

Pelatihan Pengembangan Olahan Berbahan Daun Singkong (Noritasari) Sebagai Upaya Pencegahan Anemia dan Peluang Usaha Masyarakat Desa Tanjungsari Kecamatan Cijeruk

Training For The Development of Processed Processing From Casting Leaves (Noritasari) As An Effort to Prevent Anemia and Business Opportunities For The Community of Tanjungsari Village, Cijeruk District

Dira Oktaviani¹, Syukri Indra², Iyon Muhdiyati³

¹Program Studi Ekonomi Syariah, Fakultas Agama Islam dan Pendidikan Guru, Universitas Djuanda Bogor, Jl. Tol Ciawi No. 1, Kotak Pos 35 Ciawi, Bogor 16720, e-mail: diraoktaviani13@gmail.com

²Program Studi Manajemen Pendidikan Islam, Fakultas Agama Islam dan Pendidikan Guru, Universitas Djuanda Bogor, Jl. Tol Ciawi No. 1, Kotak Pos 35 Ciawi, Bogor 16720, e-mail: syukri.indra@unida.ac.id

³Program Studi Pendidikan Guru Sekolah Dasar, Fakultas Agama Islam dan Pendidikan Guru, Universitas Djuanda Bogor, Jl. Tol Ciawi No. 1, Kotak Pos 35 Ciawi, Bogor 16720, e-mail: iyon.muhyiyati@unida.ac.id

(Diterima: 05-09-2022; Ditelaah: 05-11-2022; Disetujui: 15-04-2023)

Abstrak

Anemia adalah keadaan dimana terjadi penurunan jumlah masa eritrosit (red cell mass) yang ditunjukkan oleh penurunan kadar hemoglobin, hematokrit, dan hitung eritrosit (red cell count). Masalah anemia dapat diatasi dengan mengkonsumsi bahan makanan yang mengandung zat besi, seperti sayur-sayuran hijau. Daun singkong merupakan sayuran yang memiliki banyak kandungan gizi salah satunya adalah zat besi. Dalam kegiatan ini diberikan sosialisasi dan pelatihan kepada ibu-ibu Desa Tanjungsari Kecamatan Cijeruk terkait anemia dan cara pencegahannya melalui pembuatan makanan dan olahan yang berbahan dasar daun singkong. Tujuannya agar terjadi peningkatan kualitas sumber daya manusia dalam hal masalah penanggulangan anemia yang terjadi di lingkungan keluarga maupun masyarakat. Daun singkong akan diolah menjadi keripik yaitu Noritasari. Kegiatan inovasi produk seperti ini menyadarkan masyarakat desa Tanjungsari bahwa banyak sumber daya alam yang dapat dimanfaatkan dan diolah menjadi suatu produk yang bernilai ekonomis dan dapat meningkatkan perekonomian masyarakat desa Tanjungsari.

Kata kunci: Anemia, Daun Singkong, Keripik Noritasari

Abstract

Anemia is a condition in which there is a decrease in the number of erythrocytes (red cell mass) which is indicated by a decrease in hemoglobin levels, hematocrit, and erythrocyte count (red cell count). The problem of anemia can be overcome by consuming foods that contain iron, such as green vegetables. Cassava leaves are vegetables that have a lot of nutritional content, one of which is iron. In this activity, socialization and training were provided to the mothers of Tanjungsari Village, Cijeruk District regarding anemia and how to prevent it through the manufacture of food and preparations made from cassava leaves. The goal is to increase the quality of human resources in terms of overcoming anemia problems that occur in the family and community. Cassava leaves will be processed into chips, namely Noritasari. Product innovation activities like this make the Tanjungsari village community aware that there are many natural resources that can be utilized and processed into a product that has economic value and can improve the economy of the Tanjungsari village community.

