

Pelatihan Pembuatan Keripik dan Nugget Daun Beluntas Beserta Pengemasan dan Pemasarannya di RT.05 RW.01 Wiyung Surabaya

Luqman Agung Wicaksono*, Andre Yusuf Trisna Putra, Anugerah Dany Priyanto
Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik,
Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur, Surabaya
*e-mail : luqmanagung.tp@upnjatim.ac.id

Abstract

Wiyung is a district in Surabaya, East Java, Indonesia. A long time ago, this district used to be an agricultural area. However, currently some of the area used to agricultural land has been used for the construction of residential and commercial activity areas. One of the areas in the wiyung district is RT.05 RW.01 where this area is known as quite densely population. Based on the situation analysis, in the midst of crowded housing in narrow alleys at RT.05 RW.01 Wiyung, many beluntas plants (*Pluchea indica*) were found growing wild in people's yards. In fact, this beluntas plant has the potential to be used as various food products which can indirectly improve the economic level of the surrounding community. Therefore, a community service program is needed to provide training on how to use the beluntas plants into processed food products, especially beluntas chips and beluntas nuggets, along with how to package and its market. The method used in this community service includes a participatory approach with survey activities and training both theoretical and practical. At the end of this community service activity, it was seen that the participants were able to process beluntas leaves into chips and nuggets along with their packaging and labeling.

Keywords: beluntas, chip, nugget, wiyung, surabaya

Abstrak

*Wiyung adalah sebuah kecamatan di Kota Surabaya, Jawa Timur, Indonesia. Kecamatan ini dahulunya merupakan sebuah kawasan pertanian. Akan tetapi, saat ini sebagian tanah yang dipakai untuk lahan pertanian telah digunakan untuk pembangunan kawasan perumahan dan kegiatan komersial. Salah satu kawasan di Kecamatan Wiyung adalah RT.05 RW.01 dimana kawasan ini terkenal cukup padat penduduk. Berdasarkan analisa situasi yang dilakukan, di tengah padatnya perumahan beberapa gang sempit di RT.05 RW.01 Wiyung, banyak ditemukan tanaman beluntas (*Pluchea indica*) yang tumbuh secara liar di pekarangan warga. Padahal jika dimanfaatkan, tanaman beluntas ini berpotensi untuk dijadikan aneka olahan pangan yang secara tidak langsung dapat meningkatkan taraf ekonomi masyarakat sekitar. Oleh karena itu diperlukan program pengabdian masyarakat untuk memberikan pelatihan bagaimana memanfaatkan tanaman beluntas menjadi produk olahan pangan khususnya menjadi keripik beluntas dan nugget beluntas, beserta cara pengemasan dan pemasarannya. Metode yang digunakan dalam pengabdian masyarakat ini meliputi pendekatan partisipatif dengan kegiatan survey dan pelatihan baik teori maupun praktik. Di akhir kegiatan pengabdian masyarakat ini, terlihat bahwa peserta mampu untuk mengolah daun beluntas menjadi keripik dan nugget beluntas beserta pengemasan dan pelabelannya.*

Kata kunci: beluntas, keripik, nugget, wiyung, surabaya

1. PENDAHULUAN

Kecamatan Wiyung termasuk wilayah Geografis Kota Surabaya yang merupakan bagian dari wilayah Surabaya Selatan dengan ketinggian ± 8 (delapan) meter di atas permukaan air laut. Batas wilayah kecamatan Wiyung di sebelah utara adalah kecamatan Dukuh Pakis, di sebelah timur berbatasan dengan Kecamatan Karangpilang dan Kecamatan Jambangan, di sebelah selatan berbatasan dengan Kecamatan Karangpilang, sementara di sebelah barat berbatasan dengan Kecamatan Lakarsantri dan Kecamatan Sambikerep. Luas wilayah seluruh Kecamatan Wiyung $\pm 11,52$ km persegi dan terbagi menjadi 4 kelurahan (BPS, 2017).

Kecamatan Wiyung dahulunya merupakan sebuah kawasan pertanian. Saat ini sebagian tanah produktif berupa lahan pertanian tersebut telah digunakan sebagai pembangunan kawasan perumahan dan kegiatan komersial. Salah satu kawasan di Kecamatan Wiyung adalah RT.05 RW.01 dimana kawasan ini terkenal dengan pemukiman yang cukup padat penduduk.

