



Terbit online pada laman web jurnal : <http://wartaandalas.lppm.unand.ac.id/>

Warta Pengabdian Andalas

Jurnal Ilmiah Pengembangan dan Penerapan Ipteks

ISSN (Print) 0854-655X | ISSN (Online) 2797-1600

Pengembangan Usaha Hidroponik 55 dalam Memproduksi Makanan Olahan Sayuran dan Mewujudkan Program Eco-Eduwisata

Fitri Mailani¹, Eli Ratni², Donny Eros³, Jauharry⁴, dan Mulyanti Roberto Muliantino¹

¹Fakultas Keperawatan, Universitas Andalas, Kampus Limau Manis, Padang, 25163. Indonesia

²Fakultas Peternakan, Universitas Andalas, Kampus Limau Manis, Padang, 25163. Indonesia

³Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Andalas, Kampus Limau Manis, Padang, 25163. Indonesia

⁴Fakultas Ekonomi, Universitas Andalas, Kampus Limau Manis, Padang, 25163. Indonesia

E-mail: fitrimailani22@nrs.unand.ac.id

Keywords:

eco-tourism,
greenhouse,
healthy food,
hydroponic,
without
pesticides

ABSTRACT

Hydroponics 55 is an agricultural business that produces healthy vegetables without pesticides and processed food products. Continuous assistance is essential to increase the productivity of developing companies. The purpose of this activity is to assist partners in growing their business, namely in making processed products of Hydroponics 55 by making "Hydroponic Kitchen 55" and the Eco-Eduwista program in an urban area. This activity was carried out for three months, namely October to December 2021. The activities were guiding the management to have home industry food permits (P-IRT) and business identification numbers (NIB) certificates, developing a "Hydroponic Kitchen 55" business. The team also improved hydroponic vegetable packaging, FGD related to the marketing strategy of Hydroponic 55 vegetables and their processed products. They prepared and built a simple greenhouse in the Hydroponic 55 agricultural area, launched an eco-tourism program and a training centre on hydroponics, and introduced healthy food processed products to visitors. Furthermore, it needs consistency in product quality to compete with other products in the market. Planning for testing the ingredient of hydroponic processed foods also urge to be followed up so that the health benefits of the resulting product are scientifically proven.

Kata Kunci:

eco-eduwisata,
green house,
hidroponik,
sayuran sehat,
tanpa pestisida

ABSTRAK

Hidroponik 55 merupakan usaha Hidroponik yang menghasilkan sayuran sehat dan produk olahan makanan sehat. Pendampingan secara berkelanjutan penting dilakukan untuk meningkatkan produktifitas usaha berkembang. Tujuan kegiatan ini adalah untuk mendampingi mitra dalam mengembangkan usahanya yaitu dalam membuat produk olahan sayuran hidroponik di "Dapur Hidroponik 55" dan program Eco-Eduwista di lahan pertanian. Kegiatan ini dilaksanakan selama 3 bulan yaitu Bulan Oktober-Desember 2021 dengan metode pendampingan, pembinaan dan pengembangan. Kegiatan yang dilakukan adalah pendampingan pengurusan izin produksi Pangan Industri Rumah Tangga (P-IRT) dan Nomor Induk Berusaha (NIB), memperbaiki kemasan sayuran hidroponik, FGD terkait strategi pemasaran sayuran Hidroponik 55 dan produk olahannya, membuat *green house* sederhana di lahan pertanian Hidroponik 55 dan *launching* program eco-eduwista serta pusat pelatihan tentang budidaya hidroponik. Kegiatan selanjutnya diarahkan untuk meningkatkan kemampuan mitra dalam hal managerial dan pembuatan laporan keuangan usaha. Selanjutnya juga diperlukan konsistensi dalam menjaga kualitas produk agar mampu bersaing dengan produk lainnya di pasaran. Perencanaan untuk uji coba komposisi (ingredient) makanan olahan hidroponik juga perlu ditindaklanjuti sehingga teruji secara ilmiah manfaat kesehatan dari produk yang dihasilkan.

