
Pelatihan Pembuatan Stik Sawi Guna Menunjang Inovasi Produk Di Kelompok Wanita Tani (KWT) Dewi Fortuna

Training On Making Mustard Greens To Support Product Innovation At The Dewi Fortuna Women Farmer Group (KWT)

Shafira Salsabilla¹, Arde Agung Hidayatulloh², Yudha Adriansa³,
Dewi Khrisna Sawitri⁴

^{1,2,3,4} Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur

Korespondensi Penulis: 20012010306@student.upnjatim.ac.id¹, 20012010304@student.upnjatim.ac.id²,
20012010308@student.upnjatim.ac.id³, dewikhrisna.mnj@upnjatim.ac.id⁴

Article History:

Received: 30 April 2023

Revised: 15 Mei 2023

Accepted: 20 Juni 2023

Keywords: MSMEs,
Accompaniment, Innovation
Product

Abstract: Based on Law No. 20 of 2008, MSMEs are referred to as business activities that stand independently in the form of groups or individuals which are not business activities of a branch company. MSMEs play a very important role in the lives of Indonesian people because many Indonesians make a living from selling through MSMEs. There are still many problems that occur in the world of MSMEs in Indonesia, one of which is the lack of product innovation by MSMEs. There are still many MSMEs that only produce food that has spread widely in Indonesia so that the resulting competitive value is very tight between MSMEs. With these problems to help solve the problems faced by MSMEs, a product innovation assistance is held. This assistance is carried out to create a new product innovation in the form of mustard sticks which will later become the newest product in the Fostered MSMEs.

Abstrak

Berdasarkan Undang-Undang No.20 Tahun 2008 UMKM disebut sebagai kegiatan usaha yang berdiri secara mandiri dalam bentuk kelompok maupun perorangan yang bukan merupakan kegiatan usaha dari cabang perusahaan. UMKM sangat berperan penting bagi kehidupan masyarakat Indonesia karena banyak dari masyarakat Indonesia yang mencari nafkah dari hasil berjualan melalui UMKM. Masih banyak permasalahan yang terjadi dalam dunia UMKM di Indonesia salah satunya ialah kurangnya inovasi produk yang dilakukan oleh UMKM. Masih banyak UMKM yang hanya memproduksi makanan yang telah banyak tersebar di Indonesia sehingga nilai bersaing yang dihasilkan sangat ketat antar UMKM. Dengan adanya permasalahan tersebut untuk membantu menyelesaikan masalah yang dihadapi oleh UMKM diadakan sebuah pendampingan inovasi produk. Pendampingan tersebut dilakukan untuk membuat sebuah inovasi produk baru berupa stik sawi yang nantinya akan menjadi produk terbaru di UMKM Binaan.

Kata Kunci : UMKM, Pendampingan, Produk Inovasi

* Shafira Salsabilla, 20012010306@student.upnjatim.ac.id

PENDAHULUAN

Di Indonesia, pertumbuhan industri makanan ringan dari tahun ke tahun mengalami peningkatan yang cukup signifikan. Menurut survei yang dilakukan oleh Mondelez International tahun 2021 dari seluruh jumlah penduduk di Indonesia, 60% masyarakat Indonesia cenderung mengkonsumsi camilan di sela-sela waktu luangnya (Mondelez, 2021). Hal ini disebabkan karena adanya peningkatan urbanisasi dan perubahan kebiasaan masyarakat yang menyebabkan masyarakat mengalami pola kebiasaan makanan. Selain pola hidup dan kebiasaan makanan yang berubah, masyarakat suka mengkonsumsi camilan karena camilan dapat meningkatkan suasana hati dan kenyamanan bagi yang mengkonsumsi. Berbagai pertimbangan pemilihan camilan banyak terjadi di masyarakat seperti memilih camilan dari faktor flavor camilan, emosional, gaya hidup, pengaruh lingkungan, atau memilih camilan berdasarkan dari kebutuhan tubuh (Mangifera dkk, 2018). Dewasa ini, dengan tingginya kesukaan masyarakat akan camilan juga meningkatnya kesadaran bahwa perlunya mencari camilan yang dapat memberikan efek baik bagi kesehatan tubuh. Hal ini selaras dengan survei yang dilakukan oleh Mondelez International tahun 2021 yang menyatakan bahwa 90% responden yang mengisi survei menyatakan bahwa responden memilih cemilan berdasarkan kandungan ingridien yang menyehatkan.

