



Inovasi pembuatan kreasi olahan makanan "Peyek Sedaer"

Arief Ardiansyah*, Rakhmad Galih Afandi, Yuni Nazirah

Universitas Islam Malang, Malang, Indonesia

*email Koresponden Penulis: arief.ardiansyah@unisma.ac.id

Info Artikel

Riwayat Artikel

Diajukan: 2023-04-25

Diterima: 2023-05-28

Diterbitkan: 2023-05-31



Lisensi: cc-by-sa

Copyright © 2023 Penulis

ABSTRAK

UMKM memiliki peranan sangat penting dalam perekonomian Negara, karena sektor UMKM adalah penyumbang terbesar bagi PDB, paling banyak menyerap tenaga kerja, serta relative tahan terhadap krisis keuangan. Pada masa krisis ekonomi hebat tahun 1988, banyak perusahaan-perusahaan besar tumbang, namun sector UMKM banyak yang tetap bertahan. Aktivitas roda ekonomi dari UMKM di Indonesia justru menjadi penyelamat Negara yang sedang terpuruk. Salah satu jenis UMKM yang tidak akan hilang sampai kapanpun adalah usaha kuliner. Selama pandemi, kuliner tergolong sector yang berdampak moderat bagi para pelaku kuliner yang memiliki gerai makanan karena pembatasan mobilitas dan upaya mengurangi kerumunan membuat restoran-restoran harus ditutup sementara. Pemasaran merupakan ujung tombak dalam sebuah bisnis, karena aktivitas pemasaran merupakan penentu penjualan. Untuk memasarkan sebuah produk diperlukan cara yang baik dan kreatif, antara lain : Penjualan Langsung, Media yang Diperoleh, Tempat Pembelian, Pemasaran Internet. Adapun tujuan tersebut untuk membantu para petani selada air mengelola dari hasil bahan tersebut menjadi sesuatu yang dapat diminati oleh kalangan banyak orang, terutama para wisatawan. Adapun tujuan tersebut untuk membantu para petani selada air mengelola dari hasil bahan tersebut menjadi sesuatu yang dapat diminati oleh kalangan banyak orang, terutama para wisatawan.

Kata Kunci: UMKM; kuliner; pemasaran

Cara mensitasi artikel:

Ardiansyah, A., Afandi, R. G., & Nazirah, Y. (2023). Inovasi pembuatan kreasi olahan makanan "Peyek Sedaer". *Jurnal Pembelajaran Pemberdayaan Masyarakat (JP2M)*, 4(1), 41-47. <https://doi.org/10.33474/jp2m.v4i1.19908>

PENDAHULUAN

Sayuran merupakan produk pertanian strategis yang ketersediaannya di Indonesia senantiasa berlimpah sepanjang tahun. Namun karena sifat dan kandungan zat gizinya, sayuran digolongkan sebagai bahan pangan yang mudah rusak atau busuk atau sangat mudah rusak/busuk. Teknologi yang dapat mengurangi kerusakan dan kebusukan sayuran sangat diperlukan selain dalam



upaya untuk memperpanjang masa simpannya sebelum tiba di tangan konsumen juga untuk menyelamatkan keberlimpahan sayuran yang terjadi pada saat panen raya.

Untuk meningkatkan daya saing produk sayuran, telah dilakukan pemantapan agribisnis melalui cara mengolah sayuran segar menjadi sayuran kering dan bahkan siap santap agar memiliki nilai tambah yang menguntungkan petani. Peluang pasar ini di masa depan sangat cerah, apalagi untuk sektor ekonomi para petani. Teknologi pengawetan sayur-sayuran dapat dilakukan dengan cara pengawetan sayur dalam bentuk segar maupun dalam bentuk makanan olahan (Mangantar et al., 2016). Salah satu bentuk makanan olahan dari sayur-sayuran yang mempunyai peluang pasar internasional adalah dalam bentuk olahan kering. Kreasi olahan makan kering ini sudah menjadi hal yang biasa, dikarenakan maraknya masyarakat yg cenderung banyak sekali meminati produk makanan mulai dari makanan, *snack*, dan lain-lain (Apriliawan et al., 2022; Miranti et al., 2018). Adapun suatu wilayah yang berpotensi untuk dilakukan inovasi kreasi olahan makanan yaitu Dusun Besuki Desa Wringinanom Kecamatan Poncokusumo. Desa tersebut memiliki budidaya selada air yang menjadi ciri khas desa tersebut.