PENDAHULUAN

Hidroponik 55 merupakan usaha hidroponik yang memproduksi sayuran sehat bebas pestisida sintetis, diantaranya sawi pakcoy, sawi chaisin, kangkung, daun mint dan selada. Hidroponik 55 didirikan oleh Brian Permana, SP yang merupakan alumni Fakultas Pertanian UNAND dengan inisiasi program Penumbuhan Wirausaha Muda Pertanian (PWMP) dari Kementerian Pertanian pada tahun 2017 yang mendorong lahirnya kreativitas dan inovasi alumni perguruan tinggi pertanian dalam mengembangkan usaha pertaniannya. Lokasi Hidroponik 55 saat ini di Jl. Sungai Balang No 29 Cupak Tengah, Kec. Pauh, Kota Padang, lokasi tepat di belakang sekretariat Pasar Rabu Tani yang juga merupakan mitra dari Hidroponik 55, dimana Pasar Rabu Tani menjadi salah satu tempat pemasaran hasil usaha Hidroponik 55.

Hidroponik 55 menemukan beberapa kendala dalam mengembangkan usahanya dan ditambah dengan kondisi pandemic Covid-19 yang mempengaruhi proses pemasaran dan penjualan sayuran yang diproduksi yang mengakibatkan omset menurun. Oleh karena itu dilakukan pendampingan oleh tim dosen dari Universitas Andalas untuk melakukan inovasi dan mengembangkan usaha Hidroponik 55 sehingga bukan hanya memproduksi sayuran sehat, tetapi juga memproduksi berbagai produk makanan olahan sayuran dan bahan dasar tepung, serta menyediakan jasa pelatihan bagi masyarakat yang tertarik dengan budidaya Hidroponik. Penyediaan jasa pelatihan ini akan menjadikan kawasan pertanian Hidroponik bukan hanya sebagai penjualan sayuran, tetapi juga menjadi tujuan eco-eduwisata.

Kegiatan pengabdian ini merupakan kegiatan lanjutan tahun kedua, yang secara keseluruhan akan berlangsung selama 3 tahun (2021-2024). Berdasarkan hasil FGD yang dilakukan dengan mitra pada tahun 2021, didapat beberapa permasalahan yaitu ketidakpastian pasar dalam menampung hasil produksi dan keterbatasan segmentasi pasar yaitu baru dipasarkan untuk golongan masyarakat menengah ke atas saja. Permasalahan kedua adalah serangan hama yang menyebabkan kualitas sayur yang dihasilkan rendah. Permasalahan ketiga adalah mengembangkan usaha hidroponik 55 seperti mengolah makanan sehat dan menjadi kawasan eco-eduwisata.

Berkaitan dengan permasalahan tersebut, maka beberapa kegiatan berikut ini dilakukan, yaitu merancang pembuatan green-house di kawasan pertanian, meningkatkan promosi dan edukasi secara online dan offline kepada masyarakat mengenai manfaat sayuran Hidroponik. Kegiatan selanjutnya yaitu mengajukan proposal kerja sama dengan restaurant, café, rumah sakit, dan swalayan di kota Padang, serta mengembangkan usaha Hidroponik 55 dalam mengolah makanan sehat yang berasal dari sayuran hidroponik. Yang terakhir mengembangkan kawasan pertanian menjadi kawasan Eco-Eduwisata (Mailani et al, 2020). Tujuan akhir kegiatan ini adalah meningkatnya omset penjualan Hidroponik 55 dan memperluas usaha Hidroponik 55 menjadi usaha pengolahan makanan sehat dan kawasan pertanian Hidroponik 55 menjadi salah satu kawasan Eco-Eduwisata di Kota Padang.

