

PRAKTIK DAN PENYULUHAN PENGOLAHAN SAWI HIJAU MENJADI STICK
SAWI YANG MEMILIKI NILAI EKONOMIS TINGGI DI DESA PAOK PAMPANG
KECAMATAN SUKAMULIA

*Practice And Counseling On Processing Mustard Greens Into Mustard Sticks
That Have High Economic Value In Paok Pampang Village, Sukamulia District*

Ika Wardiatul Jannah*, Siti Rahmatillah, Baiq Nurul Fasiha, Baiq Laili
Sulistini, Lulu Purwati, Febi Ayuningsih, Alfi Royani, Ajzun Dwiki Juniansyah,
Muh Fauzan Pratama, Hakkul Mubin

Universitas Mataram

Jalan Majapahit No. 62 Mataram, Nusa Tenggara Barat

Informasi artikel	
Korespondensi	: desapaokpampangkkn@gmail.com
Tanggal Publikasi	: 5 Desember 2024
DOI	: https://doi.org/10.29303/wicara.v2i6.5588

ABSTRAK

Desa Paok Pampang, hasil pemekaran dari Desa Dasan Lekong pada tahun 2010, memiliki potensi sumber daya alam yang melimpah di bidang pertanian, peternakan, dan perkebunan. Pertanian di desa ini menghasilkan berbagai jenis tanaman pangan dan buah-buahan, dengan sayur sawi hijau sebagai komoditas utama. Meskipun produksi sawi hijau melimpah, nilai jualnya rendah karena kurangnya diversifikasi produk. Untuk meningkatkan nilai tambah, dilakukan inovasi pengolahan sawi hijau menjadi produk camilan "stick sawi". Metode yang digunakan dalam pelaksanaan kegiatan ini dengan observasi langsung dan pengadaan penyuluhan. Observasi berguna untuk mengetahui cara pengolahan sawi hijau pasca panen. Hasil dari kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat melalui peningkatan nilai ekonomis dan produk pertanian menjadi lebih kompetitif di pasaran untuk mendukung peningkatan kesejahteraan ekonomi masyarakat Desa Paok Pampang.

Kata kunci: Desa Paok Pampang, Penyuluhan, Stick sawi.

ABSTRACT

Paok Pampang Village, established as a result of the division from Dasan Lekong Village in 2010, possesses abundant natural resources in agriculture, livestock, and plantations. Agriculture in this village produces various types of food crops and fruits, with green mustard (sawi) being the main commodity. Despite the abundant production of green mustard, its market value remains low due to a lack of product diversification. To enhance its value, an innovation was introduced by processing green mustard into a snack product called "stick sawi." The methods used in this activity include direct observation and conducting educational outreach. Observation is useful for understanding the post-harvest processing of green mustard. The results of this activity are expected to improve the welfare of the community by increasing the economic value and competitiveness of agricultural products in the market, thereby supporting the economic well-being of the people in Paok Pampang Village.

Keywords: Paok Pampang Village, Counseling, Mustard sticks

PENDAHULUAN

Desa Paok Pampang merupakan desa pemekaran dari Desa Dasan Lekong yang mana pemekarannya dibagi menjadi 5 dusun terdiri dari dusun Paok Pampang, dusun Paok Pampang Timur, Paok Pampang Tengah, Paok Pampang Selatan, dan dusun Paok Pampang Bagek Pituk pada tahun 2010 yang terletak pada ketinggian 160mdpl. Curah hujan 1.455 mm/tahun dengan suhu udara rata-rata 26°C, topografinya terdiri dari tanah sebagian besar berwarna hitam tekstur debu. Desa Paok Pampang merupakan desa yang memiliki potensi sumber daya alam yang sangat melimpah dibidang pertanian, peternakan, dan Perkebunan. Potensi yang dimiliki dalam bidang pertanian tanaman pangan berupa padi, umbi-umbian, kacang panjang, kangkung, bawang merah, jagung, cabai, tomat mentimun dan terong, sedangkan pertanian tanaman buah-buahan seperti alpukat, manggis, mangga, belimbing, durian, sawo, duku, jambu air, nangka, sirsak, anggur, pepaya, pisang dan kedondong. Potensi yang dimiliki dalam bidang perkebunan yaitu kelapa dan tembakau. Sedangkan Potensi yang dimiliki dalam bidang peternakan yaitu sapi, bebek, Kambing, angsa, kelinci, ayam potong, kuda, burung puyuh dan burung wallet. Potensi yang paling menonjol adalah pada bidang pertanian, hasil komoditas utama dalam bidang pertanian adalah sayur sawi hijau.

