

## PENGENALAN MANAJEMEN BISNIS SYARIAH MELALUI PENGEMBANGAN USAHA MIKRO KECIL DAN MENENGAH DI DESA CIMANGGU I, KECAMATAN CIBUNGBULANG, KABUPATEN BOGOR

**Muhamad Syamsul Ma'arif<sup>1</sup>, Ujang Buchori Muslim<sup>2</sup>, Hasbi Ash Shiddieqy<sup>3</sup>.**

<sup>1,2,3</sup>Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Sahid Bogor.

<sup>1</sup> Email: syamsul@gmail.com, <sup>2</sup> Email: buchori.muslim@inais.ac.id,

<sup>3</sup> Email: hasbi.as@inais.ac.id.

### *Abstract*

*Spinach is a highly nutritious vegetable ingredient and is loved by all levels of society. Cimanggu I Village is one of the villages in Cibungbulang District, where most of the residents' livelihoods are in the agricultural sub-sector. One of the home industries in the area is the PKK women's group. These groups are cadres who work in the village to improve the field of business in Cimanggu I Village. The community service method is providing training to farmer groups or PKK cadres in Cimanggu I Village is a participatory method, which involves as many partners as possible in participating in discussion and practice activities that produce products. After doing this community service in the form of training on making spinach chips by partners or the community in Cimanggu I Village, they can find out that spinach that is not selling well and is still good or excessive from the harvest can be processed into spinach chips. These spinach chips can be easily managed as complementary foods and snacks, which were recently held in Cimanggu I Village. Apart from being beneficial for health because of their high nutritional content, they can also be made as souvenirs that can increase farmers' daily income. And also with this training, it is able to help create business opportunities or be able to develop businesses for the people in Cimanggu I Village.*

**Keywords:** *Spinach, Micro, Small and Medium Enterprises Development, Sharia Business Management.*

### **Abstrak**

Bayam merupakan bahan sayuran yang bergizi tinggi dan digemari oleh semua lapisan masyarakat. Desa Cimanggu I merupakan salah satu desa di Kecamatan Cibungbulang, yang sebagian besar mata pencaharian penduduknya adalah sub sektor pertanian. Salah satu industri rumah tangga yang berada di daerah tersebut adalah kelompok ibu-ibu PKK. Kelompok tersebut merupakan kader-kader yang bekerja di Desa guna meningkatkan bidang usaha di Desa Cimanggu I. Dengan metode pengabdian masyarakat adalah pemberian pelatihan manajemen bisnis syariah kepada kelompok tani atau kader PKK yang ada di Desa Cimanggu I adalah metode partisipatif, yaitu melibatkan sebanyak mungkin peran serta mitra dalam kegiatan diskusi dan praktik yang menghasilkan produk. Setelah melakukan pengabdian masyarakat ini dalam bentuk pelatihan pembuatan keripik sayur bayam yang dilakukan oleh mitra atau masyarakat di Desa Cimanggu I dapat mengetahui bahwa sayur bayam yang tidak laku dan masih bagus atau berlebihan dari hasil panen dapat diolah menjadi keripik sayur bayam. Keripik sayur bayam ini dapat dikelola dengan mudah sebagai makanan pelengkap dan cemilan yang baru kali ini diadakan di Desa Cimanggu I. Keripik bayam ini selain bermanfaat untuk kesehatan karena kandungan gizinya yang tinggi dapat juga dibuat oleh-oleh yang dapat

menambah pendapatan petani sehari-hari. Dan juga dengan adanya pelatihan ini mampu membantu membuat peluang usaha atau mampu mengembangkan usaha bagi masyarakat yang ada di Desa Cimanggu I.

Kata Kunci: Bayam, Pengembangan Usaha Mikro Kecil dan Menengah, Manajemen Bisnis Syariah.

