

Pemanfaat Bayam Dalam Pembuatan Cemilan Sehat Stik Bayam

Apriyanto¹, Homiswadi², Mirahwati³, Muhibbatun⁴, Indriwati⁵, Rizki Hardian Winata⁶, Astuti⁷, Zakiatul Fitiria⁸, Nurul Azizah⁹, Dwi Aluh Setiani¹⁰, Hamzan wadi¹¹, Sri Andlina Rahmawati¹², Lalu Ahmad Harun¹³, Riana^{14*}

^{1,2,3,4,5} Pendidikan Guru Sekolah Dasar, Universitas Nahdlatul Ulama Nusa Tenggara Barat, Indonesia

⁶ Pendidikan Jasmani, Kesehatan, dan Rekreasi, Universitas Nahdlatul Ulama Nusa Tenggara Barat, Indonesia

^{7,8,14} Sistem Informasi, Universitas Nahdlatul Ulama Nusa Tenggara Barat, Indonesia

⁹ Ilmu Gizi, Universitas Nahdlatul Ulama Nusa Tenggara Barat, Indonesia

^{10,11} Ekonomi Islam, Universitas Nahdlatul Ulama Nusa Tenggara Barat, Indonesia

¹² Farmasi, Universitas Nahdlatul Ulama Nusa Tenggara Barat, Indonesia

¹³ Pendidikan Sosiologi, Universitas Nahdlatul Ulama Nusa Tenggara Barat, Indonesia

Corresponding Author*

Email: riana.ununtb@gmail.com

Abstrak

Desa Bilebante di Nusa Tenggara Barat (NTB) menghadapi tantangan dalam mengoptimalkan hasil pertanian bayam yang melimpah. Bayam, sebagai sayuran berdaun hijau kaya nutrisi, sering kali tidak dimanfaatkan secara optimal, sehingga mengakibatkan penurunan kualitas dan nilai ekonomis produk. Penelitian ini bertujuan untuk memanfaatkan bayam dalam pembuatan cemilan sehat berupa stik bayam yang tidak hanya meningkatkan nilai tambah hasil pertanian, tetapi juga menawarkan alternatif camilan bergizi bagi masyarakat. Metode penelitian melibatkan tahap persiapan, pengembangan resep, dan pelatihan produksi. Pengolahan bayam menjadi stik dilakukan melalui proses pengeringan oven pada suhu 60°C selama 6 jam, yang menghasilkan produk dengan tekstur renyah dan cita rasa yang optimal. Uji laboratorium menunjukkan bahwa stik bayam tetap mempertahankan kandungan nutrisi yang tinggi, serta memiliki daya simpan hingga 6 bulan jika disimpan dalam kemasan kedap udara. Pelatihan kepada petani dan pengolah lokal berhasil meningkatkan keterampilan mereka dalam produksi stik bayam, serta mempermudah pemasaran produk di pasar lokal. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa produk stik bayam diterima baik oleh konsumen, dengan peningkatan penjualan sebesar 30% dalam tiga bulan pertama. Dampak ekonomi dari proyek ini juga signifikan, dengan peningkatan pendapatan petani dan penciptaan peluang kerja baru. Penelitian ini membuktikan bahwa inovasi pengolahan bayam menjadi stik bayam adalah strategi yang efektif untuk meningkatkan nilai tambah pertanian dan kesejahteraan masyarakat desa.

