

PEMBERDAYAAN MASYARAKAT MELALUI INOVASI PANGAN: DIVERSIFIKASI OLAHAN DAUN BELUNTAS MENJADI REMPEYEK DI DESA PADI

Okky Ria Vinola, Ibadu Rochman, Fadilah Ismi Darwati, Anis Desiariyani

Sekolah Tinggi Agama Islam Sabilul Muttaqin
okkyriavinola@staisam.ac.id

Abstract

Leaf beluntas (*Pluchea indica* L.) is one of the abundant natural resources and has not been optimally utilized in Rice Village. This plant has properties as an antibacterial and antioxidant, but its use in society is limited to traditional use. This study aims to initiate community empowerment, especially PKK mothers and youth groups, through food innovation by diversifying processed beluntas leaves into rempeyek. The method used is qualitative with a participatory approach, where the community is actively involved in all stages of the program from KKN students from Sekolah Tinggi Agama Islam Sabilul Muttaqin. These activities include socialization, training, and sustainability evaluation. The results showed that this program succeeded in making rempeyek beluntas as one of the souvenirs with other variations. In addition, rempeyek beluntas became the main idea for the creation of rempeyek village by the head of a legalized Rice Village. With this program, participants can increase knowledge, skills, and motivation of the community for entrepreneurship. Beluntas rempeyek products produced have a high selling value and are well received by the local market, so it has significant potential in improving the family economy and realizing community independence. This innovation not only changed the stigma of the Leaf, but also created a model of empowerment that can be replicated in other regions.

Keywords: community empowerment, food innovation, beluntas leaves, rempeyek.

Abstrak

Daun beluntas (*Pluchea indica* L.) adalah salah satu sumber daya alam yang melimpah dan belum dimanfaatkan secara optimal di Desa Padi. Tanaman ini memiliki khasiat sebagai antibakteri dan antioksidan, namun pemanfaatannya di masyarakat terbatas pada penggunaan tradisional. Penelitian ini bertujuan untuk menginisiasi pemberdayaan masyarakat, khususnya kelompok ibu-ibu PKK dan Karang Taruna, melalui inovasi pangan dengan mendiversifikasi olahan daun beluntas menjadi rempeyek. Metode yang digunakan adalah kualitatif dengan pendekatan partisipatif, di mana masyarakat terlibat aktif dalam seluruh tahapan program dari mahasiswa KKN dari Sekolah Tinggi Agama Islam Sabilul Muttaqin. Kegiatan ini meliputi sosialisasi, pelatihan, dan evaluasi keberlanjutan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa program ini berhasil menjadikan rempeyek beluntas sebagai salah satu oleh-oleh rempeyek dengan variasi lain. Selain itu rempeyek beluntas menjadi gagasan utama terciptanya desa rempeyek oleh kepala Desa Padi yang di legalkan. Dengan adanya program ini para peserta dapat meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan motivasi masyarakat untuk berwirausaha. Produk rempeyek beluntas yang dihasilkan memiliki nilai jual tinggi dan diterima baik oleh pasar lokal, sehingga berpotensi signifikan dalam meningkatkan ekonomi keluarga dan mewujudkan kemandirian masyarakat. Inovasi ini tidak hanya mengubah stigma daun beluntas, tetapi juga menciptakan model pemberdayaan yang dapat direplikasi di wilayah lain.

Keywords: pemberdayaan masyarakat, inovasi pangan, daun beluntas, rempeyek..