Kecamatan Poncokusumo merupakan salah satu wilayah di antara 33 Kecamatan yang saat ini terdapat di Kabupaten Malang, yang secara geografis merupakan kawasan dengan kondisi lahan berupa hamparan lahan yang cenderung berbukit-bukit karena berada di sebelah barat lereng gunung Semeru. Sebagian besar wilayah berupa lahan produktif yang berada pada ketinggian antara 600 sampai dengan 1200 meter di atas permukaan laut, dengan curah hujan rata-rata antara 2300 mm sampai dengan 2500 mm per tahun dan suhu rata-rata 21,7 derajat celcius, sehingga memiliki peluang untuk mengembangkan usaha pertanian. Dengan kondisi geografis serta ketersediaan lahan menjadikan Kecamatan Poncokusumo Kawasan yang ideal untuk usaha pertanian pada sektor pengembangan tanaman sayuran. Mayoritas masyarakat di Kecamatan Poncokusumo bermatapencaharian sebagai petani sayur-mayur untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari (BPS, Kabupaten Malang, 2017). Pada saat musim kemarau, para petani masih dapat menanam selada air, dan sangat menguntungkan bagi mereka. Pemilihan sayur ini karena kualitas air sungai sangat jernih sehingga kualitas sayur lebih bagus dan banyak dicari. Apalagi masa panennya juga lebih cepat dan itu sangat menguntungkan, maka dari itu banyak petani yang konsisten menanam selada air.

Selada air (*Nasturtium Officinale*) adalah tumbuhan menahun yang cepat tumbuh dan memiliki sifat akuatik atau semi akuatik yang berasal dari Eropa dan Asia. Tanaman ini adalah salah satu dari sayuran daun tertua yang dikonsumsi manusia. Selada air sangat mudah tumbuh dan sering ditemukan tumbuh liar di aliran sungai kecil, rawa, kolam atau bagian danau yang dangkal. Selada air memerlukan iklim sejuk untuk tumbuh, meskipun dapat tumbuh di dataran tinggi atau rendah, tetapi pertumbuhan yang paling baik dicapai di dataran tinggi yang beriklim lembab (Nurmala et al., 2022).

Selain cepat dan menguntungkan selada air juga banyak manfaatnya seperti menurunkan risiko kanker, meningkatkan kesehatan jantung, menjaga kesehatan tulang, selain mengandung manfaat selada air juga mengandung efek samping seperti: menyebabkan asam urat dan menyebabkan keguguran pada ibu hamil jika banyak mengonsumsi selada air. Selada air mengandung sebanyak 40 jenis senyawa flavonoid yang berperan sebagai antioksidan. Kandungan ini termasuk tinggi dibandingkan sayuran lainnya sehingga sangat baik dalam melawan radikal bebas penyebab kanker.

Namun meskipun demikian, kekayaan alam dan keberlimpahan hasil pertanian ini tidak semata-mata menjadikan warga di desa Poncokusumo dapat merasakan manfaat dalam hal kesejahteraan warganya. Kurangnya pengetahuan dan keterampilan dalam pengolahan bahan alam sehingga menghasilkan produk yang bernilai ekonomi lebih tinggi menjadi penyebab utamanya (Wahyuningsih & Satriani, 2019). Mayoritas masyarakat Desa Poncokusumo lebih memilih menjual hasil pertanian berupa selada air tersebut secara langsung ke pasar atau tengkulak dengan harga dasar yang rendah. Hal ini lah salah satu faktor utama rendahnya pendapatan perkapita masyarakat Desa Poncokusumo dari sektor pertanian. Andaikan masyarakat memiliki ide untuk mengolah hasil panen berupa selada air ini menjadi produk yang lebih kreatif dan digemari masyarakat, tentu taraf pertumbuhan ekonomi warga semakin meningkat (Abidin et al., 2021).

Dari penjelasan yang sudah dijelaskan sebelumnya maka munculnya ide dari KSM-T kelompok 6 selaku peserta KSM-T memiliki ide menginovasi kreasi makanan dari selada air untuk menjadi produk makanan ringan "peyek sederhana". Peyek sederhana selain menjadi camilan jaja bisa menjadi teman makan yang dimana mayoritas masyarakat suka makan berat ditemani kerupuk/peyek. Produk olahan ini memberi nilai tambah terhadap pencegahan penyakit dikarenakan peyek sederhana terbuat langsung dari selada air dan langsung diproduksi dari tanaman segar kemudian diolah dengan cara yang efisien sehingga menghasilkan produk yang higienis, sehat dan layak dikonsumsi serta dapat bertahan dalam waktu 4 hari sampai seminggu, karena peyek sederhana ini tidak menggunakan pengawet kimia sama sekali.

Dari analisis kebutuhan yang telah dipaparkan sebelumnya, inovasi dan kreasi penting dilakukan (Priyo Nugroho & Rahman, 2022). Oleh karena itu, kegiatan pengabdian ini bertujuan memberikan pendampingan kepada masyarakat Desa Poncokusumo dalam memanfaatkan tanaman selada air menjadi olahan makanan atau camilan yang digemari oleh masyarakat luas. Kegiatan pengabdian ini memberikan penyuluhan kepada masyarakat mengenai pengolahan selada air menjadi panganan kering atau lebih tepatnya menjadi rempeyek selada air.

