

## PKM PENINGKATAN PRODUKSI OLAHAN KANGKUNG SEBAGAI JAJANAN SEHAT DI KECAMATAN BANGKINANG KABUPATEN KAMPAR

Syafriani<sup>1</sup>, Afiah<sup>2</sup>, Nia Aprila<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai, Bangkinang, Indonesia  
<sup>2,3</sup>Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai, Bangkinang, Indonesia  
syafrianifani@gmail.com

**Abstrak:** Kangkung darat (*Ipomea reptans* Poir) merupakan salah satu tanaman hortikultura yang sangat digemari oleh masyarakat Indonesia karena rasanya yang gurih. Tanaman ini termasuk kelompok tanaman semusim dan berumur pendek dan tidak memerlukan areal yang luas untuk membudidayakannya sehingga memungkinkan dibudidayakan di kota yang pada umumnya lahannya terbatas. Selain rasanya yang gurih, gizi yang terdapat pada sayuran kangkung cukup tinggi. Produksi kangkung di Indonesia dapat mencapai 10 646, 00 ton tahun 2021 (BPS 2021). Peluang pemasaran kangkung darat makin luas hingga ke pasar swalayan dengan masuknya sayuran kangkung kepasar-pasar swalayan akan menaikkan harga jual sayuran ini (Taufik, 2012). Tanaman kangkung (*Ipomoea reptans*) ini hanya dilakukan penjualan dipasar dan diolah menjadi sayur saja padahal banyak olahan yang dapat dijadikan camilan sehat dari bahan baku kangkung ini. Kangkung termasuk sayuran yang populer di Indonesia. Tanaman ini berasal dari daerah tropis, terutama daerah Afrika dan Asia. Kangkung mengandung gizi seperti protein, lemak, karbohidrat, kalsium, fosfor, zat besi, natrium, kalium, vitamin A, vitamin B, dan vitamin C. (Priyowidodo, 2012). Tujuan kegiatan ini adalah untuk menggali ide-ide inovatif, meningkatkan kreatifitas, menanamkan jiwa berwirausaha, melatih mental dan mengajarkan untuk bekerja keras dan bertanggung jawab. Selain itu, tujuan lainnya yaitu untuk mengurangi limbah yang dihasilkan dengan mengolahnya menjadi keripik kangkung, stik kangkung, dan nugget kangkung. Ada beberapa kendala yang dihadapi yaitu (1) Keterbatasan modal. (2) Rendahnya motivasi untuk wirausaha dengan bahan pokok kangkung. (3) Tidak adanya keanekaragaman produk olahan kangkung. (4) Tidak adanya kemasan dan pemasaran kangkung.

**Kata kunci :** steak, nugget, keripik kangkung

**Abstract:** *Kangkung land (Ipomea reptans Poir) is one of the horticultural plants that are very popular with the people of Indonesia because of its savory taste. This plant belongs to the group of seasonal crops and is short-lived and does not require large areas to cultivate it so that it is possible to cultivate it in cities where land is generally limited. In addition to the savory taste, the nutrients contained in kale vegetables are quite high. Kale production in Indonesia can reach 10 646.00 tons in 2021 (BPS 2021). The marketing opportunities for land kale are getting wider to supermarkets with the entry of kale vegetables to supermarkets will increase the selling price of this vegetable (Taufik, 2012). This water spinach plant (Ipomoea reptans) is only sold in the market and processed into vegetables, even though there are many processed products that can be used as healthy snacks from this kale raw material. Kangkung is one of the most popular vegetables in Indonesia. This plant comes from the tropics, especially Africa and Asia. Kangkung contains nutrients such as protein, fat, carbohydrates, calcium, phosphorus, iron, sodium, potassium, vitamin A, vitamin B, and vitamin C. (Priyowidodo, 2012). The purpose of this activity is to explore innovative ideas, increase creativity, instill an entrepreneurial spirit, train mentally and teach to work hard and be responsible. In addition, another goal is to reduce the waste generated by processing it into kale chips, kale sticks, and kale nuggets. There are several obstacles faced, namely (1) Limited capital. (2) Low motivation for entrepreneurs with kale as the main ingredient. (3) There is no diversity of processed kale products. (4) The absence of packaging and marketing of kale.*