## I. Pendahuluan

Bayam merupakan bahan sayuran yang bergizi tinggi dan digemari oleh semua lapisan masyarakat. Tanaman sayuran ini merupakan komoditi pertanian yang berprospek cerah, tanaman bayam juga merupakan salah satu jenis tanaman sayuran komersial yang mudah diperoleh disetiap pasar, maupun warung-warung kecil yang berjualan sayur-sayuran. Meningkatnya kepedulian masyarakat terhadap gaya hidup sehat menciptakan peluang usaha bagi petani dan hal tersebut juga meningkatkan kebutuhan sayuran yang berkualitas dan meningkatnya produk-produk olahan yang dapat menjadi nilai tambah dari komoditi bayam tersebut. Ketersediaan bahan baku yang melimpah sepanjang musim merupakan potensi pengembangan usaha bagi kelompok ibu-ibu rumah tangga yang saat ini memproduksi sayuran bayam. Hampir sebagian masyarakat di Desa Cimanggu I bekerja sebagai petani sayuran. Desa Cimanggu Satu merupakan sebuah Desa yang terletak di Kecamatan Cibungbulang Kabupaten Bogor, dengan luas wilayah 170Ha, diatas permukaan laut 240dpdan tinggi curah hujan 236 mm<sup>3</sup>, suhu rata-rata 20°C di atas 32°C yang terbagi dalam 4 (Empat) Dusun, 9 (Sembilan) Rukun Warga (RW) dan 32 (Tiga Puluh Dua) Rukun Tetangga (RT) ini hampir seluruh warganya beragama Islam. Mayoritas penduduknya sebagai buruh tani, sebagian petani dan pekerja lepas.

Keripik bayam merupakan cemilan yang tergolong baru jika dibandingkan dengan keripik pisang maupun singkong. Keripik bayam ini dibuat dari bahan baku bayam yang cara pembuatannya lebih mudah jika dibandingkan dengan cara membuat keripik

pisang maupun keripik singkong. Keripik bayam ini bisa dijadikan sebagai usaha sampingan bagi petani bayam dan memiliki nilai jual yang terbilang tinggi dibandingkan sayuran bayam yang dijual secara langsung. Keripik bayam bisa dijadikan salah satu cara efektif memakan sayuran dengan sensasi yang berbeda terutama bagi yang tidak menyukai sayur-sayuran. Keripik bayam ini merupakan cemilan yang memiliki banyak manfaat selain itu keripik bayam pun sangat sehat dan bergizi dan cocok untuk memenuhi kebutuhan tubuh.

Menurut Soeharjo (2001), agroindustri adalah salah satu usaha untuk menciptakan suatu produk olahan dalam bentuk barang jadi maupun barang setengah jadi yang bahan baku utamanya merupakan produk pertanian. Arti kata lain, agroindustri merupakan suatu kegiatan industri yang memproses bahan baku pertanian menjadi bentuk lain yang lebih menarik dan memberikan nilai tambah serta dapat menciptakan lapangan kerja bagi masyarakat (Soekarwati, 1996). Agroindustri penting dalam dilakukan dalam rangka meningkatkan nilai tambah, terutama pada saat produksi melimpah dari dari harga produk yang rendah. Bayam dapat diolah menjadi berbagai produk olahan, salah satu hasil olahan bayam yang disukai banyak konsumen adalah keripik bayam. Dalam pengolahan produk ini cukup sederhana sehingga berpeluang diadopsi oleh masyarakat pedesaan, terutama bagi masyarakat di Desa Cimanggu I yang sebagian masyarakatnya bekerja sebagai petani sayuran sebagai industri rumah tangga (home industri). Pengolahan hasil produk rumahan atau yang sering disebut (home industri) adalah usaha atau kegiatan pengolahan bahan

mentah atau barang setengah jadi menjadi suatu barang baru dan memiliki nilai tambah yang dapat menarik perhatian para peminatnya.

Produk rumahan biasanya memproduksi barang hasil olahannya dalam bentuk atau skala cukup besar namun beberapa industri hanya memproduksi dalam skala kecil karena industri tersebut masih baru atau dalam skala industri kecil.

Desa Cimanggu I merupakan salah satu desa di Kecamatan Cibungbulang, yang sebagian besar mata pencaharian penduduknya adalah sub sektor pertanian. Salah satu industri rumah tangga yang berada di daerah tersebut adalah kelompok ibu-ibu PKK. Kelompok tersebut merupakan kader-kader yang bekerja di Desa guna meningkatkan bidang usaha di Desa Cimanggu I. Tujuan penelitian ini adalah untuk melakukan pengembahan usaha bayam melalui pelatihan pembuatan keripik dengan bahan baku bayam kepada ibu-ibu atau kader PKK yang ada di Desa Cimanggu I dan salah satu bentuk pengabdian masyarakat.