METODE

Kegiatan pengabdian masyarakat ini menerapkan metode *Participatory Action Research* (PAR). Kegiatan pengabdian ini melibatkan partisipasi dan kolaborasi aktif antara pengabdian dan masyarakat atau pihak lain. Kegiatan diawali dengan tahapan persiapan, pada tahap ini para pengabdian melakukan survei lokasi

untuk mengamati kondisi dan lokasi mitra. Kemudian pengabdian meminta izin melaksanakan kegiatan pengabdian masyarakat. Tahap selanjutnya adalah tahap pelaksanaan. Pada tahap ini dilakukan sosialisasi dan pengenalan program yang akan diterapkan kepada mitra. Dalam tahap ini tim pengabdian memperkenalkan resep dan teknik mengolah sayur selada air menjadi olahan kripi renyah dan gurih kepada mitra.

Tahap selanjutnya adalah tahap monitoring dan evaluasi. Pada tahap ini dilakukan observasi dan pemeriksaan pada proses yang sudah berjalan. Proses pemeriksaan dilakukan secara komprehensif untuk memastikan kesesuaian antara produk yang dihasilkan dengan kebutuhan atau selera konsumen. Dari semua tahapan tersebut dihasilkan produk olahan berupa *peyek*.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pembuatan *peyek* sederhana dalam kegiatan pengabdian ini dilakukan dengan olahan dari tanaman selada air. Dengan manfaat yang banyak untuk kesehatan antara lain sebagai sumber mineral pelengkap, menjaga kesehatan dan membersihkan racun ditubuh. Bagian daun pada selada air juga mengandung banyak mineral yang baik untuk pencernaan serta dapat menyembuhkan penyakit beri-beri.



Gambar 1. Prosedur pembuatan *peyek* dari selada

Adapun cara pembuatan *peyek* dari tanaman segar kemudian diolah dengan cara digoreng yang sudah tercampur dengan bahan-bahan yang lain seperti tepung, garam, dan potongan daun selada. Produk olahan ini mempunyai peluang untuk dibuat dalam skala industri rumah tangga yang bisa juga dijadikan makanan ringan dan cemilan. Adapun produk wisata oleh-oleh atau buah tangan khas daerah seperti halnya daerah Poncokusumo, Kabupaten Malang. Adapun gambar di bawah ini adalah cara pembuatan *peyek* sederhana.



Gambar 2. Contoh tanaman selada air

Tumbuhan umumnya menghasilkan banyak metabolit sekunder yang digunakan sebagai obat-obatan. Salah satu tumbuhan tersebut adalah selada air (*Nasturtium officinale*). Selada air (*Nasturtium officinale*) merupakan tanaman air liar atau semi akuatik dari keluarga Brassicaceae. Selada air memiliki batang berongga, tidak beraturan, dan panjangnya 10 cm hingga 60 cm. Daun selada air berwarna hijau tua dan menyirip. Bunga selada air terdiri dari rasema dan bunganya kecil dan putih dengan empat kelopak yang diserbuki serangga hermaphrodit. Buah selada air adalah siliqua yang menghasilkan banyak biji.

Biji selada air berukuran kecil dan berwarna coklat kemerahan. Selada air (*Nasturtium officinale*) merupakan tumbuhan dengan nutrisi yang diketahui, tetapi dengan sifat biologis berharga yang belum diketahui secara luas. Dalam pengobatan tradisional, selada air dikenal sebagai obat hiperglikemia dan obat hipertensi. Ekstrak selada air secara resmi terdaftar untuk digunakan dalam fitoterapi di Jerman. Menurut German Commission E Monographs), selada air dapat digunakan dalam bentuk segar atau kering dalam mengobati rinitis. Oleh karena itu, pembahasan berfokus pada komposisi kimia, nutrisi, dan aktivitas farmakologi, dan beberapa aplikasi fungsional selada air.



Gambar 3. Proses pembuatan peyek

Gambar diatas menunjukkan proses pembuatan peyek sediaan secara langsung yang dilakukan oleh mahasiswa KSM sendiri yang mana pada proses

diatas dilakukan dengan beberapa tahap, yang pertama daun daaer yang sudah dicuci bersih dipisahkan dari batangnya, tahap kedua setelah dipisahkan dengan batangnya daun sedaaer dimasukkan ke dalam adonan peyek dan yang terakhir adalah tahap penggorengan, dimana adonan peyek sedaaer yang sudah siap digoreng dengan menggunakan api kecil agar adonan bisa masak secara merata sampe berubah warna kekuning kuningan.Pembuatan peyek ini akan di berikan kepada rektor waktu diacara monev pada tanggal 1 maret 2023. Peyek yang sudah digoreng diusahkan di dinginkan dulu biar pas waktu ditaro di kemasan peyek semakin renyah buat dimakan.



