



Peningkatan Nilai Tambah Daun Kersen (*Muntingia Calabura L.*) Menjadi Permen Jelly dan Teh Seduh

Astrilia Damayanti¹, Widi Astuti², Radenrara Dewi Artanti Putri³

^{1,2,3}Jurusan Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang

E-mail: astrilia.damayanti@mail.unnes.ac.id¹

DOI: <http://dx.doi.org/10.15294/abdimas.v23i2.15110>

Received : December 2018; Accepted: January 2019; Published: December 2019

Abstrak

Tujuan kegiatan ini adalah untuk memperkenalkan teknologi pangan kepada ibu-ibu PKK RT03/RW03, Kelurahan Ngijo, Kecamatan Gunungpati, Semarang dengan memanfaatkan daun kersen (*Muntingia calabura L.*) sebagai permen jelly dan teh seduh. Target luaran yang diharapkan antara lain masyarakat dapat berwirausaha sehingga kesejahteraan keluarga dapat ditingkatkan. Hasil dari program pengabdian masyarakat yang telah dilakukan ini adalah sebagai berikut: aspek penerapan iptek produk pangan dipandang sangat efektif untuk membangun kemandirian masyarakat yang berbasis potensi lokal yakni pemanfaatan daun kersen dan aspek manfaat yang dihasilkan dari program ini sangat besar yaitu meningkatkan kesadaran masyarakat untuk memanfaatkan potensi pohon kersen terutama daunnya untuk dibuat menjadi permen jelly dan teh seduh sebagai bahan minuman herbal, meningkatnya pengetahuan dan keterampilan masyarakat bidang pengolahan daun kersen untuk dibuat permen jelly dan teh seduh serta menumbuhkan motivasi berwirausaha khususnya di RT03/RW03, Kelurahan Ngijo, Kecamatan Gunungpati, Semarang.

Kata kunci : permen jelly; teh seduh; daun

PENDAHULUAN

Kersen atau talok (*Muntingia calabura*) atau baleci (Lumajang) adalah sejenis pohon sekaligus buahnya yang kecil dan manis berwarna merah cerah yang banyak dijumpai di Asia Tenggara. Pohon kersen khususnya berguna sebagai pohon peneduh di pinggir jalan dan banyak ditemukan di tepi trotoar, di lahan parkir, serta di wilayah perkotaan yang padat, di tepi sungai atau di tempat-tempat yang kering (Sudarmanto 2015). Daun kersen memiliki kandungan senyawa flavonoid, tanin, triterpenoid, saponin, dan polifenol yang menunjukkan aktivitas antioksidatif dan antimikrobia (Haki 2009). Flavonoid dapat berfungsi sebagai antivirus, antihipertensi, antimikrobia, antioksidan, merangsang pembentukan estrogen, dan mengobati gangguan fungsi hati (Binawati and Amilah 2013). Selain itu, daun kersen juga dapat dikonsumsi sebagai permen Jelly (Huda et al. 2015) dan minuman teh (Lathief 2016)

(Khusnawati and Sulistyowati 2015).

Kondisi geografis Kelurahan Ngijo dengan 76% lahan kering menyebabkan pohon kersen banyak tumbuh, khususnya di lingkungan RT03/RW03, Kelurahan Ngijo, Kecamatan Gunungpati, Semarang

Menurut ketua PKK RT03/RW03, Kelurahan Ngijo, Kecamatan Gunungpati, Semarang Ibu Mustainah, mengungkapkan adanya keinginan dari ibu-ibu PKK untuk mendapatkan ketrampilan yang dapat memberi bekal berwirausaha. Salah satu bentuk ketrampilan tersebut adalah memanfaatkan dan meningkatkan ketrampilan dalam membuat makanan dan minuman yang sehat, sehingga bila nantinya akan dikembangkan sebagai wirausaha masih memiliki nilai efektif dan ekonomis.

Untuk itu, kami dengan tim berkeinginan melakukan pendampingan pada masyarakat di lingkungan ibu-ibu PKK RT03/RW03, Kelurahan Ngijo, Kecamatan Gunungpati, Semarang untuk menumbuhkan kreativitas