Keywords: Anemia, Cassava Leaves, Noritasari Chips

PENDAHULUAN

Anemia adalah suatu kondisi tubuh dimana kadar hemoglobin (Hb) dalam darah lebih rendah dari normal. Hemoglobin adalah salah satu komponen dalam sel darah merah/eritrosit yang berfungsi untuk mengikat oksigen dan menghantarkannya ke seluruh sel jaringan tubuh. Oksigen diperlukan oleh jaringan tubuh untuk melakukan fungsinya. Kekurangan oksigen dalam jaringan otak dan otot akan menyebabkan gejala antara lain kurangnya konsentrasi dan kurang bugar dalam melakukan aktivitas. Hemoglobin dibentuk dari gabungan protein dan zat besi dan membentuk sel darah merah/eritrosit. Anemia merupakan suatu gejala yang harus dicari penyebabnya dan penanggulangannya dilakukan sesuai dengan penyebabnya (Meliliyanti & Ramadhani, 2020).

Beberapa faktor yang menyebabkan terjadinya defisiensi besi antara lain: kebutuhan yang meningkat, kurangnya zat besi (Fe) yang diserap, adanya infeksi, pendarahan saluran cerna, dan beberapa faktor lain seperti gaya hidup (merokok, minum minuman keras), keadaan ekonomi dan demografi, pendidikan, umur, jenis kelamin, dan wilayah (Amalia, 2016). Di Indonesia prevalensi anemia sebesar 57,1 % diderita oleh remaja putri, 27,9% diderita oleh Wanita Usia Subur (WUS) dan 40,1% diderita oleh ibu hamil. Angka kejadian anemia di Indonesia menurut hasil Riset Kesehatan Dasar (RISKESDAS) tahun 2013 di dapatkan sebanyak 18,4% penduduk usia 15-24 tahun menderita anemia. Prevalensi berdasarkan jenis kelamin didapatkan kejadian anemia pada laki-laki sebanyak 18,4% dan perempuan 23,9%. Sedangkan hasil Riskesdas tahun 2018 didapatkan bahwa 48,9% terjadi anemia pada ibu hamil, dimana sebanyak 84,6% terjadi pada usia 15-24 tahun, 33,7% pada usia 25-34 tahun, 33,6% pada usia 35-44 tahun, dan 24% pada usia 45-54 tahun (Fajriyah, 2016; Kemenkes, 2013; Kemenkes 2018).

Penelitian Mardiana (2016) yang dilakukan pada remaja putri di SMP Patra Darma Balikpapan didapatkan hasil bahwa rata-rata kadar hemoglobin siswa adalah 8.61 gr% sampai dengan 11,80 gr%. Berdasarkan standar yang dikeluarkan Kementerian Kesehatan batasan anemia adalah jika kadar hemoglobin berada dibawah 11 gr%. penyebab anemia gizi besi dipengaruhi oleh kebutuhan tubuh yang meningkat, akibat mengidap penyakit kronis dan kehilangan darah karena menstruasi dan infeksi parasit (cacing). Kekurangan zat besi dapat menimbulkan gangguan atau hambatan pada pertumbuhan, baik sel tubuh maupun sel otak. Kekurangan kadar Hb dalam darah dapat menimbulkan gejala lesu, lemah, letih, lelah dan cepat lupa. Akibatnya dapat menurunkan prestasi belajar, olah raga dan produktifitas kerja. Selain itu anemia gizi besi akan menurunkan daya tahan tubuh dan mengakibatkan mudah terkena infeksi (Masrizal, 2007). Pengetahuan masyarakat terkait dengan cara pencegahan anemia masih kurang dan banyak yang mengabaikannya.

Pengetahuan yang kurang menyebabkan bahan makanan bergizi yang tersedia tidak dikonsumsi secara optimal. Kesalahan pemilihan bahan makanan dan pola makan cukup berperan dalam terjadinya anemia. Tingkat pengetahuan tentang anemia yang tinggi dapat mempengaruhi kebiasaan makan yang pada akhirnya akan mempengaruhi