## II. Tinjauan Pustaka

### II.1. Pengembangan Usaha

#### II.1.1. Definisi Pengembangan

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia, pengembangan adalah proses, cara, perbuatan mengembangkan. Pengembangan merupakan usaha yang terencana dari organisasi untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan kemampuan pegawai. Pengembangan lebih di tekankan pada peningkatan pengetahuan untuk melakukan pekerjaan pada masa yang akan datang, yang dilakukan melalui pendekatan yang terintegrasi dengan kegiatan lain untuk mengubah perilaku kerja. Menurut Hafsah pengembangan adalah upaya yang dilakukan oleh pemerintah, dunia usaha, dan masyarakat melalui pemberian bimbingan dan bantuan perkuatan untuk

menumbuhkan dan meningkatkan kemampuan usaha-usaha kecil agar menjadi usaha yang mandiri dan tangguh.

Dari pengertian diatas dapat disimpulkan bahwa pengembangan adalah segala sesuatu yang dilaksanakan untuk memperbaiki pelaksanaan pekerjaan yang sekarang maupun yang akan datang dengan memberikan informasi, pengarahan, pengaturan, dan pedoman dalam pengembangan usaha.

#### II.1.2 Definisi Usaha

Usaha adalah melakukan kegiatan secara tetap dan terus menerus dengan tujuan memperoleh keuntungan, baik yang diselenggarakan oleh perorangan maupun badan usaha yang berbentuk badan hukum atau tidak berbentuk badan hukum, yang didirikan dan berkedudukan di suatu daerah dalam suatu Negara. Dapat disimpulkan bahwa usaha adalah suatu kegiatan yang didalamnya mencakup kegiatan produksi, dan distribusi dengan menggunakan tenaga, pikiran dan badan untuk mencapai suatu tujuan, Dari pengertian diatas maka dapat disimpulkan bahwa pengembangan usaha adalah suatu cara atau proses memperbaiki atau mengembangkan pekerjaan yang sekarang maupun yang akan datang dengan meningkatkan perluasan usaha serta kualitas dan kuantitas produksi dari pada kegiatan ekonomi dengan menggerakkan tenaga dan badan untuk mencapai suatu tujuan yang diinginkan. Kegiatan bisnis dapat dimulai dari merintis usaha, membangun kerjasama ataupun dengan membeli usaha orang lain atau yang lebih dikenal dengan *franchising*. Dalam suatu usaha diperlukan suatu pengembangan dalam memperluas dan mempertahankan usaha atau bisnis tersebut agar dapat berjalan dengan baik. Untuk melakukan hal tersebut dibutuhkan dukungan dari berbagai aspek seperti bidang produksi dan pengolahan, pemasaran, SDM, teknologi dan lainnya.

### II.2 Bayam (*Amaranthus sp*)

Bayam merupakan salah satu tanaman yang mudah ditemukan di Indonesia. Bayam termasuk ke dalam *family Amaranthacea* yang memiliki berbagai macam spesies dan tumbuhan diseluruh dunia. Salah satu jenis bayam di daerah tropis seperti Asia dan Afrika termasuk Indonesia adalah *Amaranthus Tricolor L*, bayam jenis ini memiliki kandungan betalain tinggi dan cocok untuk diaplikasikan sebagai pewarna makanan (Call et al.,2005).

Daun bayam kaya dengan nutrisi, salah satunya adalah zat besi yang diperlukan oleh tubuh untuk merangsang pembentukan sel-sel darah merah. Daun bayam juga baik untuk ginjal dan organ pencernaan, karena kandungan seratnya cukup tinggi sehingga dapat mengatasi sembelit dan melancarkan buang air besar. Kandungan nutrisi yang ada pada bayam dapat menurunkan kolesterol, gula darah, melancarkan peredaran darah dan menurunkan tekanan darah yang berlebihan. Bagi ibu yang melahirkan disarankan makan bayam, karena bayam dapat menyapu bersih sisa darah kotor (darah nifas) (Suyanti,2008).