METODE

Metode yang digunakan dalam pengabdian ini adalah dengan metode pendampingan, pembinaan dan pengembangan. Pelaksanaan kegiatan pengabdian diawali dengan analisa masalah yang telah dilakukan pada tahun lalu dengan tujuan melihat kelemahan, kekuatan usaha mitra dan menyusun perencanaan yang akan dilakukan. Berbagai kegiatan yang dilakukan dalam membina dan mendampingi mitra yaitu:

1. Pendampingan mitra dalam pengurusan beberapa izin berkaitan dengan usaha kecil, meliputi izin Pangan Industri Rumah Tangga (P-IRT), Nomor Induk Berusaha (NIB) Hidroponik 55 dan Izin Usaha Mikro Kecil (IUMK) Dapur Hidroponik 55 yang memproduksi makanan olahan yang berbahan dasar sayuran hidroponik.
2. Pengembangan usaha “Dapur Hidroponik 55” melalui inovasi makanan olahan menggunakan bahan baku sayuran sehat hidroponik. Kegiatan diawali dengan diskusi terkait pengolahan makanan yang memungkinkan untuk dipasarkan dengan menggunakan sayuran hidroponik.
3. Pendampingan dalam perbaikan kemasan dan label, dan introduksi peralatan.
4. Pendampingan pemasaran produk. Kegiatan ke empat melakukan FGD terkait dengan strategi pemasaran sayuran Hidroponik 55 dan produk olahannya. Kegiatan dilakukan dengan membantu mitra dalam strategi pemasaran produk Hidroponik 55 baik sayuran maupun produk olahannya. Kegiatan dilakukan dengan diskusi (FGD) yang dilakukan secara online melalui zoom meeting.
5. Pendampingan pembangunan green house dan introduksi sarana produksi. Kegiatan kelima mempersiapkan dan membuat greenhouse sederhana di kawasan pertanian Hidroponik 55.
6. Pengembangan usaha Hidroponik 55 menjadi kawasan eco-eduwista dan pusat pelatihan hidroponik.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian ini menghasilkan beberapa produk dan luaran yang diharapkan dapat meningkatkan omset mitra. Kegiatan pertama yang dilakukan mendampingi perolehan izin usaha berupa Nomor Induk Berusaha (NIB) yaitu 0512210004833 (Gambar 1). Setiap usaha yang didirikan baik pada tingkat mikro, kecil ataupun menengah membutuhkan beberapa perizinan usaha. Perizinan usaha ini sangat penting sebagai pengakuan dan legalitas dari suatu usaha yang sedang dijalankan. Legalitas izin usaha adalah salah satu hal yang paling mendasar bagi pelaku usaha. Adanya izin usaha berarti pengakuan dari pemerintah sehingga usaha tersebut secara resmi berhak mendapatkan pembinaan dan arahan serta pengawasan dari pemerintah (Yeni et al, 2021). Legalitas usaha yang diperoleh juga memungkinkan sebuah usaha bisa mencapai pasar yang lebih besar dan luas.

Kegiatan ini juga menghasilkan kesepakatan untuk membuat berbagai jenis makanan olahan yaitu makanan olahan sayur yaitu jus sayur, teh telang, teh maroko, puding sayur, nasi uduk, dan puding telang. Untuk olahan tepung yaitu bakso sayur, mie sayur, kripik pakcoy, dan kripik chaisin. Setelah membuat resep makanan, maka kegiatan dilanjutkan dengan uji coba masakan oleh mitra dan didampingi oleh tim pelaksana. Kegiatan selanjutnya memperbaiki kemasan sayuran Hidroponik, dan produk Dapur Hidroponik 55 dengan menggunakan mesin *vacuum sealer*, dan *sticker merk* produk untuk branding yang lebih menarik dengan membuatkan *sticker merk* di masing-masing produk.

