

Pemberdayaan Kelompok Tani Desa Salenrang melalui Diversifikasi Olahan Tanaman Pappa (*Stenochlaena palustris*)

*Empowering Farmer Groups in Salenrang Village through the Diversification of Pappa Plant (*Stenochlaena palustris*) Products*

Syahriati¹, Imran Muhtar^{2*}, Ilham Ahmad³, Rizky Risma Riyanthy⁴, Hanapaidah⁵

¹⁻⁵ Politeknik Pertanian Negeri Pangka Jene Kepulauan, Pangkep, Indonesia

Email: imranmuhtar@polipangkep.ac.id ^{2*}

Alamat: Jl. Poros Makassar-Parepare KM. 83, Mandalle, Kabupaten Pangkajene dan Kepulauan, Indonesia 90655

*Penulis Korespondensi

Article History:

Naskah Masuk: 15 Agustus 2025;

Revisi: 30 Agustus 2025;

Diterima: 21 September 2025;

Terbit: 24 September 2025;

Keywords: Crackers; Empowerment; Product Diversification; Salenrang Village; *Stenochlaena Palustris*.

Abstract: This community service program (PKM) aims to empower farmer groups and women's groups in Salenrang Village, Bontoa District, Maros Regency, through the diversification of pappa plant (*Stenochlaena palustris*) products. The pappa plant is a local resource with high economic potential, yet its utilization remains limited. Therefore, this PKM activity focuses on enhancing community skills in processing pappa leaves into innovative food products with greater market competitiveness. The program was carried out through counseling, practical training, and intensive mentoring from upstream to downstream. Participants were guided in selecting high-quality raw materials, applying hygienic processing techniques, creating recipe innovations, developing attractive packaging, and strengthening business management as well as digital-based marketing strategies. Through a participatory approach, the program not only increased knowledge but also built technical skills that could be directly applied in local businesses. The results of the activities indicated a significant improvement in the knowledge and skills of approximately 25 participants. One of the flagship products developed was pappa leaf crackers, which are characterized by a crispy texture and distinctive taste. The product received positive responses from the local community and showed promising market potential. At least 15 group members were intensively trained and expressed strong interest in developing entrepreneurial activities based on pappa leaf processing. This program contributes to strengthening household economies, preserving local plants as part of cultural identity, and promoting regional culinary development. With continued mentoring, pappa-based processed products are expected to become an icon of creative economy in Salenrang Village and foster sustainable community independence.

Abstrak

Program pengabdian kepada masyarakat (PKM) ini bertujuan untuk memberdayakan kelompok tani dan kelompok perempuan di Desa Salenrang, Kecamatan Bontoa, Kabupaten Maros, melalui diversifikasi olahan tanaman pappa (*Stenochlaena palustris*). Tanaman pappa merupakan salah satu sumber daya lokal yang berpotensi dikembangkan sebagai produk pangan bernilai ekonomi tinggi, namun pemanfaatannya masih terbatas. Oleh karena itu, kegiatan PKM ini difokuskan pada peningkatan keterampilan masyarakat dalam mengolah daun pappa menjadi berbagai produk inovatif yang memiliki daya saing di pasar. Metode pelaksanaan meliputi penyuluhan, pelatihan praktik, dan pendampingan intensif dari hulu ke hilir. Peserta dilibatkan dalam proses pemilihan bahan baku berkualitas, teknik pengolahan yang higienis, inovasi resep, pengemasan yang menarik, hingga penguatan manajemen usaha serta strategi pemasaran berbasis digital. Dengan pendekatan partisipatif, kegiatan ini tidak hanya meningkatkan pengetahuan, tetapi juga melatih keterampilan teknis yang dapat langsung diterapkan oleh

masyarakat. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan signifikan dalam pengetahuan dan keterampilan ± 25 peserta. Salah satu produk unggulan yang berhasil dikembangkan adalah kerupuk daun pappa, yang memiliki tekstur renyah serta cita rasa khas. Produk ini mendapat respons positif dari masyarakat sekitar dan membuka peluang pemasaran lebih luas. Sedikitnya 15 anggota kelompok berhasil terlatih secara intensif dan menunjukkan minat untuk mengembangkan usaha berbasis olahan daun pappa. Program ini memberikan kontribusi nyata terhadap penguatan ekonomi keluarga, pelestarian tanaman lokal sebagai bagian dari identitas budaya, serta pengembangan kuliner daerah. Dengan keberlanjutan pendampingan, diharapkan produk olahan berbasis pappa dapat menjadi ikon ekonomi kreatif Desa Salenrang dan mendorong kemandirian masyarakat secara berkelanjutan.