Kata Kunci: Bayam, Stik Bayam, Pengolahan, Cemilan Sehat, Ekonomi Lokal

Abstract

Desa Bilebante in Nusa Tenggara Barat (NTB) faces challenges in optimizing its abundant spinach production. Despite spinach being a nutrient-rich leafy vegetable, its potential is often underutilized, leading to decreased quality and economic value. This study aims to leverage spinach by developing a healthy snack in the form of spinach sticks, which not only enhances the value of agricultural output but also provides a nutritious snack alternative for the community. The research methodology includes preparation, recipe development, and production training phases. Spinach is processed into sticks through oven drying at 60°C for 6 hours, resulting in a product with a crisp texture and optimal flavor. Laboratory tests confirm that spinach sticks retain high nutritional content and have a shelf life of up to 6 months when stored in airtight packaging. Training provided to local farmers and processors effectively improved their production skills and facilitated the marketing of the product in local markets. Evaluation results indicate that spinach sticks were well-received by consumers, with a 30% increase in sales within the first three months. The economic impact of the project is also notable, with increased farmer incomes and the creation of new job opportunities. This study demonstrates that the innovation of processing spinach into sticks is an effective strategy for enhancing agricultural value and improving community well-being.

Keywords: Spinach, Spinach Sticks, Processing, Healthy Snacks, Local Economy

Article History

Received: 03 September 2024

Accepted: 21 Januari 2025



PENDAHULUAN

Desa Bilebante di NTB memiliki potensi pertanian yang melimpah, terutama dalam produksi bayam, yang merupakan salah satu sayuran berdaun hijau yang kaya nutrisi. Sayangnya, hasil panen bayam sering kali tidak dimanfaatkan secara optimal, dan petani menghadapi tantangan dalam menjual produk mereka dengan harga yang memadai. Pengolahan bayam menjadi produk bernilai tambah, seperti stik bayam, dapat menjadi solusi untuk meningkatkan pendapatan petani sekaligus memperkenalkan camilan sehat kepada masyarakat. Stik bayam, sebagai produk inovatif, menawarkan alternatif konsumsi yang tidak hanya lezat tetapi juga bergizi, menjadikannya pilihan yang menarik di pasar lokal dan regional. Desa Bilebante di Nusa Tenggara Barat (NTB) memiliki potensi pertanian yang signifikan, terutama dalam produksi bayam (*Amaranthus* spp.), yang merupakan salah satu sayuran berdaun hijau dengan kandungan nutrisi yang sangat tinggi. Bayam dikenal sebagai sumber vitamin A, vitamin C, zat besi, dan serat yang penting untuk kesehatan tubuh manusia (Pujimulyani, 2019). Meskipun potensi ini sangat besar, hasil panen bayam sering kali tidak dimanfaatkan secara optimal, mengakibatkan sebagian besar produk bayam yang dipanen tidak mencapai pasar dengan kondisi terbaik.

Desa Bilebante di Nusa Tenggara Barat (NTB) memiliki potensi pertanian yang signifikan, terutama dalam produksi bayam. Namun, petani menghadapi tantangan dalam mengoptimalkan hasil dan mencapai harga pasar yang adil. Mengolah bayam menjadi produk bernilai tambah, seperti batang bayam, dapat meningkatkan pendapatan dan menyediakan pilihan camilan bergizi. Sementara potensi pengolahan bayam menjanjikan, tantangan seperti persaingan pasar dan kesadaran konsumen harus ditangani untuk memastikan keberhasilan batang bayam di Bilebante.

Salah satu tantangan utama yang dihadapi oleh petani di Desa Bilebante adalah keterbatasan dalam mengolah hasil panen mereka menjadi produk yang lebih bernilai. Bayam, yang cepat membusuk jika tidak diproses dengan baik, sering kali mengalami penurunan kualitas selama distribusi dan penyimpanan, sehingga mengurangi daya tariknya di pasar. Keterbatasan dalam fasilitas pengolahan dan kurangnya pengetahuan tentang teknik pengolahan lanjutan menjadi faktor penghambat dalam meningkatkan nilai tambah produk bayam (Suharto, 2018).

Untuk mengatasi masalah ini, pengolahan bayam menjadi produk bernilai tambah seperti stik bayam merupakan solusi yang menjanjikan. Stik bayam dapat meningkatkan daya simpan bayam dengan cara mengubahnya menjadi camilan kering yang mudah dikemas dan didistribusikan. Proses pembuatan stik bayam melibatkan teknik pengeringan dan pemrosesan yang dapat mempertahankan nilai gizi bayam sekaligus membuatnya lebih tahan lama dan mudah dikonsumsi (Nugroho, 2016). Dengan demikian, produk ini menawarkan alternatif yang menarik untuk memanfaatkan hasil panen bayam secara optimal.

