



Pemberdayaan Masyarakat Desa Teratai Melalui Produksi Kripik Peyek Berbahan Kelopak Bunga Teratai

Andi Sahrul Hidayat^{1*}, Dikson Junus², Siti Fahira³, Rahmatia R Abdul⁴, Mila⁵, Adelia Ishak⁶, Brylian Wili Marselino Malota⁷, Misran Gani⁸, Andika Saputra Kadir⁹, Siti Nur Uswatun Otulawa¹⁰, Dian Pratiwi Ahmad¹¹, Sri Rahmatia M Olli¹²

¹Program Studi Teknik Sipil, Universitas Gorontalo

²Program Studi Ilmu Pemerintahan, Universitas Gorontalo

^{3,4}Program Studi Akuntansi, Universitas Gorontalo

⁵Program Studi Manajemen, Universitas Gorontalo

⁶Program Studi Ekonomi Pembangunan, Universitas Gorontalo

⁷Program Studi Gizi, Universitas Gorontalo

⁸Program Studi Kesehatan Masyarakat, Universitas Gorontalo

^{9,10,11}Program Studi Hukum, Universitas Gorontalo

¹²Program Studi Administrasi Negara, Universitas Gorontalo

andi_sahrul93@yahoo.com*

Article History:

Received: 13-10-2024

Revised: 18-10-2024

Accepted: 19-10-2024

Keywords: Kelopak Bunga Teratai; Inovasi Produk Pangan

Abstract: Program pengabdian ini bertujuan untuk memberdayakan masyarakat Desa Teratai melalui produksi kripik peyek berbahan kelopak bunga teratai. Kelopak bunga teratai yang melimpah di wilayah tersebut belum dimanfaatkan secara optimal, sehingga melalui program ini diharapkan dapat memberikan nilai tambah ekonomi bagi masyarakat setempat. Kegiatan pengabdian ini meliputi sosialisasi manfaat kelopak bunga teratai, pelatihan teknis pengolahan kripik peyek, hingga strategi pemasaran produk. Hasil dari kegiatan ini menunjukkan peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah bahan alami menjadi produk pangan inovatif yang bernilai jual. Selain itu, masyarakat juga dibekali dengan pengetahuan tentang strategi pemasaran yang efektif untuk memperluas jangkauan pasar. Dengan adanya program ini, diharapkan masyarakat Desa Teratai mampu meningkatkan kesejahteraan ekonomi secara mandiri melalui usaha produksi kripik peyek berbahan kelopak bunga teratai yang berkelanjutan.

© 2024 SWARNA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat

PENDAHULUAN

Pemberdayaan masyarakat desa merupakan salah satu langkah strategis untuk meningkatkan kesejahteraan ekonomi, terutama di wilayah pedesaan yang memiliki potensi sumber daya alam yang belum termanfaatkan secara optimal. Desa Teratai, salah satu desa yang kaya akan kelopak bunga teratai, hingga kini belum sepenuhnya mengembangkan potensi tersebut sebagai produk bernilai ekonomi. Padahal, kelopak bunga teratai diketahui memiliki nilai gizi yang tinggi dan berpotensi menjadi bahan baku produk pangan yang inovatif, seperti kripik peyek.

Penelitian sebelumnya menunjukkan bahwa biji teratai, yang sering kali dianggap bagian dari bunga yang memiliki nilai ekonomi lebih rendah, mengandung karbohidrat sebesar 78,76 g Kusfriadhi, 2004 dalam (Khairina et al., 2008). Tepung biji teratai juga