Kata kunci: Desa Salenrang; Diversifikasi Olahan; Kerupuk; Pemberdayaan; Tanaman Pappa.

1. PENDAHULUAN

Desa Salenrang di Kecamatan Bontoa, Kabupaten Maros, memiliki keanekaragaman hayati khas lahan basah; salah satu komoditas potensialnya adalah tanaman pappa (*Stenochlaena palustris*), pakis pangan yang tumbuh subur di rawa, tepian sungai, dan ekosistem mangrove. Selama ini pemanfaatannya terbatas sebagai sayuran rumah tangga (terutama pucuk daun berwarna merah kecokelatan), meskipun literatur melaporkan kandungan gizi dan senyawa bioaktif yang prospektif, seperti protein, mineral (Fe, Ca), vitamin (A, C), dan antioksidan (flavonoid). Tantangan di tingkat komunitas meliputi ketiadaan standar proses, keterbatasan peralatan sederhana skala rumah tangga, belum adanya inovasi produk turunan, serta lemahnya aspek manajemen dan pemasaran. Kesenjangan tersebut membuka peluang pemberdayaan secara komprehensif dari hulu ke hilir agar tanaman lokal bernilai ekonomi, berkelanjutan, dan berdaya saing. (Chai et al., 2012; Liu et al., 1999; Shinta & Atyk, 2011; Sutomo & Anggraini, 2010)

Di sisi permintaan, preferensi konsumen terhadap pangan lokal fungsional dan camilan rendah bahan tambahan terus meningkat. Pappa mempunyai keunggulan komparatif sebagai bahan baku yang tersedia musiman sepanjang tahun, dengan rasa khas dan tekstur renyah ketika diolah menjadi kerupuk. Peluang pasar tidak hanya pada segmen rumah tangga dan UMKM kuliner di Kabupaten Maros, tetapi juga destinasi wisata Rammang-Rammang yang ramai oleh wisatawan, sehingga produk berbasis pappa berpotensi dikembangkan sebagai suvenir kuliner daerah.

Dari sisi hulu, ketersediaan bahan bergantung pada praktik pemanenan yang ramah lingkungan. Pengelolaan panen selektif pada pucuk dan siklus pemotongan yang tepat menjaga regenerasi rumpun, sekaligus mempertahankan jasa ekosistem lahan basah—seperti penyerapan karbon, pengendalian banjir, dan habitat biodiversitas. Dengan demikian, intervensi pemberdayaan perlu menempatkan keberlanjutan sebagai prinsip utama melalui pedoman panen, sanitasi, dan penanganan pasca panen sederhana yang meminimalkan kehilangan mutu.

Pada tataran rumah tangga, aktivitas pengolahan memberikan ruang partisipasi yang inklusif bagi kelompok perempuan dan remaja. Model usaha rumahan (home industry) yang menggunakan peralatan sederhana memungkinkan penciptaan kerja paruh waktu, peningkatan pendapatan tambahan, dan transfer keterampilan antaranggota kelompok. Namun, tanpa standardisasi formulasi, kontrol mutu proses, dan pencatatan biaya, usaha sulit menembus pasar yang lebih luas.

Secara teknis, pengembangan produk kerupuk pappa menuntut optimasi formulasi (rasio daun, bahan pengikat, bumbu), teknik pemanasan/pengeringan, dan prosedur penggorengan untuk mencapai kerenyahan stabil, warna menarik, serta daya simpan memadai. Di sisi hilirisasi, desain kemasan, label informasi gizi/saran penyajian, perizinan PIRT, dan strategi pemasaran digital menjadi prasyarat agar produk diterima konsumen modern, sekaligus menjaga identitas lokal.

