



Pemanfaatan Sumber Daya Lokal Selada Air Melalui Pelatihan Pembuatan Crackers Selada Sebagai Alternatif Kuliner Berkelanjutan

Bayu Bagas Hapsoro^{1✉}, Putri Ayu Agustyarini², Jazilatun Nafisah³

¹Manajemen, Fakultas Ekonomika dan Bisnis, Universitas Negeri Semarang

²Ilmu Hukum, Fakultas Hukum, Universitas Negeri Semarang

³Pendidikan Sosiologi dan Antropologi, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Negeri Semarang

bbhapsoro@mail.unnes.ac.id

Abstrak. Pemanfaatan sumber daya lokal secara optimal menjadi salah satu kunci dalam menciptakan inovasi kuliner yang berkelanjutan. Penelitian ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan masyarakat Desa Karangsari, Kecamatan Pulosari, Kabupaten Pemalang dalam mengolah selada air, komoditas lokal yang melimpah di daerah tersebut, menjadi produk kuliner yang memiliki nilai jual tinggi yaitu crackers selada air. Pelatihan pembuatan crackers selada air yang dilaksanakan oleh tim pengabdian menggunakan metode transfer pengetahuan dan keterampilan secara langsung kepada ibu-ibu RT 17 di Dusun Nusa. Hasil dari pelatihan ini menunjukkan peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam mengolah selada air menjadi produk kuliner yang inovatif dan berkelanjutan. Dampak positif lainnya adalah terciptanya peluang usaha rumahan bagi masyarakat setempat, yang mendukung pengembangan ekonomi lokal serta pelestarian budaya kuliner. Dengan demikian, pelatihan ini berhasil mendorong pemanfaatan sumber daya lokal sebagai solusi dalam menciptakan alternatif kuliner berkelanjutan yang dapat bersaing di pasar global.

Kata Kunci: Sumber Daya Lokal, Selada Air, Crackers, Kuliner Berkelanjutan, Pemberdayaan Masyarakat

Abstract. Optimal use of local resources is one of the keys to creating sustainable culinary innovation. This research aims to improve the skills of the people of Karangsari Village, Pulosari District, Pemalang Regency in processing watercress, a local commodity that is abundant in the area, into culinary products that have high selling value, namely watercress crackers. The training on making watercress crackers carried out by team used the method of transferring knowledge and skills directly to the women of RT 17 in Nusa Hamlet. The results of this training show an increase in participants' knowledge and skills in processing watercress into innovative and sustainable culinary products. Another positive impact is the creation of home business opportunities for local communities, which supports local economic development and the preservation of culinary culture. Thus, this training succeeded in encouraging the use of local resources as a solution in creating sustainable culinary alternatives that can compete in the global market.

Keywords: Local Resources, Watercress, Crackers, Sustainable Culinary, Community Empowerment

Pendahuluan

Desa Karangsari merupakan desa yang terletak di Kecamatan Pulosari Kabupaten Pemalang dengan luas wilayah sekitar 410.981 hektar. Secara topografis desa Karangsari terletak di kaki gunung Slamet bagian utara dan lokasinya berada di dataran tinggi. Daerahnya yang subur, membuat sebagian mata pencaharian warganya sebagai petani, salah satu tanaman yang menjadi komoditas di desa Karangsari adalah selada air. Selada air adalah tanaman yang kaya akan sulfur, nitrogen, dan yodium, dan merupakan salah satu jenis sayuran daun tertua yang telah dikonsumsi oleh manusia (Cahyati and Putriningtyas, 2021; Perilaku et al., 2019). Menurut para petani di desa Karangsari, terdapat dua jenis selada air yaitu Selada Bandung dan Selada Jawa. Perbedaanya

Koresponden: bbhapsoro@mail.unnes.ac.id

Submitted: 2024-08-18

Accepted: 2025-05-31

Publisher: 2025-06-08

Publisher by Pusat Pengembangan KKN, LPPM, Universitas Negeri Semarang

terletak pada ukuran dan rasa, selada Bandung memiliki ukuran yang kecil tetapi tidak pahit, sedangkan selada Jawa berukuran besar-besar namun memiliki rasa yang pahit ketika diolah.