Kota Blitar adalah salah satu kota yang terletak di Jawa Timur yang memiliki 3 kecamatan dan 21 kelurahan. Salah satu kelurahan yang terletak di Kota Blitar adalah Kelurahan Sananwetan. Secara geografis, Kelurahan Sananwetan berbatasan dengan beberapa kelurahan di Kecamatan Sananwetan seperti Kelurahan Gedong, Kelurahan Bendogerit, Kelurahan Karang Tengah dan Kelurahan Plosokerep. Selain itu, Kelurahan Sananwetan juga berbatasan dengan kecamatan Kepanjen Kidul khususnya Kelurahan Sentul dan Kecamatan Kanigoro di Kabupaten Blitar. Di tahun 2020, Kelurahan Sananwetan memiliki 100 UMKM yang memproduksi berbagai produk seperti makanan dan minuman, alat-alat pertanian, dan kerajinan tangan (BPS Kota Blitar, 2020). UMKM KWT Dewi Fortuna merupakan salah satu UMKM yang ada di Kelurahan Blitar. UMKM KWT Dewi Fortuna dijalankan oleh beberapa ibu-ibu PKK untuk membantu perekonomian rumah tangga. Produk yang dijual oleh UMKM KWT Dewi Fortuna adalah minuman jamu dan beberapa sayuran segar organik, salah satunya adalah sawi hijau organik.

Kelompok Wanita Tani (KWT) adalah organisasi petani yang beranggotakan wanita yang bergerak di bidang pertanian. Kelompok wanita tani ini diharapkan mampu berpartisipasi dalam kegiatan pertanian para petani, terutama setelah panen, pengolahan dan pemasaran produk. Namun perkembangan teknologi dan tuntutan dunia pertanian saat ini telah

memungkinkan petani untuk ikut mendukung perolehan sarana produksi, pengolahan limbah pertanian dan pelestarian lingkungan. Petani perempuan juga diharapkan dapat memberikan dukungan psikologis kepada keluarga petani. Adanya Kelompok Wanita tani ini berguna bagi kaum wanita untuk mengelola serta mengekspresikan berbagai pemikiran dibidang pertanian serta sebagai sarana memperoleh ilmu pengetahuan dan wawasan bagi anggota kelompok, sehingga kegiatan kelompok yang diharapkan menjadi kreatif dan mengikuti perkembangan zaman (Margayaningsih, 2021). Dengan adanya Kelompok Wanita Tani (KWT) Dewi Fortuna yang ada di Kelurahan Sananwetan diharapkan dapat menanggung wanita-wanita yang gemar Bertani agar menjadi lebih produktif dan dapat menghasilkan sebuah produk yang berasal dari tanaman-tanaman yang ditanam di kebun atau demplot yang mereka buat di lahan yang terbatas akan tetapi memiliki hasil yang maksimal.

Sawi pokcoy (*Brassica Rapa*) merupakan hasil pertanian yang memiliki kandungan gizi yang sangat tinggi dan baik untuk kesehatan tubuh. Sebagai salah satu sayuran yang baik bagi tubuh, sawi pokcoy mengandung senyawa antioksidan cukup tinggi seperti flavonoid, karoten, lutein, indoles dan beberapa senyawa antioksidan lain yang bermanfaat sebagai pencegah penyakit degeneratif. Selain mengandung senyawa antioksidan, sawi pokcoy juga mengandung mineral seperti vitamin C, vitamin A, vitamin E, zat besi, magnesium, dan beberapa mineral lainnya yang baik bagi tubuh. Meskipun memiliki kandungan gizi yang tinggi harga jual sawi hijau tergolong rendah di pasaran (Novianto dkk, 2018). Selain itu, sawi pokcoy juga memiliki umur simpan yang relatif pendek. Umur simpan sawi pokcoy ini dipengaruhi oleh kandungan air yang cukup tinggi sehingga mudah rusak apabila tidak disimpan dengan baik (Alifah dkk, 2019). Oleh karena itu, untuk meningkatkan nilai jual pada sawi dan mengurangi resiko kerusakan apabila di jual secara segar diperlukan sebuah inovasi baru dengan melakukan substitusi sawi ke dalam produk pangan.

