

PEMBERDAYAAN MASYARAKAT MELALUI PENGANEKARAGAMAN PENGOLAHAN PANGAN BERBASIS TANAMAN SERAI (*CYMBOPOGON CITRATUS*) SEBAGAI PRODUK INOVASI PANGAN HERBAL DI DESA POKA KECAMATAN TELUK AMBON

Nining Purwokanti

*Penulis Korespondensi: niningpuwokanti0110@gmail.com

Abstrak

Desa Poka merupakan salah satu desa yang berada di Kecamatan Teluk Ambon Kabupaten Kota Ambon Provinsi Maluku yang memiliki anggota PPK dan kelompok tani yang potensial untuk penganekaragaman secara ekonomi melalui pengolahan bahan pangan. Permasalahan yang dihadapi adalah ketersediaan tanaman herbal serai di pekarangan rumah yang masih terbatas penggunaannya yaitu lebih sering digunakan untuk bahan masakan dan tidak dimanfaatkan menjadi produk inovatif yang menyebabkan tanaman ini memiliki umur simpan yang singkat serta harga jual yang rendah. Hal ini dikarenakan kurangnya pengetahuan masyarakat dalam memanfaatkan tanaman herbal ini. Program KKN ini bertujuan untuk mengembangkan dan menerapkan teknologi inovasi pengolahan yang berguna bagi masyarakat desa poka khususnya mengenai inovasi pengolahan pangan herbal. Metode pendekatan yang digunakan dalam melakukan kegiatan ini yaitu berupa ceramah yang berisi penjelasan materi dan pelatihan pembuatan minuman instan. Hasil dari penyuluhan dan pelatihan ini adalah pemahaman peserta tentang pembuatan minuman instan dari tanaman herbal beserta manfaatnya.

Kata Kunci : Pemberdayaan, penyuluhan dan pelatihan, Tanaman Herbal, Minuman Instan

Abtrack

Poka Village is one of the villages in Teluk Ambon District, Ambon City Regency, Maluku Province which has KDP members and potential farmer groups for economic diversification through food processing. The problem faced is the availability of lemongrass herbal plants in the yard of the house which is still limited in its use, which is more often used for cooking ingredients and is not used as an innovative product which causes this plant to have a short shelf life and low selling price. This is due to the lack of public knowledge in utilizing this herbal plant. This Community Service Program aims to develop and apply processing innovation technology that is useful for the Poka village community, especially regarding herbal food processing innovations. The approach method used in carrying out this activity is in the form of lectures containing material explanations and training on making instant drinks. The result of this counseling and training is the participants' understanding of making instant drink drinks from herbal plants and their benefits.

Keywords: Empowerment, counseling and training, Herbal Plants, Instant Drinks

Pendahuluan

Indonesia sebagai pemilik sumber daya plasma nutfah yang melimpah, Indonesia telah melestarikan keanekaragaman tumbuhan obat. Tanaman obat merupakan salah satu unsur penting dalam perawatan kesehatan. Tanaman obat mengandung senyawa aktif, yang dapat melakukan antibakteri, antivirus, antiplasmodium, antioksidan, antiinflamasi, antialergi, antikanker,

imunomodulator (meningkatkan sistem kekebalan tubuh manusia), dan fungsi lainnya. Beberapa tanaman obat yang memiliki aktifitas imunomodulator antara lain yaitu Echinacea, mengkudu, jahe, maniran, dan sambiloto (Irfandi, dkk., 2012).

Salah satu tanaman herbal yang dikenal oleh masyarakat Indonesia salah satunya di kota Ambon adalah tanama serai. tanaman ini biasanya digunakan sebagai pelengkap bumbu dapur sebagai pengharum aneka hidangan. Secara teori serai dipercaya memiliki kandungan bahan aktif yang dapat berfungsi sebagai analgetika, antipiretika, antiinflamasi, antioksidan dan antidepresi (kurniawati 2010). Tanaman serai dapat digunakan sebagai bahan makanan, obat, dan aromaterapi (Ningrum, 2019 dalam Basuki *et al.*, 2020).