Bertanam sayuran secara hidroponik mempunyai keunggulan dibanding dengan bercocok tanam secara konvensional seperti pemeliharaan dan budidaya tanaman hidroponik lebih mudah karena tempatnya relatif bersih, media tanaman yang digunakan bersih dari kotoran dan tanaman terlindung dari terpaan hujan, serangan hama penyakit relatif kecil, tanaman lebih sehat, vigor, produktivitasnya tinggi, mutu hasil tanaman berkualitas tinggi dan tahan lama serta harga jualnya tinggi jika dibandingkan bertanam secara konvensional menggunakan media tanah (Tallei, et al, 2017). Dengan demikian produk sayuran yang dihasilkan merupakan produk yang sehat dan menjadi keunggulan dari produk hidroponik.



PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA

**PERIZINAN BERUSAHA BERBASIS RISIKO
NOMOR INDUK BERUSAHA: 0512210004833**

Berdasarkan Undang-Undang Nomor 11 Tahun 2020 tentang Cipta Kerja, Pemerintah Republik Indonesia menerbitkan Nomor Induk Berusaha (NIB) kepada:

1. Nama Pelaku Usaha	: BRIAN PERMANA
2. Alamat Kantor	: JL. TANJUNG SABA , Kel. Tanjung Saba Pitamen Nan Xx, Kec. Lubuk Begalung, Kota Padang, Provinsi Sumatera Barat
No. Telepon	: +6281372002141
Email	: brianpermana5586@gmail.com
3. Kode Klasifikasi Baku Lapangan Usaha Indonesia (KBLI)	: Lihat Lampiran
4. Skala Usaha	: Usaha Mikro

NIB ini berlaku di seluruh wilayah Republik Indonesia selama menjalankan kegiatan usaha dan berlaku sebagai Angka Pengenal Impor (API-P), hak akses kepabeanan, serta pendaftaran kepesertaan jaminan sosial kesehatan dan jaminan sosial ketenagakerjaan.

Pelaku Usaha dengan NIB tersebut di atas dapat melaksanakan kegiatan berusaha sebagaimana terlampir dengan tetap memperhatikan ketentuan peraturan perundang-undangan.

Diterbitkan di Jakarta, tanggal: 5 Desember 2021

**Menteri Investasi/
Kepala Badan Koordinasi Penanaman Modal,**



Ditandatangani secara elektronik

Gambar 1. NIB untuk usaha Hidroponik 55

Kegiatan selanjutnya yang dilakukan adalah mengembangkan usaha “Dapur Hidroponik 55” melalui inovasi makanan olahan menggunakan bahan baku sayuran sehat hidroponik. Upaya peningkatan nilai tambah dilakukan dengan mengolah sayuran menjadi berbagai produk seperti jus sayur, teh telang, teh maroko, puding sayur, nasi uduk telang dan puding telang. Untuk saat ini, bunga telang yang digunakan belum dikembangkan secara hidroponik namun secara konvensional. Diversifikasi produk olahan sayuran juga dilakukan dengan menggunakan tepung sebagai bahan dasar, antara lain bakso sayur, mie sayur, kripik pakcoy, dan kripik chaisin.

Diharapkan Hidroponik 55 juga menjadi pusat pengolahan makanan sehat yang berbahan utama sayuran hidroponik menjadi daya tarik untuk berkunjung ke kawasan pertanian hidroponik 55. Menurut Suyastiri (2012), pelaksanaan konsep edu wisata akan dapat meningkatkan kesejahteraan petani. Strategi pertama untuk mengembangkan kawasan eco-eduwisata dalam jangka pendek seharusnya memperhitungkan kebutuhan infrastruktur dan keamanan untuk wisatawan, serta adanya kerjasama yang efektif dengan biro perjalanan untuk mempromosikan tempat-tempat pariwisata baru (Catalino dan Lizardo, 2004).

Makanan olahan dari sayuran Hidroponik mengandung gizi yang tidak kalah tinggi seperti metode tanam yang telah dijalankan pada umumnya (Wibowo, 2013). Melalui teknik hidroponik ini, tanaman akan lebih cepat tumbuh dan cepat panen. Sehingga bisa memenuhi kebutuhan pasar dengan baik. Beberapa produk olahan ini dipercaya tinggi anti oksidan dan berkhasiat untuk kesehatan. Untuk meningkatkan promosi kawasan Hidroponik 55 kedepannya akan dilakukan kerjasama dengan Dinas Pariwisata dan Dinas Pendidikan Kota Padang dimana Hidroponik 55 bisa juga dijadikan sebagai sarana pelatihan dan belajar baik tentang budidaya tanaman atau hal yang terkait makanan olahan.