Tanaman selada air di desa Karangsari sangat mudah ditemukan, terutama di dusun Krajan dan Pesuruan. Pengolahan budidaya selada air juga dapat dikembangkan dengan mudah (Geissdoerfer et al., 2017; Sekarningrum et al., 2020). Penanaman selada air tidak membutuhkan lahan yang luas, selama media tanam di lahan tersebut dialiri air atau tanah tersebut bertekstur seperti lumpur, selada air dapat tumbuh dengan subur. Akan tetapi, masyarakat setempat memerlukan pelatihan untuk meningkatkan keterampilan dalam mengolah selada air agar dapat dijadikan produk yang memiliki nilai jual dan guna lebih unggul, serta menciptakan inovasi dan kreasi yang lebih modern dan menarik. Selain itu, perkembangan dalam bidang ekonomi dan kuliner yang sangat pesat menuntut masyarakat lokal untuk dapat melakukan perubahan agar bisa bersaing di era yang penuh dengan inovasi baru (Osei et al., 2019; Stupina et al., 2021; Prajanti et al., 2023; Marinchenko, 2021; Susilowati et al., 2019).

Adanya pemberian pengetahuan dan keterampilan dalam mengelola selada air menjadi produk yang memiliki nilai jual lebih tinggi dari team pengabdian dapat menjadi solusi dalam menghadapi tantangan tersebut. Kreasi pengolahan selada air menjadi sebuah crackers dapat menjadi penguatan ekonomi, karena dengan inovasi dalam pengolahan selada air dapat membantu produk lokal mampu bersaing dengan kuliner-kuliner kekinian yang banyak dinikmati oleh milenial dan generasi-z. Dengan demikian, pemanfaatan selada air menjadi bahan baku utama dalam pelatihan pembuatan *crackers* selada dapat menjadi langkah strategis dalam mendukung keberlanjutan kuliner dan ekonomi lokal (Ernitawati et al., 2023). Adapun tujuan dari pelatihan ini adalah untuk meningkatkan kemampuan dasar dalam pengembangan dan pengolahan selada air, sehingga selada air dapat memiliki nilai guna dan juga nilai jual yang lebih tinggi yang dapat dijadikan sebagai produk kuliner lokal berkelanjutan.

Metode Pelaksanaan

Metode yang digunakan adalah *knowledge* dan *skill transfer* melalui demonstrasi (Kurniawan et al., 2024) pembuatan crackers selada air kepada ibu-ibu RT 17 di dukuh Nusa desa Karangsari (Hidayah, 2021). Melalui metode ini diharapkan ibu-ibu RT 17 dapat secara langsung menyerap informasi dan juga terlibat dalam proses pembuatan *Crackers* Selada Air. Tahapan dalam kegiatan ini diantaranya:

1. Tahap Persiapan. Tahap Persiapan ini, kami mempersiapkan alat dan bahan serta melakukan percobaan pembuatan *crackers* Selada Air secara mandiri di Desa Karangsari.
2. Tahap Pelaksanaan. Pada tahap ini, dilaksanakan pelatihan pembuatan *crackers* Selada Air bersama Ibu-ibu RT 17 desa Karangsari. Kegiatan dalam pelatihan dilakukan menggunakan model sosialisasi dan demonstrasi praktik pembuatan *crackers* Selada Air untuk masyarakat sehat dan berdaya dengan durasi waktu kurang lebih selama 2 jam.

Indikator keberhasilan yang digunakan dalam menilai program ini sebagai berikut (Susilowati et al., 2021).