Berdasarkan celah tersebut, program pengabdian ini menawarkan pendekatan komprehensif dari hulu ke hilir: peningkatan kapasitas melalui pelatihan berbasis praktik, penyusunan SOP sederhana yang dapat direplikasi, pendampingan mutu dan higienitas, serta penguatan manajemen usaha dan branding. Pendekatan ini diharapkan mewujudkan nilai tambah ekonomi bagi keluarga, memperluas lapangan kerja lokal, serta mengangkat nama Desa Salenrang sebagai sentra olahan pappa yang berkelanjutan.

2. METODE

Kegiatan dilaksanakan melalui ceramah interaktif, diskusi/tanya jawab, pelatihan praktik, dan pendampingan. Peserta berjumlah sekitar 25 orang (kelompok ibu-ibu dan remaja dari Komunitas Anak Sungai Rammang-Rammang) dengan dukungan dua mahasiswa pendamping. Tahapan kegiatan mencakup: (1) persiapan sarana-prasarana; (2) pelatihan produksi (pemilihan bahan baku, sanitasi, dan teknik pengolahan daun pappa); (3) pendampingan hingga peserta terampil; dan (4) penguatan aspek hilirisasi (pengemasan, pencatatan biaya sederhana, dan strategi pemasaran).

Pendekatan pelaksanaan mengadopsi siklus belajar berbasis pengalaman (experiential learning) meliputi: briefing singkat, demonstrasi, praktik berkelompok (3–5 orang/kelompok), umpan balik, praktik ulang mandiri dengan pendampingan minimal. Setiap sesi diawali dengan standar K3 pangan (higiene personal, sanitasi alat, dan penataan area kerja) dan penjelasan parameter mutu yang ditargetkan (Gambar 1).



Gambar 1. Pendekatan pelaksanaan pengabdian masyarakat

Evaluasi kompetensi dilakukan melalui pre–post test sederhana (10 butir) mengenai keamanan pangan, sanitasi, dan langkah kritis proses; checklist observasi keterampilan saat praktik; serta refleksi lisan. Indikator keberhasilan mencakup: (i) $\geq 80\%$ peserta mampu menjelaskan langkah kritis; (ii) $\geq 70\%$ peserta mampu menghasilkan kerupuk dengan kriteria renyah dan tidak berbau langu; dan (iii) tersusunnya SOP singkat serta rencana usaha per kelompok.

Peran tim: ketua memimpin desain materi dan quality control; anggota mengelola logistik dan dokumentasi; dua mahasiswa bertugas sebagai co-trainer, time keeper, serta pencatat data evaluasi. Kegiatan dilaksanakan dalam tiga pertemuan inti (pengetahuan dasar, praktik produksi, dan hilirisasi/pemasaran) ditambah kunjungan pendampingan on-site pasca pelatihan.

Prosedur Pembuatan Kerupuk Daun Pappa: 1) Seleksi bahan: gunakan pucuk daun berwarna merah kehijauan; buang tulang daun, cuci bersih; 2) Pengukusan: kukus ± 10 menit; tiriskan dan peras; 3) Penghalusan: haluskan daun bersama telur; tambahkan bawang merah, bawang putih, keju, gula, dan penyedap; haluskan hingga homogen. (Pakpahan & Nelinda, 2019; Irmayanti et al., 2017; Aziz et al., 2019); 4) Pencampuran: pindahkan adonan ke wadah; campur dengan tepung ketan, tambahkan air sedikit demi sedikit hingga kalis; tambahkan sedikit minyak; 5) Pembentukan & penggorengan: masukkan adonan ke cetakan kerupuk; goreng pada minyak panas api sedang hingga kecokelatan; tiriskan; 6) Catatan mutu dan

keselamatan proses: lakukan blanching/penumisan cepat pada daun usai pengukusan untuk mengurangi aroma langu, tiriskan hingga kadar air turun agar adonan tidak terlalu lembek. Gunakan rasio awal formulasi (bobot basah daun : tepung ketan) 1:1–1:1,5 dan uji organoleptik kecil untuk menyesuaikan kerenyahan serta intensitas rasa; 7) Parameter proses kritis: suhu minyak saat penggorengan dijaga pada kisaran sedang (gelembung stabil, tidak asap berlebih) agar ekspansi pori terjadi merata. Jika menggunakan pengeringan pendahuluan (oven 60–70°C selama 30–60 menit) tekstur akhir cenderung lebih renyah dan daya simpan meningkat; 8) Pengemasan & penyimpanan: setelah dingin, kemas dalam plastik PP/nylon dengan sealer panas untuk menurunkan masuknya uap air. Tambahkan label sederhana (komposisi, tanggal produksi/kedaluwarsa, saran penyajian) dan simpan di tempat kering. Untuk pemasaran, sediakan dua bentuk: kerupuk siap goreng (bahan kering) dan kerupuk siap santap (siap makan) untuk kanal wisata, 9) Pengendalian higienitas: tetapkan zona bersih dan kotor, gunakan alas kerja food grade, air bersih mengalir, dan jadwal pembersihan alat. Implementasikan HACCP sederhana dengan tiga titik kendali: P1—pencucian daun, P2—pengukusan/pemanasan memadai, P3—pengemasan kedap pada produk dingin.

