

PELATIHAN PENGOLAHAN DAN PENGEMASAN KERIPIK BAYAM KEPADA IBU-IBU DASA WISMA KELURAHAN MOKOAU KOTA KENDARI SULAWESI TENGGARA

**R. Marsuki Iswandi¹, Bahari², Nur Asyik³, Dhian Herdhiansyah^{4*},
Muh. Syukri Sadimantara⁵, Hadi Sudarmo⁶**

^{1,2,6}Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Halu Oleo Kendari

^{3,4,5}Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Halu Oleo Kendari

*Korespondensi: dhian.herdhiansyah@uho.ac.id

Abstrak

Masih kurangnya pengetahuan masyarakat terhadap banyaknya potensi hasil pertanian dan pekarangan rumah yang belum dimanfaatkan secara optimal salah satunya adalah tanaman bayam. Kegiatan PKM pengolahan dan pengemasan keripik bayam bertujuan agar kelompok ibu-ibu dasa wisma Kelurahan Mokoau, Kota Kendari Sulawesi Tenggara. Target yang ingin dicapai adalah terjadinya perubahan paradigma dan perilaku dalam memanfaatkan lahan pekarangan sebagai tambahan pendapatan. Selain itu akan terciptanya peluang usaha baru karena mampu menghasilkan produk pertanian yang bergizi tinggi dan ramah lingkungan. Pelaksanaan PKM pengolahan dan pengemasan keripik bayam dilakukan dalam 3 tahap: (1) sosialisasi; (2) pemberian materi tentang motivasi berwirausaha, proses pengolahan dan pengemasan keripik bayam; dan (3) pelatihan melalui praktek langsung. Menggunakan metode ceramah dan diskusi interaktif untuk melakukan kegiatan PKM, sedangkan pelatihan pengolahan dan pengemasan keripik bayam dilaksanakan dengan metode demonstrasi. Berdasarkan hasil kegiatan pengolahan dan pengemasan keripik bayam yang telah dilaksanakan menunjukkan: (1) pemahaman dan minat ibu-ibu dasa wisma tentang kewirausahaan meningkat sebesar 86,5 persen; (2) pemahaman dan pengetahuan ibu-ibu dasa wisma tentang pengolahan dan pengemasan keripik bayam meningkat 83,5 persen, dan (3) pemahaman dan pengetahuan ibu-ibu dasa wisma tentang pengolahan dan pengemasan keripik bayam meningkat sebesar 81,5 persen. Pelatihan produk keripik bayam ini memberikan pengetahuan baru bagi ibu-ibu dasa wisma serta dapat mereka jadikan cemilan sehat dan dengan mudah dapat dibuat dirumah dengan bahan yang sangat sederhana.

Kata Kunci: pengolahan, pengemasan, keripik bayam

Abstract

There still needs to be more public knowledge about the many potential agricultural products and yards that have yet to be used optimally, one of which is spinach. The PKM activity for processing and packaging spinach chips aims to make the group of women from the homestead Mokoau Village, Kendari City, Southeast Sulawesi. The target to be achieved is a change in paradigm and behavior in utilizing yard land as additional income. In addition, it will create new business opportunities because it can produce agricultural products that are highly nutritious and environmentally friendly. PKM implementation of spinach chip processing and packaging is carried out in 3 stages: (1) Socialization; (2) Providing material on entrepreneurial motivation, processing, and packaging of spinach chips; and (3) Training through hands-on practice. They used the lecture and interactive discussion to carry out PKM activities, while the demonstration method conducted the training on processing and packaging spinach chips. Based on the results of the processing and packaging of spinach chips that have been carried out, the show: (1) The understanding and interest of women in the homestead community about entrepreneurship increased by 86.5 percent; (2) The understanding and knowledge of the women of the dasa homestead about the processing and packaging of spinach chips increased by 83.5 percent; and (3) The understanding and knowledge of the mothers of the dasa homestead about the processing and packaging of spinach chips increased by 81.5 percent. This spinach chip product training provides new knowledge for women on the homestead, and they can make healthy snacks that can easily be made at home with straightforward ingredients.