Selain manfaat ekonomis, stik bayam juga menawarkan nilai tambah dari segi kesehatan. Sebagai camilan sehat, stik bayam dapat memenuhi kebutuhan konsumen akan makanan yang bergizi dan rendah kalori. Produk ini tidak hanya menyediakan camilan yang lezat tetapi juga memperkenalkan pola makan yang lebih sehat, yang sesuai dengan tren konsumsi masyarakat saat ini (Hadi, 2020). Dengan kata lain, stik bayam berpotensi menjadi pilihan camilan yang populer di pasar lokal dan regional.

Dalam konteks pemberdayaan petani dan peningkatan ekonomi lokal, pengembangan produk stik bayam di Desa Bilebante dapat memberikan dampak yang signifikan. Dengan meningkatkan keterampilan pengolahan dan memperluas pasar produk, petani dapat memperoleh pendapatan yang lebih baik dan mengurangi ketergantungan pada pasar yang tidak stabil. Inisiatif ini diharapkan tidak hanya meningkatkan kesejahteraan petani tetapi juga berkontribusi pada pengembangan ekonomi desa secara keseluruhan, menjadikan Desa Bilebante sebagai contoh sukses dalam pengolahan hasil pertanian lokal.

Dalam konteks pemanfaatan bayam untuk pembuatan stik bayam, terdapat beberapa permasalahan yang perlu diidentifikasi. (1) Bagaimana proses pengolahan bayam menjadi stik bayam dapat dilakukan dengan efektif dan menghasilkan produk yang berkualitas?; (2) Apa saja kendala yang mungkin dihadapi oleh petani dan pengolah dalam produksi stik bayam, serta bagaimana cara mengatasi kendala tersebut?; (3) Strategi pemasaran apa yang paling efektif untuk mempromosikan stik bayam di pasar lokal?; (4) Bagaimana dampak pengenalan produk stik bayam terhadap perekonomian petani dan kesejahteraan masyarakat Desa Bilebante?

Adapun Tujuan utama dari Kuliah Kerja Nyata ini adalah untuk mengembangkan produk stik bayam dari hasil panen bayam yang melimpah di Desa Bilebante dan meningkatkan nilai jualnya. Selain itu, kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan petani dalam proses pengolahan dan pemasaran produk bayam. Evaluasi juga akan dilakukan untuk menilai tantangan dalam produksi stik bayam dan menyusun strategi pemasaran yang efektif. Akhirnya, proyek ini bertujuan untuk menganalisis dampak ekonomi dan sosial dari pengenalan stik bayam terhadap masyarakat lokal, serta meningkatkan kesejahteraan petani dan masyarakat desa.

Bayam (*Amaranthus* spp.) merupakan sayuran yang dikenal memiliki kandungan nutrisi tinggi, termasuk vitamin A, vitamin C, zat besi, dan serat, yang penting untuk kesehatan tubuh (Pujimulyani, 2019). Pengolahan

bayam menjadi produk olahan seperti stik dapat membantu meningkatkan daya simpan dan mengurangi limbah pertanian, serta memberikan nilai tambah bagi petani (Suwandi, 2017). Menurut Hadi (2020), strategi pemasaran yang efektif harus mempertimbangkan berbagai aspek, seperti preferensi konsumen, harga, dan distribusi produk. Pemasaran yang baik dapat memperluas pasar produk olahan dan meningkatkan pendapatan petani.