Tanaman sawi memiliki berbagai macam kandungan gizi. Vitamin yang terkandung dalam sawi antara lain vitamin A, B, C, E, dan K. Selain banyak jenis tanamannya, setiap vitamin yang terkandung pada tanaman sawi memiliki kadar yang tinggi. Selain vitamin, sayur sawi mengandung karbohidrat, protein, dan lemak. Zat lain yang terkandung dalam sawi adalah kalium, kalsium, folat, mangan, zat besi, fosfor, magnesium, dan kandungan non gizi berupa serat yang cukup tinggi (Novianti, 2019). Sawi hijau sebagai bahan makanan sayuran mengandung zat-zat gizi yang cukup lengkap sehingga apabila dikonsumsi sangat baik untuk mempertahankan kesehatan tubuh. Sawi hijau merupakan sayuran yang bermanfaat untuk membantu mencegah dari terserangnya penyakit kanker, hal ini disebabkan karena dalam sawi hijau mengandung senyawa fitokimia khususnya glukosinolat yang cukup tinggi. Dengan rutin mengonsumsi sawi hijau mampu menurunkan resiko terserangnya kanker prostat (Alifah *et al.*, 2019).

Meskipun hasil panen sawi melimpah, nilai jualnya seringkali tidak sebanding dengan usaha yang dilakukan oleh para petani. Hal ini disebabkan oleh minimnya diversifikasi produk dan pemanfaatan hasil panen menjadi produk olahan yang memiliki nilai tambah. Salah satu inovasi yang dapat diterapkan adalah mengolah sawi hijau menjadi stick sawi, sebuah produk camilan sehat yang tidak hanya meningkatkan nilai ekonomis tetapi juga memberikan variasi pada produk pertanian desa.

Untuk mewujudkan potensi ini, diperlukan praktik pengolahan yang tepat serta strategi pemasaran yang efektif. Melalui kegiatan praktik dan penyuluhan ini, para petani dan pelaku usaha di Desa Paok Pampang akan mendapatkan pengetahuan tentang teknik pengolahan sawi hijau menjadi stick sawi yang berkualitas tinggi. Selain itu, branding produk yang tepat dan penyuluhan mengenai strategi pemasaran akan membantu meningkatkan daya saing produk di pasaran, baik lokal maupun di luar desa. Dengan demikian, kegiatan ini tidak hanya bertujuan untuk meningkatkan keterampilan teknis masyarakat, tetapi juga untuk mendukung peningkatan kesejahteraan ekonomi melalui pengembangan produk unggulan desa.

METODE KEGIATAN

Lokasi kegiatan dilakukan di Dusun Paok Pampang Timur, Kecamatan Sukamulia, Kabupaten Lombok Timur. Metode pendekatan yang diterapkan dalam kegiatan ini ada dua langkah, yaitu :

1. Observasi langsung

Observasi langsung dengan cara langsung datang ke lokasi kegiatan untuk memperoleh data awal sebagai bahan pertimbangan dalam pelaksanaan kegiatan. Hal ini kami lakukan pada saat menjelang maupun saat kegiatan berlangsung. Observasi berguna untuk mengetahui kondisi dan hasil pertanian yang dominan serta menentukan materi dan alternatif solusi yang diperlukan dalam memberikan pemahaman tentang kandungan gizi sawi hijau, manfaat bagi kesehatan serta pengolahan sawi hijau menjadi produk bahan makanan lain yang memiliki masa simpan lebih lama serta memiliki nilai ekonomis lebih tinggi.

2. Praktik dan Penyuluhan

Praktik dan penyuluhan yaitu memberikan praktik cara pembuatan stick sawi, pemahaman dan pengetahuan cara pemasaran produk yang sudah siap dipasarkan, materi-materi tentang strategi pemasaran, branding produk dengan pemberian sticker pada kemasan produk stick sawi sehingga diharapkan dapat meningkatkan kesejahteraan bagi masyarakat Desa Paok Pampang, Kecamatan Sukamulia, Kabupaten Lombok Timur.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pertama yang dilakukan kepada ibu-ibu Dusun Paok Pampang Timur adalah sosialisasi. Sosialisasi yang dilakukan dalam rangka menyampaikan pentingnya melakukan olahan sayuran menjadi produk inovasi. Adapun materi yang diberikan adalah pengenalan cara pembuatan stick sawi beserta tujuannya. Tujuan pembuatan stik sawi adalah memberikan inovasi produk dan meningkatkan nilai usaha produk.

Dalam pelaksanaan praktik dan penyuluhan olahan hasil pertanian, dilakukan 3 kali percobaan pembuatan hasil olahan stick sawi untuk mengetahui apakah produk stick berhasil jika dibuat atau perlu trial lebih lanjut. Percobaan pertama dilakukan pada hari Kamis tanggal 25 Juli 2024, percobaan kedua dilaksanakan pada hari Rabu tanggal 31 Juli 2024 dan percobaan ketiga dilaksanakan pada hari Senin tanggal 12 Agustus 2024. Kegiatan intinya dilaksanakan pada hari Rabu tanggal 14 Agustus 2024 yang berlokasi di posko KKN PMD Universitas Mataram Desa Paok Pampang 2024, dalam kegiatan ini kami mengundang ibu-ibu di sekitar posko sebagai peserta. Dalam pelaksanaan kegiatan ini dilakukan mulai dari penyajian alat dan bahan hingga proses pengemasan dan terdapat penyampaian materi terkait dengan cara memasarkan produk yang sudah dibuat pada akhir sesi sebelum penutupan.