mengandung protein, lemak, serta pati dalam jumlah signifikan Ainah 2004 dalam (Fitrial, 2009). Kandungan karbohidrat dan pati yang tinggi membuat biji teratai, dan potensi pengolahannya, menarik sebagai bahan pangan bernutrisi. Selain itu, biji teratai mengandung serat, oligosakarida seperti rafinosa, yang dapat mendukung kesehatan pencernaan dengan meningkatkan jumlah bakteri baik seperti *Bifidobacterium* dan *Lactobacillus* (Zopf & Roth, 1996); (Roberfroid, 2008). Kandungan rafinosa pada biji teratai ini memiliki kisaran antara 7,4-15,2% (Chen et al., 2018), yang mendukung potensi produk olahan dari bagian lain bunga teratai sebagai produk pangan yang inovatif dan sehat. Biji teratai juga dapat diolah menjadi minuman kesehatan, seperti minuman jahe instan dan labu kuning berbahan biji teratai, yang memiliki kandungan antioksidan tinggi dan bermanfaat bagi penderita asam lambung (Miksusanti et al., 2023).

Meskipun penelitian banyak berfokus pada biji teratai, kelopak bunga teratai juga memiliki potensi besar untuk dikembangkan menjadi produk pangan, seperti kripik peyek, yang tidak hanya memiliki rasa unik, tetapi juga potensi kesehatan dari kandungan nutrisi yang bermanfaat. Program pengabdian ini bertujuan untuk mengedukasi dan memberdayakan masyarakat Desa Teratai agar mampu mengolah kelopak bunga teratai menjadi produk bernilai jual tinggi. Melalui pelatihan teknis yang mencakup pemilihan bahan, pengolahan, serta strategi pemasaran, diharapkan masyarakat mampu mengembangkan usaha kecil yang berkelanjutan dengan memanfaatkan sumber daya lokal.

Dengan adanya pelatihan ini, masyarakat diharapkan tidak hanya dapat mengembangkan produk inovatif berbasis kelopak bunga teratai, tetapi juga mampu mengelola usaha secara mandiri dan berkelanjutan, yang pada akhirnya dapat meningkatkan kesejahteraan ekonomi masyarakat Desa Teratai. Program ini juga bertujuan membuka peluang pasar yang lebih luas melalui penerapan strategi pemasaran yang tepat, baik secara lokal maupun melalui platform digital, yang dapat memperkuat kemandirian ekonomi desa di masa depan.



Gambar 1. Observasi Terkait Potensi Desa

METODE PELAKSANAAN

Pelaksanaan program pengabdian ini menggunakan pendekatan partisipatif, di mana masyarakat Desa Teratai dilibatkan secara aktif dalam setiap tahapan kegiatan. Metode ini bertujuan agar transfer pengetahuan dan keterampilan dapat berjalan efektif serta menciptakan rasa memiliki terhadap program yang dijalankan. Adapun tahapan pelaksanaan kegiatan ini sebagai berikut:

1. Survey dan Analisis Kebutuhan

Tahap awal adalah melakukan survei untuk mengidentifikasi potensi desa serta kebutuhan masyarakat terkait pemanfaatan kelopak bunga teratai. Survey ini melibatkan wawancara dengan tokoh masyarakat dan kelompok usaha di Desa Teratai untuk mendapatkan gambaran kondisi sosial-ekonomi dan minat masyarakat terhadap pengolahan produk pangan.

2. Sosialisasi Program

Setelah analisis kebutuhan, dilakukan sosialisasi program kepada masyarakat Desa Teratai. Sosialisasi ini bertujuan untuk memperkenalkan potensi kelopak bunga teratai sebagai bahan baku pembuatan kripik peyek serta manfaat ekonomi yang bisa dihasilkan dari usaha ini. Sosialisasi dilakukan dalam bentuk pertemuan terbuka yang dihadiri oleh seluruh lapisan masyarakat.



Gambar 2. Proses Pembuatan Peyek dari Kelopak Bunga Teratai

3. Pelatihan Pengolahan Kripik Peyek Berbahan Kelopak Bunga Teratai

Tahap inti dari program ini adalah pelatihan teknis yang mencakup pemilihan dan pengolahan kelopak bunga teratai berkualitas serta teknik pembuatan kripik peyek, mulai dari proses pencampuran bahan, penggorengan, hingga pengemasan yang menarik dan tahan lama agar menghasilkan produk yang renyah dan enak.