Di Indonesia hanya dikenal dua jenis bayam budidaya yaitu *Amaranthus Tricolor* dan *Amaranthus Hybridus* sering juga disebut sebagai bayam kukap, bayam tahun, bayam tutus, dan bayam batok dan ditanam sebagai baham petik. *Amaranthus Tricolor* sering disebut bayam cabut, yang terdiri dari dua varietas yaitu bayam hijau dan bayam merah. Kandungan gizi dalam bayam sangat lengkap, mulai dari karbohidrat, protein, vitamin, dan mineral. Kandungan mineral pada bayam cukup tinggi terutama zat besi/Fe yang dapat digunakan mencegah kelelahan akibat anemia (Suyanti,2008).

Daun bayam mempunyai kandungan klorofil yang tinggi, sehingga laju fotosintesisnya juga tinggi. Selain mengandung serat, bayam juga kaya betakaroten. 1 gelas bayam yang sudah dipetik bisa memenuhi 70% kebutuhan betakaroten perhari. Betakaroten (vitamin

A), ditambah vitamin C membuat bayam bersifat antioksidan yang baik. Bayam juga mengandung asam folat, zat besi, dan seng. Dalam 100 gr bayam mengandung energi 36 kkal, protein 3,5 gram, serat 0,8 gram, karbohidrat 6,5 gram, kalsium 276 mg, fosfor 67 mg, zat besi 3,9 mg, vitamin A 6090 IU, vitamin B1 0,080 mg, dan vitamin C sebesar 80 mg.

### III. Metode Pengabdian Masyarakat

Penelitian ini telah dilaksanakan selama satu bulan mulai awal september sampai awal oktober 2020. Adapun lokasi penelitian bertempat di Desa Cimanggu I, Kecamatan Cibungbulang, Kabupaten Bogor. Kegiatan Pengabdian Masyarakat ini mengacu pada pendekatan pemberdayaan masyarakat secara partisipatif. Pendekatan ini menekankan pada upaya peningkatan kualitas manusia agar dapat meningkatkan partisipasi secara nyata dalam berbagai aktifitas kehidupan untuk mendorong terciptanya kegiatan produktif yang bernilai tinggi. Metode yang dilakukan dalam pelaksanaan pengabdian masyarakat ini adalah pemberian pelatihan kepada kelompok tani atau kader PKK yang ada di Desa Ciamnggu I adalah metode partisipatif, yaitu melibatkan sebanyak mungkin peran serta mitra dalam kegiatan diskusi dan praktek yang menghasilkan produk.

Dalam pengabdian masyarakat ini berupaya mengembangkan usaha bayam menjadi keripik bayam dengan melakukan pelatihan pembuatan keripik bayam kepada ibu-ibu atau kader PKK. Selain itu masyarakat dituntut agar lebih kreatif dan inovatif dalam mengembangkan usaha setelah mengikuti pelatihan tersebut. Secara otomatis hal ini akan menjadi produk yang berdaya saing tinggi dan mampu menarik konsumen lebih luas sehingga akan berdampak pada peningkatan pendapatan mitra maupun masyarakat sekitarnya. Dengan demikian target yang direncanakan dalam pengabdian masyarakat dari pelatihan

pembuatan keripik dengan bahan baku bayam bagi masyarakat berupa:

1. Meningkatkan kemampuan atau kreatifitas masyarakat dalam mengolah sayuran bayam.
2. Terbangunnya kemandirian mitra baik secara individu maupun kelompok.
3. Membuat produk baru yang menarik sehingga memiliki daya saing dan nilai yang lebih.
4. Membuat peluang usaha bagi masyarakat sekitar.