Keywords: processing, packaging, spinach chips

1. PENDAHULUAN

Ketahanan pangan merupakan salah satu indikator pertumbuhan ekonomi suatu negara dan dapat mencerminkan kemakmuran serta tolok ukur tingkat kesejahteraan, khususnya dalam hal produksi dan konsumsi rakyat (Asriani dan Herdhiansyah, 2019). Perlunya optimalisasi pengelolaan sumberdaya alam yang ada disetiap daerah yang dilakukan secara terus menerus disesuaikan dengan karakteristik yang dimiliki setiap daerah (Herdhiansyah *et al.*, 2012; Herdhiansyah dan Asriani, 2018). Setiap orang menjalani berbagai macam aktifitas dalam memenuhi kebutuhan sehari-hari. Aktivitas yang semakin padat, membuat banyak orang membutuhkan asupan makanan tambahan yang bermanfaat untuk kesehatan tubuh.

Makanan-makanan yang tersedia dipasaran saat ini memang sudah beragam, tetapi umumnya makanan tersebut bukanlah makanan khas Indonesia, serta harga yang ditawarkan juga terlalu mahal. Indonesia dikenal sebagai negara dengan tingkat kesuburan tanah yang baik. Banyak sekali tanaman yang dapat tumbuh subur di Indonesia. Salah satunya dari jenis sayur-sayuran seperti bayam. Tanaman sejuta manfaat ini dapat tumbuh dengan subur di berbagai wilayah di Indonesia.

Bayam (*Amaranthus* spp.) merupakan salah satu komoditas pertanian yang banyak dibudidayakan oleh petani. Komoditas ini lebih dikenal oleh masyarakat sebagai sayuran yang mudah diperoleh dan memiliki banyak manfaat bagi kesehatan. Gunawan (2017) mengemukakan bahwa dalam 100 gram bayam mengandung nutrisi sebanyak 2,3 gram protein, 3,2 gram karbohidrat, 3 gram zat besi dan 81 gram kalsium. Disamping itu, bayam juga kaya akan mineral, termasuk vitamin A, vitamin C, niacin, thiamin, phosphorus,

riboflavin, sodium, kalium dan magnesium

Sayur bayam yang kita kenal selama ini banyak dikonsumsi sebagai lauk, seperti tumis bayam, sayur bening, dll. Kandungan vitamin dan mineral yang terkandung dalam bayam sangat baik bagi kesehatan tubuh. Mengonsumsi sayuran bayam secara rutin dapat menurunkan risiko terkena penyakit stroke. Selain itu, sayuran bayam juga sangat berguna untuk pembentukan sel darah merah di dalam tubuh sehingga tubuh tidak mudah terserang anemia atau kurang darah.

Namun tidak sedikit masyarakat Indonesia yang tidak suka mengonsumsi sayuran, untuk itu kegiatan ini bermaksud membuat bayam menjadi produk olahan yang berbeda dari biasanya yaitu keripik bayam yang gurih dan renyah. Peningkatan kebutuhan tersebut menuntut selalu tetap memperhatikan kepuasan pelanggan dengan cara memberikan kualitas produk yang lebih baik (Herdhiansyah *et al.*, 2021; Herdhiansyah *et al.*, 2022).

Dari fakta yang telah dikemukakan diatas maka sangat cocok dan potensial bila dikembangkan menjadi usaha keripik bayam, dimana makanan ini merupakan makanan selingan dan baik dikonsumsi sesuai dengan apa yang diinginkan oleh konsumen karena mengandung nilai-nilai gizi yang cukup baik.

Konsumen keripik bayam pun tidak hanya terpaku pada orang-orang tertentu karena mencakup kalangan anak-anak, orang dewasa, dan orang tua. Oleh karena itu, banyak ibu rumah tangga yang melakukan kegiatan produksi rumahan cemilan keripik bayam sehingga menjadi suatu jenis usaha industri rumah tangga yang cukup membantu kebutuhan masyarakat yang mengembangkannya (Saliva, dkk, 2017).