Gambar 4. Peyek siap disajikan

Berdasarkan gambar diatas adalah produk selada yang dijadikan peyek yang sudah siap dikemas atau dihidangkan dalam plastik bening kenapamenggunakan kemasan dari plastik bening agar dapat menarik perhatian orang apalagi jarang ditemui ada pembuatan peyek dari bahan utama selada air dengan nama latin (*Nasturtium officinale*). mahasiswa mengabdikan menggunakan bahan utama selada dikarenakan tanaman selada air (*Nasturtium officinale*) selada air mampu mengurangi resiko sejumlah penyakit fatal yang diderita oleh kalangan masyarakat seperti penyakit jantung, stroke, katarak dan juga kanker. Dan manfaat lain dari selada adalah meningkatkan kesehatan tulang, gigi, otot, jantung, dan dapat meningkatkan kekebalan tubuh.



Gambar 5. Pemasaran dari kripik selada air

Pada gambar diatas adalah gambar peyek sederhana yang sudah siap untuk di promosikan kepada masyarakat. Terutama kepada Bapak Rektor Universitas Islam Malang dan dosen - dosen, beserta peserta yang hadir pada acara monev. Yang mana peyek tersebut sudah tertara rapi didalam kemasan. Pekek kalau masih didalam kemasan bisa tahan lama selama sebulan atau tidak dua bulan kecuali kalau pekek sudah dibuka pekek jadi melempem. Dan pekek tersebut buat dijadikan oleh oleh bagi yang hadir waktu acara monev kemaren.

SIMPULAN

Strategi inovasi baru berupa sebuah makanan yang menggunakan sayur selada air dan dikelolah menjadi makanan berupa kripik, yang mana dapat mengembangkan UMKM di Desa Wringinanom tersebut, guna meningkatkan hasil dari para petani-petani selada air tersebut.

DAFTAR RUJUKAN

- Abidin, Z., Rohman, M., Saepuddin, A., Tjiptady, B. C., & Zamzami, R. A. (2021). Pelatihan Pembuatan Mie Sehat dari Selada Air di Desa Poncokusumo Kabupaten Malang. *Abdimas Dewantara*, 4(1), 17–22. <https://doi.org/10.30738/ad.v4i1.7195>
- Apriliawan, H., Wangi, P. A. S., Khoiriya, N. M., Safitri, A., Panghesti, E. Y. M. N., & Muchibbudin, M. (2022). Pengolahan Jus Wortel-Nanas Upaya Peningkatan Gizi Keluargadengan Konsep Zero Waste. *Jurnal Pembelajaran Pemberdayaan Masyarakat*, 3(2), 92–97. <https://doi.org/10.33474/jp2m.v3i2.18411>
- Mangantar, M., Dan, A., & Baramuli, D. N. (2016). Usaha Mikro Makanan Tradisional Di Kelurahan Dendengan Dalam Kota Manado Tentang Manajemen Modal Kerja. *Jurnal LPPMBidang EkoSosBudKum*, 3 Nomor 1, 80–91.
- Miranti, M. G., Astuti, N., & Handajani, S. (2018). Pembuatan Kue Kering Berbasis Kearifan Lokal Di Kecamatan Brondong-Lamongan (Kajian Respon Pelatihan). *Jurnal ABDI*, 3(2), 102. <https://doi.org/10.26740/ja.v3n2.p102-107>
- Nurmala, N., Sinari, T., Lilianti, E., Jusmany, J., Emilda, E., Arifin, A., & Novalia, N. (2022). Usaha Kuliner Sebagai Penggerak Umkm Pada Masa Pandemi Covid 19. *AKM: Aksi Kepada Masyarakat*, 3(1), 65–74. <https://doi.org/10.36908/akm.v3i1.458>
- Priyo Nugroho, A., & Rahman, A. (2022). Digitalisasi dan Keberlangsungan UMKM Kuliner Halal Selama Pandemi Covid-19 Fakultas Ilmu Agama Islam, Universitas Islam Indonesia 2). *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam*, 8(02), 1654–1660.
- Wahyuningsih, S., & Satriani, D. (2019). Pendekatan Ekonomi Kreatif Terhadap Pertumbuhan Ekonomi. *IQTISHADUNA: Jurnal Ilmiah Ekonomi Kita*, 8(2), 195–205. <https://doi.org/10.46367/iqtishaduna.v8i2.172>