

## Spilekers (Spinach Leaf Crackers)

Dhita Kurnia Sari<sup>1\*</sup>, Mike Oktavyana<sup>2</sup>, Monica Putri Siscawati<sup>3</sup>, Putri Nurvita Dewi<sup>4</sup>, Mey Sulistiyana<sup>5</sup>, Shifaun Nisa' Rizky<sup>6</sup>

<sup>1,2,3,4,5,6</sup>Program Studi Pendidikan Ners, STIKes Surya Mitra Husada, Kediri

\*deeniasari88@gmail.com

Received 21 August 2019; Accepted 28 August 2019; Published 5 September 2019

### ABSTRAK

Saat ini keadaan yang terlihat masih banyak masyarakat yang tidak menyukai sayur baik dari kalangan muda maupun kalangan tua di sebabkan rasa dan cara pengolahan yang masih monoton, padahal kandungan yang ada pada sayur sangatlah penting bagi tubuh, mulai dari vitamin, mineral, protein, dan serat ada dalam kandungan sayur, maka dari itu kami menciptakan inovasi baru dari bahan dasar sayur menjadi olahan yang berbeda tetapi tidak mengurangi kandungan yang ada dalam sayur tersebut. Spilekers (*Spinach Leaf Cracker*) adalah olahan dari daun bayam yang tinggi zat besi dan sumber vitamin A yang berupa krupuk. Krupuk sendiri sampai saat ini masih menjadi primadona dan makan kesukaan bagi kalangan masyarakat dari kalangan muda sampai tua. Spilekers (*Spinach leaf Crackers*) mengandung zat besi dan vitamin A dan vitamin lain nya yang berfungsi untuk pembetulan energi di dalam sel dan mengurangi anemia. Target utama pembuatan Spilekers (*Spinach leaf Crackers*) adalah masyarakat daerah Kediri khususnya daerah kampus dan sekitarnya, mulai dari anak kecil, remaja, dewasa hingga orang tua produk semacam ini juga untuk menyiasati anak kecil yang mayoritas tidak menyukai sayur. Metode pemasaran yang akan dilakukan adalah edukasi market. Proses edukasi ini dilakukan dengan cara memberikan penjelasan dan pembelajaran pada konsumen tentang pentingnya mengkonsumsi makan yang sehat. Hal ini perlu dilakukan karena seperti yang di ketahui bahwa sebagian besar penyediaan makanan ringan saat ini banyak yang menyediakan makanan ringan yang tidak sehat atau bahkan berbahaya bagi tubuh. Cara untuk menjelaskan pada konsumen dilakukan secara langsung yaitu dengan membuka stan penjualan dan pemasaran keliling pada hari libur di pusat-pusat keramaian, atau pada saat ada even di kampus dan sekitar nya serta melalui media brosur, *banner* ataupun media *online*.

**Kata kunci :** Daun bayam, krupuk, tinggi zat besi dan vitamin A



This is an open-access article distributed under the terms of the Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License.

### PENDAHULUAN

Bayam merupakan sejenis sayuran berdaun hijau, bertangkai lunak dan bisa dikonsumsi. Bayam banyak di temui di rawa-rawa atau ditanam ditanah yang lembab sehingga bayam mudah di dapatkan. Bayam memiliki rasa yang tidak begitu pahit sehingga bayam dapat dimanfaatkan untuk berbagai olahan kuliner, baik sebagai camilan maupun sebagai pelengkap menu nasi atau lauk.

Bayam sendiri mengandung banyak khasiat seperti Vitamin A, Vitamin C, dan yang paling utama pada bayam adalah zat besi yang tinggi yang terkandung di dalam bayam terdapat atau mengandung zat besi sebanyak 8,3 mg/100 gram (Fatimah S, 2009). Dalam hal itu zat besi yang terkandung dalam bayam dapat meningkatkan kadar zat besi dalam tubuh seseorang khusus nya pada ibu hamil dan masyarakat secara umum dan anak-anak juga.

Bayam juga dipercaya mempunyai banyak khasiatnya karena bayam kaya akan zat besi, vitamin A, dan mengandung banyak serat dan antioksidan. Sehingga dapat meningkatkan kekebalan tubuh, menjaga agar mata tetap sehat.

Kerupuk adalah makanan ringan yang pada umumnya dibuat dari tepung tapioka. Kerupuk dibuat dengan mengukus adonan sampai matang, kemudian dipotong tipis-tipis, dikeringkan di bawah sinar matahari dan digoreng dengan minyak goreng yang banyak dan panas. Makanan ini populer di kalangan masyarakat Indonesia sebagai lauk hidangan ataupun sebagai camilan.