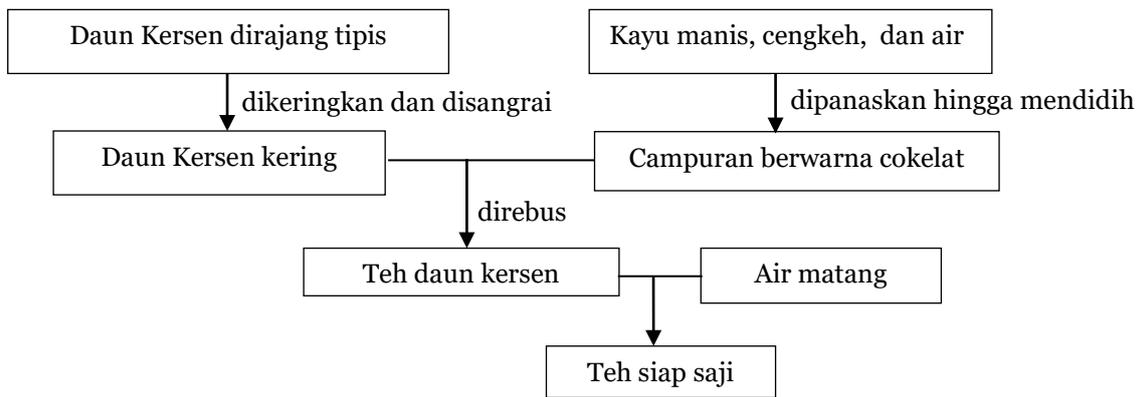
wirausaha memanfaatkan daun kersen sebagai bahan dasar membuat permen jelly dan teh yang dikemas secara menarik.

METODE

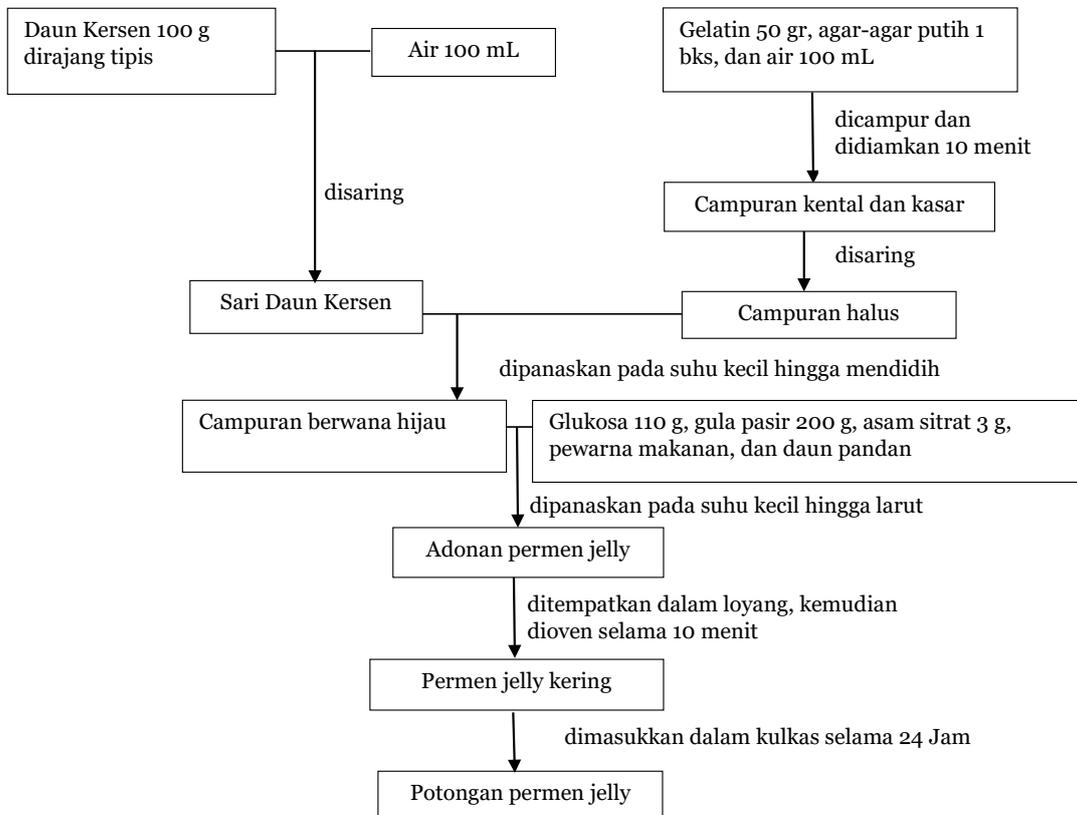
Berdasarkan permasalahan yang dihadapi mitra, maka perlu diterapkan unit percobaan, kajian tentang aspek sosial dan ekonomi sehubungan dengan penerapan teknologi pembuatan permen jelly dan teh seduh yang sekaligus sebagai sarana latihan dan praktek

bagi para ibu-ibu PKK RT03/RW03, Kelurahan Ngijo, Kecamatan Gunungpati, Semarang. Kegiatan ini dilaksanakan pada bulan April-November 2018 yang terbagi dalam tahap survei dan analisis lapangan, percobaan kembali, penyuluhan, demonstrasi dan praktek.