Bahan baku keripik bayam, yakni bayam (memiliki nama ilmiah *Amaranthus sp.*) dikenal sebagai tanaman pangan yang menghasilkan protein nabati dan berasal dari daerah Amerika tropik. Tanaman bayam akhirnya diperkenalkan ke berbagai negara dan masuk ke wilayah Nusantara pada abad ke-14. Tanaman ini dapat dibudidayakan di daerah dataran rendah maupun daerah dataran tinggi. Oleh karena itu, tidak heran banyak orang yang akhirnya memberdayakan tanaman ini menjadi berbagai olahan yang dapat dikonsumsi dan bernilai ekonomi bagi masyarakat (Serang dan Darliah, 2019)

Kelurahan Mokoau merupakan salah satu bagian dari Kecamatan Kambu yang memiliki batas wilayah: Sebelah utara merupakan Kelurahan Kambu, Sebelah Selatan Kecamatan Baruga, Sebelah Timur Kecamatan Poasia dan Sebelah Barat adalah Kelurahan Padaleu. Kelurahan Mokoau memiliki 4 RT dan 14 RW. Permasalahannya di lokasi adalah kurangnya pengetahuan masyarakat terhadap banyaknya potensi hasil pertanian yang belum dimanfaatkan secara optimal salah satunya adalah sayur bayam. Oleh karena itu, diperlukan Pelatihan Pengolahan dan Pengemasan Keripik Bayam Kepada Ibu-Ibu Dasa Wisma Kelurahan Mokoau Kota Kendari Sulawesi Tenggara.

2. METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan kegiatan pengolahan dan pengemasan keripik bayam adalah melalui pelatihan pengolahan dan pengemasan keripik bayam ini akan dilaksanakan pada Kelurahan Mokoau Kota Kendari Sulawesi Tenggara. Pelatihan dilaksanakan dengan metode pendekatan melalui demonstrasi tentang cara pengolahan dan pengemasan keripik bayam.

Prosedur Kerja

Peserta pelatihan adalah kelompok ibu-ibu dasa wisma Kelurahan Mokoau Kota Kendari hendaknya memulai dengan tahap pelatihan penyusunan proses penyiapan pengolahan dan pengemasan keripik bayam. yaitu menyiapkan alat dan bahan pelatihan serta menjelaskan tata kerja proses penyiapan pengolahan dan pengemasan keripik bayam.

Sosialisasi Pelatihan Pengolahan dan Pengemasan Keripik Bayam

Kegiatan sosialisasi merupakan kegiatan awal yang dilakukan untuk menyampaikan rencana kegiatan. Pada pertemuan sosialisasi ini juga akan dibahas beberapa kesepakatan terkait rencana kegiatan. Perjanjian tersebut menjadi tanggung jawab semua pihak (tim pelaksana dan mitra), termasuk penyusunan jadwal dan rencana kegiatan. Kegiatan ini akan dihadiri oleh tim pelaksana, pihak kelurahan (lurah, dan staf), serta peserta yang tergabung dalam mitra dalam hal ini kelompok ibu-ibu dasa wisma Kelurahan Mokoau.

Penyuluhan Tentang Pengolahan dan Pengemasan Keripik Bayam

Dengan memperhatikan waktu luang peserta, maka kegiatan promosi akan dilaksanakan di aula kantor Kelurahan Mokoau. Tujuannya untuk membekali mitra ibu dasa wisma dengan pengetahuan dan pemahaman, menarik minat mereka dan meningkatkan kesadaran akan kegiatan ini. Acara akan disertai dengan diskusi evaluasi mitra awal materi acara dan pertukaran pengalaman antara tim pelaksana dan mitra Kelurahan Mokoau.

Penyuluhan juga akan dilaksanakan secara berkala baik secara kelompok maupun perorangan, dengan tujuan meningkatkan minat dan

motivasi kepada mitra. Kegiatan yang sama juga akan dilaksanakan pada akhir kegiatan secara kelompok guna menyampaikan hasil kegiatan dan sekaligus dilaksanakan evaluasi untuk akhir kegiatan terhadap mitra. Materi penyuluhan yang diperkenalkan pada pertemuan terakhir adalah bagaimana membuat pengolahan dan pengemasan keripik bayam, serta manfaat dan tata cara pelaksanaan kegiatan pengolahan dan pengemasan keripik bayam.

