

PELATIHAN HOME INDUSTRI SAYURAN BAYEM UNTUK DIJADIKAN MAKANAN KHAS DI DESA BAYEMGEDE KEC. KEPOHBARU

Sarah Ocdi Melanda¹, Yeni Mahmudah², Sulhatul Habibah³,
Mahbub Junaidi⁴

^{1,2,3}Universitas Islam Darul 'Ulum. sarahocdi96@gmail.com,
yennymahmudah98@gmail.com, sulhatulhabibah@unisda.ac.id, junaid@unisda.ac.id

***Abstract.** This training was given to the participants with the aim of increasing the participants' skills on matters relating to the processing of vegetables into food, namely steamed spinach cakes. The material presented and the method of delivering the material will be the main attraction of the participants to achieve the desired target in this activity. Submission of material accompanied by direct practice is the right method to do, where from the results of the questionnaire 100% of the participants understand the training material presented.*

***Keyword :** home industry, spinach, bayemgede*

***Abstrak.** Pelatihan ini diberikan kepada peserta dimaksudkan agar dapat meningkatkan ketrampilan peserta tentang hal-hal yang berkenaan dengan pengolahan sayuran menjadi makanan yaitu bolu kukus bayam. Materi yang disampaikan dan cara penyampaian materi akan menjadi daya tarik tersendiri para peserta untuk mencapai target yang diinginkan dalam kegiatan ini. Penyampaian materi disertai praktek langsung merupakan cara yang tepat untuk dilakukan, dimana dari hasil kuesioner 100% peserta memahami materi pelatihan yang disampaikan.*

***Kata Kunci :** industry rumah, bayam, bayemgede*

PENDAHULUAN

Peluang usaha untuk warga bila dikerjakan dengan sungguh-sungguh akan dapat memberi keuntungan. Hal yang terpenting adalah menggali ide, gagasan dan menemukan peluang yang ada dan memanfaatkan sebaik mungkin. Apa yang ada dalam lingkungan kita, dapat menjadi lahan usaha apapun kondisi dan usahanya pasti dapat berkembang. Dengan melestarikan nama desa bayemgede kami ingin membuat program pelatihan home industry atau peluang usaha untuk warga sekitar dengan memanfaatkan keunggulan desa yaitu sayuran bayam. Dari hasil pengamatan ini di desa Bayemgede memang terdapat sayuran bayem yang besar untuk di jadikan icon bahwa bayam besar memang ada di desa Bayemgede.

Bayam dengan nama latin (*Amaranthus libum*) merupakan tumbuhan yang bisa ditanam untuk dikonsumsi daunnya sebagai sayuran hijau Bayam merupakan tumbuhan atau tanaman yang biasanya dibudidayakan untuk tujuan dikonsumsi sebagai sayuran pendamping nasi. sayuran ini memiliki warna hijau dengan pohon yang tidak tinggi. Bayam memiliki banyak fungsi untuk kesehatan diantaranya dapat digunakan untuk menurunkan berat badan bagi para wanita yang ingin diet. Bayam juga dapat digunakan sebagai terapi untuk menjaga kesehatan jantung. Bayam juga dapat mencegah peningkatan gula darah sehingga tidak menyebabkan diabetes. Bayam juga dapat digunakan obat melawan kanker. Bayam bisa digunakan untuk campuran makanan apa saja, mulai dari berkuah, goreng, krupuk, dan juga kue.

Tentu saja melakukan peluang usaha untuk warga atau siswa dibutuhkan ketekunan dan keuletan. Melalui pelatihan home industry ini, sayuran bayam akan di manfaatkan untuk pembuatan bolu bayam kukus yang akan menjadi makanan khas desa setempat sebagai icon keunggulan desa. Kue bolu kukus bayem merupakan salah satu kue nusantara yang sangat populer dan mudah ditemui. Bentuknya yang menyerupai bunga yang sedang mekar dan merekah indah merupakan salah satu daya tarik kue bolu bayam kukus ini, selain rasanya yang manis dan tekstur kue yang lembut di lidah. Kue bolu bayam kukus ini bentuknya menyerupai kue mangkok dan wranaya hijau. Dalam penjualan bolu bayam kukus ini, kami memberi coklat atau keju diatas bolu bayam kukus tersebut. Tantangan yang terutama dihadapi dalam pembuatan kue bolu bayem kukus ini adalah apakah bolu kukus bayemnya bisa mekar merekah atau tidak gundul, teksturnya tidak terasa keras serta tidak bantat.

METODE PELAKSANAAN

Pelatihan home industri pembuatan bolu bayam kukus dilaksanakan di balai desa Bayemgede kecamatan Kepohbaru kabupaten Bojonegoro pada tanggal 06 agustus 2019. Peserta pelatihan ini warga setempat sebanyak 30 orang. Pelatihan

ini dimulai dengan memberikan pengetahuan terkait home industry masyarakat dan dilanjutkan praktek membuat bolu kukus bayem.

Alat yang dibutuhkan yaitu blender, mixer, baskom, gelas ukur, dandang, saringan, solet, sendok, cetakan /loyang, serbet. Bahan yang dibutuhkan yaitu tepung terigu (segitiga biru) 225 gr, 35 helai daun bayam, 6 butir telur, minyak goreng 150 ml, susu bubuk 2 sdm (1 sachet dancow bubuk), gula 180 gr (18 sendok), air + santan kara 100 ml, Sp 1 sdt, Bp ½ sdt, vanili, dan mentega.