Bayam (*Spinacia oleracea*) adalah sayuran hijau berdaun padat nutrisi, kaya akan vitamin dan mineral, namun konsumsinya seringkali terbatas pada bentuk yang dimasak. Di Bilebante, tempat bayam dibudidayakan secara luas, ada peluang signifikan untuk berinovasi pemrosesan menjadi camilan sehat, seperti batang bayam, untuk meningkatkan nilai gizinya dan mendiversifikasi produk makanan. Bayam adalah sumber zat besi, vitamin A, vitamin C, dan serat yang sangat baik, berkontribusi pada kesehatan dan kesejahteraan secara keseluruhan. Ini mengandung nutrisi penting seperti kalsium, magnesium, dan asam folat, menjadikannya tambahan yang berharga untuk diet, terutama di daerah dengan akses terbatas ke sumber makanan yang beragam.

Metode pemrosesan inovatif, seperti teknik termal dan non-termal, dapat meningkatkan keamanan dan profil nutrisi bayam. Misalnya, pemrosesan gelombang mikro secara signifikan mengurangi antinutrien berbahaya dan residu pestisida. Mengembangkan produk seperti batang bayam dapat memanfaatkan teknik pemrosesan ini untuk menciptakan makanan ringan yang menarik dan bergizi yang mempertahankan manfaat kesehatan sayuran. Diversifikasi produk bayam dapat meningkatkan nilai ekonomi lokal dan mempromosikan kebiasaan makan yang lebih sehat di masyarakat. Dengan memperkenalkan makanan ringan berbasis bayam baru, petani lokal dapat meningkatkan kehadiran mereka di pasar dan kesadaran konsumen akan manfaat sayuran tersebut. Sementara fokus pada produk bayam olahan menjanjikan, penting untuk mempertimbangkan hambatan potensial, seperti preferensi konsumen dan penerimaan pasar, yang dapat mempengaruhi keberhasilan inovasi ini.

Dalam pengolahan sayuran, metode seperti pengeringan dan pemrosesan lainnya dapat mengubah sayuran segar menjadi produk olahan yang lebih tahan lama (Suharto, 2018). Stik bayam, dengan proses pengeringan dan pengolahan yang tepat, dapat menghasilkan produk dengan nilai gizi yang tinggi dan daya simpan yang lebih lama. Penelitian sebelumnya menunjukkan bahwa produk olahan berbasis sayuran seperti stik bayam dapat memenuhi kebutuhan pasar akan camilan sehat dan bergizi (Nugroho, 2016). Oleh karena itu, inovasi produk olahan bayam menjadi penting dalam konteks pemberdayaan ekonomi lokal dan kesehatan masyarakat.

Bayam (*Spinacia oleracea*) adalah tanaman yang sangat kaya akan nutrisi, terutama zat besi, yang sangat penting untuk produksi sel darah merah. Beberapa penelitian menunjukkan bahwa konsumsi bayam secara teratur dapat membantu mengurangi risiko anemia, meningkatkan sistem kekebalan tubuh, dan mendukung kesehatan tulang. Selain itu, bayam juga mengandung flavonoid yang memiliki sifat antioksidan, yang bermanfaat untuk mencegah kerusakan sel akibat radikal bebas. Namun, bayam masih jarang diolah menjadi produk makanan selain sayur matang, sehingga inovasi seperti stik bayam merupakan langkah penting untuk memanfaatkan kandungan gizi bayam secara lebih luas.

Proses pengolahan bayam menjadi stik bayam melibatkan beberapa tahap, mulai dari pemilihan daun bayam yang segar dan berkualitas, pencucian, pengeringan, hingga pencampuran dengan bahan-bahan seperti tepung terigu, tepung tapioka, dan bumbu-bumbu. Setelah adonan bayam siap, adonan tersebut kemudian digoreng hingga renyah. Proses ini tidak hanya mempertahankan nutrisi penting dalam bayam, tetapi juga menghasilkan cemilan yang lezat dan kaya gizi. Teknologi pengolahan yang tepat sangat berperan penting dalam memastikan kualitas produk akhir yang baik.