Berdasarkan survei awal yang dilakukan, di tengah padatnya perumahan dengan banyak gang sempit di RT.05 RW.01 Wiyung, banyak ditemukan tanaman beluntas (*Pluchea indica*) yang tumbuh secara liar di pekarangan warga. Selama ini masyarakat Indonesia umumnya

memanfaatkan tanaman beluntas hanya sebagai lalapan dan obat tradisional dalam bentuk jamu (Rochman *et al*, 2019), tidak terkecuali warga di RT.05 Kecamatan Wiyung. Hal ini didasarkan karena manfaat daun beluntas yang secara turun temurun diketahui berguna untuk menghilangkan bau badan, turun panas, batuk, diare, meningkatkan nafsu makan, membantu pencernaan, rematik dan nyeri persendian (Winarno dan Sundari, 1998; Susetyarini, 2007; Yuniarti, 2008). Pada bagian daun beluntas terkandung alkaloid, tanin, minyak atsiri, dan flavanoid (Hariana, 2006). Selain itu daun beluntas mengandung asam klorogenik, natrium, aluminium, kalsium, magnesium, fosfor, lemak, besi, amino, vitamin A dan C sehingga dapat dimanfaatkan sebagai antioksidan (Muhlisah, 2008; Widyawati *et al*, 2004; Andarwulan *et al.*, 2008).

Hasil penelitian lain menunjukkan bahwa ternyata daun beluntas dapat dimanfaatkan sebagai produk olahan pangan, antara lain menjadi keripik beluntas (Suriati dan Sukmawati, 2015). Selain itu, potensi pemanfaatan daun beluntas sebagai tambahan dalam olahan pangan masih terbuka lebar, seperti penambahan daun beluntas sebagai tambahan dalam pembuatan nugget ayam. Survey pendahuluan mengungkapkan bahwa warga di

RT.05 RW.01 Kecamatan Wiyung masih minim pengetahuan tentang cara-cara pemanfaatan daun beluntas sebagai olahan pangan. Berdasarkan hal-hal tersebut di atas, maka perlu dilakukan program pengabdian masyarakat berupa Pelatihan Pembuatan Keripik dan Nugget Daun Beluntas Beserta Pengemasan dan Pemasarannya di RT.05 RW.01 Wiyung Surabaya. Tujuan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah untuk memberikan pengetahuan pembuatan keripik dan nugget daun beluntas serta pengemasan dan pemasarannya kepada masyarakat RT.05 RW.01 Wiyung Surabaya.

2. METODE

Kegiatan pengabdian masyarakat di RT.05 RW.01 Wiyung Surabaya meliputi tutorial, pelatihan, pendampingan dan monitoring. Metode tutorial digunakan untuk memberikan informasi dan pemahaman peserta tentang manfaat daun beluntas dari sisi kesehatan secara ilmiah. Metode pelatihan digunakan untuk mempraktikkan cara pengolahan produk-produk olahan daun beluntas (keripik dan nugget daun beluntas) agar dapat dikembangkan sebagai produk unggulan daerah setempat. Monitoring dilakukan dengan mengevaluasi hasil pelatihan dan pendampingan, cara pengemasan dan pemasaran produk serta

pengenalan cara analisis finansial usaha melalui teknik perhitungan sederhana.

a. Tutorial dan Pelatihan

Kegiatan tutorial dan pelatihan di RT.05 RW.01 Wiyung Surabaya diisi dengan kegiatan sebagai berikut :

1. Presentasi yang berisi pengenalan manfaat dan kandungan kimia fungsional dari daun beluntas, dan efeknya bagi kesehatan.
2. Pelatihan Pembuatan keripik daun beluntas. Bahan-bahan berupa daun beluntas, 3 sendok makan tepung tapioka, 5 butir kemiri, 5 siung bawang putih, 1 potong kecil kencur, daun jeruk purut (2 lembar), garam secukupnya, 4 sdm santan kental. Cara pembuatannya sebagai berikut: Haluskan semua bumbu, campurkan bumbu halus, tepung dan santan, tambah air secukupnya jika adonan kurang encer, celupkan daun beluntas kedalam adonan lalu goreng hingga menguning dan tiriskan.
3. Pelatihan pembuatan nugget daun beluntas. Bahan pembuatan nugget daun beluntas adalah : 250 gram tepung terigu, 100 gram tepung tapioka, 100 gram daun beluntas, 250 gram daging ayam cincang, 2 butir telur ayam, 1 buah wortel, 100 gram jamur cincang, 7 siung bawang putih, garam secukupnya,