Penelitian telah menunjukkan bahwa dalam serai memiliki sifat anti mikroba dan anti bakteri yang membantu melawan infeksi dna membantu merangsang fungsi usus untuk memperbaiki pencernaan. Sifat anti infalamasi serai mampu mengurangi mual dan nyeri perut (Koensoemardiyah, 2010). Serai mengandung minyak atsiri sebesar 0,25%. hasil pengujian kandungan minyak atsiri pada serai bubuk sebesar 0,1%. Serai memiliki aroma yang cukup tajam dikarenakan mengandung minyak atsiri dengan komponen utamanya *sitronelol* dan *geraniol*. Penggunaan serai menjadi suatu produk baru merupakan hal penting diversifikasi pangan (Suprianto, 2008 dalam Rohyanaty , dkk., 2018).

Ketersediaan tanaman serai sangat melimpah khususnya di desa poka tetapi belum dimanfaatkan secara optimal, hal ini dikarenakan hasil panen serai hanya diolah dan jual dalam bentuk segar dengan harga murah dan memiliki umur simpan yang singkat. Sehingga perlu dilakukan pengolahan agar memperpanjang umur simpan dan meningkatkan harga jual yaitu dengan cara diolah menjadi produk pangan. Menurut (Muchtadi, 2010) Metode yang dapat diterapkan untuk memperpanjang umur simpan dan memudahkan penyimpanan produk yakni dengan mengolahnya menjadi minuman herbal serbuk instan.

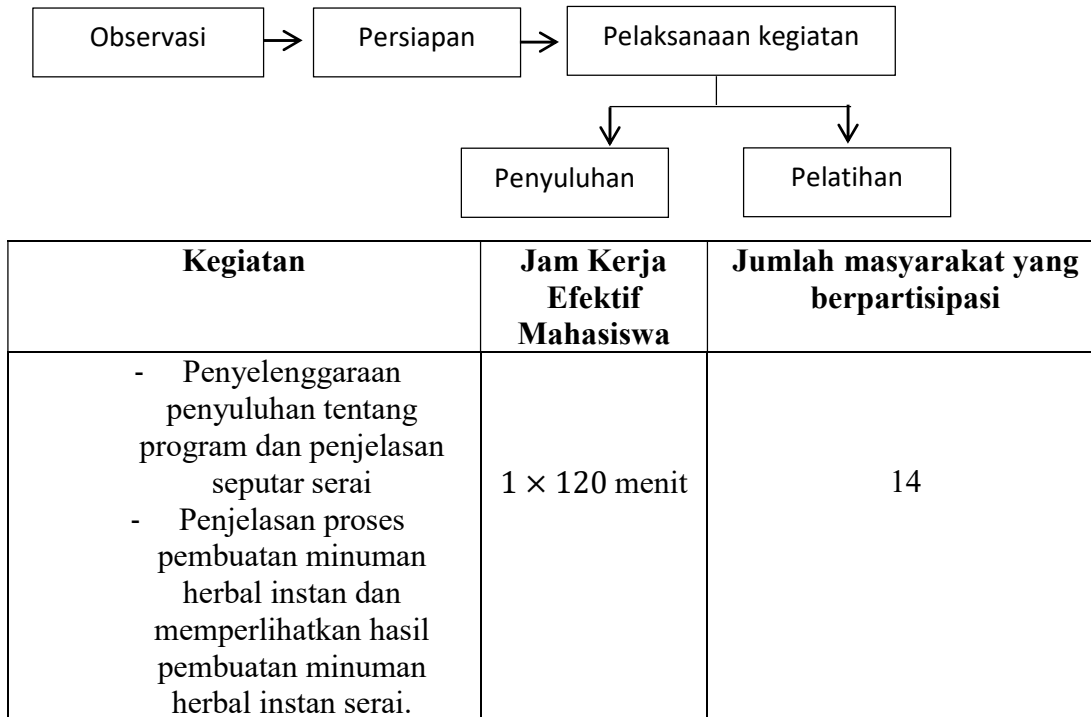
Minuman instan merupakan produk olahan pangan yang berbentuk serbuk, mudah larut dalam air, praktis dalam penyajian dan memiliki luas permukaan yang besar (Tangkeallo, 2014). Adapun proses yang dapat digunakan dalam membuat minuman herbal serbuk yaitu menggunakan proses kristalisasi sehingga berbentuk butiran-butiran yang dapat dikonsumsi secara cepat saji. Produk Kristal dengan kualitas yang diharapkan dapat diperoleh dengan proses kristalisasi (Puguh Setioprato, dkk., 2003).