kadar hemoglobin (Khomsan, 2003). Masalah anemia dapat diatasi dengan mengkonsumsi bahan makanan yang mengandung zat besi, seperti sayur-sayuran hijau. Daun singkong merupakan sayuran yang memiliki banyak kandungan gizi salahsatunya adalah zat besi. Daun singkong adalah salah satu bagian tanaman singkong digunakan sebagai bahan makanan manusia dan dikenal banyak mengandung kalori, protein, fosfor, hidrat arang dan zat besi. Selain itu daun singkong mengandung tannin dan sejumlah fitofarmaka yang sangat baik untuk menjaga daya tahan tubuh maupun mengatasi sejumlah penyakit. Kandungan gizi daun singkong per 100 g antara lain energi 73 Kal, protein 6,8 g, lemak 1,2 g, karbohidrat 13 g, kalsium 165mg, fosfor 54 mg, zat besi 2 mg, vitamin A 11000 SI, vitamin B 0,12 mg dan vitamin C 275 mg. Melihat begitu banyak manfaat dari daun singkong, apalagi daun ini harganya cukup ekonomis. Sejauh ini pemanfaatan daun singkong masih sangat terbatas dan belum optimal sehingga diperlukan alternatif dan pengembangan produk olahan yang berbahan dasar daun singkong agar dapat pula meningkatkan harga jual daun singkong (Agoes, 2010; Tuhenay, 2018).

Proses pengolahan yang semakin berkembang dalam bidang pangan, menghasilkan produk-produk olahan yang semakin beragam dan banyak beredar di pasaran. Adapun produk olahan yang sangat digemari oleh konsumen adalah Keripik. Keripik atau kripik adalah sejenis makanan ringan berupa irisan tipis dari umbi-umbian, buah-buahan, atau sayuran yang digoreng di dalam minyak nabati. Untuk menghasilkan rasa yang gurih dan renyah biasanya dicampur dengan adonan tepung yang diberi bumbu rempah tertentu. Secara umum keripik dibuat melalui tahap penggorengan, tetapi ada pula dengan hanya melalui penjemuran atau pengeringan. Keripik merupakan cemilan yang digemari oleh kalangan banyak orang dan tak mengenal usia, kripik juga sebagai teman segalanya seperti hal nya menonton, berbincang dengan teman, dan lain sebagainya dengan cita rasa yang sangat bervariasi.

Inovasi produk sangat penting dilakukan karena inovasi dapat diartikan sebagai “proses”, atau “hasil” pengembangan dan atau pemanfaatan atau mobilisasi, pengetahuan keterampilan (termasuk keterampilan teknologis) dan pengalaman guna menciptakan atau memperbaiki produk, proses yang dapat memperbaiki nilai yang lebih berarti. Menurut Sri Ayu Ramadhani dalam Modul Peluang Usaha, pengertian peluang usaha adalah sebuah kesempatan yang ada dan bisa dimanfaatkan untuk memperoleh sebuah keuntungan bagi seseorang atau wirausaha. Arif F. Hadipranata juga berpendapat bahwa peluang usaha adalah risiko yang harus diambil dan dihadapi dengan mengelola dan mengatur berbagai urusan yang berhubungan dengan dunia keuangan (financial). Thomas W. Zimmerer, menurutnya peluang usaha merupakan sebuah terapan yang terdiri dari kreativitas dan inovasi, khususnya dalam memecahkan sebuah masalah dengan melihat kesempatan yang dihadapi setiap hari.

METODE PELAKSANAAN

Pengembangan olahan produk keripik noritasari dilakukan karena melihat potensi hasil sumber daya alam dari daun singkong yang melimpah di desa Tanjungsari. Sasaran

pemasaran keripik noritasari yang dapat menembus semua kalangan, dan produk keripik noritasari dapat dimasukkan ke warung-warung terdekat dengan masyarakat sehingga penjualan keripik noritasari dapat terpantau. Pemasaran keripik noritasari pun dapat dimasukkan ke tokooleh-oleh makanan, karena kemasan produk yang menarik.

Adapun strategi yang dilakukan berorientasi pada inovasi, pengembangan, dan diferensiasi produk dapat membantu masyarakat desa Tanjungsari dalam memunculkan ide-ide baru di setiap penyusunan dan strategi pemasaran. Demikian pula dengan meningkatkan efektifitas promosi penjualan secara terus menerus, masyarakat desa Tanjungsari secara cepat dapat mengantisipasi perubahan-perubahan yang terjadi melalui strategi-strategi yang diaplikasikan. Dan dengan mekanisme tersebut diharapkan masyarakat dapat meningkatkan kinerja pasarnya.