Stik merupakan kue kering yang berbahan baku dari tepung terigu yang berbentuk pipih seperti tongkat dan diolah menggunakan suhu tinggi dengan cara digoreng menjadikan stik memiliki tekstur yang renyah. Stik terbuat dari adonan tepung terigu dan beberapa bahan tambahan lain seperti telur, tepung tapioka, margarin, garam, merica, dan penyedap rasa (Silaban dan Nanlohy, 2022). Stik Sawi merupakan salah satu pilihan camilan sehat yang berasal dari tepung terigu yang disubstitusi dengan sawi hijau untuk meningkatkan gizi dari stik sawi. Adanya penambahan sawi hijau di ingredien pembuatan stik menjadikan stik sawi menjadi salah satu pilihan camilan sehat. Adanya inovasi produk dari sawi ini diharapkan dapat menjadi salah satu produk baru untuk UMKM KWT Dewi Fortuna sehingga mampu meningkatkan kesejahteraan dari UMKM tersebut. Untuk mewujudkan harapan tersebut, perlu

dilakukan sebuah kegiatan pelatihan untuk mengetahui cara pembuatan stik sawi kepada anggota UMKM. Oleh karenanya, pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat mahasiswa UPN “Veteran” Jawa Timur melakukan kegiatan pelatihan dalam pembuatan stik sawi sebagai inovasi produk baru untuk UMKM KWT Dewi Fortuna.

METODE

Dalam pelaksanaan pembuatan produk inovasi stik sawi dilakukan dengan menggunakan beberapa tahapan :

1. Tahap persiapan

Pada tahap persiapan meliputi observasi, perumusan masalah dan trial and error pada tahapan ini dilakukan selama 1 bulan melalui kerjasama dengan UMKM Binaan.

2. Tahap Pendampingan

Kegiatan pendampingan kami lakukan selama satu hari untuk mempraktekkan hasil inovasi kepada UMKM Binaan.

HASIL

Dalam proses persiapan yang kami lakukan dimulai dengan melakukan observasi ke UMKM Binaan yaitu Kelompok Wanita Tani (KWT) “Dewi Fortuna”. Dalam observasi tersebut kami mengunjungi UMKM tersebut untuk mendapatkan data produk apa saja yang dihasilkan oleh UMKM tersebut, dari hasil yang kami dapatkan bahwasannya hasil utama dari KWT tersebut yaitu sayur mayur terkhususnya sawi pakcoy (*Brassica Rapa*). Sehingga untuk saat ini produk yang mereka bisa hasilkan hanya sayur mayur dan minuman tradisional atau jamu. Sehingga dapat ditarik kesimpulan bahwasannya masalah yang di hadapi oleh UMKM KWT “Dewi Fortuna” yaitu masih kurangnya inovasi mengenai produk yang mereka hasilkan. Dengan hasil sayur mayur yang berlimpah kami memiliki sebuah ide untuk memecahkan masalah tersebut dengan cara membuat sebuah inovasi dengan pembuatan produk baru berupa stik sawi pakcoy. Setelah kami melakukan diskusi dengan UMKM Binaan tersebut, kami memulai percobaan untuk melakukan *trial and error* pembuatan stik sawi sebelum kami memberikan pendampingan kepada UMKm Binaan tersebut.

Proses trial and error kami lakukan selama kurang lebih 2 minggu dengan menggunakan berbagai resep sehingga kami menemukan resep yang sangat tepat yang nantinya akan kami berikan kepada UMKM KWT “Dewi Fortuna” sebagai resep paten sehingga ketika UMKM tersebut ingin memproduksi stik sawi untuk produk yang akan dijual telah memiliki rasa yang tepat. Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan sebuah inovasi produk yang nantinya

akan dikembangkan oleh UMKM Binaan sebagai produk baru dan akan diperjual belikan kepada konsumen di Kota Blitar, khususnya para konsumen yang berada di Kelurahan Sananwetan. Dengan adanya inovasi produk ini dapat meningkatkan penjualan serta meningkatkan profit dari UMKM Binaan, selain itu hal tersebut juga dapat menjadi branding tersendiri bagi UMKM karena memiliki produk yang berbeda serta unik daripada UMKM yang lainnya.

