



PENGUATAN EKONOMI MASYARAKAT MELALUI PELATIHAN PRODUK STIKUNG (STIK KANGKUNG) SEBAGAI CAMILAN SEHAT DALAM RANGKA MENCIPTAKAN SUMBER PENDAPATAN BARU DI KELURAHAN RONTU KOTA BIMA

Kartin Aprianti^a, Mulyadin^b, Nafisah Nurul Rachmatia^c, Mutmainah^d

^{a,b,c,d} Program Studi Manajemen, Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Bima, NTB, Indonesia

e-mail : kartinaprianti93@gmail.com

No Tlp WA : 082300091388

ABSTRACT

It can be seen that the people in the Rontu sub-district who have the potential to produce vegetables do not have knowledge about vegetable processing techniques to make various kinds of healthy snacks. Their knowledge is only limited to vegetables which are processed as accompanying vegetables for side dishes, many young children and teenagers do not like to consume vegetables. The purpose of the community service activities carried out by KKNT-MBKM STIE BIMA students is to empower the community and MSME actors so that they can strengthen the community's economy. Rontu sub-district and become a new source of income for groups of housewives and UMKM players in Rontu sub-district, Kota Bima. This empowerment is carried out by providing training on processing kale vegetables into kale sticks (STIKUNG) and packaging stick products to make them more attractive so they are ready to be marketed. The method used in this community service activity is socialization, training and mentoring through the preparation, implementation and monitoring and evaluation stages of activities. This community service activity produces healthy snack products made from kale vegetables into kale sticks and packaged in a sturdy and safe standing pouch packaging, of course with an attractive design.

Keyword: training, kale sticks, healthy snacks

ABSTRAK

Masyarakat di Kelurahan Rontu yang memiliki potensi sebagai penghasil sayuran dapat diketahui bahwa mereka belum mempunyai pengetahuan tentang teknik pengolahan sayuran untuk dijadikan berbagai macam Camilan sehat. Pengetahuan mereka hanya sebatas sayuran yang diolah sebagai sayuran pendamping lauk pauk yang banyak anak-anak kecil maupun remaja tidak suka mengkonsumsi sayuran. Tujuan kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan oleh mahasiswa KKNT-MBKM STIE BIMA adalah untuk memberdayakan masyarakat serta pelaku UMKM sehingga dapat memperkuat ekonomi masyarakat kelurahan Rontu dan menjadi sumber pendapatan baru bagi kelompok ibu-ibu rumah tangga maupun pelaku UMKM kelurahan Rontu Kota Bima. Pemberdayaan ini dilakukan dengan pemberian pelatihan pengolahan sayuran kangkung menjadi stik kangkung (STIKUNG) serta mengemas produk stikung menjadi lebih menarik agar siap dipasarkan. Metode yang digunakan dalam kegiatan pengabdian ini adalah sosialisasi, pelatihan dan pendampingan melalui tahap persiapan, pelaksanaan dan monitoring serta evaluasi kegiatan. Kegiatan pengabdian masyarakat ini menghasilkan produk camilan sehat berbahan dasar sayuran kangkung menjadi stik kangkung dan dikemas dengan kemasan standing pouch yang kokoh dan aman tentunya dengan desain yang menarik.

Kata Kunci: pelatihan, stik kangkung, camilan sehat

1. PENDAHULUAN

Tanaman kangkung tergolong jenis sayuran yang sangat terkenal di masyarakat. Kebutuhan konsumsi sayur, termasuk kangkung, cenderung meningkat dengan meningkatnya kesadaran masyarakat tentang pola hidup sehat. Ketersediaan kangkung yang tinggi adalah salah satu faktor pendukung yang menjadikan kangkung sebagai sayuran yang murah dan mudah untuk ditemui. Kangkung banyak ditemukan di pasar tradisional dan *supermarket*. Komoditas kangkung memiliki nilai ekonomi yang terbilang cukup tinggi dibandingkan dengan komoditas tanaman pangan lainnya, seperti padi dan palawija. Kandungan gizi kangkung juga cukup tinggi terutama vitamin A, vitamin C, zat besi, kalsium, protein, fosfor, karoten, hentiakontan, dan sitosterol (ajiningrum dkk, 2021) ; (syafriani, 2022)