3. HASIL

Pelatihan menghasilkan produk kerupuk daun pappa dengan karakter renyah, aroma khas daun pappa, dan cita rasa gurih. Kandungan antioksidan pada daun pappa mendukung klaim nilai fungsional produk. Partisipasi peserta tinggi; mereka mampu mengulang proses secara mandiri sesuai modul pelatihan. Di sisi hulu, ketersediaan daun pappa di Desa Salenrang relatif melimpah dengan siklus panen cepat (± 4 –6 hari), sehingga berpotensi menjaga kontinuitas produksi. Di sisi hilir, produk memiliki peluang pasar sebagai camilan sehat lokal, namun memerlukan penguatan lebih lanjut pada aspek standarisasi mutu, pengemasan, perizinan (mis. PIRT), branding, dan pemasaran digital agar nilai tambah optimal. (Chai et al., 2012; Liu et al., 1999)

Selama praktik, tantangan utama yang muncul adalah pengendalian kadar air adonan dan konsistensi ukuran potongan. Solusi yang diterapkan berupa penirisan lebih lama, penambahan tepung bertahap, serta penggunaan cetakan seragam. Umpan balik peserta menunjukkan preferensi pada profil rasa gurih ringan dengan aroma daun pappa tetap menonjol. Dari sisi kestabilan produk, contoh uji simpan pada suhu ruang menunjukkan tekstur tetap renyah hingga beberapa hari dengan pengemasan kedap, sementara kemasan terbuka cepat menyerap kelembaban.

Hal ini menegaskan pentingnya pengeringan pendahuluan atau desikan sachet untuk varian siap makan (Gambar 2).



(a)



(b)



(c)

Gambar 2 . Tanaman Pappa (a), Penyuluhan tentang Khasiat daun Pappa(b) dan Demonstrasi Proses Pasca Panen daun Pappa



(a)



(b)



(c)

Gambar 3 . Demonstrasi Proses Penyiapan Bahan Baku (a), Proses Pengolahan (b) dan Produk Kerupuk daun Pappa

Peluang pengembangan meliputi varian bumbu (original, bawang, pedas), diferensiasi bentuk/cetakan untuk segmentasi pasar oleh-oleh, serta kolaborasi dengan pelaku wisata lokal. Analisis usaha sederhana menunjukkan komponen biaya terbesar berada pada minyak goreng dan kemasan; efisiensi dapat dicapai melalui pembelian kolektif dan manajemen siklus minyak (filtrasi berkala). Luaran yang dicapai pada tahun 2025 meliputi: (1) prototipe produk olahan berbasis daun pappa; (2) minimal 15 anggota kelompok terlatih dalam keterampilan produksi; dan (3) laporan hasil pengabdian. Selain luaran utama, disusun pula: (i) SOP ringkas proses produksi dan sanitasi; (ii) modul pelatihan berisi formulasi dasar, titik kendali mutu, dan

panduan troubleshooting; (iii) templat label/kemasan serta panduan harga jual; dan (iv) rencana pemasaran digital dasar (katalog foto, caption, dan jadwal unggah). Rencana tindak lanjut meliputi fasilitasi pendaftaran PIRT, klinik branding (logo & kemasan), dan penguatan jejaring dengan kios/warung wisata di Rammang-Rammang. Tim juga menyiapkan pendampingan batch uji coba produksi konsisten untuk memastikan replikasi SOP di tingkat rumah tangga.