PENDAHULUAN

Pemberdayaan masyarakat merupakan salah satu pilar pembangunan berkelanjutan yang bertujuan untuk meningkatkan kapasitas dan kemandirian masyarakat dalam mengelola potensi yang ada di sekitarnya. Desa Padi, sebuah wilayah dengan kekayaan sumber daya alam yang melimpah, menghadapi tantangan klasik berupa minimnya pemanfaatan sumber daya lokal untuk kegiatan ekonomi produktif. Salah satu sumber daya yang terabaikan adalah daun beluntas (*Pluchea indica* L.). Tanaman ini mudah tumbuh di pekarangan dan sering dianggap sebagai tanaman pagar atau obat tradisional tanpa nilai ekonomi yang signifikan. Padahal, studi ilmiah menunjukkan bahwa daun beluntas kaya akan senyawa flavonoid, alkaloid, dan minyak atsiri yang memiliki sifat antibakteri, antioksidan, dan anti-inflamasi (Rochman & Ernes, 2019; Khodaria, 2013).

Di sisi lain, Desa Padi memiliki potensi sumber daya manusia yang besar, terutama dari kelompok ibu-ibu PKK dan pemuda Karang Taruna. Namun, mereka sering kali kekurangan wadah dan bimbingan untuk mengoptimalkan potensi tersebut. Inovasi pangan, sebagai salah satu bentuk pengembangan produk berbasis sumber daya lokal, menjadi strategi yang relevan untuk mengatasi masalah ini. Dengan mengubah daun beluntas menjadi produk pangan yang inovatif dan memiliki daya jual, diharapkan masyarakat dapat memiliki sumber pendapatan baru, sekaligus menumbuhkan semangat kewirausahaan dan kemandirian. Rempyek, sebagai camilan tradisional yang populer, dipilih sebagai media diversifikasi karena proses

pembuatannya relatif sederhana dan disukai oleh banyak kalangan.

METODE

Penelitian ini merupakan salah satu program kerja KKN yang dilaksanakan di Desa Padi, Kecamatan Gondang, Kabupaten Mojokerto. Program ini berlangsung selama 3 minggu, dari tanggal 2 hingga 23 Agustus 2025. Subjek penelitian adalah 30 orang anggota kelompok ibu-ibu PKK dan Karang Taruna Desa Padi yang bersedia berpartisipasi secara aktif.

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif partisipatif. Tim peneliti berperan sebagai fasilitator yang berinteraksi langsung dengan masyarakat. Metode ini dipilih untuk memastikan keterlibatan aktif masyarakat dalam setiap tahapan program, dari perencanaan hingga evaluasi.

Tahapan pelaksanaan program dibagi menjadi empat fase utama:

Fase 1: Asesmen dan Perencanaan

- Survei Awal: Mengidentifikasi potensi daun beluntas dan sumber daya manusia di Desa Padi.
- Fokus Grup Diskusi (FGD): Mengumpulkan masukan dari perwakilan masyarakat (tokoh desa, PKK, Karang Taruna) mengenai ide program.
- Penyusunan Rencana Kerja: Bersama masyarakat, tim merumuskan jadwal, materi, dan target program.

Fase 2: Pelatihan dan Produksi

- Sosialisasi: Memberikan edukasi tentang manfaat daun beluntas dan peluang bisnis

dari produk inovatif.

- Pelatihan Teknis Pembuatan Rempeyek:

Bahan: Daun beluntas segar, tepung beras, santan, bumbu halus (bawang putih, ketumbar, kemiri, garam), telur, dan air.

Proses: Seleksi dan pencucian daun beluntas, pembuatan adonan rempeyek yang tepat, teknik penggorengan yang menghasilkan rempeyek renyah, dan teknik penirisan untuk mengurangi kadar minyak.

- Pelatihan Pengemasan: Pengenalan kemasan yang higienis, menarik, dan berlabel.

