

DIVERSIFIKASI PRODUK AKAR ALANG-ALANG, PAKCOY, DAUN STEVIA DAN MINT HASIL PERTANIAN DESA CIPUTRI

Abdul Fatah^{1*}, Sri Erina Damayanti¹, Dewi Shintya Pratiwi¹, Yusman Taufik², Rizal Maulana Ghaffar², Mia Nurkanti², Taufiqulloh Dahlan², Rosad Ma'ali El Hadi³, Nurhasanah¹

¹Universitas Teknologi Bandung, Indonesia

²Universitas Pasundan, Bandung, Indonesia

³Sekolah Tinggi Teknologi Wastukencana, Purwakarta, Indonesia

*Koresponden penulis: abdulfatah@utb-univ.ac.id

ABSTRAK

Desa Ciputri terletak di bawah kaki Gunung Gede dengan potensi alam yang luar biasa. Akar alang-alang tumbuh dengan subur dan hasil pertanian pun melimpah, seperti sayuran pakcoy, daun stevia dan mint. Pakcoy hasil panen langsung dijual ke pasar. Daun stevia dan mint dijual dalam bentuk daun kering. Sedangkan akar alang-alang dijual dalam bentuk kering dan basah dengan ukuran yang disesuaikan. Diperlukan suatu strategi agar nilai dari suatu produk dapat meningkat, yaitu diversifikasi produk. Sayuran pakcoy dapat dibuat makanan nori, daun stevia dan mint dapat dibuat produk teh celup, dan akar alang-alang dapat dimanfaatkan untuk membuat produk minuman kesehatan sari alang-alang. Metode yang dilakukan adalah dengan memberikan sosialisasi, pelatihan dan pendampingan. Hasil dari kegiatan yang dilakukan, dimana Bumdes Ciputri dan ibu-ibu PKK yang menjadi mitra kegiatan dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan bagaimana cara membuat nori pakcoy, teh daun stevia, teh daun mint, dan minuman sari alang-alang. Serta dapat meningkatkan pendapatan dan perekonomian masyarakat Desa Ciputri pada umumnya.

Kata Kunci:

diversifikasi; pakcoy; alang-alang; stevia; mint

PENDAHULUAN

Desa Ciputri berbatasan dengan Desa Ciherang di bagian utara, Kecamatan Cugenang di bagian Timur dan Selatan, serta bagian barat berbatasan dengan kehutanan Gunung Gede Sukabumi. Desa Ciputri memiliki luas wilayah 636 ha, dengan jumlah penduduk sebanyak 12.863 jiwa. Desa Ciputri berasal dari kata “cai” dan “putri” yang artinya tempat pemandian para putri di masa lampau. Saat ini pun masih sama, Desa Ciputri menjadi daerah resapan air. Dengan air yang melimpah, desa ini kaya akan sumber pertanian dan perkebunannya, seperti kopi, tanaman mint, stevia, sayuran pakcoy, cabai, sereh merah, dan lain-lain, bahkan tanaman alang-alang yang sangat banyak dapat dimanfaatkan untuk dibuat menjadi sesuatu yang bernilai ekonomis.

Mitra sasaran kegiatan ini adalah BUMDES Ciputri Gemilang dan PKK Desa Ciputri Kecamatan Pacet Kabupaten Cianjur. BUMDES Ciputri Gemilang merupakan salah satu Perusahaan milik Desa yang bergerak di bidang pengolahan

dan pemasaran hasil pertanian. PKK Desa Ciputri memiliki 10 program pokok, diantaranya terkait sandang, pangan dan kelestarian lingkungan hidup, dengan salah satu program kerjanya yaitu menanam buah dan sayur. Salah satu Visinya adalah meningkatkan keterampilan dalam upaya peningkatan pendapatan keluarga.