Saat ini sebagian besar produk jajanan dipasaran terbuat dari 80% tepung terigu (Ladamay & Yuwono, 2014). Untuk memperkaya nilai gizi produk dilakukan penambahan serat dan vitamin dengan memanfaatkan sayuran. Salah satu sayuran yang mudah didapat di pasar adalah kangkung. Kangkung merupakan sayuran yang sering dikonsumsi masyarakat. Komoditi ini tergolong sebagai sayuran sumber serat makanan yang tinggi. Kangkung sebagai komoditas sayuran memiliki prospek yang tinggi untuk peningkatan pendapatan masyarakat. Selain itu, kangkung memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi terutama vitamin A, vitamin C, zat besi, kalsium, protein, fosfor, karoten dan sitosterol ((Sofiari, 2016); (Dewi & Kurniasih, 2018); (Hidayati et al., 2017))



Gambar 1. Survei Potensi Kangkung di Kelurahan Rontu

Dari survei dan wawancara langsung dengan penduduk setempat di Kelurahan Rontu tepatnya di RT 05 yang memiliki potensi sebagai penghasil sayuran dapat diketahui bahwa mereka belum mempunyai pengetahuan tentang teknik pengolahan sayuran untuk dijadikan berbagai macam camilan sehat. Pengetahuan mereka hanya sebatas sayuran yang diolah sebagai sayuran pendamping lauk pauk yang banyak anak-anak kecil maupun remaja tidak suka mengonsumsi sayuran. Permasalahan tersebut dapat diminimalisasi dengan pengolahan kangkung menjadi produk yang umumnya digemari oleh masyarakat. Oleh karena itu Tim Pengabdian Kepada Masyarakat KKNT- MBKM STIE BIMA telah melaksanakan pelatihan pengolahan sayuran untuk dijadikan cemilan sehat dan murah yaitu stik kangkung.

KKNT- MBKM STIE BIMA melihat peluang kangkung dapat diolah menjadi beberapa produk olahan makanan, seperti stik kangkung, tujuannya yaitu agar dapat dinikmati oleh semua kalangan usia. Inovasi yang baru ini diharapkan mampu untuk meningkatkan harga dan daya jual kangkung menjadi lebih tinggi, sehingga bisa diterima oleh pasar dan digemari oleh masyarakat luas. Stik kangkung ini dikemas dengan kemasan yang lebih menarik serta berfungsi melindungi stik kangkung dari pencemaran serta benturan yang merubah bentuknya.

Menurut Suliartini dkk (2021) stik merupakan salah satu jenis kue kering dengan bahan dasar tepung terigu, tepung tapioka atau tepung sagu, dan telur. Stik tersebut berbentuk pipih panjang, mempunyai rasa yang gurih, serta bertekstur renyah, sehingga disukai oleh masyarakat. Stik tergolong dalam makanan ringan. Pada umumnya, penyimpanan stik dilakukan pada suhu ruang, kemudian dibiarkan dalam keadaan terbuka dan penyimpanan tersebut akan berlangsung sampai stik habis dikonsumsi. Kandungan gizi stik mudah untuk mengalami penurunan mutu, apabila dibiarkan terbuka atau tanpa kemasan pada kondisi suhu ruang yang mengakibatkan perubahan tekstur stik akibat penyerapan uap air dan menurunnya tingkat kerenyahan yang disebabkan oleh reaksi oksidasi komponen lemak. Menurut Gerald dkk (2022) kemasan dapat mencegah atau mengurangi kerusakan, melindungi bahan yang ada di dalamnya dari pencemaran, serta gangguan fisik, seperti gesekan dan benturan.

Melalui kegiatan pengabdian kepada masyarakat oleh mahasiswa KKNT-MBKM STIE BIMA ini, kangkung dapat dikembangkan menjadi produk olahan yang bernutrisi dan bernilai jual tinggi dibandingkan dengan bentuk segarnya. Adanya inovasi olahan kangkung diharapkan akan menambah keanekaragaman hasil olahan kangkung dan dapat meningkatkan konsumsi sayuran kangkung sebagai produk pangan. Oleh karena itu, produk ini memberikan jaminan terserapnya kangkung oleh industri pangan, meningkatnya jumlah permintaan olahan kangkung setiap harinya serta menciptakan pendapatan dan peluang usaha baru di daerah kelurahan Rontu Kota Bima.