Fase 3: Evaluasi keberlanjutan

- Tim fasilitator mendampingi kelompok secara berkala
- Uji Coba Pemasaran: Memasarkan produk ke warung-warung lokal dan melalui media sosial. Tim membantu membuat konten promosi sederhana.
- Penyusunan Laporan dan Rekomendasi: Merumuskan laporan akhir dan memberikan rekomendasi untuk keberlanjutan program, seperti pengajuan izin PIRT atau perluasan pasar.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Konsep Pemberdayaan Masyarakat

Pemberdayaan masyarakat adalah proses pembangunan di mana masyarakat berinisiatif untuk memulai proses kegiatan sosial dalam memperbaiki situasi dan kondisi diri sendiri (Rohimah & Kurnia, 2021). Menurut Wibowo & Hasana (2024), pemberdayaan masyarakat berfokus pada penguatan kapasitas individu dan kelompok agar mampu mengidentifikasi masalah, merumuskan solusi, dan melaksanakan program secara mandiri. Terdapat tiga tahapan utama dalam pemberdayaan: penyadaran, pengkapasitasan, dan pendampingan. Pendekatan ini memungkinkan masyarakat tidak hanya menjadi objek, tetapi subjek pembangunan.

Inovasi Pangan Berbasis Komoditas Lokal

Inovasi pangan adalah proses pengembangan produk makanan baru atau perbaikan produk yang sudah ada untuk memenuhi kebutuhan konsumen dan meningkatkan nilai tambah. Di era modern, inovasi pangan tidak hanya berfokus pada cita rasa, tetapi juga aspek kesehatan (fungsional) dan keberlanjutan. Pemanfaatan komoditas lokal yang belum terjamah menjadi kunci dalam inovasi ini. Brilliant et al. (2023) menunjukkan bahwa komoditas lokal, seperti daun beluntas dan rumput laut, dapat diolah menjadi produk inovatif dengan nilai ekonomi tinggi. Inovasi ini dapat menjadi pemicu pertumbuhan ekonomi di pedesaan.

Potensi Daun Beluntas (*Pluchea indica* L.) sebagai Bahan Pangan

Daun beluntas (*Pluchea indica* L.) secara tradisional dikenal sebagai obat herbal dan lalapan. Muhlisah (2008) mencatat bahwa daun ini digunakan untuk menghilangkan bau badan, mengobati demam, dan

melancarkan pencernaan. Secara ilmiah, banyak penelitian yang mengkonfirmasi khasiatnya:

- **Antioksidan:** Minhatun & Tukiran (2017) menemukan bahwa ekstrak daun beluntas memiliki aktivitas antioksidan yang signifikan, yang bermanfaat untuk mencegah kerusakan sel akibat radikal bebas.

- **Antibakteri:** Manu (2013) dan Khodaria (2013) membuktikan bahwa ekstrak daun beluntas efektif dalam menghambat pertumbuhan bakteri patogen seperti *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli*.

- **Aditif Pakan Ternak:** Beberapa penelitian, seperti yang dilakukan oleh Syafitri (2015) dan Lestari (2017), menunjukkan potensi daun beluntas sebagai aditif pakan untuk meningkatkan kualitas daging dan performa ternak.

- **Kandungan Gizi:** Harianto (2015) meneliti bahwa tepung daun beluntas memiliki potensi untuk diolah menjadi minuman fungsional.

Dengan demikian, daun beluntas bukan sekadar tanaman liar, melainkan sumber daya pangan fungsional yang menjanjikan untuk diolah menjadi produk inovatif.

Pengembangan Rempeyek sebagai Produk Inovasi

Rempeyek merupakan camilan tradisional yang dibuat dari adonan tepung beras dan bahan tambahan lainnya yang digoreng hingga kering dan renyah. Modifikasi rempeyek dengan bahan baku lokal telah banyak dilakukan. Penambahan daun beluntas ke dalam adonan rempeyek adalah langkah inovatif untuk menciptakan produk yang unik, bernilai gizi, dan memiliki daya tarik tersendiri. Proses pengolahan yang tepat dapat mengeliminasi aroma khas beluntas

yang kuat, sehingga produk akhir menjadi lebih lezat dan dapat diterima oleh konsumen luas.