Gambar 1. Suasana alam desa ciputri

Selama ini hasil pertanian daun mint dipasarkan dalam bentuk daun mint kering, daun stevia dipasarkan dalam bentuk daun stevia kering, sayuran pakcoy dijual dalam bentuk sayuran segar, dan akar alang-alang dijual dalam bentuk kering dan segar. Oleh sebab itu, agar produk yang dihasilkan lebih bernilai tambah, maka diperlukan pengembangan inovasi dari produk pertanian yang dihasilkan. Berdasarkan Kotler dan Amstrong, diversifikasi adalah strategi pertumbuhan perusahaan melalui bisnis baru, sehingga perusahaan tidak tergantung hanya dengan satu jenis produk (Fitri, 2023). Diversifikasi produk dapat dilakukan dengan mengembangkan produk olahan yang bervariasi seperti produk nori berbahan baku sayuran pakcoy, teh daun stevia, teh daun mint, dan akar alang-alang yang dibuat menjadi minuman kesehatan sari akar alang-alang. Dengan diversifikasi produk ini, diharapkan dapat meningkatkan keterampilan dan perekonomian masyarakat Desa Ciputri, melalui Ibu-ibu PKK dan BUMDES Desa Ciputri.



Gambar (a). Daun Mint Kering



Gambar (b) Daun Stevia Kering



Gambar (c) Akar Alang-alang



Gambar (d) Pakcoy segar

Gambar 2. Produk hasil pertanian desa ciputri

METODE PELAKSANAAN

Tahapan dalam melaksanakan solusi untuk menyelesaikan persoalan mitra dalam kegiatan ini adalah sebagai berikut;

Tahap Sosialisasi

Pada tahap ini melakukan sosialisasi ruang lingkup program yang akan dilakukan dan inovasi yang akan diterapkan pada BUMDES dan PKK Desa Ciputri.

Tahap Pelatihan

Pada tahap ini melakukan pelatihan-pelatihan seperti pelatihan pembuatan nori berbahan baku pakcoy, teh celup berbahan baku daun stevia dan mint, serta pelatihan pembuatan minuman kesehatan sari akar alang-alang.

Tahap Penerapan Teknologi

Pada tahap ini melakukan produksi produk inovasi secara langsung oleh anggota BUMDES dan PKK Desa Ciputri dengan menggunakan mesin/alat produksi, seperti mesin potong, mesin penghalusan, mesin pengukusan, dan alat pengeringan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan ini dilaksanakan pada hari senin 3 November 2024 bertempat di Aula Kantor Desa Ciputri yang dihadiri oleh Kepala Desa Ciputri, utusan dari DPMD (Dinas Pemberdayaan Masyarakat dan Desa) Kabupaten Cianjur, utusan dari BPBD (Badan Penanggulangan Bencana Daerah) Kabupaten Cianjur, Tim Pelaksana dari Universitas Teknologi Bandung, serta Tim Pendamping dari Universitas Pasundan Bandung. Adapun yang menjadi peserta dalam pelatihan ini adalah anggota BUMDES dan Ibu-ibu penggerak PKK Desa Ciputri dengan jumlah peserta 25 orang.

Kegiatan ini diawali dengan pembukaan, menyanyikan lagu Indonesia Raya, sambutan-sambutan dan Doa. Dilanjutkan dengan pemaparan materi pelatihan yang disampaikan oleh tim dari Universitas Pasundan dan Universitas Teknologi Bandung dibantu oleh mahasiswa.



Gambar 3. Pembukaan acara



Gambar 4. Pemaparan materi pelatihan

Pelatihan pembuatan Nori Pakcoy

Pakcoy bermanfaat dalam meredakan rasa gatal pada tenggorokan ketika batuk, pereda sakit kepala, membersihkan darah, perbaikan fungsi ginjal, serta menyehatkan sistem pencernaan (Lisdayani, 2019). Pelaksanaan pelatihan pembuatan nori para peserta dibagi dalam 4 kelompok. Pembuatan Nori Pakcoy dimulai dari penyiapan bahan seperti sayuran pakcoy segar yang dipotong kecil-kecil, penakaran bubuk CMC, cairan glycerol, gula, garam, minyak, dan air. Proses selanjutnya melakukan pengukusan pakcoy hingga layu, kemudian hasil pengukusan di blender bersama bumbu-bumbu sampai halus. Dilanjutkan dengan pencetakan dan pengeringan.