2. METODE

Kegiatan pelaksanaan program pengabdian pada masyarakat terbagi menjadi tiga tahap, yaitu tahap persiapan, pelaksanaan dan tahap *monitoring*. Berikut rincian tahapan yang di laksanakan:

Tahap persiapan . pada tahap ini meliputi survei awal untuk mengidentifikasi potensi yang ada di Kelurahan Rontu, penyusunan program kerja untuk mengetahui jenis pelatihan yang diberikan serta jadwal kegiatan, selain itu menyiapkan sarana prasarana pelatihan.

Tahap pelaksanaan

1. Sosialisasi program kerja, dilakukan untuk menginformasikan program kerja yang berkaitan dengan pelatihan yang memfaatkan potensi yang ada di Kelurahan Rontu salah satunya sayuran kangkung.
2. Pelatihan dan pendampingan pembuatan stikung (stik kangkung) sebagai cemilan sehat, mudah dan murah.
3. pendampingan teknik pengemasan yang bertujuan agar produk cemilan stikung memiliki kemasan yang *eye-cahthing*.

Tahap *monitoring* dan evaluasi . Tahap *monitoring* dan evaluasi dilakukan secara intensif oleh tim pelaksana untuk memastikan agar pelaksanaan kegiatan dapat berjalan sesuai rencana. Evaluasi dilakukan sejalan dengan monitoring, sehingga jika ada kendala akan segera di selesaikan. Evaluasi dilakukan dalam kegiatan pelatihan ini memuat kriteria, indikator pencapaian tujuan, dan tolak ukur yang digunakan untuk menyatakan keberhasilan dari kegiatan pelatihan yang dilakukan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Tahap Sosialisasi Program Pelatihan Inovasi Sayuran Kangkung Menjadi STIKUNG

Sosialisasi program kerja dihadiri oleh aparaturn kelurahan, tokoh pemuda, tokoh masyarakat, pelaku UMKM , tokoh pemuda, karang taruna , serta perwakilan dari organisasi setempat serta masyarakat setempat .



Gambar 2. Sosialisasi Program Pelatihan Inovasi Produk

Kegiatan ini dilaksanakan di aula Kantor Kelurahan Rontu Kota Bima. Materi sosialisasi yang diberikan mengenai memanfaatkan potensi yang ada di Kelurahan Rontu salah satunya sayuran kangkung. Kangkung memiliki manfaat untuk tubuh manusia karena mengandung kalsium, zat besi, natrium, fosfor, karbohidrat, serat, vitamin A dan C . Manfaat kangkung lainnya adalah bisa mencegah beberapa penyakit seperti anemia, diabetes, menyehatkan mata, menjaga kesehatan jantung dan lain-lain . Selain itu kangkung mengandung kalori yang rendah sehingga cocok untuk diet.

Pada kegiatan ini peserta disadarkan bahwa produk olahan sayuran kangkung untuk dijadikan makanan berupa cemilan sehat, mudah dan murah serta memiliki peluang pasar yang cukup besar jika produk yang mereka hasilkan sesuai dengan selera konsumen.

Tahapan pelaksanaan pelatihan inovasi Sayuran Kangkung Menjadi STIKUNG

Pelaksanaan kegiatan pengabdian ini dilakukan dengan pendekatan langsung. Pelatihan diberikan melalui praktik langsung kepada kelompok ibu-ibu rumah tangga serta pelaku usaha dan UMKM yang ada dikelurahan Rontu. Melalui pelatihan langsung ini diharapkan kelompok ibu-ibu rumah tangga serta pelaku UMKM dapat membuat inovasi sayuran kangkung untuk dikonsumsi sendiri dirumah ataupun dipasarkan sehingga menjadi sumber usaha untuk menambah pendapatan keluarga.



Gambar 3. Kegiatan Pelatihan Inovasi Sayuran Kangkung menjadi Stik Kangkung (STIKUNG)

Kegiatan diawali dengan pemaparan materi tentang bagaimana mengolah sayuran kangkung menjadi camilan berupa stik . Masyarakat atau peserta pelatihan yang terdiri dari kelompok ibu-ibu rumah tangga dan pelaku UMKM sangat antusias dalam menerima materi. . setelah pemberian materi, peserta pelatihan diberikan kesempatan untuk mendiskusikan materi yang diberikan untuk memperjelas hal – hal yang kurang dipahami. Beberapa peserta pelatihan yang masih kurang paham minta izin untuk bertanya sehingga terciptalah diskusi antara peserta. Pemateri juga dengan senang hati menyampaikan jawaban peserta atas ketidak pahaman mereka.