1. Sebanyak 75% yang diundang menghadiri kegiatan pelatihan pembuatan crackers selada air dari awal hingga akhir
2. Terlaksananya seluruh rangkaian kegiatan pelatihan pembuatan cracker selada air

Hasil Dan Pembahasan

Pelaksanaan kegiatan pelatihan pembuatan crackers selada menjadi produk kuliner lokal berkelanjutan ini dilaksanakan di kediaman Ibu Rohmah (Ibu RT 17) di dusun Nusa desa Karangsari, dalam ruangan yang memadai sehingga peserta pelatihan dapat berinteraksi dan turut aktif dalam kegiatan pelatihan, Olahan crackers selada air merupakan sebuah resep yang menggabungkan crackers (keripik roti) dengan selada air (selada hijau) untuk membuat hidangan ringan dan sehat. Bahan-bahan yang biasanya digunakan termasuk crackers, selada air, bahan-bahan tambahan seperti bawang bombay, jagung, dan bumbu-bumbu lainnya. Resep ini mudah dibuat dan dapat disajikan sebagai camilan atau hidangan ringan yang kaya akan nutrisi. Proses pembuatan crackers selada air ini cukup mudah, dengan bahan baku yang melimpah kreasi olahan selada menjadi sebuah crackers dapat dijadikan sebagai alternatif kuliner berkelanjutan. Berikut adalah rangkaian proses pelatihan pembuatan crackers selada air:

Alat dan Bahan

Alat :

1. Baskom
2. Spatula
3. Oven
4. Loyang
5. Pisau
6. Talenan
7. Parutan keju
8. Rolling Pin
9. Mangkok

Bahan :

1. 60 ml susu UHT (hangat)
2. 30 gr margarin
3. 2 gr garam
4. 5 gr gula pasir
5. 3 gr ragi
6. 3 gr baking soda
7. 150 gr tepung protein sedang
8. 25 gr selada air
9. 20 gr keju
10. 7 gr wijen
11. 3 gr oregano

Proses pembuatan Crackers Selada Air akan diuraikan secara singkat dalam bentuk paragraf dan disertai gambar agar proses pembuatan menjadi lebih jelas. Tahap pertama yaitu campurkan susu hangat, margarin, fermipan, garam, dan gula ke dalam sebuah baskom. Kemudian aduk bahan bahan tersebut hingga merata dan tambahkan baking soda, aduk kembali hingga merata.



Gambar 1. Proses Pencampuran Bahan-Bahan

Setelah campuran bahan-bahan tadi sudah tercampur dengan rata, selanjutnya masukkan tepung terigu dan aduk hingga kalis. Tambahkan selada air yang sudah dicincang halus kedalam adonan tadi, tidak lupa juga tambahkan wijen, oregano, dan keju. Setelah semua sudah tercampur, adonan tersebut di diamkan selama 30 menit pada wadah yang tertutup.



Gambar 2. Proses Penambahan Tepung Terigu, Selada Air, Wijen, Oregano, Dan Keju

Setelah didiamkan selama 30 menit, kemudian adonan dipipihkan menggunakan rolling pin hingga tipis dan potong sesuai selera. Proses terakhir, susun adonan cracker yang sudah dipotong-potong ke dalam loyang dan oven di suhu 180 selama 45 menit. Proses pengovenan dapat dilakukan dengan oven tungku ataupun oven listrik. Setelah crackers selada air sudah matang, tiriskan dan kemas menggunakan plastik standing pouch.