**Spilekers** ini merupakan inovasi terbaru kerupuk yang berbahan dasar bayam. **Spilekers** merupakan salah satu olahan kerupuk yang saat ini masih sangat jarang ditemui di masyarakat. **Spilekers** merupakan makanan olahan kerupuk dengan kaya akan zat besi, vitamin A, dan mengandung banyak serat dan antioksidan. **Spilekers** dapat dimakan langsung sebagai camilan atau dapat juga dikonsumsi sebagai lauk pendamping nasi. **Spilekers** merupakan makanan yang tidak mengenal musim. Hal ini dikarenakan bahan utama pembuatan **spilekers** adalah bayam. Bayam dapat tumbuh di rawa-rawa atau ditanam di tanah yang lembab sehingga tanaman bayam ini sangat mudah di dapatkan. Cara pengolahan **spilekers** diyakini tidak akan mengurangi nilai gizi dari bayam. Dengan demikian, **spilekers** dapat dijadikan alternatif makanan ringan yang kaya akan zat besi vitamin A, dan mengandung banyak serat dan antioksidan. Sehingga dapat meningkatkan kekebalan tubuh, menjaga agar mata tetap sehat. Dengan manfaat dari **spilekers** tersebut maka dapat menarik konsumen tentu dengan harga yang sangat terjangkau untuk semua kalangan.

Produk yang dihasilkan adalah **spilekers**. **Spilekers** ini akan dihadirkan dengan 4 macam rasa yakni original, sapi panggang, balado dan ekstra pedas serta dikemas menarik. Sasaran utama penjualan produk ini adalah ibu hamil, anak-anak yang tidak menyukai sayuran dan mahasiswa. Kami optimis dengan keunggulan usaha ini, karena kami menawarkan harga yang lebih terjangkau untuk semua kalangan. Dan **spilekers** ini diharapkan nantinya dapat dijalankan oleh mahasiswa dan memiliki keuntungan bisnis yang menjanjikan karena pada dasarnya masyarakat Indonesia sangat menggemari kerupuk sebagai camilan ataupun pendamping makan. **Spilekers** ini sangat mudah di dapat karena dijual melalui online dan offline.

## BAHAN DAN METODE

Produk ini merupakan pengembangan dari pengolahan bayam sebagai bahan pangan alternatif. Produk ini dapat menjadi sumber zat besi dan vitamin lainnya. Produk **spilekers** di buat dalam kurun waktu 3 bulan dengan cara pembuatan manual. Bahan dan alat yang perlu disiapkan seperti, tepung tapioka, tepung terigu, garam, ketumbar, dan yang pasti daun bayam sebagai sumber zat besi dan alat alat yang digunakan antara lain seperti, blender, dandang, wajan, ulekan dan lain sebagainya.

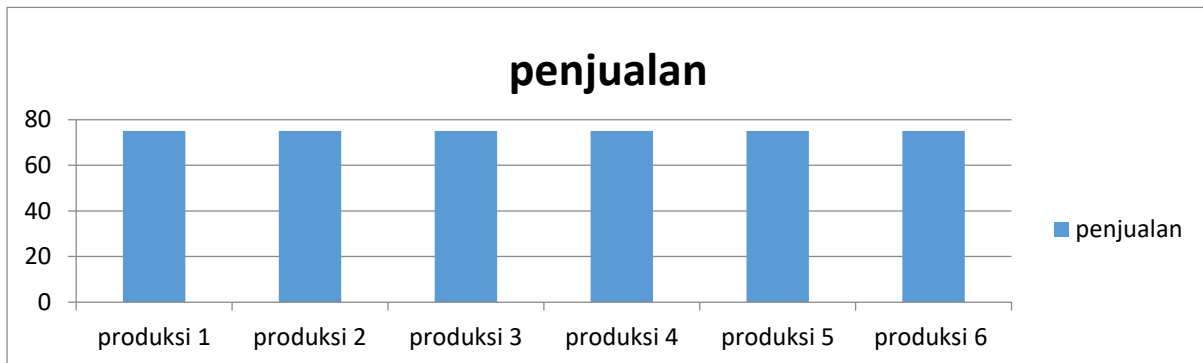
Dalam pembuatan kami menggunakan SAP dengan baik dan juga kami tidak menggunakan bahan MSG dan pasti dengan kondisi bahan yang segar. Cara pembuatannya juga menggunakan alat alat yang baik dan dijamin bersih mulai dari proses pembuatan adonan, pengukusan, penjemuran, dan penggorengan produk dan juga pemasaran produk.

Hasil yang kami dapatkan dalam setiap penjualan bisa mencapai laba hampir 75% sudah termasuk laba bersih, sehingga membuat produk kami ini bisa berkembang dengan baik sampai saat ini. Untuk penjualan produk ini menggunakan cara online dan offline.

Produk ini dijual dengan harga satu pcs nya seharga Rp.5000 dengan begitu akan membuat produk semakin ekonomis dan dapat di nikmati masyarakat tanpa harus bersusah payah untuk mengeluarkan biaya konsumsi yang mahal.

## HASIL

Penjualan **spilekers** cukup membuat masyarakat tertarik untuk mencoba sebagai produk makanan baru. Harga jual satuan **spilekers** adalah Rp 5.000,-. Produksi **spilekers** fluktuatif, dikarenakan kami menyesuaikan dengan harga bahan baku. Berikut ini grafik produksi **spilekers** :

**Gambar 1. Grafik Penjualan****Ketercapaian Target Luaran**

Penjualan diatas mendapatkan hasil sebesar Rp. 2.250.000,- dengan harga pokok sebesar Rp.1.590.000,- maka didapatkan keuntungan sebesar Rp. 660.000,-.