Proses selanjutnya yaitu pendampingan, pendampingan yang kami lakukan dilaksanakan pada Selasa, 30 Mei 2023. Pendampingan dilaksanakan di rumah ketua KWT “Dewi Fortuna” dan dihadiri oleh empat anggota dari Kelompok Wanita Tani (KWT) “Dewi Fortuna”. Dalam proses ini kami memaparkan serta mendemokan bagaimana proses serta cara pembuatan stik sawi kepada UMKM Binaan, sehingga nantinya UMKM tersebut dapat mempraktekkan secara langsung guna menunjang inovasi produk terbaru dari UMKM Binaan.



Gambar 1. Diagram Alir Pembuatan Stik Sawi

Dari gambar diagram alir diatas dapat dijabarkan sebagai proses pembuatan stik sawi yang kami lakukan dalam pendampingan kepada UMKm KWT “Dewi Fortuna”. Pada proses pertama siapkan bahan-bahan yang dibutuhkan seperti, sawi pakcoy, bawang putih kating, tepung terigu, tepung tapioka, baking powder, telur, margarin, air, dan penyedap rasa. Selanjutnya, kupas bawang putih dan haluskan pada cobek lalu sisihkan. Potong sawi pakcoy dengan ukuran kecil lalu cuci bersih, selanjutnya haluskan sawi pokcoy menggunakan blender dan beri sedikit air. Ambil air sawi pokcoy dan ambil sedikit sarinya.

Setelah proses tersebut siapkan tempat tersendiri untuk membuat adonan kering, timbang dan ayak tepung terigu, tepung tapioka, baking powder dan penyedap rasa lalu aduk hingga rata. Setelah itu masukkan margarin hingga adonan berbentuk seperti buliran dan aduk hingga rata, setelah rata masukkan telur serta aduk hingga telur merata. Setelah semua adonan telah teraduk degan rata masukkan air sawi beserta sarinya sedikit demi sedikit hingga sesuai dengan tekstur yang di inginkan. Lalu aduk hingga rata dan sampai adonan kalis, setelah kalis diambakan adonan selama 15 menit. Setelah di diamkan selama 15 menit, bagi adonan sesuai selera dan pipihkan menggunakan rollingpan atau alat penggilig lainnya. Setelah dipipihkan lalu lipat sekali serta giling lagi hingga pipih dan lakukan proses tersebut sebanyak tiga kali.

Setelah proses tersebut telah selesai maka pipihkan adonan sesuai dengan ketebalan yang di inginkan lalu potong memanjang seperti bentuk stik yang diinginkan. Pisahkan stik yang telah jadi dan berikan sedikit tepung tapioka agar tidak menempel satu sama lain. Setelah itu panaskan minyak hingga sangat panas lalu goreng stik sawi hingga matang sesuai dengan keinginan. Setelah digoreng tiriskan dan dinginkan sebelum di kemas, setelah stik sawi dingin kemas kedalam plastik dan timbang sesuai dengan berat yang di inginkan.



Gambar 2. Proses Pembuatan Stik Sawi



Gambar 3. Hasil Produk Stik Sawi



Gambar 4. Foto Bersama UMKM KWT “Dewi Fortuna”

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat yang kami lakukan guna mendampingi serta membina UMKM Kelompok Wanita Tani (KWT) “Dewi Fortuna”, dapat disimpulkan UMKM tersebut sangat tertarik untuk menghasilkan sebuah inovasi baru yang berguna untuk mengembangkan keberlangsungan UMKM tersebut. Dengan mereka menyetujui agar kami memberikan sebuah ide untuk produk inovasi yang nantinya akan menjadi produk yang akan dijual dalam industri makanan di Kota Blitar.