Setelah diskusi selesai dilanjutkan dengan mahasiswa melakukan demo pembuatan stik kangkung dengan melibatkan peserta secara langsung. proses pembuatan stik kangkung diawali dengan sayuran kangkung sebelumnya dicuci bersih, kemudian dipotong menjadi ukuran yang lebih kecil. Langkah selanjutnya sayuran dihaluskan untuk mendapatkan tekstur yang halus. Kemudian ditambahkan dengan bahan – bahan lainnya lalu diuleni hingga tercampur merata menjadi adonan. Adonan tersebut digiling mejadi bentuk pipih panjang membentuk stik . Selanjutnya adonan stik yang sudah jadi digoreng hingga matang .

Setelah kegiatan demo selesai, peserta pelatihan mencicipi stik kangkung dari hasil olahan sayuran kangkung kemudian memberikan tanggapan terhadap hasil pelatihan tersebut. Berdasarkan hasil wawancara dengan peserta pelatihan bahwa ada sekitar 75% menyatakan bahwa mereka belum pernah mendengar olahan sayuran kangkung menjadi camilan stik serta belum pernah mencobanya dan 25% peserta pelatihan menyatakan pernah mendengar namun belum pernah mencoba membuat stik kangkung.

Pendampingan Pengemasan Produk Stik Kangkung (Stikung)

Menurut Yuliana & Widyakanti (Aprianti, dkk, 2022) Pengemasan produk yang baik dan label produk yang menarik dapat membuat konsumen dan calon konsumen tertarik untuk membeli produk tersebut. Sebagai contoh, jika ada suatu produk yang tidak berlabel dan dikemas dengan kemasan yang biasa saja disandingkan dengan produk yang berlabel menarik dan dikemas dengan kemasan yang premium di dalam supermarket, tentu calon konsumen akan memilih produk yang berlabel menarik dan memiliki kemasan yang baik .

Kegiatan pendampingan pengemasan ini dilakukan di RT 5 kelurahan Rontu. Pengemasan yang dilakukan menggunakan *standing pouch* yang *eye catching* sehingga produk yang dihasilkan terlindungi dari pencemaran lingkungan luar dan memiliki nilai estetika. Desain kemasan yang dibantu oleh tim pengabdian masyarakat KKNT-MBKM meliputi pemberian penamaan produk , pemberian komposisi bahan, jenis varian rasa dan pemberian warna serta desain gambar yang *eye-catching*.



Gambar 4. Pengemasan STIKUNG

Keputusan akhir terkait pemilihan jenis kemasan produk yaitu menggunakan kemasan dengan jenis *standing pouch* (Gambar 4). Alasan pemilihan jenis kemasan *standing pouch* adalah kemasan tersebut menyediakan inovasi berupa klip untuk memudahkan konsumen dalam membuka ataupun menutup produk stik kangkung. Alasan lainnya adalah memudahkan konsumen dalam hal penyimpanan, tanpa harus menggunakan wadah tambahan. Menurut Suliartini (2021) Kemasan produk dengan jenis *standing pouch* memiliki harga yang lebih mahal dibandingkan kemasan dengan jenis plastik bening, tetapi kemasan tersebut memiliki nilai estetika yang lebih baik dan lebih mewah.

Kegiatan Monitoring Dan Evaluasi

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan oleh mahasiswa KKNT-MBKM di Kelurahan Rontu tentang pelatihan pembuatan cemilan sehat berbahan dasar sayuran kangkung yaitu Stik kangkung dapat terlaksana dengan baik. Adapaun peserta pelatihan antusias dengan adanya kegiatan ini, karena kegiatan ini dapat memberi pengetahuan dan pemahaman peserta tentang teknik pembuatan cemilan. Pembuatan cemilan disenangi masyarakat karena bahan

dasarnya murah, selalu tersedia serta mudah untuk dibuat.