**Keywords:** *steak, nuggets, kangkung chips*

### Pendahuluan

Kangkung termasuk sayuran yang populer di Indonesia. Tanaman ini berasal dari daerah tropis, terutama daerah Afrika dan Asia. Kangkung mengandung gizi seperti protein, lemak, karbohidrat, kalsium, fosfor, zat besi, natrium, kalium, vitamin A, vitamin B, dan vitamin C. (Priyowidodo, 2012). Menurut Badan Pusat Statistik (BPS 2012) sekitar 215,303 ton pada tahun 2000, 229,997 ton pada tahun 2005, dan 350,879 ton pada tahun 2012. Indonesia

membutuhkan produksi kangkung yang lebih tinggi dari angka tersebut agar terjadi ketahanan pangan kangkung darat. Kebutuhan kangkung darat semakin meningkat sejalan dengan meningkatnya kesadaran masyarakat akan pentingnya gizi. Produksi kangkung di Riau 2 252,00/ha. Pemerintah kabupaten Kampar mendukung perkembangan pertanian di kabupaten Kampar dengan memanfaatkan bibit yang dapat disebar ke kelompok lain

Selain rasanya yang enak kangkung juga memiliki kandungan gizi cukup tinggi. bahan-bahan mineral terutama zat besi yang berguna bagi pertumbuhan dan kesehatan tubuh (Reis, 1993). Produksi utama dari kangkung adalah batang muda dan pucuk-pucuk daunnya (Rukmana, 2007). Dari segi ekonomi, tanaman sayuran dapat dijadikan sumber penghasilan masyarakat. Adanya arus globalisasi di bidang perdagangan, maka orientasi pasar kangkung tidak hanya di dalam negeri tetapi juga di pasar luar negeri yang justru lebih menjanjikan dimasa depan, karena permintaan terus meningkat dan harga jualnya tinggi, akan lebih baik jika mutu sayuran sesuai dengan standar yang ditetapkan. Kualitas sayuran yang diinginkan oleh produsen adalah sayuran dengan kualitas yang baik, kesegaran bentuk, warna dan tidak mengandung residu pestisida dan kandungan logam berat (Wijaya, 2012).

Pengembangan sayuran di Indonesia menghadapi beberapa kendala yang berkaitan dengan beberapa hal antara lain luas lahan yang terbatas, teknik budidaya, pemasaran, kualitas sumber daya manusia dan kebijakan pemerintah serta infrastruktur. Produksi kangkung di Indonesia dapat mencapai 50.000-60.000 kg per hektar (Harjadi & Suketi, 1999). Peluang pemasaran kangkung darat makin luas hingga ke pasar swalayan dengan masuknya sayuran kangkung kepasar-pasar swalayan akan menaikkan harga jual sayuran ini (Taufik, 2012). Tanaman kangkung (*Ipomoea reptans*) ini hanya dilakukan penjualan dipasar dan diolah menjadi sayur saja padahal banyak olahan yang dapat dijadikan camilan sehat dari bahan baku kangkung ini.

Tanaman kangkung darat termasuk tanaman sayuran yang berumur pendek. Manfaat daunnya mempunyai peran penting terhadap sumber pangan di Indonesia (Agung, 2007). Kandungan gizi dalam 100 gram kangkung meliputi energi sebesar 29 kal; protein 3 gram; lemak 0,3 gram; karbohidrat 5,4 gram; serat 1 gram; kalsium 73 mg; fosfor 50 mg; besi 2,5 mg; vitamin A 6.300 IU; vitamin B1 0,07 mg; Vitamin C 32 mg; Air 89,7 gram (Harjana, 2016). Olahan kangkung yang bervariasi dapat merubah selera masyarakat maka dari itu perlunya varian dalam pengolahan kangkung agar penjualan masyarakat lebih tinggi. Dengan demikian Kegiatan pelatihan dan pendampingan usaha aneka Olahan kangkung merupakan sebuah upaya dalam rangka meningkatkan nilai jual produk lokal yang akan berdampak secara langsung kepada pendapatan masyarakat.