Gambar (a) Penyiapan bahan



Gambar (b) Pemotongan pakcoy



Gambar (c) Pengukusan pakcoy



Gambar (d) Blend pakcoy



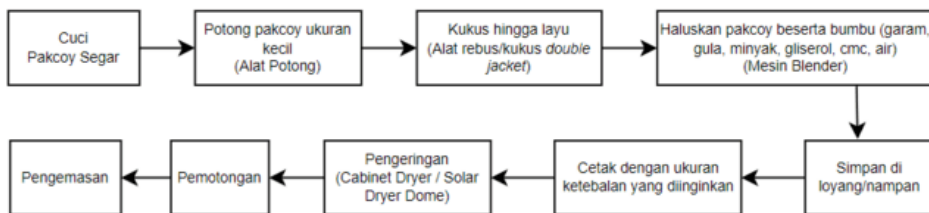
Gambar (e) Pencetakan



Gambar (f) Nori Kering

Gambar 5. Kegiatan pembuatan nori pakcoy

Adapun alur proses pembuatan nori pakcoy dapat dilihat pada gambar 6 di bawah ini.



Gambar 6. Alur proses pembuatan nori pakcoy

Pelatihan Pembuatan Minuman Sari Akar Alang-Alang

Alang-alang adalah bahan tradisional yang banyak dimanfaatkan untuk mengobati dan pencegahan panas dalam. Alang-alang mempunyai zat yang dapat memperlancar seseorang ketika buang air seni. Selain itu, alang-alang juga mempunyai zat anti oksidan (penangkal radikal bebas) dan Pereda rasa nyeri (Rahmani, 2022). Pembuatan minuman sari akar alang-alang diawali dengan penyiapan bahan seperti akar alang-alang yang sudah dipotong kecil-kecil, kemudian di rebus, tambahkan sedikit daun mint dan gula untuk menambah rasa.



Gambar (a) Pemotongan akar alang-alang



Gambar (b) Perebusan



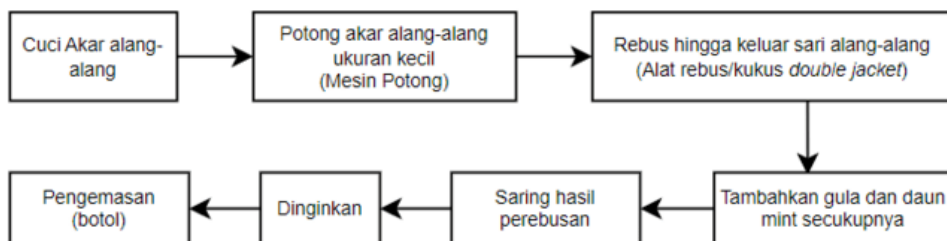
Gambar (c) Penyaringan



Gambar (d) Pengemasan

Gambar 7. Kegiatan pembuatan minuman sari alang-alang

Adapun alur proses pembuatan minuman sari akar alang-alang dapat dilihat pada gambar 8 di bawah ini.



Gambar 8. Alur proses pembuatan minuman sari alang-alang

Pelatihan Pembuatan Teh Stevia dan Mint

Daun Stevia adalah pemanis alami tanpa kandungan kalori yang aman bagi seseorang yang mempunyai riwayat diabetes (Deviati, 2021). Sedangkan daun mint mempunyai banyak bermanfaat, seperti meningkatkan sistem pencernaan, Pereda alergi dan pilek, dan nafas menjadi segar (Arvianti, 2023). Pembuatan teh daun stevia, teh daun mint, atau kombinasi dari keduanya diawali dengan melakukan penghalusan daun stevia dan mint kering dengan menggunakan mesin grinder atau bisa juga dengan menggunakan mesin blender, kemudian di saring, hasilnya bubuk stevia dan mint dimasukkan ke dalam kantong *tea bag*.



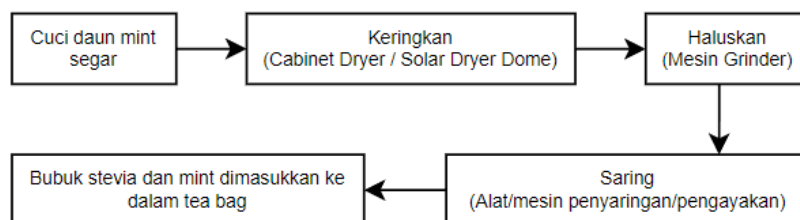
Gambar (a) Penghalusan daun stevia/mint kering



Gambar (b) Pengisian tea bag bubuk stevia/mint

Gambar 9. Kegiatan pembuatan teh stevia dan teh mint

Adapun alur proses pembuatan teh stevia dan mint dapat dilihat pada gambar 10 di bawah ini.