1 sdm kaldu jamur bubuk, tepung panir secukupnya, minyak goreng, daun pisang untuk mengukus, 1 butir telur kocok. Cara pembuatannya sebagai berikut : Uleni daun beluntas dengan garam sampai getah hilang, siapkan air mendidih lalu masukkan daun beluntas selama 3 menit angkat, ulangi hingga 3 kali. Hal ini dilakukan untuk menghilangkan bau beluntas yang khas. Setelah itu cincang semua bahan. Haluskan bawang putih, lalu campurkan semua bahan dan bawang putih, bisa ditambah air sedikit bila dirasa adonan terlalu kental. Kukus adonan nugget dengan daun pisang selama kurang lebih 30 menit. Setelah matang potong potong adonan nugget menjadi bentuk kotak memanjang. Goreng adonan dengan cara terlebih dahulu baluri dengan telur kemudian tepung panir dan masak hingga kecoklatan.

4. Pelatihan cara mengemas keripik dan nugget daun beluntas dengan *vacuum sealer*, beserta penjelasan mengenai pemilihan kemasan plastik yang tepat untuk diaplikasikan pada produk keripik dan nugget daun beluntas.
5. Pengenalan tentang cara mendesain label yang baik dan menarik menggunakan *software* sederhana seperti *Microsoft paint* dan *adobe photoshop*.



Gambar 1. Suasana Pelatihan Pembuatan Nugget dan Keripik Daun Beluntas

b. Monitoring

Kegiatan monitoring yang dilakukan pada pengabdian masyarakat ini antara lain:

1. Monitoring cara pengemasan dengan *vacuum sealer*, apakah sudah diaplikasikan dengan tepat.
2. Monitoring desain label hasil kreatifitas peserta pengabdian masyarakat.
3. Penyuluhan cara pemasaran melalui media online maupun konvensional.
4. Penjelasan tentang pemahaman analisa finansial sederhana dalam usaha pembuatan keripik dan nugget daun beluntas.

3. HASIL DAN DISKUSI

Peserta pengabdian masyarakat ini adalah ibu-ibu rumah tangga di RT.05 RW.01 Wiyung Surabaya. Sebagian besar dari peserta belum mempunyai penghasilan tambahan, sehingga mereka menyambut baik adanya pelatihan pembuatan nugget dan keripik daun beluntas ini, dengan harapan nantinya produk ini dapat dikembangkan dan layak untuk dijual sehingga dapat mengangkat taraf ekonomi masyarakat,

khususnya di RT.05 RW.01 Wiyung Surabaya.



Gambar 2. Peserta Pelatihan Pembuatan Keripik dan Nugget Daun Beluntas

Pada pelatihan pembuatan keripik dan nugget daun beluntas, relatif tidak ditemui kendala yang berarti. Proses pembuatan keripik dan nugget yang cukup sederhana membuat ibu-ibu peserta pelatihan dapat mengikuti dengan baik tanpa kesulitan. Pada saat pelatihan, ibu-ibu peserta dengan antusias dan semangat mengikuti setiap langkah-langkah pembuatan keripik dan nugget daun beluntas.



(a)



(b)

Gambar 3. (a) Nugget, dan (b) Keripik Daun Beluntas

Pengenalan jenis-jenis plastik juga dilakukan dalam pelatihan ini. Peserta dikenalkan dengan karakteristik 7 jenis kemasan plastik yang sering ditemui dalam kehidupan sehari-hari yaitu: Polyethylene Terephthalate (PET/PETE), High Density Polyethylene (HDPE), Polyvinyl Chloride (PVC), Low Density Polyethylene (LDPE), Polypropylene (PP), Polystyrene (PS) dan Polikarbonat.

Beberapa pertimbangan yang harus diperhatikan sebelum memilih jenis plastik kemasan, antara lain kemasan itu harus bisa melindungi produk dari kerusakan fisik dan

mekanis, mempunyai daya lindung yang baik terhadap gas dan uap air, harus bisa melindungi dari sinar ultra-violet, serta tahan terhadap bahan-bahan kimia. Untuk makanan kering seperti keripik daun beluntas, cocok dikemas dengan plastik kemasan kedap uap air dan gas seperti LDPE berlapis kertas atau LDPE/aluminium foil. Berbeda pada nugget daun beluntas yang akan dibekukan, dapat menggunakan plastik jenis HDPE atau LDPE (Yuyun dan Gunarsa, 2011).