1. Proses Pembuatan Stik Sawi

Bahan yang dibutuhkan untuk membuat stik sawi yaitu tepung terigu, tepung tapioka, telur, mentega, sawi, penyedap rasa, dan air putih secukupnya. Tahap pertama yang dilakukan adalah blender sawi dan air secukupnya (150 ml-200 ml), setelah tercampur disaring dan sisihkan sari sawi hasil penyaringan. Siapkan tepung terigu, tepung tapioka, mentega, penyedap rasa, telur, menjadi satu ke dalam baskom. Sari sawi yang telah diblender, masukkan sedikit demi sedikit hingga kalis. Selanjutnya Pipihkan adonan lalu cetak dengan menggunakan mesin penggiling otomatis. Goreng adonan ke dalam minyak panas lalu tiriskan. Stik sawi pun siap dikemas.



Gambar 1. Bahan-bahan pembuatan stick sawi



Gambar 2. Proses pembuatan stick sawi

2. Branding produk olahan

Tahap branding yang dilakukan adalah dengan menggunakan melakukan design labeling dan packaging. Penunjukan identitas suatu produk melalui branding sangat penting untuk dilakukan. Identitas produk mampu menunjukkan keunggulan produk yang kita tawarkan kepada konsumen, mampu meresponsikan produk dengan konsumen, dan memberikan perbedaan produk dengan pesaing (Ghodeswar dalam halim, 2014). Pemberian identitas produk dapat dilakukan dengan cara pemberian nama, logo, nama merek, dan tagline. Identitas kemasan stick sawi dilakukan dengan cara memberikan stiker pada kemasan ziplock dengan ukuran 250 gram. Kemasan plastik yang digunakan menggunakan ziplock. Hal ini dikarenakan ziplock tersebut mampu menahan agar udara tidak masuk ke dalam kemasan. Berikut ini adalah desain stiker stik sawi.



Gambar 4. Tampilan stick sawi menggunakan kemasan ziplock

3. Penyuluhan strategi pemasaran

Tahap selanjutnya yang dilakukan oleh Ibu-ibu dusun Paok Pampang bersama mahasiswa Universitas Mataram adalah penyuluhan strategi pemasaran produk. Pemasaran dilakukan dengan dua tahap, yakni membuat foto produk dan pemasaran melalui berbagai social media. Pembuatan foto produk dilakukan sebagai bahan promosi Foto produk yang menarik berpotensi meningkatkan daya ketertarikan konsumen dalam membeli produk. Foto produk stick sawi tersebut akan digunakan sebagai bahan untuk memasarkan produk melalui berbagai media sosial, seperti Whatsapp dan Instagram. Pemasaran produk akan lebih banyak dijangkau oleh banyak orang apabila memanfaatkan social media. Internet telah memungkinkan orang-orang dari seluruh dunia untuk terhubung satu sama lain melalui media sosial. (Robby Aditya, 2023).



Gambar 5. Dokumentasi kegiatan penyuluhan strategi pemasaran

KESIMPULAN DAN SARAN

Desa Paok Pampang memiliki potensi alam yang melimpah dalam bidang pertanian, peternakan, dan perkebunan, dengan sawi hijau sebagai komoditas unggulan. Meskipun produksi sawi hijau melimpah, nilai jualnya rendah karena kurangnya diversifikasi produk. Inovasi pengolahan sawi hijau menjadi stick sawi yang dilakukan melalui praktik dan penyuluhan berhasil meningkatkan nilai tambah produk. Kegiatan ini juga mencakup branding dan strategi pemasaran untuk meningkatkan daya saing produk di pasar. Dengan demikian, inovasi ini diharapkan dapat meningkatkan kesejahteraan ekonomi masyarakat Desa Paok Pampang.

DAFTAR PUSTAKA

- Aditya, R., & Rusdianto, R. Y. (2023) Penerapan Digital Marketing Sebagai Strategi Pemasaran UMKM. *Jurnal Pelayanan dan Pengabdian Masyarakat Indonesia*, 2(2),96-102.
- Alifah, S., Nurfida, A., & Hermawan, A. (2019). Pengolahan Sawi Hijau Menjadi Mie Hijau Yang Memiliki Nilai Ekonomis Tinggi di Desa Sukamanis Kecamatan Kadudampit Kabupaten Sukabumi." *Journal of Empowerment Community*, 1(2). 52-58.
- Majid, N. (2022). Pemanfaatan Sawi Sebagai Produk Olahan Inovatif “Stik Sawi” Di Kelurahan Sentul, Kota Blitar. *Jurnal Penyuluhan dan Pemberdayaan Masyarakat*, 1(3), 57-61.
- Novianti, M. E. (2019). Perbandingan Kadar Besi (Fe) Pada Sawi Putih Dengan Sawi Hijau yang Dijual Dibeberapa Pasar Kabupaten Brebes. *Publicitas Ak*, 1(1).