Berdasarkan hasil observasi lapangan diperoleh bahwa petani kangkung di wilayah ini melakukan produksi kangkung secara mandiri. Kendala yang dihadapi petani kangkung adalah 1. jual beli kangkung tidak sebanding dengan keuntungan yang diperoleh karena pengepul

maupun pedagang memberikan harga yang murah kepada petani. 2. rendahnya motivasi petani dalam olahan kangkung. 3. Tidak ada penggunaan iptek dalam produksi hasil panen kangkung. Hasil panen yang melimpah memungkinkan untuk diolah menjadi produk pangan alternative yang sangat digemari masyarakat seperti nugget kangkung, steak kangkung, keripik kangkung yang saat ini keberadaanya di pasaran masih sedikit sehingga usaha makanan berbasis kangkung memiliki potensi yang sangat luar biasa. Jika usaha ini dikembangkan dengan baik, diharapkan nantinya bisa meningkatkan perekonomian petani kangkung.

### **Permasalahan Produksi**

Adapun permasalahan yang dihadapi yaitu :

#### 1. Pemasaran

Produksi kangkung di kabupaten kampar memiliki cakupan pemasaran yang masih sempit, terkadang petani kangkung terjun langsung untuk menjual di pasar. Adanya keterbatasan pemasaran biasanya mengakibatkan semakin tinggi biaya produksi sementara hasil yang diperoleh tetap bahkan mengalami penurunan. Oleh karena itu hasil panen kangkung perlu diolah menjadi produk lain yang lebih tahan lama dan mempunyai nilai ekonomi lebih tinggi dan dapat menjangkau pangsa pasar yg lebih luas.

#### 2. Rendahnya motivasi untuk berwirausaha dengan bahan produk dari kangkung.

Rendahnya motivasi untuk berwirausaha dengan bahan produk kangkung dan terbatasnya ilmu pengetahuan tentang pengolahan kangkung. Kangkung yang di hasilkan hanya dijual begitu saja tanpa adanya inovasi dalam pengolahannya sehingga membuat masyarakat kurang tertarik untuk membelinya.

#### 3. Keterbatasan modal

Keterbatasan modal merupakan permasalahan yang selalu menghambat jalannya sebuah usaha. Para produsen sangat membutuhkan pinjaman modal untuk dapat mengembangkan dan menghidupkan usahanya lagi.

Berdasarkan permasalahan tersebut maka melalui Program Kemitraan Masyarakat ini akan dilakukan tiga upaya utama sebagai solusi yaitu:

- a. Memberikan motivasi berwirausaha dan variasi produk olahan kangkung segar. Tanaman kangkung yang bias dibidang sangat banyak di kabupaten ini, namun olahan nya yang masih kurang, varian produk yang akan kami tambahkan adalah keripik kangkung, steak kangkung, dan nuggert kangkung. Pemilihan oroduk olahan kangkung ini dengan mempertimbangkan agar pengetahuan masyarakat tentang olahan kangkung bertambah dan menjadi banyak digemari.
- b. Packing/pengemasan produk

Produk akan dikemas dengan pengemasan yang menarik dan akan dibuat label gambar olahan kangkung yang juga menarik, serta komposisi dan juga tanggal kadaluarsa/expired.

c. Perubahan strategi pemasaran

Kangkung biasanya dijual pengepul atau langsung ke pasar tradisional yang ada disekitar daerah kabupaten Kampar dengan harga yang relative murah. Pemasaran kangkung ini selain dijual pengepul juga dengan cara menjual ke warung, dan juga di took sayuran.