Pengolahan keripik bayam alat dan bahan

Alat yang digunakan dalam pembuatan keripik bayam adalah kompor gas, tabung gas, wajan, pengaduk, sendok, baskom, blender, dan pisau. Bahan yang digunakan dalam pembuatan keripik bayam adalah bayam, tepung beras, minyak goreng, santan kental, garam, penyedap rasa, daun jeruk, bawang putih, kencur, kemiri dan bubuk ketumbar.

Bahan: 500 gram tepung beras; 100 ml santan kental instan; 40 lembar daun bayam raja, cuci bersih; garam halus secukupnya; dan air secukupnya. Bumbu halus: 6 siung bawang putih; 5 buah cabai rawit; 3 buah kemiri; 3 cm kencur; 3 lembar daun jeruk; 2 sendok teh ketumbar; 1 butir bawang merah; dan 1 cm kunyit, kupas

Proses pembuatan kripik bayam

Proses pembuatan keripik bayam (Balai Pengkajian Teknologi Pertanian, 2015) adalah sebagai berikut.

1. Campur tepung beras dengan santan kental instan. Kemudian masukkan bumbu halus dan aduk rata. Tuangi air sedikit demi sedikit hingga mencapai kekentalan yang diinginkan dan tidak ada bagian yang menggumpal lagi. Idealnya adonan cukup encer agar tidak membentuk lapisan tebal di wajan.

2. Panaskan minyak goreng dalam jumlah banyak. Celupkan bayam ke dalam adonan tepung, kemudian goreng hingga renyah.
3. Angkat keripik bayam yang sudah matang dari penggorengan, kemudian letakkan di atas kertas untuk meniriskan minyaknya.

Pengemasan

Jenis kemasan keripik bayam adalah plastik *standing pouch* 12 x 20 x 0,1 dengan berat isi 100 gram.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian masyarakat dilaksanakan di Kelurahan Mokoau Kota Kendari Sulawesi Tenggara, yang dilakukan dalam empat tahapan. Sosialisasi tahap pertama dan tahap kedua dan ketiga adalah memberikan materi atau teori tentang kekuatan usaha dan bahan yang digunakan untuk membuat keripik bayam, kemudian tahap keempat adalah melatih cara membuat kerepik bayam melalui praktek langsung.

Lakukan kegiatan teoritis ini melalui metode pengajaran dan diskusi interaktif. Presentasi dilakukan melalui demonstrasi menggunakan program Power Point dan perangkat LCD. Acara yang digelar di Aula Kelurahan Mokoau Kota Kendari pada hari Sabtu, 11 September 2021 tersebut diikuti 25 ibu-ibu dasa wiswa dari Kelurahan Mokoau Kota Kendari.

Evaluasi khalayak sasaran sesuai dengan tujuan kegiatan pelatihan. Evaluasi indikator keberhasilan perencanaan dilakukan sebanyak dua kali yaitu evaluasi dilakukan dalam bentuk pre-test sebelum dimulainya perencanaan, dan evaluasi dilakukan dalam bentuk post-test setelah selesai pelatihan dan praktik kewirausahaan. Dalam kegiatan ini juga dievaluasi hasil kegiatannya dalam bentuk pre-test dan

post-test. Pre-test merupakan awal acara. Secara ringkas penyampaian materi pelatihan dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Komponen yang tercakup pada pemberian materi dan pelatihan pengolahan dan pengemasan keripik bayam kepada khalayak sasaran ibu-ibu dasa wisma

No	Komponen Materi Pelatihan
1	Pemahaman dan pengetahuan tentang kewirausahaan
2	Pemahaman dan pengetahuan tentang pelatihan pengolahan keripik bayam
3	Pemahaman dan pengetahuan tentang pelatihan pengemasan keripik bayam

Berdasarkan hasil evaluasi pre tes Berdasarkan hasil evaluasi pre tes diketahui bahwa terdapat 35,5 persen dari siswa yang paham dan berminat terhadap bidang kewirausahaan, pengetahuan serta minat tersebut diperoleh dari pelatihan yang pernah diikuti pada kelurahan., pemahaman tentang proses pelatihan pengolahan keripik bayam 9,5 persen sedangkan pemahaman tentang cara pengemasan keripik bayam sekitar 3,5 persen. Hasil evaluasi pre tes dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Hasil pre tes kegiatan pelatihan pengolahan dan pengemasan keripik bayam pada ibu-ibu dasa wisma