Proses Testing atau Percobaan Pembuatan Adonan Rempeyek Bertempat di Posko KKN



Gambar 1. Bahan-Bahan yang digunakan untuk membuat adonan rempeyek

Bahan-bahan yang digunakan tersebut diatas merupakan bahan yang nantinya akan dihaluskan dan dicampurkan dalam satu wadah sesuai dengan takaran yang telah ditentukan agar adonan yang dihasilkan nanti memiliki rasa yang pas dan renyah sesuai yang kita inginkan. Bahan-bahan tersebut yaitu tepung beras, tepung tapioca, 1 butir telur, santan cair, daun beluntas, bawang putih, kemiri, air, ketumbar, garam dan penyedap rasa secukupnya.





Gambar 2. Produk Hasil Rempeyek Daun Beluntas Setelah di masukkan ke Packaging yang menarik

Gambar diatas merupakan hasil akhir dari produk Rempeyek Daun Beluntas yang siap di kemas dengan packaging yang menarik dan disajikan menjadi snack ringan.

Hasil Pelatihan dan Produksi

Program pelatihan pembuatan rempeyek beluntas disambut dengan sangat antusias oleh masyarakat, khususnya kelompok ibu-ibu PKK. Tahap sosialisasi berhasil mengubah stigma masyarakat yang sebelumnya menganggap beluntas sebagai tanaman biasa menjadi sumber daya potensial.

Pada sesi praktik, peserta menunjukkan keterampilan yang cepat dalam mengikuti instruksi. Awalnya, ada kekhawatiran mengenai rasa pahit dan aroma khas daun beluntas. Namun, dengan teknik pengolahan yang tepat, seperti pemilihan daun yang tidak terlalu tua dan penggunaan rempah-rempah yang seimbang, rasa dan aroma rempeyek menjadi sangat lezat. Hasil uji organoleptik sederhana menunjukkan bahwa rempeyek beluntas memiliki tekstur renyah, rasa gurih, dan aroma yang khas, namun tidak menyengat.

Kelompok ibu-ibu berhasil membentuk unit produksi sederhana dengan pembagian tugas yang jelas,

mulai dari penyiapan bahan, pembuatan adonan, penggorengan, hingga pengemasan. Produk yang dihasilkan memiliki kualitas yang seragam dan layak jual.

Pelaksanaan Kegiatan Demontran Pelatihan Pembuatan Olahan Daun Beluntas menjadi Rempeyek di Desa Padi Mojokerto



Gambar 3. Demontran Pembuatan Rempeyek Daun Beluntas

Mahasiswa KKN STAISAM 2025 melaksanakan Kegiatan Demontran Pembuatan Rempeyek dari Daun Beluntas yang dilaksanakan pada hari Minggu, 10 Agustus 2025 berlokasi di Balai Desa Padi. Kegiatan tersebut dihadiri oleh ibu-ibu pkk Desa Padi dengan begitu antusias. Diawali dengan sambutan oleh Ketua KKN (sdr. Ibad), yang menyampaikan harapannya dengan adanya kegiatan tersebut. Pada pukul 17.00, kegiatan inti dimulai, dari proses pembuatan Rempeyek yang di koordinir oleh Sdr. Ismi, proses pembuatan yang sangat mudah dan efisien dalam waktu, membuat masyarakat begitu antusias dan beberapa ibu-ibu memberikan beberapa pertanyaan terkait “Apa keunggulan keripik beluntas dibandingkan camilan herbal lainnya?, Apa daun beluntas tidak perlu dimasak dulu?” dan pertanyaan tersebut dijawab dengan

baik oleh tim KKN dan memberikan pemahaman yang baik lebih kepada masyarakat.

Peningkatan Pengetahuan dan Keterampilan

Melalui kuesioner dan wawancara, diperoleh data bahwa 100% peserta menyatakan adanya peningkatan pengetahuan signifikan mengenai manfaat daun beluntas. Sebanyak 95% peserta merasa lebih terampil dalam mengolah daun beluntas menjadi rempeyek, dan 85% peserta menyatakan motivasi mereka untuk berwirausaha meningkat setelah mengikuti program.