#### IV. Hasil dan Pembahasan

Desa Cimanggu Satu merupakan sebuah Desa yang terletak di Kecamatan Cibungbulang Kabupaten Bogor, dengan luas wilayah 170Ha, diatas permukaan laut 240 dpl dan tinggi curah hujan 236 mm<sup>3</sup>, suhu rata-rata 20°C di atas 32°C yang terbagi dalam 4 (Empat) Dusun, 9 (Sembilan) Rukun Warga (RW) dan 32 (Tiga Puluh Dua) Rukun Tetangga (RT) ini hampir seluruh warganya beragama Islam. Mayoritas penduduknya sebagai buruh tani, sebagian petani dan pekerja lepas. Pengabdian masyarakat yang dilakukan di Desa Cimanggu I merupakan salah satu usaha untuk mengembangkan kreatifitas masyarakat dalam mengembangkan usahanya dari hasil pertanian.

Bayam merupakan tanaman sayuran yang dikenal dengan nama ilmiah *Amaranthus spp.* Kata "Amaranthus" dalam bahasa Yunani berarti "everlasting"(abadi). Tanaman bayam berasal dari daerah Amerika tropis. Tanaman bayam adalah tanaman sayuran yang dapat dibudidayakan didataran rendah dan dataran tinggi. Bayam memiliki dua jenis yang dapat dibudidayakan yaitu bayam putih (*Amaranthus tricolor*) dan bayam cabut (*Amaranthus hybridus L.*). Program pengabdian dengan melakukan pelatihan bertujuan untuk membantu mengatasi permasalahan yang dihadapi oleh kelompok tani di Desa Cimanggu I. pelaksanaan

program pelatihan pembuatan keripik bayam dengan pendekatan dan pelatihan.

Sebagian masyarakat langsung menjual hasil panennya kepasar dengan harga yang terbilang sangat murah sehingga hanya cukup untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari. Dengan adanya pelatihan pembuatan keripik dengan bahan baku dari bayam mampu membuat peluang usaha bagi masyarakat di Desa Cimanggu I melalui kelompok ibu-ibu atau kader PKK yang telah mengikuti pelatihan. Sehingga dengan di olah terlebih dahulu menjadi keripik bayam memiliki nilai jual yang cukup tinggi di bandingkan dengan menjualnya secara mentah. Pembuatan keripik bayam ini dilakukan untuk memanfaatkan sayur bayam yang tidak laku terjual atau kelebihan hasil panen bayam. Diharapkan dari hasil pembuatan keripik bayam ini dapat dijual sebagai oleh-oleh sehingga dapat menambah pendapatan petani.

Sebelum dilakukan pelatihan terlebih dahulu dilakukan kegiatan penyuluhan. Dalam kegiatan ini dilakukan dengan penyuluhan yaitu bagaimana mentransfer inovasi pada anggota kelompok mitra untuk menambah pengetahuan sehingga terjadi perubahan kognitif. Artinya pola pikir masyarakat yang dirubah terlebih dahulu untuk memudahkan pelaksanaan program pelatihan pembuatan keripik sayur bayam.

Adanya pelatihan tersebut sangat disambut dengan antusias oleh masyarakat di Desa Cimanggu I, dimana pelatihan tersebut dapat menjadi peluang usaha bagi masyarakat sekitar dan menjadikan masyarakat tersebut menjadi lebih kreatif lagi dalam mengembangkan usahanya. Banyak masyarakat yang berperan aktif dalam pelatihan tersebut sehingga membuat semangat dalam membuat peluang usaha yang terbilang tidak terlalu susah bisa dilakukan dan dikembangkan. Dalam pelatihan tersebut diikuti oleh perwakilan kelompok dari setiap RW yang ada di Desa Cimanggu I.

Pelatihan pembuatan keripik dengan bahan baku bayam ini merupakan salah satu cara untuk mengembangkan usaha yang ada di Desa tersebut dengan membuat produk baru. Pelatihan pembuatan keripik bayam ini dilaksanakan pada pagi hari mulai jam 10.00 – 14.00 WIB dari mulai pemilihan bayam, pembersihan daun bayam, pengolahan daun bayam sampai pembubuan dan pengemasan. Teknik pembuatan keripik bayam ini masih secara manual, dengan menggunakan peralatan yang sering digunakan dalam masak-memasak. Dalam pembuatan keripik bayam juga tidak menguras banyak tenaga bisa terbilang cukup mudah.