No	Komponen Prilaku	Persentase
1	Pemahaman dan pengetahuan tentang kewirausahaan	35,5 %
2	Pemahaman dan pengetahuan tentang pelatihan pengolahan keripik bayam	9,5 %
3	Pemahaman dan pengetahuan tentang pelatihan pengemasan keripik bayam	3,5 %

Sedangkan dari hasil evaluasi post tes setelah kegiatan pengolahan dan pengemasan keripik bayam diketahui bahwa terdapat 86,5 persen dari ibu-ibu

dasa wisma yang paham dan berminat terhadap bidang kewirausahaan, sedangkan pengetahuan serta minat tersebut diperoleh dari pelatihan yang pernah diikuti pada kelurahan, pemahaman tentang proses pelatihan pengolahan keripik bayam 83,5 persen sementara pemahaman tentang pelatihan pengemasan keripik bayam sekitar 81,5 persen. Hasil evaluasi post tes dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Hasil post tes kegiatan pelatihan pengolahan dan pengemasan keripik bayam pada ibu-ibu dasa wisma

No	Komponen Prilaku	Persentase
1	Pemahaman dan pengetahuan tentang kewirausahaan	86,5 %
2	Pemahaman dan pengetahuan tentang pelatihan pengolahan keripik bayam	83,5 %
3	Pemahaman dan pengetahuan tentang pelatihan pengemasan keripik bayam	81,5%

Secara keseluruhan melalui kegiatan ceramah, diskusi dan pelatihan, hasil evaluasi post test menunjukkan kemajuan yang signifikan, terlihat dari Tabel 3 yaitu pemahaman dan pengetahuan ibu-ibu dasa wisma, tentang Pemahaman dan Minat Tentang Kewirausahaan meningkat sebesar 86,5 persen, pemahaman dan pengetahuan ibu-ibu dasa wisma tentang pembuatan keripik bayam meningkat 83,5 persen. Pemahaman tentang cara pembuatan masan keripik bayam meningkat sebesar 81,5 persen.

Melakukan sosialisasi kepada ibu-ibu Dasa Wisma Kelurahan Mokoau mengenai potensi, pengolahan dan pengemasan produk kripik bayam, dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Sosialisasi kepada ibu-ibu Dasa Wisma Kelurahan Mokoau



Gambar 3. Praktik penanaman benih bayam



Gambar 4. Praktik pengolahan dan pengemasan produk keripik bayam

Secara umum, kegiatan pelatihan kepada khalayak sasaran telah meningkat: (a) pemahaman dan minat berwirausaha, (b) pemahaman dan pengetahuan tentang pengolahan dan pengemasan keripik bayam, dan (c)

pemahaman tentang cara pengolahan dan pengemasan keripik bayam.

Bayam merupakan tanaman yang cukup digemari sebagai sayur yang kaya nutrisi. Daun bayam memiliki kandungan nutrisi seperti tannin, kalsium oksalat, zat besi, vitamin A, C, K dan banyak lagi yang dapat memberikan kesehatan dan energi bagi tubuh kita. Keripik daun bayam adalah keripik yang terbuat dari sayur daun bayam, tepung beras, garam, gula, ketumbar dan bawang putih. Keripik bayam adalah makanan yang terbuat dari bayam sebagai bahan dasarnya dan menggunakan tepung pelapis sebagai pelapis lembaran bayam yang akan digoreng (Ramdhan, 2009).

Keunggulan bayam jika diolah menjadi keripik yaitu memiliki kandungan nutrisi, mineral, serta vitamin yang baik, sehingga bayam dapat dimanfaatkan menjadi produk olahan yang bermutu dan bergizi. Pengolahan bayam menjadi keripik selain memberikan keanekaragaman pangan juga mampu meningkatkan kualitas dan nilai ekonomis dari sayuran tersebut. Keripik bayam ini pun sangat sehat dan bisa dijadikan salah satu cara efektif memakan sayuran dengan sensasi yang berbeda (Sativa *et al.*, 2017).