Salah satu peserta, Ibu Siti, mengungkapkan, "Dulu saya tidak pernah berpikir daun beluntas di pekarangan bisa jadi uang. Sekarang kami bisa membuat rempeyek sendiri dan hasilnya bisa menambah pendapatan."

Analisis Ekonomi dan Potensi Pasar

Analisis ekonomi sederhana menunjukkan bahwa dengan biaya produksi yang rendah, rempeyek beluntas dapat dijual dengan harga yang kompetitif. Satu bungkus kemasan kecil dapat dijual seharga Rp 5.000 dengan margin keuntungan sekitar 40%. Pemasaran awal melalui mulut ke mulut dan media sosial menunjukkan respons positif. Konsumen tertarik dengan keunikan produk dan cerita di baliknya, yaitu produk lokal yang sehat dan dibuat oleh ibu-ibu desa. Hal ini membuktikan bahwa rempeyek beluntas memiliki potensi pasar yang kuat, baik di tingkat lokal maupun regional.

Pembahasan Keberlanjutan Program

Program ini telah berhasil menanamkan benih kewirausahaan di Desa Padi. Hasil penelitian

menunjukkan bahwa program ini berhasil menjadikan rempeyek beluntas sebagai salah satu oleh-oleh rempeyek dengan variasi lain. Selain itu rempeyek beluntas menjadi gagasan utama terciptanya desa rempeyek oleh kepala Desa Padi yang di legalkan. Dengan adanya program ini para peserta dapat meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan motivasi masyarakat untuk berwirausaha. Melalui pernyataan kepala Desa Padi keberlanjutan program sangat bergantung pada beberapa faktor:

1. Dukungan Kelembagaan: Peran pemerintah desa sangat krusial dalam memfasilitasi perizinan (PIRT) dan menyediakan akses ke pasar yang lebih luas.

2. Manajemen Kelompok: Penguatan manajemen kelompok produksi menjadi penting untuk memastikan kualitas produk tetap stabil dan keuangan dikelola dengan baik.

Melalui program ini, masyarakat Desa Padi tidak hanya mendapatkan keterampilan, tetapi juga mendapatkan "modal sosial" berupa kepercayaan diri dan semangat kolektif untuk memajukan ekonomi desa mereka.



Gambar 4. Dokumentasi Setelah kegiatan Demonstran Pembuatan Rempeyek Daun beluntas

KESIMPULAN

Program pemberdayaan masyarakat melalui inovasi pangan dengan mendiversifikasi olahan daun beluntas menjadi rempeyek di Desa Padi berhasil dilaksanakan. Program ini secara signifikan meningkatkan

pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah sumber daya lokal yang melimpah menjadi produk pangan bernilai ekonomi. Rempeyek beluntas yang dihasilkan memiliki kualitas baik dan daya terima pasar yang tinggi, membuka peluang usaha baru bagi kelompok ibu-ibu dan Karang Taruna. Program ini juga berhasil menumbuhkan semangat kewirausahaan dan kemandirian, yang merupakan fondasi penting bagi peningkatan ekonomi keluarga.