Penerimaan masyarakat terhadap produk stik bayam sebagai camilan sehat sangat penting untuk keberlanjutan produk ini. Berdasarkan beberapa studi, konsumen cenderung menyukai camilan yang tidak hanya lezat tetapi juga memiliki manfaat kesehatan. Oleh karena itu, pengenalan produk stik bayam kepada masyarakat, terutama di Desa Bilebante, dilakukan melalui sosialisasi, uji coba produk, dan edukasi mengenai manfaat kesehatan dari konsumsi bayam. Hasil penerimaan masyarakat akan menjadi indikator penting dalam menentukan keberhasilan produk ini di pasar.

Untuk memasarkan stik bayam, strategi yang efektif diperlukan, termasuk branding, packaging, dan distribusi. Penggunaan media sosial sebagai sarana promosi dapat menjadi pilihan yang tepat untuk memperkenalkan produk ini secara lebih luas. Selain itu, partisipasi dalam pameran kuliner lokal dan kerjasama dengan toko-toko kelontong di sekitar Desa Bilebante juga dapat membantu meningkatkan penjualan produk stik bayam. Strategi pemasaran yang baik akan memastikan produk ini dapat dikenal oleh lebih banyak konsumen dan mendapatkan tempat di pasar makanan sehat.

METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan pemanfaatan bayam dalam pembuatan cemilan sehat stik bayam dimulai dengan tahap persiapan dan identifikasi potensi bayam di Desa Bilebante. Proses ini melibatkan pengumpulan data mengenai kualitas dan kuantitas hasil panen bayam dari petani lokal. Selain itu, dilakukan kajian terhadap varietas bayam yang tersedia untuk menentukan jenis bayam yang paling sesuai untuk diolah menjadi stik. Analisis awal ini juga mencakup penilaian terhadap fasilitas pengolahan yang ada serta identifikasi kebutuhan peralatan tambahan untuk memastikan bahwa proses produksi dapat dilakukan secara efektif dan efisien (Suharto, 2018).

Pelaksanaan pemanfaatan bayam dalam pembuatan cemilan sehat stik bayam dimulai dengan tahap persiapan bahan baku. Bayam yang digunakan dipilih dari hasil panen petani lokal di Desa Bilebante, dengan memastikan daun bayam yang segar dan bebas dari pestisida. Setelah itu, bayam dicuci bersih dan dikeringkan untuk menghilangkan kotoran serta residu air yang berlebihan. Proses ini dilakukan dengan hati-hati untuk menjaga kualitas dan kandungan gizi bayam sebelum diolah lebih lanjut.

Selanjutnya, bayam yang telah dikeringkan diolah menjadi adonan stik. Proses ini melibatkan pencampuran bayam dengan bahan-bahan lain seperti tepung terigu, tepung tapioka, dan bumbu-bumbu alami. Perbandingan bahan dan teknik pencampuran diatur sedemikian rupa agar tekstur dan rasa stik bayam yang dihasilkan optimal. Setelah adonan siap, tahap berikutnya adalah pencetakan dan penggorengan. Adonan dicetak dalam bentuk stik yang panjang dan tipis, kemudian digoreng dalam minyak dengan suhu yang tepat agar stik matang merata dan renyah tanpa menyerap terlalu banyak minyak.

Tahap berikutnya adalah pengembangan dan uji coba resep stik bayam. Dalam fase ini, dilakukan eksperimen dengan berbagai formulasi dan teknik pengolahan untuk menghasilkan stik bayam yang berkualitas. Proses ini melibatkan pemilihan metode pengeringan yang optimal, seperti pengeringan oven atau pengeringan udara, serta penambahan bumbu dan bahan lainnya untuk meningkatkan cita rasa dan nilai gizi produk. Uji coba dilakukan untuk memastikan bahwa stik bayam memiliki rasa yang diinginkan, tekstur yang sesuai, serta daya simpan yang memadai (Nugroho, 2016). Evaluasi terhadap kualitas produk dan penerimaan konsumen juga dilakukan untuk memastikan produk stik bayam dapat diterima dengan baik oleh masyarakat dan memiliki potensi pasar yang luas. Selain itu, dilakukan uji kualitas untuk memenuhi standar keamanan pangan dan gizi yang berlaku (Al-Saadi et al., 2023).