Kripik bayam memiliki anti inflamasi atau anti peradangan yaitu violaxant dan neoxanthin, ini dapat membantu untuk mengatasi berbagai jenis gejala peradangan pada sendi (rheumatoid arthritis) (Kasmira, *et al.*, 2018; Serang dan Dahlia, 2019). Selain itu, keripik memiliki umur simpan lebih lama dari produk segarnya serta memberikan flavor produk yang khas, yaitu renyah dan gurih (Koswara, 2009). Kandungan gizi bayam 100 gram dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Kandungan gizi bayam 100 gram

Kandungan Gizi	Jumlah
Energi (kkal)	36
Protein (g)	3,5
Serat(g)	0,8
Karbohidrat(g)	6,5
Kalsium(mg)	276
Fosfor(mg)	67
Zatbesi(mg)	3,9
Vitamin A (IU)	6090
Vitamin B1 (mg)	0,080
Vitamin C (mg)	80

Sumber: Kementerian Kesehatan (2015)



Gambar 5. Kemasan dan label keripik bayam

Desainnya sangat minimalis namun justru terkesan ditonjolkan karena peletakan labelnya yang hanya diletakkan di sisi depan kemasan. Standing pouch yang digunakan untuk mengemas keripik bayam dan disertai dengan zipper untuk memudahkan membuka dan menutup kemasan. Penggunaan zipper pada kemasan juga membuat produk dapat disimpan kembali dengan rapat jika tidak dapat dihabiskan secara langsung.

Tanggapan peserta pelatihan terhadap pembuatan keripik bayam

Proses berlangsungnya pelatihan pembuatan keripik bayam yang mana didemokan langsung oleh berjalan lancar dan memuaskan baik bagi peserta pelatihan dalam hal ini ibu-ibu dasa wisma. Dilihat dari hasil dilapangan pada saat proses pelatihan pembuatan keripik bayam dilakukan dihadapan ibu-ibu dasa wisma dan peserta, keripik bayam mendapatkan respon positif dimana para peserta utamanya ibu-ibu

dasa wisma sangat tertarik dan juga mengaku mendapat ilmu baru mengenai adanya pelatihan pengolahan bahan pangan khususnya sayur bayam yang mana selama ini dan setau mereka bayam biasa diolah menjadi sayur bening saja.

Sehingga pelatihan produk keripik bayam ini memberikan pengetahuan baru ditambah lagi semua peserta pelatihan mengakui sangat menyukai produk keripik bayam tersebut. Peserta pelatihan utamanya ibu-ibu dasa wisma mengungkapkan bahwa produk keripik bayam dapat mereka jadikan cemilan sehat dan dengan mudah dapat dibuat dirumah dengan bahan yang sangat sederhana juga mudah didapatkan.

Peserta juga banyak mengajukan pertanyaan terkait bahan-bahan yang dapat mereka gunakan dirumah untuk membuat keripik bayam seperti, apakah rempahnya boleh ditambah, dikurangi ataupun diganti sesuai selera mereka seperti ada peserta yang ingin menambahkan rasa pedas bisa menambahkan bubuk merica ataupun bubuk cabai, atau bagi yang tidak terlalu menyukai ketumbar bisa dikurangi jika dianggap terlalu kuat rasanya juga ibu yang ingin mencoba menggunakan selain daun bayam seperti daun sawi dan berbagai pertanyaan serupa lainnya. Dengan berbagai macam respon positif yang diterima membuat kami mahasiswa merasa sangat senang dan mengharapkan semoga ilmu yang kami bagikan bermanfaat dan dapat diterapkan dimasyarakat khususnya dalam hal pengolahan bahan pangan.

4. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil kegiatan pengolahan dan pengemasan keripik bayam yang telah dilaksanakan menunjukkan: (1) pemahaman dan minat ibu-ibu dasa wisma tentang kewirausahaan meningkat sebesar 86,5

persen; (2) pemahaman dan pengetahuan ibu-ibu dasa wisma tentang pengolahan dan pengemasan keripik bayam meningkat 83,5 persen, dan (3) pemahaman dan pengetahuan ibu-ibu dasa wisma tentang pengolahan dan pengemasan keripik bayam meningkat sebesar 81,5 persen.