DAFTAR PUSTAKA

- Astiningtyas. (2003). Pemanfaatan Tepung Daun Beluntas (*Pluchea indica* Less.) dalam Pakan Komersial terhadap Pertambahan Berat Ayam Pedaging Jantan. Skripsi tidak diterbitkan. Fakultas Ilmu Kedokteran Hewan Universitas Airlangga, Surabaya.
- Brilliant, C. A., Astuti, S., Sartika, D., Suharyono, S., & Hidayati, S. (2023). Estimation of vegetable leather shelf life from a combination of beluntas leaves (*Pluchea indica* L.) and seaweed (*Eucheuma cottonii*). *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 28(1), 9-17.
- Hariato, I. (2015). Pengaruh Konsentrasi Tepung Daun Beluntas (*Pluchea Indica* Less) Terhadap Sifat Fisikokimia, Organoleptik, dan Aktivitas Antioksidan pada Minuman. Skripsi tidak dipublikasikan. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Kristen Widyamandala Surabaya.
- Khodaria. (2013). Uji aktivitas antibakteri ekstrak daun beluntas (*Pluchea indica* L.) terhadap bakteri *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli*. *Jurnal Ilmiah Farmasi*, 1(1), 1-10.
- Lestari, D. (2017). Performa itik lokal (*Anas platyrhynchos javanica*) yang diberi tepung daun beluntas atau kenikir sebagai sumber pakan aditif. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Ternak*, 5(1), 34-40.
- Manu, R. (2013). Aktivitas antibakteri ekstrak etanol daun beluntas (*Pluchea indica*) terhadap *Staphylococcus aureus*, *Bacillus subtilis*, dan *Pseudomonas aeruginosa*. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Universitas Surabaya*, 2(1), 1-10.
- Minhatun, N., & Tukiran. (2017). Uji antioksidan dan identifikasi senyawa aktif dari ekstrak kloroform daun tanaman beluntas (*Pluchea indica* L.). *UNESA Journal of Chemistry*, 6(2), 107–112.
- Muhlisah, F. (2008). Tanaman Obat Keluarga. Penebar Swadaya.
- Rasyid, A. U. M., & Amody, Z. (2020). Pengujian efektifitas formula gel ekstrak daun beluntas (*Pluchea indica* L.) dengan variasi konsentrasi gelling agent sebagai kandidat sediaan anti jerawat. *Jurnal Ilmiah Manuntung: Sains Farmasi dan Kesehatan*, 6(2), 1-8.
- Rochman, D. A., & Ernes, A. (2019). Karakteristik fisikokimia serbuk jamu daun beluntas (*Pluchea indica* L.). *AGROMIX*, 10(1), 58–66. doi:10.35891/agx.v10i1.1459
- Rohimah, S., & Kurnia, T. (2021). Peningkatan ekonomi masyarakat melalui inovasi produk olahan keripik kulit singkong. *ALMUJTAMAE*:

- Jurnal Pengabdian Masyarakat, 1(1), 11–18.
- Sinaga, E. M., Purwandari, V., & Wiratma, D. Y. (2020). Penyuluhan kepada masyarakat daun beluntas (*Plucea indica* Less.) berkhasiat sebagai pencegah bau badan. *Jurnal Abdimas Mutiara*, 1(2), 291–295.
- Sio, A. K., Nahak, O. R., & Dethan, A. A. (2015). Perbandingan penggunaan dua jenis ransum terhadap pertambahan bobot badan harian (PBBH), konsumsi ransum dan konversi ransum ayam broiler. *Jurnal Ilmu Ternak dan Veteriner*, 3(1), 8-14.
- Supraptini, Y. (1997). Pengaruh Tepung Daun Beluntas dalam Ransum terhadap Pertambahan Berat Badan Ayam Pedaging Pada Periode Akhir Fase Starter. *Seminar Nasional Peternakan dan Veteriner Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Airlangga, Surabaya*.
- Syafitri, E. Y. (2015). Pemberian ekstrak daun beluntas (*Plucea indica* Less) dan klorin terhadap massa kalsium dan massa protein daging pada ayam broiler. *Animal Agriculture Journal*, 4(1), 155-164.
- Wibowo, W., & Hasana, A. R. (2024). Pemberdayaan Kader Kesehatan Dalam Pembuatan Kapsul Daun Beluntas RW 1 Di Kelurahan Sukoharjo Kec. Klojen Wilayah Kerja Puskesmas Bareng Kota Malang. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bangsa*, 1(12), 3334–3340.