Pelaksanaan kegiatan inovasi produk dilakukan sesuai tahapan penyelesaian, adapun tahapan tersebut adalah:

1) Survei Lokasi

Survei lokasi menjadi tahap awal program kegiatan inovasiproduk, yaitu dilakukan di desa Tanjungsari. Pada tahap ini diperlukan sebagai langkah awal mengidentifikasi macam-macam potensi alam yang dapat dimanfaatkan dan pemecahan permasalahan dalam melaksanakan suatu produk.

2) Percobaan atau Pengembangan Inovasi Produk

Tahap selanjutnya ialah percobaan atau pengembangan inovasi produk. Hal ini perlu dilakukan karena butuh waktu untuk melakukan percobaan dan pengembangan produk baru demi mencapai keberhasilan produk yang unggul dan kreatif.

3) Pembuatan Desain Kemasan

Tahap selanjutnya yaitu membuat desain kemasan produk, desain kemasan produk dirancang dengan sebaik dan sekreatif mungkin demi mengambil hati para konsumen yang melihatnya. Sebaiknya dapat menekan dan mendorong pengembangan inovasi produk tersebut.

4) Sosialisasi kepada Masyarakat

Tahap selanjutnya berkoordinasi dengan tokoh-tokoh masyarakat setempat akan adanya produk baru dan demo masak atau sosialisasi dan perizinan tempat. Sosialisasi yang disampaikan terkait dengan manfaat sumber daya alam yang berpotensi untuk dijadikan sebagai suatu produk untuk dapat meningkatkan perekonomian warga, dan juga sosialisasi tentang upaya pencegahan anemia, dan juga sosialisasi tentang bentuk pemasaran yang akan dilakukan yaitu melalui pemasaran online.

5) Penyediaan Kemasan dan Bahan-Bahan Produksi

Tahap menyediakan kemasan yang akan di gunakan dan bahan- bahan yang diperlukan untuk membuat produk keripik daun singkong (Noritasari). Bahan-bahannya antara lain daun singkong, tepung beras, tepung tapioka, telur, bawang merah, bawang putih, lengkuas, kemiri, ketumbar, garam, dan penyedap rasa.

6) Pelatihan Produksi Produk

HASIL & PEMBAHASAN

Kegiatan inovasi produk dihadiri oleh 9 orang, dari kalangan ibu-ibu, kegiatan ini dilakukan di rumah Ibu Imas salah satu warga desa Tanjungsari dan merupakan pemilik usaha keripik pangsit bawang, pada tanggal 11 agustus 2022 pukul 10.30 – selesai. Kegiatan ini sekaligus sosialisasi mengenai upaya pencegahan anemia bersama ibu-ibu desa Tanjungsari. Adapun hasil dari kegiatan inovasi produk adalah sebagai berikut:

- 1) Terciptanya produk baru di desa Tanjungsari dari olahan dsun singkong yakni Keripik Daun Singkong (NORITASARI) sebagai cemilan yang kaya akan serat dan vitamin.
- 2) Terciptanya kemasan yang menarik, yang nantinya dapat dikembangkan oleh masyarakat desa Tanjungsari sebagai salah satu ciri khas produk yang akan dikembangkan lebih jauh.
- 3) Pemahaman masyarakat tentang pemanfaatan sumber daya alam yang melimpah dapat diolah menjadi suatu produk yang bernilai ekonomis dan dapat meningkatkan perekonomian.
- 4) Sosialisasi mengenai upaya pencegahan anemia dan peluang usaha untuk masyarakat desa Tanjungsari

Hasil kegiatan inovasi produk seperti ini menyadarkan masyarakat desa Tanjungsari bahwa banyak sumber daya alam yang dapat dimanfaatkan dan diolah menjadi suatu produk yang bernilai ekonomis dan dapat meningkatkan perekonomian masyarakat desa Tanjungsari.

