

MAKALAH KEWIRAUSAHAAN "USAHA KERIPIK BAYAM"



Nama kelompok:

- 1.Theya rahel r.
- 2.Nisrina putri
- 3.Pani nurhapni
- 4.Riska aprilia
- 5.Dwi reva amelia

SMKF IKASARI PEKANBARU
YAYASAN UNIV RIAU
2022/2023

I. KEGIATAN

Membuat kripiq bayam dengan bahan berkhasiat dari *Amaranthus tricolor* L. (bayam), dan tepung tapioka.

II. TUJUAN

- a. Mampu membuat suatu produk kreatif
- b. Mampu membuat lembar kerja pembuatan prototype produk
- c. Mampu menghitung biaya pembuatan produk
- d. Mampu membuat kemasan produk sekunder dan primer

III. ACUAN KOMPETENSI DASAR

Sesuai dengan mata pelajaran dan kompetensi dasar

IV. DASAR TEORI

Bayam merupakan sayuran berdaun hijau yang mengandung banyak nutrisi penting yang dibutuhkan tubuh. Selain dijadikan sayur bening, tumis, atau selada, ada cara lain mengonsumsi bayam, yaitu menjadikannya kripiq bayam yang bisa kamu konsumsi sebagai camilan sehat. Kripiq bayam adalah kripiq yang terbuat dari daun bayam dan digoreng dengan menggunakan tepung yang telah dibumbui. Biasanya rasanya asin dengan aroma bawang yang gurih.

1. Bayam Hijau

Nama resmi : *Amaranthus hybridus* L.

Kingdom : Plantae

Divisi : Magnoliophyta

Kelas : Magnoliopsida

Ordo : Caryophyllales

Famili : Amaranthaceae

Genus : *Amaranthus*

Spesies : *Amaranthus hybridus* L.

Bagian digunakan : daun

Kegunaan :

1. Menjaga kesehatan mata

- Manfaat kripiq bayam yaitu menjaga kesehatan mata. Di dalam bayam terkandung banyak zeaxanthin dan lutein, yang merupakan karotenoid yang bertanggung jawab atas warna pada beberapa sayuran. Nah, mata manusia ternyata juga memiliki banyak pigmen tersebut, yang melindungi mata dari kerusakan akibat sinar matahari. Maka dari itu, mengonsumsi bayam atau kripiq bayam bermanfaat untuk menjaga kesehatan mata. Beberapa penelitian juga menunjukkan bahwa

zeaxanthin dan lutein mampu mencegah degenerasi makula dan katarak, penyebab utama kebutaan.

2. Mengurangi resiko kanker

- Ada dua komponen yang terkandung dalam bayam, yaitu MGDG dan SQGD. Kedua komponen tersebut dapat memperlambat pertumbuhan kanker. Dalam sebuah penelitian, kedua senyawa tersebut dapat membantu memperlambat pertumbuhan tumor di leher rahim seseorang, dan memperkecil ukuran tumor. Sementara itu, beberapa penelitian pada manusia mengaitkan konsumsi bayam dengan penurunan risiko kanker prostat. Mengonsumsi sayur berdaun hijau ini juga bermanfaat untuk mencegah kanker payudara. Selain itu, bayam mengandung banyak antioksidan yang juga dapat melawan kanker. Meski begitu, masih membutuhkan penelitian lebih lanjut untuk membuktikan khasiat bayam terhadap penyakit kanker.

3. Mendukung kesehatan tulang

- Manfaat mengonsumsi keripik bayam selanjutnya yaitu untuk mendukung kesehatan tulang. Bayam merupakan sumber vitamin K yang sangat baik. Selain itu ia juga merupakan sumber magnesium, kalsium, dan fosfor. Nutrisi penting tersebut sangat penting untuk menjaga kesehatan tulang.

4. Menurunkan tekanan darah

- Manfaat mengonsumsi bayam atau keripik bayam berikutnya yaitu menurunkan tekanan darah. Sebab, bayam mengandung banyak nitrat yang terbukti mampu menurunkan tekanan darah, dan mengurangi risiko penyakit jantung.

2. Bawang putih

Nama resmi : *Allium sativum* L.

Kingdom : Plantae

Divisi : Magnoliophyta

Kelas : Liliopsida

Ordo : Asparagales

Famili : Alliaceae

Genus : *Allium*

Spesies : *A. sativum*

Bagian digunakan : umbi-umbian

Kegunaan :

1. Menurunkan kolesterol

- Riset dalam International Journal of Medical Science and Public Health (2016) mengamati hasil pengobatan kolesterol dengan bawang putih. Peneliti menemukan manfaat ini berasal dari kandungan allicin yang menghambat enzim yang berperan dalam membuat kolesterol.

2. Mengendalikan tekanan darah

- Sebuah penelitian dari Pakistan Journal of Pharmaceutical Sciences (2013) mengamati pengaruh bawang putih pada tekanan darah. Hasil penelitian melaporkan ada efek penurunan tekanan darah sistolik dan diastolik dari konsumsi bawang putih

mentah, pengaruhnya hampir sama dengan obat atenolol. Manfaat ini berasal dari kandungan allicin dan polisulfida yang bekerja memperlebar pembuluh darah.