Dalam pembuatan bolu bayam kukus ini cukup mudah dan sederhana. Dalam pembuatannya dibutuhkan bahan dan alat-alat yang hampir sama seperti pada proses pembuatan bolu pada umumnya. Langkah-langkah pembuatan:

1. Blender bayem beserta air dan santan kara, kemudian filter (saring).
2. Mixer telur, gula, sp dan vanili sampai kental berjejak (sampai putih kental) dengan kecepatan tinggi.
3. Masukkan tepung sedikit demi sedikit (4 kali tuang), mixer dengan kecepatan rendah.
4. Tambahkan susu bubuk dan bp (mixer kecepatan rendah).
5. Masukkan hasil dari langkah no. 1 (blenderan bayam dan air santan).
6. Tambahkan minyak goreng sedikit demi sedikit sampai tercampur rata.
7. Siapkan Loyang/ cetakan yang sudah di olesi mentega kemudian taburi tepung agar kalis.
8. Masukkan adonan dalam Loyang.
9. Siapkan kukusan tunggu hingga mendidih kemudian masukkan adonan ke dalam kukusan.
10. Kukus selama 45 menit dengan atas kukusan di tutup serbet baru tutup kukusan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil yang dicapai melalui kegiatan Pengabdian Masyarakat ini lebih terperinci dijelaskan dalam bentuk hasil kegiatan pada setiap tahap pelaksanaan kegiatan adalah sebagai berikut:

1. Tahap Perencanaan: pada tahap ini didahului dengan mengundang tim pelaksana untuk mengadakan pertemuan persiapan pelaksanaan dengan melibatkan seluruh anggota pelaksana. Tim pelaksana diberi pembekalan mengenai maksud, tujuan, rancangan dan beberapa teknis yang berkaitan dengan pelaksanaan kegiatan. Selanjutnya, sosialisasi dilakukan sebelum dilakukan kegiatan guna melakukan pengenalan antara mitra khususnya dengan pengurus mitra untuk kemudian dapat dibuat kesepakatan terlaksananya kegiatan pengabdian masyarakat.
2. Tahap Pelaksanaan: pada tahap ini berupa implementasi program yang dilaksanakan selama 1 hari secara luring. Kegiatan-kegiatan yang dilakukan

dalam implementasi program adalah melakukan pelatihan tentang home industry warga dan dilanjutkan dengan praktek langsung pembuatan bolu kukus bayam. Materi yang disampaikan dan cara menyampaikan materi akan menjadi daya tarik peserta. Untuk mencapai target yang diinginkan dalam kegiatan ini. Penyampaian materi diiringi dengan praktek langsung adalah metode yang tepat dilakukan, dimana dari hasil kuisioner 100% peserta mengerti dengan materi pelatihan yang disampaikan.

3. Observasi dan Evaluasi: pada tahap ini dilakukan pada saat pelatihan dimana dari hasil observasi terlihat antusias peserta dalam mengikuti pelatihan sangat baik. Hal ini terlihat dengan begitu banyaknya pertanyaan yang diajukan sebagai indikasi tingginya keingintahuan peserta terhadap tema yang disajikan. Evaluasi dilakukan untuk mengukur tingkat keberhasilan kegiatan. Evaluasi dilakukan dengan mengajukan beberapa pertanyaan dalam bentuk kuisioner.



Gambar 1. Potensi Lahan Bayam di desa Bayemgede

Hasil Pengukuran Tingkat Pengetahuan Peserta Pengabdian sebagai berikut:

No	Uraian	Sebelum pelatihan %		Sesudah pelatihan %		Peningkatan %
		Ya	Tidak	Ya	Tidak	
1	Apakah ibu tahu tentang sayuran bayam yang dapat diolah menjadi aneka makanan?	75	25	100	0	25
2	Apakah ibu mengetahui atau pernah mengolah sayuran bayam menjadi bolu kukus?	5	95	100	0	95
3	Apakah ibu tahu tentang manfaat olahan sayuran bayam menjadi aneka makanan?	30	70	100	0	70
4	Menurut ibu kegiatan	100	0	100	0	0

	seperti ini bermanfaat bagi masyarakat?					
--	---	--	--	--	--	--

Kegiatan yang dilakukan terhadap peserta ternyata 100% peserta menjawab bahwa kegiatan yang dilakukan memberi manfaat, dan peserta termotivasi selain untuk diri sendiri juga termotivasi untuk mencoba dipasarkan. dan hasil pengamatan menunjukkan bahwa masyarakat belum pernah

SIMPULAN

Hasil kegiatan pelatihan dan evaluasi selama kegiatan dapat disimpulkan bahwa masyarakat menyambut baik kegiatan ini serta dari hasil kuisisioner kegiatan ini memberi manfaat dan dapat meningkatkan keterampilan peserta dalam hal mengolah Bayam menjadi produk bernilai yaitu bolu kukus bayam.

DAFTAR PUSTAKA

Handayani, THW, Marwanti. (2011). Pengolahan Makanan Indonesia. Pendidikan tata Boga UNY. Yogyakarta

Koswara, S. 2009. Teknologi Pengolahan Sayuran Dan Buah-Buahan (Teori Dan Praktek). ebookPangan.com. pp 1-59.