11] Arman Syah Putra, “Perbandingan Efektifitas Sistem Pembelajaran Online Dan Offline Di Era New Normal,” *Semin. Nas. Pendidik. FKIP UNMA*, pp. 304–311, 2021.
- [12] A. F. A. Q, I. Maflahah, and A. Rahman, “Pengaruh Jenis Pengemas Dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Produk Nugget Gembus,” *Agrointek*, vol. 10, no. 2, p. 71, 2016, doi: 10.21107/agrointek.v10i2.2468.