Gambar 2. Produk makanan olahan yang dihasilkan oleh dapur hidroponik

Setelah menghasilkan makanan olahan maka selanjutnya tim pelaksana mendampingi mitra dalam pengurusan P-IRT dan ijin usaha olahan makanan hidroponik. Ada dua jenis sertifikat P-IRT yang diperoleh yaitu untuk olahan sayur No. P-IRT 2041371030455-25 dan untuk olahan tepung No. P-IRT 2061371010455-25. Gambar berikut merupakan desain label yang dibuat dan kemasan produk untuk merk pada masing-masing produk.



Gambar 3. Contoh kemasan dan label produk olahan berbahan sayuran hidroponik

Dalam upaya untuk meningkatkan omset dan penjualan produk Hidroponik 55 dilakukan FGD terkait dengan strategi pemasaran sayuran Hidroponik 55 dan produk olahannya. Kegiatan dilakukan dengan membantu mitra dalam strategi pemasaran produk Hidroponik 55 baik sayuran maupun produk olahannya. Kegiatan dilakukan dengan diskusi (FGD) yang dilakukan secara *online* melalui *zoom meeting*. Untuk kali ini promosi dioptimalkan menggunakan platform media sosial Facebook dan Instagram. Selain itu penjualan produk Hidroponik 55 juga melalui pasar rabu tani secara offline dan online di situs <https://pasarrabutani.com/>.

Mempersiapkan green house sederhana di lahan Hidroponik sudah dimulai pelaksanaannya dari tahun lalu, yaitu dengan mengundang Arif Abdul Putra, yang merupakan penggiat hidroponik dan telah berhasil membuat green house sendiri di kawasan pertanian miliknya, untuk membantu mitra dalam persiapan pembangunan green house. Green house atau naungan tanaman berguna untuk melindungi tanaman dari air

hujan yang bisa menghanyutkan zat nutrisi tanaman. Tanggal 15 Oktober 2021 mulai dilakukan pembimbingan dalam membuat green house dan pengerjaan dilakukan pada bulan November 2021. Pembuatan green house ini dikerjakan oleh mitra langsung dan dibantu oleh beberapa mahasiswa magang dan tetap didampingi oleh tim pelaksana.



Gambar 4. Green house sederhana yang telah dibuat untuk melindungi tanaman

Setelah membuat greenhouse sederhana, mitra dibimbing untuk mengembangkan program Eduwisata di lahan Hidroponik 55. Eduwisata merupakan singkatan dari kata *education* (pendidikan) dan pariwisata. Eduwisata atau wisata pendidikan merupakan “bentuk kegiatan wisata yang menunjang studi para pengunjung”. Dengan kata lain Eduwisata adalah suatu program dimana para wisatawan melakukan kegiatan wisata yang mengutamakan unsur pendidikan pada tempat tertentu dan tujuan utamanya mendapat pengalaman belajar secara langsung terkait dengan lokasi yang dikunjungi. Eduwisata memadukan antara kegiatan wisata atau liburan dengan kegiatan pendidikan atau belajar (Aminudin, 2014).

Kawasan Hidroponik 55 diharapkan mampu menjadi tujuan belajar bagi masyarakat yang ingin mengetahui budidaya tanaman dengan metode hidroponik, selain itu juga bisa menjadi tempat belajar mengenai makanan olahan berbahan dasar sayuran. Selanjutnya, memperkenalkan Hidroponik 55 sebagai kawasan eco-eduwisata dan pusat pelatihan tentang hidroponik dan memperkenalkan produk pangan dapur Hidroponik 55 kepada masyarakat. Kegiatan diikuti oleh tim PKK Kecamatan Pauh dan anggota Dharma Wanita Universitas Andalas, serta mengundang pihak Science Techno Park (STP) Universitas Andalas dalam rangka memperkenalkan pengembangan usaha Hidroponik 55.