Gambar 10. Alur proses pembuatan teh stevia dan mint

KESIMPULAN

Setelah dilakukan pelatihan, ada beberapa kesimpulan yang dapat diambil dari kegiatan ini, yaitu; 1) Peningkatan pemahaman dan keterampilan yang dirasakan oleh anggota BUMDES dan PKK Desa Ciputri, dimana sebelumnya belum mengetahui bagaimana mengolah pakcoy menjadi nori, daun stevia dan mint menjadi produk teh, dan akar alang-alang menjadi minuman kesehatan sari alang-alang. Begitupun dengan penggunaan peralatan dan permesinan yang digunakan dalam proses produksi; 2) Peserta pelatihan lebih memahami berbagai manfaat dari sayuran pakcoy, akar alang-alang, daun mint dan daun stevia; 3) Adanya inovasi produk baru (nori pakcoy, teh daun stevia, teh daun mint, minuman sari akar alang-alang) yang dapat di produksi dan kemudian dipasarkan kepada masyarakat umum; 4) Dengan adanya penambahan produk tersebut, diharapkan dapat meningkatkan pendapatan dan perekonomian masyarakat Desa Ciputri secara umum, khususnya bagi anggota BUMDES dan PKK Desa Ciputri.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kami sampaikan kepada Direktorat Riset, Teknologi dan Pengabdian Masyarakat (DRTPM) yang telah memberikan dana hibah dalam program Kosabangsa (kolaborasi Sosial Membangun Masyarakat) tahun 2024.

DAFTAR RUJUKAN

- Arvianti, Eri Y., dkk. 2023. Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pengolahan Daun Mint Menjadi Teh Mint Yang Kaya Manfaat di Daerah Blimbing Kota Malang. JAST: Jurnal Aplikasi Sains dan Teknologi, Universitas Tribhuwana Tungadewi, ISSN 2548-7981 (Online), Vol 7(2), 2023, page 179 – 191. DOI: <https://doi.org/10.33366/jast.v7i2.5500>
- Devianti, Sinta. 2021. *Potensi Nonkariogenik Ekstrak Daun Stevia Rebaudiana Bertoni sebagai Pemanis Pengganti Gula*. B-Dent: Jurnal Kedokteran Gigi Universitas Baiturrahmah, ISSN: 2654-7643 (Online), Vol. 8, No. 1. DOI: <https://doi.org/10.33854/jbd.v8i3.876.g361>.
- Fitri Y, dkk. 2023. *Pengaruh Diversifikasi Produk Terhadap Volume Penjualan Kue Brownies Pisang di Kota Makasar (Studi Kasus pada Browcyl Cabang Perintis Kemerdekaan)*. Wiratani: Jurnal Ilmiah Aggribisnis Universitas Muslim Indonesia, E-ISSN: 2614-5928, Vol. 6, No. 2. DOI: <https://doi.org/10.33096/wiratani.v6i2.310>
- Lisdayani, dkk. 2019. *Respons Pertumbuhan dan Produksi Tanaman PakCoy (Brassica rafa L) Terhadap Penggunaan Pupuk Organik Cair NASA*. Jurnal Pertanian Tropik Universitas Sumatera Utara. e-ISSN :2356- 4725. Vol.6. No.2. DOI: <https://doi.org/10.35799/jbl.v13i1.46546>
- Rahmani, Rahmani. 2022. *Pemanfaatan Alang-Alang (Imperata Clyndrica) Sebagai Pangan Fungsional Jelly Drink (Kajian: Jenis Dan Konsentrasi Gelling Agent)*. Jurnal Kesehatan Tambusai, Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai. ISSN: 2774-5848 (Online). Volume 3, Nomor 2. DOI: <https://doi.org/10.31004/jkt.v3i2.4699>