Keterangan	Biaya (Rp)
<b>Pemasukan</b>	
Dana dari DIKTI	Rp.5.000.000
Hasil penjualan	Rp.660.000
<b>Sub total</b>	<b>Rp.5.660.000</b>
<b>Pengeluaran</b>	
Biaya habis pakai	Rp.1.590.000
Peralatan	Rp.2.645.000
Administrasi, transportasi, komunikasi, dan promosi	Rp.765.000
<b>Sub total</b>	<b>Rp.5.000.000</b>
<b>Saldo = Pemasukan – Pengeluaran</b>	
= Rp.5.660.000 – Rp.5.000.000	
= Rp.660.000	

**PEMBAHASAN**

Produk spilekers ini adalah produk olahan makanan yang baik dikonsumsi semua kalangan karena mengandung banyak zat besi dan berbagai macam vitamin lain nya seperti A, C, dan E dimana baik dikonsumsi khususnya pada ibu hamil untuk meningkatkan zat besi ibu. Selain itu spilekers ini juga tidak menggunakan MSG dan pengembang kerupuk yang berbahaya bagi kesehatan, sehingga sangat aman dikonsumsi oleh anak anak untuk mencegah zat buruk yang masuk ke tubuh anak anak.

Dijaman sekarang banyak makanan yang menggunakan MSG untuk membuat makanan terasa lebih enak, namun hal itu akan berdampak buruk ada kesehatan semua orang yang mengkonsumsinya di jangka panjang. Banyak prosuk sekarang yang menggunakan MSG dimana prosuk itu berdampak buruk pada kesehatan dalam jangka panjang, dengan demikian prosuk spilekers ini di buat untuk mengurangi hal tersebut.

Selain manfaat yang banyak dalam hal ini Spilekers dapat dijadikan sebagai peluang usaha, karena dilihat dari hasil yang sudah di cantumkan dimana dalam satu kali produksi spilekers mendapatkan laba bisa mencapai 75% dalam keadaan laba bersih. Spilekers satu pcs nya di jual seharga Rp.5.000 dan sangat terjangkau untuk di konsumsi.

## **KESIMPULAN**

Spilekers adalah olahan krupuk bayam yang alami dan kaya akan sumber zat besi dan vitamin lainnya, seperti vitamin A,C dan E dimana sangat diperlukan untuk semua kalangan. Spilekers dengan harga terjangkau sangat memudahkan siapa saja untuk membelinya tanpa harus menegeluarkan biaya yang sangat mahal, produk ini juga dapat digunakan sebagai peluang usaha dimana dilihat dari hasil yang diperoleh satu kali produksi dengan bahan habis pakai yang sangat terjangkau dapat memperoleh hasil bisa sampai 75% laba bersih. Produk ini sangat mudah di dapatkan di kalangan masyarakat karena pemasaran produk ini bisa melalui online dan offline. Dalam jangka waktu selanjutnya diharapkan produk ini bisa lebih inovatif dan lebih banyak diminati oleh semua kalangan dan proses penjualan bisa sampai luar kota dan luar pulau.

## **REFERENSI**

- Anonim. (2015). Pengertian dan kandungan pada tanaman bayam.
- Anonim. (2013). Kandungan Gizi Bayam.
- Amiruddin, Ridwan, dkk. (2007). *Anemia Defisiensi Zat Besi Pada Ibu Hamil di Indonesia*.
- Arisman. (2009). Buku Ajar Gizi untuk Kebidanan. Penerbit Nuha Medika. Jakarta.
- Atmarita. (2005). *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Persagi, Jakarta.
- Iriyani, dwi, & Nugrahani, P. (2014). KANDUNGAN KLOOROFIL, KAROTENOID, DAN VITAMIN C BEBERAPA JENIS SAYURAN DAUN PADA PERTANIAN PERIURBAN DI KOTA SURABAYA. Universitas Terbuka. Fakultas Pertanian UPN. Surabaya.
- Kristianto, & Yohanes. (2010). *Panduan Memilih dan Belanja Makanan Sehat*. Resist Book, Yogyakarta.
- Lingga, & Lanny. (2010). *Cerdas Memilih Sayuran*. Agro Media Pustaka. Jakarta.
- Rusilanti, Kusharto, & Clara, M. (2007). *Sehat dengan Makanan Berserat*. PT Agro Media Pustaka. Jakarta.
- Susiloningtyas. (2014). Pemberian Zat Besi dalam Kehamilan. Semarang.
- Samhadi. (2008). Malnutrisi. Keteledoran Sebuah Bangsa.
- Wirakusumah, S. (2009). Perencanaan Menu Anemia Gizi Besi. Edisi 2. Penerbit Trubus Agriwidya. Jakarta
- Tejasari. (2005). *Nilai Gizi Pangan*. Graha Ilmu. Jakarta.
- Winarno, & Gregorius, F. (2002). *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Umum. Jakarta.