Gambar 3. Sosialisasi Pembuatan Peyek dari Kelopak Bunga Teratai

4. Pelatihan Manajemen Usaha dan Pemasaran

Selain pelatihan teknis, masyarakat juga dilatih tentang dasar-dasar manajemen usaha kecil, seperti pengelolaan keuangan, distribusi produk, serta cara menjaga kualitas produk. Selain itu, pelatihan pemasaran diberikan untuk memperkenalkan strategi pemasaran yang efektif, baik secara lokal maupun digital. Penggunaan media sosial dan platform daring sebagai alat promosi juga diajarkan untuk memperluas jangkauan pasar.

Dengan pendekatan dan tahapan ini, diharapkan program pengabdian dapat berjalan secara berkelanjutan dan memberikan manfaat ekonomi yang signifikan bagi masyarakat Desa Teratai.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Setelah pelaksanaan program pengabdian, hasil menunjukkan adanya peningkatan signifikan dalam pengetahuan dan keterampilan masyarakat Desa Teratai terkait dengan pengolahan kelopak bunga teratai menjadi kripik peyek. Dari 20 peserta yang terlibat dalam pelatihan, 90% di antaranya berhasil menguasai teknik pemilihan kelopak bunga yang berkualitas dan proses pengolahan yang benar, yang menghasilkan kripik peyek dengan tekstur renyah dan rasa yang enak. Hal ini ditunjukkan oleh uji coba produk yang dilakukan selama sesi pelatihan, di mana mayoritas produk yang dihasilkan memenuhi standar kualitas yang diharapkan.

Dalam aspek pemilihan dan pengolahan bahan baku, peserta pelatihan mampu membedakan kelopak bunga teratai yang segar dan layak diolah, sehingga kualitas bahan baku meningkat secara signifikan dibandingkan dengan sebelum pelatihan. Masyarakat juga lebih paham mengenai pentingnya sanitasi dan kebersihan dalam proses pengolahan, yang berdampak positif pada kualitas akhir produk.

Pada teknik pembuatan kripik peyek, peserta berhasil menerapkan metode pencampuran bahan yang optimal, pengaturan suhu minyak saat menggoreng, serta cara pengemasan yang baik. Penggunaan kemasan modern dengan desain menarik yang diajarkan selama pelatihan juga membuat produk terlihat lebih profesional dan meningkatkan daya tarik konsumen. Teknik pengemasan yang diterapkan telah terbukti efektif menjaga keawetan produk selama beberapa minggu, sesuai dengan standar yang diberikan.

Dari segi pemasaran, beberapa peserta mulai memasarkan produk mereka secara lokal di lingkungan sekitar desa, dengan hasil yang positif. Produk kripik peyek berbahan kelopak bunga teratai mendapatkan tanggapan yang baik dari konsumen, terutama karena keunikan bahan bakunya. Selain itu, beberapa peserta telah mulai memanfaatkan media sosial sebagai alat pemasaran setelah pelatihan terkait promosi digital, meskipun masih dalam skala terbatas.

Namun, terdapat tantangan dalam hal konsistensi kualitas produk, terutama pada peserta yang baru pertama kali mengolah produk pangan. Beberapa produk awal mengalami permasalahan seperti rasa yang kurang konsisten dan tingkat kerenyahan yang tidak stabil. Hal ini disebabkan oleh perbedaan dalam penerapan teknik, khususnya dalam pengaturan suhu penggorengan dan proporsi bahan.

Secara keseluruhan, program ini memberikan dampak yang positif bagi masyarakat Desa Teratai. Peningkatan keterampilan teknis yang diperoleh dari pelatihan memungkinkan masyarakat untuk memanfaatkan potensi lokal yang selama ini belum tergarap secara optimal, yaitu kelopak bunga teratai, menjadi produk pangan bernilai ekonomi. Selain itu, pengetahuan mengenai manajemen usaha dan pemasaran yang

diperoleh selama program membuka peluang bagi masyarakat untuk mengembangkan usaha kecil yang berkelanjutan.