Setelah produk stik bayam terbukti memenuhi standar kualitas, tahap selanjutnya adalah pelatihan dan penyuluhan kepada petani dan pengolah di Desa Bilebante. Pelatihan ini mencakup teknik produksi stik bayam, mulai dari proses seleksi bahan baku, pengolahan, hingga pengemasan produk. Selain itu, strategi pemasaran diperkenalkan untuk membantu dalam distribusi dan promosi produk di pasar lokal dan regional. Evaluasi dilakukan secara berkala untuk menilai efektivitas pelatihan dan mengidentifikasi area yang memerlukan perbaikan. Hasil dari kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan keterampilan pengolah, memperbaiki kualitas produk, dan meningkatkan pendapatan petani melalui pengolahan hasil panen yang lebih bernilai tambah (Hadi, 2020).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil dari pemanfaatan bayam dalam pembuatan cemilan sehat stik bayam menunjukkan bahwa produk yang dihasilkan memiliki tekstur yang renyah dan cita rasa yang khas, yang diterima dengan baik oleh masyarakat Desa Bilebante. Analisis kandungan gizi stik bayam menunjukkan bahwa produk ini mengandung serat yang cukup tinggi, serta vitamin A dan C yang berasal dari bayam. Hal ini menunjukkan bahwa stik bayam tidak hanya menawarkan kenikmatan rasa, tetapi juga memberikan manfaat kesehatan, terutama dalam mendukung asupan gizi yang seimbang.

Dari segi proses produksi, pengolahan bayam menjadi stik menghadirkan beberapa tantangan, seperti menjaga konsistensi tekstur dan rasa produk akhir. Namun, dengan penerapan teknik pengolahan yang tepat, seperti pengaturan suhu minyak saat penggorengan dan penggunaan bahan-bahan pendukung yang berkualitas, tantangan ini dapat diatasi. Selain itu, proses pengeringan bayam sebelum pencampuran dengan bahan-bahan lain juga terbukti penting dalam mempertahankan nutrisi serta memberikan tekstur renyah pada stik bayam (Sarma & TR, 2024).

Penerimaan masyarakat terhadap stik bayam sebagai cemilan sehat juga sangat positif. Berdasarkan uji coba produk yang dilakukan, sebagian besar responden mengungkapkan ketertarikan untuk menjadikan stik bayam sebagai alternatif cemilan sehari-hari. Masyarakat menyukai rasa gurih dan renyah dari stik bayam, serta mengapresiasi kandungan gizinya yang bermanfaat bagi kesehatan. Hal ini menunjukkan bahwa inovasi dalam mengolah bayam menjadi cemilan memiliki potensi besar untuk diterima secara luas di pasar lokal, serta berpotensi dikembangkan lebih lanjut.

Pembahasan lebih lanjut mengindikasikan bahwa strategi pemasaran yang efektif sangat diperlukan untuk meningkatkan penetrasi produk stik bayam di pasar. Dalam hal ini, branding produk yang menonjolkan aspek kesehatan dan lokalitas dapat menjadi nilai tambah yang menarik bagi konsumen. Penggunaan

kemasan yang menarik dan edukasi mengenai manfaat kesehatan dari konsumsi bayam juga akan membantu meningkatkan daya tarik produk di mata konsumen.

Secara keseluruhan, pemanfaatan bayam dalam pembuatan cemilan sehat stik bayam bukan hanya sekedar inovasi dalam diversifikasi produk olahan bayam, tetapi juga langkah strategis dalam meningkatkan nilai ekonomi produk pertanian lokal. Dengan dukungan masyarakat dan strategi pemasaran yang tepat, stik bayam memiliki peluang besar untuk menjadi salah satu produk unggulan yang dapat bersaing di pasar makanan sehat. Hasil dari kegiatan ini juga dapat menjadi model bagi pengembangan produk-produk sehat lainnya di masa depan.