Gambar 5. *Launching* program Eco-Eduwisata dan makanan olahan Dapur Hidroponik 55

KESIMPULAN

Pendampingan mitra usaha berkembang Hidroponik 55 pada tahun ini menghasilkan beberapa produk dan luaran yaitu terbitnya Nomor Induk Berusaha (NIB) dan sertifikat P-IRT, menciptakan produk olahan makanan sehat dengan kemasan yang menarik, terbentuknya green house sederhana di lahan pertanian Hidroponik 55 dan pengembangan program eco-eduwisata di lahan pertanian Hidroponik 55. Kegiatan selanjutnya diarahkan untuk meningkatkan kemampuan mitra dalam hal managerial dan pembuatan laporan keuangan usaha. Selanjutnya juga diperlukan konsistensi dalam menjaga kualitas produk agar mampu bersaing dengan produk lainnya di pasaran. Selanjutnya akan dilanjutkan dengan perencanaan untuk uji coba komposisi (ingredient) makanan olahan hidroponik sehingga teruji secara ilmiah manfaat kesehatan dari produk yang dihasilkan. Untuk program eco eduwisata diperlukan kerjasama dengan pemerintah daerah, Dinas Pariwisata dan Dinas Pendidikan Kota Padang dimana Hidroponik 55 bisa juga dijadikan sebagai sarana pelatihan dan belajar baik tentang budidaya tanaman atau hal yang terkait makanan olahan. Masih diperlukannya promosi dan edukasi berkelanjutan terkait dengan program hidroponik. Peningkatan kemampuan mitra terkait dengan pencatatan administrasi penjualan dan pembukuan bisnis juga perlu ditingkatkan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terimakasih kepada LPPM Universitas Andalas sebagai penyandang dana program pengabdian kepada masyarakat berkelanjutan dengan skim program kemitraan masyarakat membantu usaha berkembang.

DAFTAR PUSTAKA

Aminuddin, A. Menggagas Eduwisata dan Desa Wisata di Takalar, 2014. diakses pada tanggal 09 Desember 2021 pada

<https://www.pedomankarya.co.id/2016/05/menggagas-eduwisata-dan-desa-wisata-di.html>

Catalino, Alejandro Herrera., and Magdalena Lizardo. 2004. Agriculture, Environmental Services and AgroTourism in Dominican Republic. , Vol.1 No.1 2004, pp.109.

Mailani, F., Eros, D., Jauharry, J., & Muliantino, M. R. (2021). Pendampingan Hidroponik 55 untuk Tumbuh Kembang dengan Usaha Produksi Sayur Sehat dan Menjadi Tujuan Eco-Eduwisata di Cupak Tengah, Padang. *Jurnal Warta Pengabdian Andalas*, 28(1), 1-8.

Suyastri, P, N. M. Pemberdayaan subak melalui “green tourism” mendukung keberlanjutan pembangunan pertanian di bali. *SEPA: Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian dan Agribisnis*, 8(2).

Tallei, E.T. , Rumengan, I.F.M., Adam A.A. (2017). Hidroponik untuk Pemula. LPPM UNSRAT: Manado.

Wibowo, S. & Asriyanti, S.A. (2013). Aplikasi hidroponik NFT pada budidaya pakcoy (*Brassica rapa chinensis*). *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 13 (3), 159-167.

Yeni, M., Yanti, I.D., Susanti. (2021). Kegiatan pendampingan, pembuatan nomor induk berusaha (nib) melalui online single submission (oss) bagi anggota koperasi permaisuri mandiri di kota banda aceh. *J-Abdi Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(3). <https://bajangjournal.com/index.php/J-ABDI>