## **Metode**

- a. Peningkatan Produksi Olahan kangkung, mengingat berlimpahnya bahan baku kangkung maka alternative untuk meningkatkan nilai daun kelor adalah dengan membuat variasi produk olahan antara lain : Pengolahan Daun Kelor menjadi kripik dan steak kangkung serta olahan tepung kangkung
- b. Perubahan strategi pemasaran, dengan tahapan penyuluhan, Desain kemasan Produk, pelatihan peningkatan skill mitra, uji coba dan rancangan monitoring dan evaluasi, Monitoring dan evaluasi dilakukan selama berjalannya program. Tujuan dari pelaksanaan monitoring dan evaluasi adalah untuk mengetahui sejauh mana pemahaman masyarakat terhadap pengetahuan pengembangan produksi dan pengetahuan tentang sistem pemasaran yang telah diberikan.

## **Hasil dan Pembahasan**

### **Pembuatan variasi olahan kangkung**

Dalam kegiatan ini, kami membuat olahan berasal dari kangkung yaitu nugget kangkung,keripik kangkung,dan steak kangkung, dan tepung kangkung, selain pembuatan produk kami juga membuat pengemasan dan pemasaran produk. Hasil produk yang kami buat diberi label nama Nugget kangkung ,Keripik kangkung , steak kangkung, dan tepung kangkung. Nugget kangkung yang sudah diproduksi dijual dengan harga Rp 25.000,- perbungkus, setelah dihitung biaya pembuatannya Rp 20.000,-. Keripik kangkung yang sudah diproduksi dijual dengan harga Rp 15.000,- perbungkus, setelah dihitung biaya pembuatannya Rp 10.000,-. Steak dan tepung kangkung yang sudah diproduksi dijual dengan harga Rp20.000,-perbungkus,setelah dihitung biaya pembuatannya Rp 15.000,-.



**Gambar 1. Pengolahan Produk**

### **Pemasaran Produk**

Produk olahan kangkung yang sudah kami buat lalu kami pasarkan melalui media online, swalayan dan toko- toko kecil. Pada saat ini pemasaran yang sudah kami lakukan masih bertahap-tahap agar semuanya berjalan dengan lancar karena banyak yang perlu harus mempromosikan karena olahan baru baru dan masih terbilang tidak banyak orang menjualnya dan membuatnya sehingga butuh promosi yang menunjang seperti lewat media sosial , swalayan, dan toko-toko yang ada di daerah ini. Untuk kedepannya kami berharap produk ini berkembang ke daerah-daerah lain.



**Gambar 2. Pengemasan Produk**

### **Hasil yang dicapai**

Hasil akhir yang dicapai dalam kegiatan ini baik secara kuantitatif maupun kualitatif adalah :

- a. Bisa meningkatkan perekonomian para petani kangkung
- b. Bisa meningkatkan pengetahuan mengenai pembuatan varian olahan kangkung lainnya (nugget kangkung, keripik kangkung, steak kangkung, dan tepung kangkung.)
- c. Bisa berusaha mandiri dalam memproduksi maupun memasarkan produk.

### **Tindak lanjut**

Tindak lanjut dari pelatihan ini adalah pemberdayaan peserta pasca pelatihan ditengah masyarakat. Pemberdayaan dimaksud adalah pemantauan dan pendampingan di lapangan tentang kendala-kendala yang dihadapi baik kendala manajemen produksi, pemasaran maupun permodalan. Tahap selanjutnya adalah dalam hal pengemasan produk olahan jamur tiram (nugget kangkung, keripik kangkung, steak kangkung, dan tepung kangkung).

Memanfaatkan olahan kangkung yang mengandung beragam vitamin dan mineral yang sayang untuk dilewatkan seperti serat yang mana dapat Mengatasi Gangguan Saluran Pencernaan & Sembelit, mengurangi kolesterol, menurunkan berat badan serta menjaga Kesehatan jantung. Konsumsi kangkung sebagai jajanan sehat dapat meningkatkan kesehatan secara nyata karena kandungan pada kangkung yang berupa vitamin A, vitamin C, zat besi, kalsium, fosfor, hingga antioksidan. Dengan mengonsumsi kangkung, maka pencernaan pun dapat menjadi solusinya. Hal ini lantaran kangkung memiliki banyak kandungan vitamin serta serat yang dibutuhkan untuk melancarkan proses pencernaan. Agar olahan kangkung tidak membosankan maka dibuatlah beberapa varian olahan seperti nugget kangkung, stik kangkung, dan keripik kangkung. Sehingga masyarakat dapat merasakan rasa berbeda selain olahan kangkung biasanya yang hanya disayur saja.