3. Menyehatkan jantung

- Bawang putih telah dikenal membantu menurunkan kolesterol dan tekanan darah, yang akhirnya mencegah penyakit jantung. Penelitian dari Journal of Nutrition (2016) menemukan bahwa aged garlic berpengaruh dalam mengatasi arteri koroner. Khasiat tersebut terlihat dari penurunan kadar kalsium dan protein C-reaktif pada pasien. Kadar kalsium yang tinggi bisa menandakan penumpukan plak yang menyumbat arteri. Tingginya protein C-reaktif menunjukkan peradangan yang memicu aterosklerosis.

4. Menurunkan risiko kanker

- Sebuah studi dalam jurnal Cancer prevention research (2015) meninjau efek pencegahan kanker dari bawang putih dari riset-riset terdahulu. Kanker tersebut termasuk kanker perut, kanker kerongkongan, kanker pankreas, kanker payudara, dan kanker prostat. Bawang putih kaya akan kandungan sulfur aktif yang diyakini mencegah pembentukan sel kanker dan menghambat penyebarannya.

3. Tepung beras

Nama resmi : *amylum oryzae*

Keluarga : poaceae

Kegunaan :

membuat camilan tradisional

4. Tepung tapioka

Nama resmi : *amylum manihot*

Keluarga : euphorbiaceae

Kegunaan :

menambah kekenyalan pada makanan

5. Ketumbar

Nama resmi : *Coriandrum sativum* L

Kingdom : Plantae

Divisi : Magnoliophyta

Kelas : Magnoliopsida

Ordo : Apiales

Famili : Apiaceae

Genus : *Coriandrum*

Spesies : *C. sativum*

Kegunaan :

Mengontrol tekanan darah dan menurunkan kadar kolesterol jahat (LDL) sehingga baik untuk mencegah terjadinya penyakit jantung.

6. Lada

Nama resmi : *Piper nigrum*

Kingdom : Plantae
Divisi : Magnoliophyta
Kelas : Magnoliopsida
Ordo : Piperales
Famili : Piperaceae
Genus : Piper
Spesies : Piper nigrum
Kegunaan :
 penambah rasa masakan

7. Kemiri

Nama resmi : Aleurites moluccana
Kingdom : Plantae
Divisi : Magnoliophyta
Kelas : Magnoliopsida
Ordo : Malpighiales
Famili : Euphorbiaceae
Genus : Aleurites
Spesies : A. moluccana
Kegunaan :

 Menjaga kadar kolesterol, Mengurangi risiko penyakit jantung dan stroke, Menjaga kesehatan tubuh secara umum.

V. BAHAN

 Bayam hijau(Amaranthus hybridus L), bawang putih(allium sativum L), tepung beras(amylum oryzae), tepung tapioka(amylum monihot), ketumbar(coriandum sativum L), lada(piper nigrum L), kemiri (aleurites moluccana)

VI. ALAT

- Baskom
- Spatula
- Wajan
- Blender

VII. DESAIN PROTOTYPE PRODUK

VIII. KEMASAN PRIMER

IX. KEMASAN SEKUNDER

X. ALAT PEMBUATAN PROTOTYPE PRODUK

XI. GAMBAR KERJA/GAMBAR KERJA PEMBUATAN PROTOTYPE PRODUK

XII. PERHITUNGAN BIAYA PEMBUATAN PROTOTYPE PRODUK

XIII. PROSES PEMBUATAN PROTOTYPE PRODUK

Bahan-bahannya

1. 1 ikat bayam yang segar
2. 3 siung bawang putih
3. 4 sendok makan tepung beras
4. 1 sendok makan tepung tapioka
5. Garam secukupnya
6. $\frac{1}{2}$ sdt ketumbar halus
7. $\frac{1}{2}$ sdt kaldu bubuk
8. lada secukupnya
9. 3 butir kemiri
10. Air secukupnya

Jika berbagai bahan keripik bayam di atas sudah tersedia, berikut adalah langkah-langkah untuk membuat keripik bayam renyah.

1. Pertama-tama, petik dulu daun bayam dari batangnya, kemudian cuci hingga bersih.
2. Selanjutnya, larutkan tepung tapioka dan tepung beras dan masukkan bawang putih yang sudah dihaluskan.
3. Kemudian, tuangkan garam, ketumbar, lada, kaldu bubuk, dan tambahkan air. Aduk hingga merata.
4. Masukkan bayam yang sudah dipetik ke dalam adonan tepungnya.
5. Jika minyak sudah panas, masukkanlah bayam secara perlahan agar tidak menempel antara satu dengan yang lainnya dengan menggunakan api kecil.
6. Saat sudah matang sampai kuning keemasan maka angkat bayam dan tunggu hingga minyaknya mengering.
7. Keripik bayam siap di sajikan