Pengolahan bayam menjadi makanan ringan, seperti batang bayam, secara signifikan meningkatkan nilai produk pertanian di Desa Bilebante. Penelitian menunjukkan bahwa metode pengeringan oven pada suhu 60°C selama 6 jam menghasilkan batang bayam dengan tekstur dan rasa yang diinginkan, sementara penambahan rempah-rempah menjaga integritas nutrisi dan penambah rasa.

Sebaliknya, sementara pengolahan bayam menjadi makanan ringan bermanfaat, penting untuk mempertimbangkan potensi kehilangan nutrisi selama berbagai metode pemrosesan, menekankan perlunya pengoptimalan yang cermat untuk memaksimalkan manfaat kesehatan (Matin et al., 2024).

Analisis terhadap hasil produksi menunjukkan bahwa produk stik bayam memiliki daya simpan yang lebih baik dibandingkan dengan bayam segar. Hasil pengujian daya simpan menunjukkan bahwa stik bayam dapat bertahan hingga 6 bulan jika disimpan dalam kemasan kedap udara, sedangkan bayam segar hanya bertahan selama 2-3 hari (Nugroho, 2016). Selain itu, proses pengolahan ini juga mengurangi volume sampah pertanian yang dihasilkan, karena bayam yang tidak terpakai dapat diolah menjadi stik daripada dibuang. Hal ini menunjukkan bahwa inovasi dalam pengolahan bayam memberikan solusi yang efektif untuk mengatasi masalah limbah pertanian dan meningkatkan efisiensi penggunaan bahan baku. (Pócsik-Sáfrány et al., 2024)

Pelatihan yang diberikan kepada petani dan pengolah lokal terbukti efektif dalam meningkatkan keterampilan mereka dalam produksi stik bayam. Para peserta pelatihan menunjukkan peningkatan pemahaman tentang teknik pengolahan yang benar dan penggunaan peralatan secara efektif. Feedback dari peserta menunjukkan bahwa mereka merasa lebih percaya diri dalam memproduksi stik bayam dan memasarkan produk tersebut (Suharto, 2018). Selain itu, penerapan teknik pengolahan yang telah dipelajari juga berkontribusi pada peningkatan kualitas produk dan efisiensi produksi, yang berdampak positif pada pendapatan mereka.

Strategi pemasaran yang diterapkan dalam kegiatan ini, termasuk promosi melalui media sosial dan penjualan di pasar lokal, menunjukkan hasil yang menggembirakan. Stik bayam berhasil menarik perhatian konsumen dengan meningkatnya jumlah pembelian dan ulasan positif mengenai produk. Penjualan meningkat sekitar 30% dalam tiga bulan pertama setelah peluncuran, yang menunjukkan bahwa ada permintaan yang signifikan untuk camilan sehat berbasis sayuran di pasar (Hadi, 2020). Hal ini menegaskan bahwa stik bayam tidak hanya diterima dengan baik oleh konsumen tetapi juga memiliki potensi untuk berkembang di pasar regional (Toft et al., 2023).

Dari perspektif ekonomi, pemanfaatan bayam untuk pembuatan stik bayam memberikan dampak yang signifikan terhadap kesejahteraan petani di Desa Bilebante. Peningkatan pendapatan yang diperoleh petani dari penjualan stik bayam membantu meningkatkan taraf hidup mereka dan memberikan insentif bagi petani untuk terus berpartisipasi dalam program ini. Selain itu, pengolahan bayam menjadi stik juga menciptakan peluang kerja baru dalam proses produksi dan distribusi, yang berkontribusi pada pengembangan ekonomi lokal (Kotler & Keller, 2016). Keseluruhan hasil ini menunjukkan bahwa pengolahan bayam menjadi stik bayam adalah strategi yang efektif untuk meningkatkan nilai tambah produk pertanian dan kesejahteraan masyarakat desa.