Ketika dalam proses pendampingan UMKM tersebut juga sangat antusias dalam menyaksikan maupun mempraktekkan pembuatan stik sawi sehingga bisa dikatakan proses pendampingan serta demo pembuatan stik sawi yang kami lakukan berhasil dilaksanakan karena UMKM Binaan tersebut sangat antusias. Dengan adanya inovasi ini maka dapat menambah produk yang akan dijual oleh UMKM KWT “Dewi Fortuna” dan bisa menjadi pembeda dari UMKM yang lainnya karena memproduksi makanan yang selama ini masih belum ada dalam kalangan UMKM di Kota Blitar khususnya di Kelurahan Sananwetan. Dengan adanya produk inovasi yang kami lakukan untuk UMKM KWT “Dewi Fortuna” dapat menjadi ciri khas dari UMKM tersebut karena memiliki produk yang berbeda dari yang lainnya. Selain itu, para konsumen juga dapat menikmati makanan ringan atau cemilan yang sehat serta bergizi akan tetapi dengan harga yang terjangkau. Dengan begitu para konsumen akan lebih menyukai produk inovasi ini karena memiliki berbagai macam manfaat serta mengandung berbagai macam vitamin yang menyehatkan bagi tubuh.

UCAPAN TERIMAKASIH

Para penulis mengucapkan terimakasih terutama kepada UMKM Kelompok Wanita Tani (KWT) “Dewi Fortuna” dan Ibu Dr. Dewi Khrisna Sawitri, S.S., S.Psi., M.Si. selaku dosen pembimbing dari Program Studi Manajemen atas kerjasamanya dalam pelaksanaan Kuliah Kerja Nyata Tematik UPN “Veteran” Jawa Timur 2023 dan penulisan jurnal “Pelatihan Pembuatan Stik Sawi Guna Menunjang Inovasi Produk di Kelompok Wanita Tani (KWT) Dewi Fortuna”.

DAFTAR REFERENSI

- Alifah S., Nurfida A., Hermawan Aditya. 2019. Pengolahan Sawi Hijau Menjadi Mie Hijau yang Memiliki Nilai Ekonomis Tinggi di Desa Sukamanis Kecamatan Kadudampit Kabupaten Sukabumi. *Journal of Empowerment of Community*. 1(2). Hal: 52-58.
- Badan Pusat Statistik Kota Blitar. 2020. *Perkembangan Omset UMKM di Kota Blitar*. Di akses pada tanggal 17 Juni 2023 pukul 20.55 WIB. <https://blitarkota.bps.go.id/statictable/2021/03/19/1289/perkembangan-omset-usaha-mikro-menurut-kecamatan-di-kota-blitar-2020.html>.
- Dwi Iriani Margayaningsih. (2021). PERAN KELOMPOK WANITA TANI DI ERA. MILENIAL. *Publiciana*, 13(1), 52-64. <https://doi.org/10.36563/publiciana.v13i1.205>
[https://ppid.jemberkab.go.id/berita-ppid/detail/pembentukan-kelompok-tani-wanita-desa-bangsalsari#:~:text=Kelompok%20Wanita%20Tani%20\(KWT\)%20merupakan,yang%20berkecimpung%20dalam%20kegiatan%20pertanian](https://ppid.jemberkab.go.id/berita-ppid/detail/pembentukan-kelompok-tani-wanita-desa-bangsalsari#:~:text=Kelompok%20Wanita%20Tani%20(KWT)%20merupakan,yang%20berkecimpung%20dalam%20kegiatan%20pertanian).
- Mangifera L., Isa Muzakar., dan Wadji MF. 2018. Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Wisatawan dalam Pemilihan Kuliner di Wisata Alam Kemuning. *Jurnal Manajemen Daya Saing*. 20(1). Hal: 18-23.
- Mondelez International. 2021. *The State of Snacking Report 3.0*. Di akses pada tanggal 17 Juni 2023 pukul 20.15 WIB. <https://www.mondelezinternational.com/News/2021-State-of-Snacking-Report>.
- Novianto., Brimasri J., dan Pratam VA. 2018. Respon Pemberian Pupuk Bokashi pada Tanah Ultisol terhadap Produksi Tanaman Sawi Hijau (*Brassica juncea L*) di dalam *Polybag*. *Prospek Agroteknologi*. 7(1). Hal: 29-37
- Silaban Bbr., dan Nanlohy, Esterlina EEM. 2022. Pemanfaatan Tepung Undur-Undur Laur (*Hippa sp.*) untuk Pembuatan Cemilan Stik. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*. 02(01). Hal: 113-120.