4. KESIMPULAN

Program pemberdayaan melalui diversifikasi olahan daun pappa berhasil meningkatkan kapasitas produksi dan mendorong tumbuhnya wirausaha berbasis sumber daya lokal di Desa Salenrang. Kegiatan ini memberikan dampak positif terhadap ekonomi keluarga serta pelestarian tanaman lokal. Ke depan, pendampingan lanjutan disarankan untuk aspek manajemen usaha, penguatan kemasan/branding, perizinan pangan, dan akses pasar.

Implementasi pendekatan hulu–hilir terbukti relevan bagi konteks desa wisata, karena menggabungkan pemberdayaan teknis dengan kesiapan pasar. Keberlanjutan program bergantung pada kepatuhan terhadap SOP, praktik panen lestari, dan konsistensi mutu.

Disarankan roadmap 6–12 bulan: (1) 0–3 bulan—stabilisasi resep dan SOP, uji simpan, serta target minimal dua outlet wisata; (2) 3–6 bulan—pengurusan PIRT dan penguatan merek; (3) 6–12 bulan—ekspansi varian rasa, pencatatan biaya/penjualan terstandarisasi, dan evaluasi berkala mutu sensoris.

DAFTAR REFERENSI

- Aziz, M. M. A., Yuliana, A. I., & Roosenani, A. (2019). Kajian kombinasi kulit pisang raja nangka dan tepung tapioka pada kerupuk. *Agrosaintifika*, 2(1), 75–80. <https://doi.org/10.32764/agrosaintifika.v2i1.658>
- Chai, T. T., Panirchellvum, E., Ong, H. C., & Wong, F. C. (2012). Phenolic contents and antioxidant properties of *Stenochlaena palustris*. *Botanical Studies*, 53, 439–446.
- David, W. (2018). *Kelakai, sayur lokal dengan sejuta khasiat pengobatan*. Kompasiana. <https://www.kompasiana.com>
- Irmayanti, I., Syam, H., & Jamaluddin, J. (2017). Perubahan tekstur kerupuk berpati akibat suhu dan lama penyangraian. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3, 165–174. <https://doi.org/10.26858/jptp.v3i0.5716>
- Liu, H., Orjala, J., Sticher, O., & Rali, T. (1999). Acylated flavonol glycosides from leaves of *Stenochlaena palustris*. *Journal of Natural Products*, 62(1), 70–75. <https://doi.org/10.1021/np980179f>

- Pakpahan, N., & Nelinda, N. (2019). Studi karakteristik kerupuk: Pengaruh komposisi dan proses pengolahan. *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian*, 1(1), 28–38. <https://doi.org/10.35308/jtpp.v1i1.1484>
- Purwadi, J. C. (2018). *The effect of dry carrot concentration on the physicochemical characteristics of corn extrudates* [Undergraduate thesis, Unika Soegijapranata]. Unika Soegijapranata Repository.
- Shinta, & Atyk. (2011). *“Kalakai” sayuran lokal potensial dan kaya manfaat*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Kalimantan Tengah.
- Sutomo, B., & Anggraini, D. Y. (2010). *Makanan sehat pendamping ASI*. Demedia Pustaka.
- Fitriani, R., & Nuraini, A. (2020). Inovasi olahan pangan lokal sebagai strategi peningkatan nilai tambah produk pertanian. *Jurnal Pangan Lokal*, 5(2), 112–120.
- Handayani, T., & Saputra, D. (2019). Diversifikasi produk olahan berbasis sumber daya lokal untuk pemberdayaan ekonomi masyarakat. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 7(1), 55–63.
- Kusnadi, J., & Ratnawati, L. (2021). Analisis mutu kerupuk sayuran sebagai alternatif pangan fungsional. *Jurnal Teknologi Pangan*, 12(3), 145–152.
- Mulyani, S., & Fajri, R. (2022). Peran diversifikasi pangan dalam meningkatkan ketahanan pangan rumah tangga. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 17(1), 45–54.
- Rahmawati, N., & Anwar, H. (2021). Strategi pemasaran produk UMKM berbasis olahan pangan lokal di era digital. *Jurnal Ekonomi Kreatif*, 4(2), 89–98.
- Susanti, E., & Widodo, A. (2020). Potensi sayuran lokal sebagai sumber pangan alternatif di Indonesia. *Jurnal Pertanian Tropis*, 5(1), 33–41.