Pelatihan produksi produk keripik daun singkong (Noritasari) dilakukan pada tanggal 11 Agustus 2022 dan dihadiri oleh beberapa kalangan dari ibu-ibu. Pada saat produksi produk Keripik Daun Singkong (Noritasari) dilakukan, tim pelaksana dan peserta saling bertukar pikiran dan memberikan masukan tentang inisiasi penerusan usaha keripik daun singkong (Noritasari) yang akan diteruskan oleh pemilik usaha keripik pangsit bawang yaitu ibu Imas untuk mengoptimalkan sumber daya alam yang berlimpah di desa Tanjungsari menjadi sebuah produk dengan nilai jual yang tinggi, serta dapat meningkatkan pendapatan masyarakat.

KESIMPULAN

Pelaksanaan kegiatan inovasi produk yang diselenggarakan di Desa Tanjungsari Kecamatan Cijeruk dapat membantu masyarakat dalam mengolah hasil tani atau sumber daya alam yang biasanya dikonsumsi sebagaisayur biasa saja menjadi bermanfaat dan memiliki nilai ekonomis. Sehingga dapat membantu perekonomian masyarakat yang lemah serta menambah kepandaian dalam mengolah makanan. Hasil dari inovasi produk yang telah dibuat adalah keripik daun singkong (Noritasari). Dalam praktiknya mahasiswa sudah menyiapkan logo dan kemasan khusus untuk produk yang dihasilkan, agar masyarakat tidak perlu lagi takut atau bingung bagaimana cara pengemasan saat

akan menjual produk olahan sumber daya alam tersebut. Demo masak inovasi produk ini dihadiri oleh 9 warga dari desa Tanjungsari yang diselenggarakan di rumah Ibu Imas salah satu pemilik usaha dari desa Tanjungsari pada tanggal 11 Agustus 2022, kami membuat inovasi produk dari bahan dasar daun singkong, bahan dasar tersebut diolah menjadi cemilan yang kaya akan serat dan vitamin yaitu keripik daun singkong (Noritasari). Diharapkan dengan adanya demo masak inovasi produk ini dapat membangun semangat warga dan membangun jiwa berwirausaha guna meningkatkan perekonomiannya.

Adapun hasil pengabdian di Desa Tanjungsari Kecamatan Cijeruk, memberikan implikasi kepada masyarakat tentang pentingnya memanfaatkan sumber daya alam yang ada sehingga menjadi sesuatu yang dapat bernilai ekonomis, dan diharapkan bisa membantu perekonomian keluarga dengan melalui inovasi produk. Setelah mengikuti kegiatan pelatihan program keripik daun singkong (Noritasari) maka para ibu rumah tangga desa Tanjungsari dapat mencari celah bisnis yang ada dan dapat mengembangkan sendiri usahanya di rumah masing-masing.

DAFTAR PUSTAKA

- Agoes, A. (2010). *Tanaman Obat Indonesia*. Palembang: Salemba Medica
- Amalia, A., Tjiptaningrum, A. (2016). *Diagnosis dan Tatalaksana Anemia Defisiensi Besi. Majority* 5(5), 166-169
- Fajriyah, N.N., Fitriyanto, L.H. (2016). *Gambaran Tingkat Pengetahuan Tentang Anemia pada Remaja Putri. Jurnal Ilmu Kesehatan (JIK)*, IX (1)
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. (2013). *Riset Kesehatan Dasar*. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan.
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. (2018). *Riset Kesehatan Dasar*. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan
- Khomsan, A. (2003). *Pengantar Pangan dan Gizi*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Mardina, N., Wiryanto. (2016). *Gambaran Status Gizi Siswa Putri Kelas II SMP Patra Darma Balikpapan. Mahakam Nursing Journal*, 1(1), 01-10
- Masrizal. (2007). *Anemia Defisiensi Besi. Jurnal Kesehatan Masyarakat*, II (1)
- Meliliyanti & Ramadhani, D. (2020). *Pemantauan Terapi Obat Pada Pasien Penyakit Anemia di Rumah Sakit X. Social Clinical Pharmacy Indonesia Journal* 5(2), 1-3.
- Tuhenay, W. (2018). *Pengaruh Lama Perebusan Terhadap Kandungan Zat Besi Daun Singkong Varietas Mangi (Manihot esculenta Crantz). JMP Online*, 2(2), 191-204