Diagram alir pembuatan teh seduh dan permen jelly dari daun kersen yang diberikan ke ibu-ibu disajikan pada Gambar 1 dan Gambar 2.



Gambar 1. Diagram Alir Pembuatan Teh dari Daun Kersen



Gambar 2. Diagram Alir Pembuatan Permen Jelly dari Daun Kersen

HASIL DAN CAPAIAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang telah dilakukan tentang pemanfaatan daun kersen untuk dibuat permen jelly dan teh seduh berdampak positif terhadap masyarakat, karena timbul motivasi untuk berwirausaha. Praktek pembuatan permen jelly dari daun kersen tersebut sangat mudah, dan bahan dasarnya banyak tersedia di sekitar tempat tinggal masing-masing tempat pendampingan.

Produk permen jelly dan teh yang telah diujicobakan oleh tim diajikan pada Gambar 3. Selain itu, Tim juga mempersiapkan sampel kemasan permen jelly (Gambar 4a) dan teh (Gambar 4b) sebagai upaya untuk menumbuhkan jiwa kewirausahaan ibu-ibu PKK RT03/RW03, Kelurahan Ngijo, Kecamatan Gunungpati, Semarang yang disajikan pada Gambar 4.



Gambar 3. Sampel produk dan permen jelly teh dari daun kersen



Gambar 4. Sampel produk dan permen jelly teh dari kersen

Pelaksanaan pengabdian ini berjalan dengan lancar. Hal ini bisa terlihat pada Gambar 5.



Gambar 5. Pelaksanaan Pengabdian Pembuatan Permen Jelly dan Teh dari Daun Kersen

Gambar 5 terlihat bahwa jumlah ibu-ibu PKK memenuhi ruangan bagian dalam rumah. Sesi acara pengabdian yang didahului dengan penjelasan singkat oleh Ketua Tim dan pembagian cara kerja oleh mahasiswa tentang pembuatan permen jelly dan teh dari daun kersen disajikan pada Gambar 6.



Gambar 6. Penjelasan dari Ketua Tim dan Pembagian Cara Kerja Pembuatan Permen Jelly dan Teh dari Daun Kersen

Pembagian produk permen jelly dan teh dari daun kersen kepada Ibu-ibu PKK untuk dicicipi disajikan pada Gambar 7.



Gambar 7. Ibu-ibu PKK Mencoba (a) Permen Jelly dan (b)Teh dari Daun Kersen

Setelah pembagian produk, maka antusias ibu-ibu PKK RT03/RW03, Kelurahan Ngijo, Kecamatan Gunungpati, Semarang untuk mengajukan pertanyaan terlihat dari Gambar 8.

Gambar 8 terlihat bahwa setelah pembagian cara kerja dan produk, maka Ibu-ibu banyak yang mengajukan pertanyaan mengenai bahan yang digunakan dan khasiat permen jelly dan teh dari daun kersen.

Tim pengabdian melakukan percobaan kembali resep permen Jelly dan teh dari resep yang telah dilakukan oleh Huda et al. (2015) sebelum disosialisasikan ke masyarakat. Hasil percobaan kembali resep permen jelly dan teh disajikan pada Tabel 1 dan Tabel 2.

Tabel 1. Percobaan Permen Jelly Daun Kersen

Percobaan	Variabel	Hasil
I	Produk didiamkan pada suhu ruang	a) Uji organoleptik Rasa: Asam Aroma: Bau gelatin yang kuat
II	1. Suhu oven 10 menit, kemudian pendinginan produk a) Didiamkan dalam kulkas selama 24 jam b) Didiamkan pada suhu ruang selama 24 jam	b) Pertumbuhan Jamur : Tiga hari
		a) Perlakuan I i. Uji organoleptik Rasa : Asam Aroma: Bau gelatin yang kuat Tekstur: Kenyal dan kasar ii. Pertumbuhan Jamur : Dua minggu
III	2. Suhu oven 20 menit, kemudian pendinginan produk pada suhu ruang	b) Perlakuan II i. Uji organoleptik Rasa : Asam Tekstur: Kenyal dan kasar ii. Pertumbuhan Jamur : Satu minggu
		Uji organoleptik Rasa: Manis Aroma: Tidak berbau gelatin Tekstur: Padat
III	Penyaringan Adonan gelatin	a) Uji organoleptik Rasa : Asam Aroma: Daun Pandan Tekstur: Kenyal dan halus b) Pertumbuhan Jamur : Dua puluh hari