Saran

Perlu diterapkan kegiatan pelatihan yang lebih dalam dan berkelanjutan kepada khalayak sasaran, sehingga pengetahuan dan pemahaman para penerus *soft skill* pengolahan dan pengemasan keripik bayam meningkat. Oleh karena itu, ibu-ibu dasa wisma lebih tertarik untuk menekuni wirausaha di bidang pengolahan dan pengemasan keripik bayam.

Ucapan Terima Kasih

Terima kasih kepada LPPM Universitas Halu Oleo Kendari atas dana hibah yang telah diberikan dan Lurah Kelurahan Mokoau Kota Kendari yang telah banyak membantu dalam melaksanakan kegiatan ini.

REFERENSI

- Balai Pengkajian Teknologi Pertanian, (2015). Teknik Pembuatan Keripik Bayam. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Sulawesi Utara. Website: <https://sulut.litbang.pertanian.go.id/index.php/info-teknologi/bun/628-teknik-pembuatan-keripik-bayam>.
- Gunawan, T. (2017). Khasiat dan Manfaat Bayam. Website. www.aura-ilmu.com.
- Herdhiansyah, Dhian, Asriani. (2018). Strategi Pengembangan Agroindustri Komoditas Kakao di Kabupaten Kolaka – Sulawesi Tenggara. *Jurnal Agroindustri Halal* 4 (1), 030-041.
- DOI: <http://dx.doi.org/10.30997/ja.h.v4i1.1124>.
- Herdhiansyah, Dhian, Sutiarmo, L., Purwadi, D., Taryono. (2012). Analisis Potensi Wilayah untuk Pengembangan Perkebunan Komoditas Unggulan di Kabupaten Kolaka Sulawesi Tenggara. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian* 22 (2), 106-114.
- Herdhiansyah, Dhian, Gustina, Ab Patadja, Asriani. 2021. Kajian Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada Pengolahan Keripik Pisang *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 15 (3): 845-853.
- Herdhiansyah, Dhian, Fitriawaty, Tamrin dan Asriani. (2022). Penerapan Sistem GMP (*Good Manufacturing Practices*) pada Usaha Mikro Tahu Tempe Benjo di Desa Lambusa Kabupaten Konawe Selatan. *Jurnal Warta Industri Hasil Pertanian*, 39(1) 9 – 15.
- Kasmira, Lahming, Fadillah, R. (2018). Analisis Perubahan Komponen Kimia Keripik Bayam Hijau (*Amaranthus tricolor*. L) Akibat Proses Penggorengan. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*; 4(1), 49-55.
- Ramdhan, 2009. Pembuatan Keripik Bayam. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Sativa, Syarifah Maryam, dan Firda Juita, Oryza (2017). Analisis Nilai Tambah Bayam sebagai Bahan Baku. *Jurnal Ekonomi Pertanian dan Pembangunan*. 14 (2): 40-46
- Serang, S., Dahlia. (2019). Pengolahan Keripik Sayur Bayam untuk Menambah Pendapatan Petani di Kecamatan Tinggimoncong Kabupaten Gowa. *Jurnal*

Pengabdian Bina Ukhuwah; 1(1),
7-15.

Serang dan Darliah, Serlin
(2019). Pengolahan Keripik Sayur
Bayam untuk Menambah
Pendapatan Petani di Kecamatan
Tinggimoncong Kabupaten
Gowa. *Pengabdian Bina
Ukhuwah*. (1): 10-16.

Widiyarti, Y. 2021. Manfaat Makan
Bayam dan Kacang Panjang Bagi
Kekebalan Tubuh. Website:
[https://gaya.tempo.co/read/146562
1/manfaat-makan-bayam-dan-
kacang-panjang-bagi-kekebalan-
tubuh/full&view=ok](https://gaya.tempo.co/read/1465621/manfaat-makan-bayam-dan-kacang-panjang-bagi-kekebalan-tubuh/full&view=ok)