Kegiatan ini dirasa tepat sasaran karena ini merupakan teknologi baru dan memiliki prospek sebagai usaha industri rumahan. Peserta pelatihan yaitu masyarakat Kelurahan Rontu yang terdiri dari kelompok ibu-ibu rumah tangga dan pelaku UMKM juga sangat tinggi keinginannya untuk membantu meningkatkan pendapatan karena tuntutan kebutuhan hidup yang semakin meningkat. Kegiatan pelatihan ini dapat menjadi peluang usaha baru dan dapat meningkatkan pendapatan dapat dilakukan dengan mengembangkan industri rumah tangga.

4. KESIMPULAN

Penguatan ekonomi masyarakat melalui pelatihan mengolah sayuran kangkung menjadi camilan sehat “STIK KANGKUNG” dapat meningkatkan pengetahuan dan pemahaman terkait pentingnya melakukan inovasi produk . luaran dari kegiatan pelatihan ini telah dihasilkan produk camilan sehat bernama “STIKUNG” dengan tampilan produk yang lebih menarik serta dikemas dengan kemasan yang aman, kokoh, tahan lama sehingga dapat mendukung produk STIKUNG untuk dapat dipasarkan sehingga menjadi peluang usaha dan sumber pendapatan baru di Kelurahan Rontu.

5. UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih penulis ucapkan kepada Perangkat Kelurahan Rontu serta Masyarakat dan pelaku UMKM di lingkungan Kelurahan Rontu yang telah bersedia menjadi tempat untuk TIM pengabdian masyarakat melaksanakan kegiatan serta semua pihak yang telah turut serta dalam membantu terlaksananya program kegiatan KKNT-MBKM STIE BIMA.

6. DAFTAR PUSTAKA

- Ajiningrum, P. S., Sukarjati, S., Ngadiani, N., Binawati, D. K., & Andriani, V. (2021). Pelatihan Pembuatan Stik Kangkung Untuk Guru Dan Siswa Sma Wijaya Putra Surabaya. *Jurnal Penamas Adi Buana*, 5(01), 36-40.
- Aprianti, K, Rachmatia, N. N., Alladin, D., & Syarif, M. (2022). Optimalisasi Kemampuan Umkm Melalui Strategi Peningkatan Value Produk Untuk

- Mencapai Produk Lokal Unggulan Di Kelurahan Rontu Kota Bima. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Indonesia (Jpkmi)*, 2(3), 321-328.
- Dewi, C. A., & Kurniasih, Y. (2018). Pemberdayaan Petani Jagung Melalui Pengembangan Usahadiversifikasi Produk Olahan Jagung Di Labuapi Kabupaten Lombok Barat. *Lumbung Inovasi: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 1-6. <https://doi.org/10.36312/Linov.V2i1.408>
- Gerald, M. A., Rolando, E., Erdiansyah, M. Y., Sholikhah, N. K., Nr, S. Z., & Arum, D. P. (2022). Strategi Pengembangan Produk “Stik Kangkung Rinjani” Melalui Branding Dan Digital Marketing. *Karya: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(3), 91-97.
- Hidayati, N., Rosawanti, P, Yusuf, F., Hanafi, N. (2017). Kajian Penggunaan Nutrisi Anorganik Terhadap Pertumbuhan Kangkung (*Ipomoea Reptans Poir*) Hidroponik Sistem Wick. *Jurnal Daun*, 4(2), 75-81.
- Ladamay Dan S.S. Yowono. (2014). Permanfaatn Bahan Local Dalam Pembuatan Makanan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*. 2(1): 67-68. <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/23>
- Syafriani, S., Afiah, A., & Aprilia, N. (2022). Pkm Peningkatan Produksi Olahan Kangkung Sebagai Jajanan Sehat Di Kecamatan Bangkinang Kabupaten Kampar. *Covit (Community Service Of Health)*, 2(2), 227-233.
- Suliantini, N. W. S., Budastra, M. A., & Azizurohman, A. (2021). Inovasi Dan Pengembangan Produk Stik Kangkung Di Desa Dasan Tereng Kabupaten Lombok Barat. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan Ipa*, 4(4).
- Sofiari, E. (2016). Karakterisasi Kangkung (*Ipomoea Reptans*) Varietas Sutera Berdasarkan Panduan Pengujian Individual. *Buletin Plasma Nutfah*, 15(2), 49. <https://doi.org/10.21082/Blpn.V15n2.2009.P49-53>