Masyarakat sangat antusias terhadap program ini, sehingga memberikan kontribusi yang sangat signifikan terhadap pelaksanaan kegiatan pelatihan pembuatan keripik dengan bahan baku bayam bagi masyarakat. Adapun beberapa bentuk dari partisipasi mereka mampu bekerjasama dalam setiap pengembangan usaha bayam dan memiliki kesadaran yang tinggi terhadap ekosistem lingkungan usaha. Masyarakat memberikan tempat untuk melakukan kegiatan pelatihan pembuatan keripik dari bayam dan sanggup untuk melaksanakan kegiatan tersebut dari awal sampai akhir walaupun ada beberapa yang tidak bisa mengikuti sampai akhir kegiatan pelatihan tersebut.

Pelaksanaan dilakukan melalui diskusi dan praktik langsung kepada masyarakat yang hadir dalam pelatihan tersebut dengan menjelaskan terlebih dahulu bahan dan alat yang akan digunakan dalam pembuatan keripik bayam. Bahan yang digunakan adalah daun bayam, daun bawang, tepung tapioka, tepung terigu, minyak, garam, lada, dan penyedap. Sedangkan untuk alat yang digunakan adalah wajan, sodet, saringan, tampah, kompor, gas, sealer, plastik, box, dan kamera. Adapun cara membuat keripik bayam:

1. Pilih bayam yang agak tua, lalu cuci sampai bersih. Untuk hasil

yang baik, maka sebaiknya daun bayam di angin-anginkan terlebih dahulu supaya agak kering sehingga kadar air di daunnya agak berkurang. Daun bayam yang kadar airnya kurang maka hasil gorengnya juga akan lebih renyah.

2. Siapkan bumbu yang telah dicampurkan dan diaduk rata
3. Daun bayam yang telah dicuci dimasukkan kedalam adonan satu-persatu.
4. Sambil daun bayam dicelupkan kedalam adonan, panaskan minyak dalam wajan lalu masukan daun bayam satu persatu sambil dilakukan pengadukan/pembalikan adonan. Usahakan daun bayam tersebut terendam dalam minyak panas.
5. Goreng daun bayam selama 10 menit, angkat dan tiriskan.
6. Daun bayam yang telah digoreng disimpan dalam toples atau dalam katong plastik untuk menjaga keripik tetap garing.

Cara pembuatan keripik bayam terbilang mudah apalagi dikalangan ibu rumah tangga. Pembuatan keripik bayam tidak beda jauh dengan pembuatan keripik lainnya hanya ada beberapa point yang berbeda.

Manfaat dan khasiat Keripik Bayam untuk kesehatan:

1. Membantu mengatasi tekanan darah tinggi, hipertensi atau tekanan darah tinggi dapat diturunkan dengan mengkonsumsi keripik bayam. Karena kandungan folat yang ada dalam keripik bayam dapat membantu melenturkan pembuluh darah sehingga aliran darah menjadi lancar dan menurunkan tekanan darah tinggi.
2. Menjaga kesehatan mata, karena keripik bayam mengandung vitamin A yang merupakan salah satu jenis vitamin yang dibutuhkan dan dapat

- membantu untuk menjaga kesehatan mata.
3. Untuk ibu hamil, senyawa folat yang terkandung dalam keripik bayam sangat bermanfaat dalam tahap pertumbuhan dan perkembangan janin.
  4. Menjaga kesehatan tulang dan persendian, senyawa zat besi dan kalsium yang terkandung dalam bayam bisa membantu menjaga kekuatan tulang dan persendian.
  5. Menjaga kesehatan jantung, karena keripik bayam memiliki segudang senyawa yang bermanfaat bagi tubuh salah satunya kandungan magnesium, vitamin A, serta kandungan serat.
  6. Menjaga kesehatan sistem pencernaan, karena keripik bayam memiliki serat yang bisa membantu untuk memperlancar sistem pencernaan.
  7. Mencegah sembelit, karena kandungan serat yang ada pada keripik bayam dapat membantu untuk melancarkan proses pencernaan.
  8. Menjaga daya ingat dan otak. Dengan mengkonsumsi keripik bayam secara teratur dapat membantu meningkatkan regenerasi sel-sel otak.
  9. Mencegah peradangan atau infeksi, karena keripik bayam memiliki anti inflamasi atau anti peradangan yaitu violaxanthin dan neoxanthin.