Tabel 2. Percobaan Teh Daun Kersen

Percobaan	Variabel	Hasil
I	Sesuai Resep	Rasa: Daun Aroma : Kayu manis
II	Pengeringan dan penyangraian daun kersen	Rasa : Tawar Aroma: Perpaduan cengkeh dan kayu manis
III	Daun kersen kering disaring menggunakan campuran air, cengkeh, dan kayu manis yang telah dididihkan.	Rasa : sedikit pahit Aroma: Perpaduan cengkeh dan kayu manis Batas konsumsi teh satu bulan setelah diproduksi (Selviana 2014)

**Gambar 8.** Tim Menjawab Pertanyaan Ibu-ibu PKK

Tabel 1 menunjukkan bahwa setelah dilakukan percobaan sebanyak tiga kali maka tekstur permen jelly yang kenyal dan halus diperoleh dari penyaringan gelatin, adonan permen dioven selama 10 menit, dan permen jelly didiamkan dalam kulkas selama 24 jam. Tabel 2 menunjukkan bahwa setelah dilakukan percobaan sebanyak tiga kali maka teh daun kersen dengan rasa sedikit pahit dengan aroma perpaduan cengkeh dan kayu manis diperoleh dari daun kersen yang telah dikeringkan lalu disangrai.

Perubahan yang bisa dilihat dari ibu-ibu PKK RT03/RW03, Kelurahan Ngijo, Kecamatan Gunungpati, Semarang setelah mengikuti

program pengabdian ini antara lain lain: 1. meningkatkan kesadaran masyarakat tentang manfaat dari daun kersen 2. menumbuhkan minat ibu-ibu pkk untuk mengembangkan usaha pembuatan permen jelly dan teh dari daun kersen. 3. meningkatkan ketrampilan ibu-ibu pkk dalam membuat permen jelly dan teh berbahan dasar daun kersen 4. teh dari daun kersen dapat sebagai alternatif teh dari daun melati yang tadinya tidak dilirik akan potensinya.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil pengabdian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa di ibu-ibu PKK RT03/RW03, Kelurahan Ngijo, Kecamatan Gunungpati, Semarang sangat tertarik untuk mengembangkan wirausaha permen dan teh seduh dari daun kersen.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami mengucapkan terima kasih kepada Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang yang telah memberikan hibah PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT BAGI DOSEN DANA DIPa FT UNNES TAHUN 2018 Nomor:107.11.4/UN37/PPK.4.5/2018.

DAFTAR PUSTAKA

Binawati, D. K., and S. Amilah. 2013. "Effect of Cherry Leaf (*Muntingia Calabura L.*) Bio-insecticides Extract Towards Mortality of

- Worm Soil (*Agrotis Ipsilon*) and Armyworm (*Spodoptera Exiqua*) on Plant Leek (*Allium Fistolum*)." *Jurnal Wahana* 61 (2): 51–57.
- Haki, Mohandis. 2009. "Efek ekstrak daun talok (*Muntingia Calabura L.*) Terhadap aktivitas enzim sgpt pada mencit yang diinduksi karbon tetraklorida." Skripsi. Fakultas kedokteran universitas sebelas maret Surakarta.
- Huda, S., A. Sahputra, W.A. Anggono, and R. Wahyuni. 2015. "Pemanfaatan Daun Kersen (*Muntingia Calabura*) Sebagai Permen Jelly Terhadap Daya Terima Konsumen." *Jurnal Teknologi Pangan* 6 (1).
- Khusnawati, N., and E. Sulisttyowati. 2015. "Metode Pengeringan Oven Pada Pengolahan Daun Kersen (*Muntingia Calabura L.*) Dan Hubungannya Terhadap Kandungan Zat Gizi."
- Lathief, Y. 2016. "Pengaruh Lama Fermentasi Dan Variasi Konsentrasi Daun Kersen (*Muntingia Calabura L.*) Terhadap Total Asam, PH Medium, Dan Aktivitas Antioksidan." Skripsi. Jurusan Biologi Fakultas Sains Dan Teknologi Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang.
- Selviana, V. 2014. "Uji Penduga Umur Simpan Gansella Herbal Tea Dengan Metode Arrhenius." Karya Tulis Ilmiah. Akademi Analisis Farmasi Dan Makanan. Putra Indonesia Malang.
- Sudarmanto, A. 2015. "Program Pendampingan Teh Seduh Dan Celup Dari Daun Kersen Guna Menumbuhkan Kreatifitas Wirausaha Di Kelurahan Lamper Tengah Kecamatan Semarang Selatan Kota Semarang." *DIMAS* 15: 71–84.