Gambar 3. Proses Memipihkan Adonan Menggunakan Rolling Pin



Gambar 4. Proses memindahkan adonan ke Loyang dan oven

Pada setiap proses pelatihan ibu-ibu menyimak dengan seksama dan antusias, ibu-ibu juga turut aktif berpartisipasi nyata sesuai instruksi dari mahasiswa. Dalam memberikan pelatihan mahasiswa memberikan transfer pengetahuan dan keterampilan pengolahan selada air menjadi sebuah inovasi kuliner crackers selada. Proses penyaluran informasi dan keterampilan dapat diterima dengan baik oleh ibu-ibu RT 17. Selada air sebagai bahan baku utama tersedia melimpah di desa Karangsari dan harganya yang relatif stabil jika dibandingkan dengan sayur lainnya, selada air sangat cocok untuk dijadikan menjadi produk olahan yang memiliki nilai jual yang lebih tinggi. Hasil akhir dari olahan selada air menjadi crackers yang menunjukkan rasa gurih dapat memikat dan dinikmati oleh semua kalangan. Produk olahan selada air menjadi crackers juga dapat dijadikan sebagai oleh-oleh dalam kemasan khas desa Karangsari.

Melalui pelatihan tersebut, selada air menjadi memiliki nilai guna yang lebih, selain menjadi olahan masakan rumah, seperti sayur, tumisan, urab, atau pecel, yaitu menjadi produk olahan yang dapat dinikmati oleh setiap golongan usia. Peningkatan nilai guna selada menjadi sebuah olahan makanan memiliki nilai yang positif karena dapat mengembangkan produk rumahan atau UMKM (Anisykurlillah et al., 2020; Susilowati et al., 2023; Jahari et al., 2022) di desa Karangsari dan juga produk kuliner lokal berkelanjutan.

Berdasarkan hasil program pelatihan pembuatan Crackers Selada, kegiatan yang dilakukan mencakup pendampingan dan evaluasi hasil. Pendampingan ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan terkait pengolahan selada air, yang diikuti oleh ibu-ibu RT 17 Dukuh Nusa, Desa Karangsari, Kecamatan Pulosari, Kabupaten Pemasang. Keberhasilan program pelatihan dan pendampingan pembuatan Crackers Selada sebagai produk kuliner berkelanjutan telah dicapai melalui kajian mendalam, dengan evaluasi yang dilakukan melalui kuesioner terhadap ibu-ibu RT 17 Dukuh Nusa, Desa Karangsari. Berikut adalah evaluasi program yang dilakukan oleh tim pengabdian (Wirawan et al., 2021).

Tabel 1. Penilaian Materi Pelatihan

No.	Aspek Penilaian	Frekuensi				Jumlah	Rata-rata	Kriteria
		STS	TS	S	SS			
1.	Materi yang dibawakan sangat terstruktur dengan baik dan mudah dipahami	0,0	0,0	67,0	33,0	100	50	Baik
2.	Relevansi materi sesuai dengan tujuan yang diharapkan	0,0	0,0	100	0,0	100	100	Sangat Baik
3.	Materi yang disampaikan sudah mencakup pemahaman tentang pengolahan Selada Air menjadi produk kuliner berkelanjutan	0,0	0,0	100	0,0	100	100	Sangat Baik
Rata-rata Nilai Materi Pelatihan							83,3	Baik

Tabel 2. Penilaian Transfer Pengetahuan

No.	Aspek Penilaian	Frekuensi				Jumlah	Rata-rata	Kriteria
		STS	TS	S	SS			
1.	Narasumber sangat interaktif dalam memberikan materi yang disampaikan	0,0	0,0	0,0	100	100	100	Sangat Baik
2.	Interaksi yang sangat baik antara narasumber dengan peserta pelatihan	0,0	0,0	0,0	100	100	100	Sangat Baik
3.	Materi yang disampaikan dapat diterima dengan mudah dimengerti dan diimplementasikan	0,0	0,0	0,0	100	100	100	Sangat Baik
Rata-rata Nilai Materi Pelatihan							100	Sangat Baik

Tabel 3. Penilaian Transfer Keterampilan

No.	Aspek Penilaian	Frekuensi				Jumlah	Rata-rata	Kriteria
		STS	TS	S	SS			
1.	Peserta ikut aktif di dalam melakukan kegiatan	0,0	0,0	0,0	100	100	100	Sangat Baik
2.	Peserta menyelesaikan kegiatan tersebut sesuai dengan waktu yang diberikan dan memperoleh suatu kesenangan	0,0	0,0	0,0	100	100	100	Sangat Baik
3.	Peserta mampu mempersatukan sebuah perbedaan dalam sebuah kelompok yang memberikan hasil terbaik	0,0	0,0	0,0	100	100	100	Sangat Baik
Rata-rata Nilai Materi Pelatihan							100	Sangat Baik