Secara umum dalam implementasi kegiatan berbagai bentuk inovasi yang dilakukan telah berhasil. Hal ini dapat dilihat dari jumlah pesanan produk yang melampaui target. Produk stik kangkung varian rasa juga berhasil terjual baik di dalam daerah. Oleh karena itu, prospek dari usaha stik kangkung varian rasa ini sangat menjanjikan. Dalam kegiatan pengabdian ini Produk akan dipasarkan mulai dari warung-warung sampai kepada penjualan online. Sebelum produk di pasarkan produk diberi kemasan yang menarik dan diberi label serta dengan penjualan dengan harga terjangkau.

## **Kesimpulan**

Berdasarkan uraian hasil dan pembahasan di atas dapat disimpulkan bahwa :

1. Biaya keuntungan penjualan produk olahan kangkung untuk nugget kangkung dijual dengan harga Rp 25.000 per bungkus setelah dihitung pembuatan nugget kangkung Rp 20.000, keripik kangkung dijual dengan harga Rp 15.000 perbungkus setelah dihitung pembuatan kerak nasi Rp 10.000 dan yang terakhir adalah steak dan tepung kangkung yang dijual dengan harga Rp 20.000 per bungkus setelah dihitung pembuatan kerupuk nasi Rp 15.000.
2. Strategi pemasaran dilakukan dengan pengemasan olahan kangkung dengan semenarik mungkin karna masih ada yang menjual dan memproduksi barang ini tapi masih sedikit, makanya dibuat semenarik mungkin dan dikembangkan melalui berbagai macam media seperti online, swalayan, dan toko-toko kecil.

## **Ucapan Terimakasih**

Kegiatan ini dapat terlaksana dengan lancar atas partisipasi dari berbagai pihak. Untuk itu tim pengabdian mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak berikut:

1. Terutama kepada orang tua yang selalu membimbing kami dan mensupport kegiatan kami

hingga terlaksananya sampai saat ini.

2. Semua pihak yang ikut membantu kelancaran kegiatan pengabdian masyarakat ini.

## Referensi

- BPS, (2021). *Produksi Tanaman Sayuran 2021*. <https://www.bps.go.id/indicator/55/61/1/produksi-tanaman-sayuran.html> diakses 27 Juni 2022**
- Mayani Nanda, dkk. (2015). Pertumbuhan Tanaman Kangkung Darat (*Ipomea Reptans Poir*) Akibat Perbedaan Dosis Kompos Jerami Dekomposisi Mol Keong Mas. <https://media.neliti.com/media/publications/145757-ID-none.pdf> diakses 27 Juni 2022
- Purwadi wildan, (2017). Pertumbuhan dan kadar protein pada tanaman kangkung darat (*ipomoea reptanapoir*) dengan pemberian pupuk organik cair (POC) berbahan dasar sabut kelapa dan limbah cair tahu. [http://eprints.ums.ac.id/54991/12/NASKAH%20PUBLIKASI\\_3.pdf](http://eprints.ums.ac.id/54991/12/NASKAH%20PUBLIKASI_3.pdf) diakses 27 Juni 2022
- KOMINFO Kampar, (2021). Panen Sayuran P2L Sei Lambu Makmur, Catur : Bukti Tani Dapat memberikan Kesejahteraan Keluarga. <https://kominfosandi.kamparkab.go.id/2021/08/02/panen-sayuran-p2l-sei-lambu-makmur-catur-bukti-tani-dapat-memberikan-kesejahteraan-keluarga/> diakses 27 Juni 2022
- Raditya Febriyono, dkk. (2017). Peningkatan hasil tanaman kangkung darat (*ipomoea reptans*, l.) Melalui perlakuan jarak tanam dan jumlah tanaman per lubang. <https://jurnal.untidar.ac.id/index.php/vigor/article/view/323> diakses Juni 2022