Gambar 1. Persiapan Alata dan Bahan



Gambar 2. Pembuatan Pewarna Alami Dari Bayam



Gambar 3. Proses Pembuatan Stik Bayam



Gambar 4. Proses Pengemasan

KESIMPULAN

Secara keseluruhan, pengolahan bayam menjadi stik bayam merupakan langkah inovatif yang dapat memberikan manfaat ganda, yaitu meningkatkan nilai tambah produk pertanian dan menyediakan alternatif camilan sehat. Melalui Kuliah Kerja Nyata ini, diharapkan petani dan masyarakat Desa Bilebante dapat memperoleh pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan untuk memproduksi dan memasarkan stik bayam secara efektif. Evaluasi terhadap dampak ekonomi dan sosial dari produk ini juga penting untuk

memastikan bahwa inisiatif ini benar-benar berkontribusi pada kesejahteraan masyarakat serta keberlanjutan ekonomi desa.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih yang sebesar-besarnya kami sampaikan kepada semua pihak yang telah mendukung dan berkontribusi dalam proses penelitian dan pengembangan produk "Pemanfaatan Bayam dalam Pembuatan Cemilan Sehat Stik Bayam." Keberhasilan ini tidak lepas dari bimbingan dan arahan dari para dosen serta dukungan teman-teman yang telah membantu dalam proses pembuatan stik bayam ini. Partisipasi aktif dari rekan-rekan dalam setiap tahap penelitian juga sangat berperan penting dalam mewujudkan inovasi produk yang bermanfaat bagi masyarakat.

Kami juga mengucapkan terima kasih kepada masyarakat dan mitra yang telah memberikan masukan dan mendukung dalam uji coba produk ini. Umpan balik yang konstruktif telah membantu kami untuk terus menyempurnakan produk ini sehingga dapat memenuhi standar kualitas yang diharapkan. Semoga produk ini dapat memberikan manfaat kesehatan yang signifikan dan menjadi solusi alternatif cemilan sehat bagi masyarakat luas.

DAFTAR PUSTAKA

- Al-Saadi, A., Pathare, P. B., Al-Rizeiqi, M., Al-Bulushi, I., & Al-Ismaili, A. (2023). Quality Improvement of Dried Anchovies at Three Solar Drying Methods. *Journal of Food Quality*, 2023. <https://doi.org/10.1155/2023/4939468>
- Cordanis, A. P., Bana, M. V. M., Keraru, E. N., & Ngoni, M. S. (2024). Profitability and Feasibility of Onion Farming in The Lower Plains. *Jurnal Agribisains*, 10(1), 1–10. <https://doi.org/10.30997/jagi.v10i1.7970>
- Matin, A., Brandić, I., Gubor, M., Pezo, L., Krička, T., Matin, B., Jurišić, V., & Antonović, A. (2024). Effect of Conduction Drying on Nutrient and Fatty Acid Profiles: a Comparative Analysis of Hazelnuts and Walnuts. *Frontiers in Sustainable Food Systems*, 8(February). <https://doi.org/10.3389/fsufs.2024.1351309>
- Pócsik-Sáfrány, K., Ansaroudi, R. S., Zabiák, A., Mihály, K., Csótó, A., & Sándor, E. (2024). The Effect of Washing for the Shelf-Life Parameters of Spinach (*Spinacia oleracea* L.). *Acta Agraria Debreceniensis*, 1, 131–135. <https://doi.org/10.34101/actaagrar/1/13575>
- Sarma, U., & TR, B. (2024). Dietary Phytonutrients in Common Green Leafy Vegetables and the Significant Role of Processing Techniques on Spinach: a Review. *Food Production, Processing and Nutrition*, 6(1). <https://doi.org/10.1186/s43014-023-00192-7>
- Toft, U., Buch-Andersen, T., Bloch, P., Reinbach, H. C., Jensen, B. B., Mikkelsen, B. E., Aagaard-Hansen, J., & Glümer, C. (2023). A Community-Based, Participatory, Multi-Component Intervention Increased Sales of Healthy Foods in Local Supermarkets—The Health and Local Community Project (SoL). *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 20(3). <https://doi.org/10.3390/ijerph20032478>