Berdasarkan hasil program pelatihan dapat terlaksana karena adanya partisipasi masyarakat di desa Karangsari, khususnya dari ibu-ibu RT 17 Dukuh Nusa. Dampak langsung dari pelatihan pembuatan crackers selada air sebagai produk kuliner berkelanjutan meliputi peningkatan pengetahuan dan keterampilan praktis dalam mengolah selada air, mendorong pengembangan produk kuliner berbasis bahan lokal, serta membuka peluang bagi peserta untuk memproduksi dan menjual crackers selada air sebagai sumber penghasilan tambahan. Dengan berbagai dampak positif yang dihasilkan, program pelatihan pembuatan crackers selada air tidak hanya memberikan manfaat ekonomi bagi masyarakat, tetapi juga mendukung pengembangan

sosial, kemandirian, (Cao and Zhang, 2024; Latifah et al., 2022; Iwamoto Wada and Arai, 2011) dan keberlanjutan di desa Karang Sari.

Simpulan

Hasil dari pemberdayaan masyarakat ini, perempuan memiliki pengetahuan yang lebih luas dan lebih kreatif dalam mengelola selada air sebagai sumber daya lokal agar dapat dimanfaatkan menjadi produk kuliner unggulan yang berkelanjutan. Adapun dampaknya adalah a) menambah pengetahuan ibu-ibu RT 17 dalam pengelolaan selada air menjadi produk kuliner berkelanjutan, b) menambah keterampilan ibu-ibu RT 17 dalam mengolah selada air menjadi produk olahan dari komoditas lokal menjadi produk yang sebelumnya belum pernah ada, c) ibu-ibu RT 17 memiliki kesempatan untuk memiliki usaha rumahan dari pengetahuan dan keterampilan yang sudah didapat sehingga dapat mempopulerkan produk kuliner lokal berkelanjutan dan dapat bersaing di era global. Program pelatihan pembuatan crackers selada air terlaksana dengan baik dan diharapkan dapat meningkatkan kesejahteraan melalui aksi nyata.

Referensi

- Anisykurlillah, I., Mahmud, A., Susilowati, N., & Rahmawati, E. (2020). Penguatan jejaring kerjasama pengurus Bumdes Desa Jatijajar sebagai upaya peningkatan relasi bisnis. *Unri Conference Series: Community Engagement. Volume 3, 3*, 358–363.
- Cahyati, W., & Putriningtyas, N. (2021). *The Benefits and Uses of Red Dragon Fruit in Food Consumption*. <https://doi.org/10.4108/eai.28-4-2021.2312221>
- Cao, C., & Zhang, X. (2024). What triggers consumers to purchase eco-friendly food? The impact of micro signals, macro signals and perceived value. *British Food Journal*. <https://doi.org/10.1108/BFJ-08-2023-0697>
- Ernitawati, Y., Fitralisma, G., Kharisma, A. S., & Fajarini, H. (2023). Peningkatan Pendapatan Perempuan Pelaku UMKM Sebagai Langkah Untuk Minimalisasi Sandwich Generation melalui Pemanfaatan “ Jedar ”(Keju dan Selada Air Roll) di Kecamatan Bulakamba Kabupaten Brebes. *6th National Conference for Community Service (NaCosVi)*, 466–470.
- Geissdoerfer, M., Savaget, P., Bocken, N. M. P., & Hultink, E. J. (2017). The Circular Economy – A new sustainability paradigm? *Journal of Cleaner Production*, 143(0), 757–768. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2016.12.048>
- Hidayah, D. U. (2021). Knowledge Sharing System untuk Berbagi Hasil Kerajinan Tangan dengan Metode Knowledge Management System Life Cycle. *Jartika* /, 4(1), 37–48.
- Iwamoto Wada, Y., & Arai, M. (2011). Kimono Mode and Marketing: Popular Textiles for Women in Early Twentieth Century Japan. *Research Journal of Textile and Apparel*, 15(1), 108–123. <https://doi.org/10.1108/RJTA-15-01-2011-B012>
- Jahari, S. A., Hass, A., Idris, I. B., & Joseph, M. (2022). An integrated framework examining sustainable green behavior among young consumers. *Journal of Consumer Marketing*, 39(4), 333–344. <https://doi.org/10.1108/JCM-04-2021-4593>
- Kurniawan, E., Susilowati, N., Paranti, L., & Amin, S. (2024). Strengthening The Quality of Muncar Village Batik Based on Digital Batik Motif Creation to Support Sustainable Business. *Proceeding International Conference Of Community Services*, 180–187.