Pengenalan cara pemasaran yang baik juga dilakukan pada pelatihan ini. Pemasaran

adalah suatu kegiatan menyeluruh, terpadu, dan terencana, yang dilakukan oleh sebuah organisasi atau institusi dalam melakukan usaha agar mampu mengakomodir permintaan pasar dengan cara menciptakan produk bernilai jual, menentukan harga, mengkomunikasikan, menyampaikan, dan saling bertukar tawaran yang bernilai bagi konsumen, klien, mitra, dan masyarakat umum. Strategi pemasaran yang dapat dilakukan untuk produk keripik dan nugget daun beluntas antara lain : memilih tempat strategis, menawarkan produk secara gratis/diskon, menjalin hubungan baik

dengan pelanggan, kerja sama dengan pihak distributor, menggunakan *social media* dan *e-commerce*. Penggunaan *social media* dan *e-commerce* belakangan ini berpotensi besar sebagai strategi pemasaran yang efektif di tengah dunia yang serba online dan digital.

Pada kegiatan monitoring, dilakukan evaluasi desain label yang dihasilkan oleh ibi-ibu RT.05 RW.01 Wiyung Surabaya. Hasilnya, para peserta pelatihan sudah dapat menghasilkan desain label keripik dan nugget dan beluntas yang cukup menarik seperti terlihat pada gambar 4.



Gambar 4. (a) Desain Label Keripik, dan (b) Nugget Daun Beluntas

4. KESIMPULAN

Pelatihan pembuatan keripik dan nugget daun beluntas beserta pengemasan dan pemasarannya di RT.05 RW.01 Wiyung Surabaya telah berhasil terlaksana dengan baik. Para peserta pelatihan telah dapat mengaplikasikan materi pelatihan sehingga

dihasilkan keripik dan nugget daun beluntas yang siap dipasarkan dengan kemasan dan desain yang cukup menarik.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih yang sebesar-besarnya diberikan kepada pengurus RT.05 RW.01 Wiyung Surabaya dan ibi-ibu peserta

pelatihan yang telah menyediakan waktu dan tempat sehingga kegiatan pengabdian masyarakat ini dapat terlaksana.

DAFTAR PUSTAKA

- Andarwulan, N., R. Batari, D.A. Sandrasari dan H. Wijaya. 2008. Identifikasi Senyawa Flavonoid dan Kapasitas Antioksidannya Pada Ekstrak Sayuran Indigenous Jawa Barat. Makalah Seminar pada Half Day Seminar on Natural Antioxidants: Chemistry, Biochemistry and Technology. Bogor, 16 September 2008.
- BPS. 2017. Kecamatan Wiyung Dalam Angka. Badan Pusat Statistik Kota Surabaya. Surabaya
- Hariana, A. 2006. Tumbuhan Obat dan Khasiatnya. Seri 1. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Muhlisah, F. 2008. Tanaman Obat Keluarga. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Rochman, D.A., Eko, S dan Ernes, A., 2019. Karakteristik Fisikokimia Serbuk Jamu Daun Beluntas (*Pluchea indica* L.). *AGROMIX*, 10(1), pp.58-66.
- Suriati, L. and Sukmawati, I., 2015. Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu Dan Tapioka Terhadap Karakteristik Keripik Daun Beluntas Selama Penyimpanan. *Gema Agro*, 14(34).
- Susetyarini, E. 2007. Pengaruh Dekok Daun Beluntas (*Pluchea indica* Less) Pada Terhadap LD 50 (Toksistas Akut) Tikus Putih Jantan (*Ratus norvegicus novergicus*). Laporan Penelitian. Lemlit UMM.
- Widyawati, P. S., Wijaya, C. H., Harjosworo P. S., dan Sajuthi, D., 2004. Pengaruh Ekstraksi dan Fraksinasi terhadap kemampuan menangkal radiasi bebas Dpph (1,1-Difenil-2-Pikrilhidrazil) ekstrak dan Fraksi Daun Beluntas (*Pluchea indica* (L.) Less). Seminar Rekayasa Kimia dan Proses. 2010. ISSN: 1411 – 4216
- Winarno, M. Wien dan D. Sundari. 1998. Pemanfaatan Tumbuhan Sebagai Obat Diare di Indonesia. Pusat Penelitian dan Pengembangan Farmasi Balai Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Departemen Kesehatan RI. Jakarta.
- Yuniarti, T. 2008. Ensiklopedia Tanaman Obat Tradisional, Cetakan Pertama. MedPress. Yogyakarta
- Yuyun, A. dan Gunarsa, D., 2011. Cerdas Mengemas Produk Makanan & Minuman. AgroMedia Pustaka. Jakarta.