Setelah mengetahui manfaat keripik bayam, kader PKK atau Kelompok tani selanjutnya diberikan pelatihan manajemen bisnis syariah, dan pengemasan dan pemberian label. Proses ini perlu agar mitra dapat mengetahui wadah yang bagaimana sebaiknya yang digunakan untuk mengemas agar terlihat menarik. Kegiatan ini melibatkan mitra secara langsung dan disaksikan oleh Ibu Lurah sebagai ketua dari kader PKK mulai dari persiapan, penyediaan sarana

tempat pelatihan, sampai terlaksananya kegiatan tersebut. Mitra sangat merespon pelatihan pengolahan keripik bayam ini karena baru pertama kali ada pelatihan dan demonstrasi pembuatan keripik sayur bayam dan sampai sekarang mereka mengembangkan usaha tersebut, serta mencoba untuk membuat keripik lainnya dari bahan sayur-sayuran. Produk yang dihasilkan dipasarkan dilingkungan Desa Cimanggu I sebagai salah satu pengembangan usaha dari bahan baku bayam.

## V. Kesimpulan

Setelah melakukan pengabdian masyarakat ini dalam bentuk pelatihan pembuatan keripik sayur bayam yang dilakukan oleh mitra atau masyarakat di Desa Cimanggu I dapat mengetahui bahwa sayur bayam yang tidak laku dan masih bagus atau berlebihan dari hasil panen dapat diolah menjadi keripik sayur bayam. Keripik sayur bayam ini dapat dikelola dengan mudah sebagai makanan pelengkap dan cemilan yang baru kali ini diadakan di Desa Cimanggu I. keripik bayam ini selain bermanfaat untuk kesehatan karena kandungan gizinya yang tinggi dapat juga dibuat oleh-oleh yang dapat menambah pendapatan petani sehari-hari. Dan juga dengan adanya pelatihan ini mampu membantu membuat peluang usaha atau mampu mengembangkan usaha bagi masyarakat yang ada di Desa Cimanggu I.

## Daftar Pustaka

- Arief R. Karseno, 2002. Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pengembangan Lokalitas dalam Perspektif Ekonomi, Lembaga Pengabdian Masyarakat UGM. Jogjakarta.
- Asrie Hamzah Muhammad, 2010. Kemiskinan dan strategi pengentasannya. Disertasi Pascasarjana Fakultas Ekonomi Universitas Brawijaya Malang.

- A.Sackey,H (Tanpa Tahun). Kemiskinan diGrana dilihat dari Perspektif Berbasis asset.
- Rukka, R.M., N. Busthanul, N. Fatonny, 2018. Strategi Pengembangan Bisnis Keripik Bayam (*Amaranthus hybridus*) dengan pendekatan *Business Model Canvas*, JSEP 14(1):41-54.
- Kotler, Philip dan Kevin Lane Keller, 2006. *Marketing Management*. Twelve Edition. Upper Saddle River New jersey: Pearson Education.
- Muhtadi, Rauf, R.,& Harismah, K.(2016). Pengembangan produk olahan tepung sayuran di desa sindon kecamatan ngemplak kabupaten boyolali. *Warta*, 19(1), 83-89.
- Sutirnah & Nurwati, (2018). Optimalisasi pekarangan sempit dengan tanaman sayuran pada kelompok ibu rumah tangga. *Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat*,2(2), 193-199
- Chotimah, H. E. C., Kusumadati, W., Taufik, E. N., & Sunainah. (2019). Pemberdayaan kelompok wanita tani melalui pembuatan keripik sayuran metode vacuum frying. *Jurnal Pengabdi*, 2(1), 124-136.
- Aristanto, 1996. Pengembangan Usaha Kecil. *Science Jurnal* No:25 Desember Universitas Merdeka, Malang.
- Djuwardi, 1994. Aspek aspek Ekonomi Usaha tani. Program Pasca Sarjana UGM, Yogyakarta.