- Latifah, L., Susilowati, N., & Anisykurlillah, I. (2022). Penggunaan Media Sosial Networking Dan Pelatihan Dalam Meningkatkan Kinerja UMKM Pada Entrepreneur Muda Di Indonesia. *Jurnal Ekonomi Dan Pendidikan*, 19(1), 14–24.
- Marinchenko, T. E. (2021). Digital Technology in Agricultural Sector. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 666(3). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/666/3/032024>
- Osei, C., Amankwah-Amoah, J., Khan, Z., Omar, M., & Gutu, M. (2019). Developing and deploying marketing agility in an emerging economy: the case of Blue Skies. *International Marketing Review*, 36(2), 190–212. <https://doi.org/10.1108/IMR-12-2017-0261>
- Perilaku, A., Sampah, P., Surabaya, K., Andina, E., Penelitian, P., Keahlian, B., Ri, D., Subroto, J. G., & Jakarta, S. (2019). *Analisis Dampak Pengetahuan Dan Perilaku Pemilihan Dalam Pengolahan Sampah Plastik Di Andalas Kota Padang Timur*. 10(2), 119–138.
- Prajanti, S. D. W., Litaay, C., Widiatningrum, T., & Amelia, D. R. (2023). Barrier Coverage of Employment Social Security in the Agricultural Sector. *International Business and Accounting Research Journal*, 7(1), 110–122.
- Sekarningrum, B., Sugandi, Y. S., & Yunita, D. (2020). Sosialisasi dan Edukasi Kangpisman (Kurangi, Pisahkan dan Manfaatkan Sampah). *Kumawula: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(1), 73. <https://doi.org/10.24198/kumawula.v3i1.25244>
- Stupina, A. A., Rozhkova, A. V., Olentsova, J. A., & Rozhkov, S. E. (2021). Digital technologies as a tool for improving the efficiency of the agricultural sector. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 839(2). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/839/2/022092>
- Susilowati, N., Anisykurlillah, I., & Lianingsih, S. (2019). Peningkatan Kapabilitas Pengurus Unit Usaha E-Warung BUMDes Sumber Arto Melalui Pemahaman Pembukuan Sederhana. *Seminar Nasional PPM UNDIP*, 1(1), 294–298.
- Susilowati, N., Suni, A. F., Ferdiana, F., & Setyawan, S. (2023). Penguatan Pelayanan Administrasi Melalui Digital Village sebagai Upaya Percepatan Pembangunan Berkelanjutan di Desa Randugunting. *Madaniya*, 4(4), 1536–1550.
- Wirawan, P. E., Sudjana, I. M., Arianty, A. A. A. S., Arnawa, I. G. S., & Tunjungsari, K. R. (2021). Training on processing Buleleng local wine into sustainable culinary tourism products in Banjar Village, Buleleng. *Community Empowerment*, 6(10), 1880–1891. <https://doi.org/10.31603/ce.5953>