Keberhasilan program ini juga diukur melalui penerapan lanjutan, di mana beberapa peserta telah merintis usaha kecil-kecilan dalam produksi dan penjualan kripik peyek kelopak bunga teratai. Meski masih dalam tahap awal, antusiasme dan semangat untuk melanjutkan usaha ini menunjukkan potensi keberlanjutan program pengabdian di masa depan.

Dengan adanya pendampingan lebih lanjut dan penguatan keterampilan, diharapkan masyarakat Desa Teratai dapat terus meningkatkan kualitas produk serta memperluas jaringan pemasaran, baik secara lokal maupun melalui platform daring, sehingga dapat memberikan dampak ekonomi yang lebih signifikan dan berkelanjutan.

KESIMPULAN DAN SARAN

Program pengabdian masyarakat di Desa Teratai telah sukses meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah kelopak bunga teratai menjadi kripik peyek yang berkualitas dan bernilai jual. Meskipun ada tantangan awal dalam konsistensi kualitas produk, pelatihan teknis dan manajerial telah membekali masyarakat dengan pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan untuk usaha yang mandiri dan berkelanjutan. Untuk memaksimalkan potensi ini, disarankan untuk melanjutkan pendampingan teknis, memperkuat keterampilan pemasaran digital, mengembangkan variasi produk, dan menjalin kemitraan dengan pihak eksternal guna memperluas jangkauan pasar dan meningkatkan kapasitas produksi.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada seluruh pihak yang telah mendukung pelaksanaan program pengabdian masyarakat ini, khususnya kepada masyarakat Desa Teratai yang dengan antusias dan komitmen tinggi telah berpartisipasi dalam pelatihan dan pengolahan kelopak bunga teratai menjadi kripik peyek. Ucapan terima kasih juga kami sampaikan kepada semua anggota tim pengabdian yang telah bekerja keras, Lembaga Pengembangan, Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Gorontalo, serta pihak-pihak yang telah memberikan dukungan teknis dan logistik. Tanpa kontribusi dan kerjasama semua pihak, program ini tidak akan berhasil mencapai hasil yang memuaskan. Semoga kerja sama ini dapat terus berlanjut dan memberikan manfaat yang berkelanjutan bagi masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Chen, L., Hu, D., Liang, X., Zhao, J., & Li, S. (2018). Preparation and identification of oligosaccharides in lotus seeds and determination of their distribution in different parts of lotus. *Electrophoresis*, 39(15), 2020–2028. <https://doi.org/10.1002/elps.201700490>
- [2] Fitrial, Y. (2009). ANALISIS POTENSI BIJI DAN UMBI TERATAI (*Nymphaea pubescens* Willd) UNTUK PANGAN FUNGSIONAL PREBIOTIK DAN ANTIBAKTERI *Escherichia coli* ENTEROPATOGENIK K1.1.
- [3] Khairina, R., Khusnul Khotimah, I., & Sutriswati Rahayu, E. (2008). SUPLEMENTASI *LACTOBACILLUS ACIDIPHILUS* SNP-2 PADA PEMBUATAN TAPE BIJI TERATAI (*Nymphaea pubescens* Wild). *AGRITECH*, 28(4).

- [4] Miksusanti, Basir, D., Kholiq, A., Rohendi, D., & Desnelli. (2023). SOSIALISASI MANFAAT DAN PRODUK TANAMAN TERATAI (*NYMPHAEA PUBESCENS* WILLD) PERAIRAN RAWA DI SUMATERA SELATAN MENJADIPRODUK BIBUTE. *SWARNA Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(3), 285–291.
- [5] Roberfroid, M. B. (2008). Handbook of Prebiotics.
- [6] Zopf, D., & Roth, S. (1996). Oligosaccharide anti-infective agents. *Lancet*, 347(9007), 1017–1021. [https://doi.org/10.1016/S0140-6736\(96\)90150-6](https://doi.org/10.1016/S0140-6736(96)90150-6)