Peningkatan kesadaran masyarakat sangat penting untuk upaya peningkatan dukungan terhadap keberhasilan peningkatan kesehatan warga. Berdasarkan dengan perkembangan situasi dan kondisi masyarakat saat ini, sehingga hal ini menjadi tujuan untuk mengurangi mengonsumsi minuman instan yang memiliki pengawet dan juga bertujuan untuk memberikan kontribusi dalam memecahkan masalah yaitu dengan melalui penyuluhan kepada masyarakat melalui kegiatan KKN mandiri di desa Poka Kecamatan Teluk Ambon dengan kegiatan “Pemberdayaan Masyarakat Melalui Penganekaragaman Pengolahan Pangan Berbasis Tanaman Serai Sebagai Produk Inovasi Pangan Herbal Di Desa Poka”.

Metode

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan dengan menggunakan pendekatan tatap muka yaitu penyuluhan dan pelatihan kepada ibu-ibu dan kelompok tani. Penyuluhan dan pelatihan dilakukan pada tanggal 01 desember 2021 Desa Poka, Kecamatan Teluk Ambon,

Kabupaten Maluku, Ambon. Metode kegiatan ini adalah transfer ilmu pengetahuan dengan prosedur kegiatan disajikan dalam diagram alir seperti pada Gambar 1.



Gambar 1. Diagram Alir Kegiatan Penyuluhan Dan Pelatihan Di Desa Poka

Hasil Dan Pembahasan Minuman Instan

Minuman serbuk instan adalah salah satu produk minuman yang berbentuk serbuk, mudah larut dalam air, memiliki waktu rehidrasi yang singkat, praktis dalam penyajian dan memiliki umur simpan yang relative lebih lama, sehingga tidak memungkinkan mikroba untuk tumbuh (Yuliawati & Susanto, 2015). Indonesia memiliki sumber kekayaan alam yang berlimpah, termasuk jenis-jenis tanaman herbal. Dari berbagai macam tanaman herbal, beberapa jenis yang telah diketahui manfaatnya bagi kesehatan kerana terbatasnya pengetahuan masyarakat karena terbatasnya pengetahuan masyarakat dalam mengolah tanaman-tanaman herbal tersebut menjadi minuman fungsional yang bermanfaat bagi kesehatan. Proses pengolahan tanaman herbal mmenjadi minuman fungsional memerlukan pegetahuan tentang kandungan senyawa aktif dan teknik formulasi agar cita rasa yang dihasilkan serta fungsinya bagi kesehatan dapat di pertanggungjawabkan (Anonim, 2012). selain jahe yang dapat digunakan sebagai minuman instan, Serai juga sebagai salah satu tanaman herbal yang baik untuk kesehatan juga dapat diolah sebagai minuman instan.

Pelaksanaan Penyuluhan Dan Pelatihan Pembuatan Minuman herbal Instan Serai

Kegiatan pengabdian masyarakat yang dilaksanakan yakni berupa kegiatan penyuluhan pembuatan minuman instan dari tanaman herbal serai pada desa Poka.

Kegiatan penyuluhan tentang pembuatan minuman herbal instan serai bertujuan agar mampu memahami serta meningkatkan pengetahuan masyarakat tentang cara mengolah tanaman herbal serai menjadi suatu produk olahan yang memiliki nilai jual. Kegiatan ini memiliki sasaran yaitu ibu-ibu yang mayoritas mengolah serai sebagai bumbu dapur. Pada kegiatan ini warga sangat antusias dan juga aktif dalam penyuluhan tersebut. Pemberian materi dalam penyuluhan menggunakan kertas yang dibagikan untuk masing-masing warga.

Kegiatan penyuluhan dilaksanakan di salah satu rumah warga. Kegiatan penyuluhan yang dilaksanakan memakan waktu sekitar 2 jam yaitu jam 10.00 - 12.00. Kegiatan penyuluhan diawali dengan pengenalan dan tujuan kegiatan penyuluhan pembuatan minuman instan dari tanaman herbal serai, kemudian dilanjutkan dengan kegiatan pembagian prosedur pembuatan minuman herbal instan serai, lalu dilanjutkan dengan pemaparan materi tentang serai, khasiat serai dan cara mengolah serai menjadi minuman instan. Selama kegiatan penyuluhan para ibu-ibu dan bapak kelompok tani desa poka sangat antusias hal tersebut terlihat dari banyaknya warga yang bertanya mengenai minuman instan ini

Dalam pelaksanaan kegiatan penyuluhan didapatkan kendala dimana warga yang mengikuti penyuluhan tidak memenuhi target yang diinginkan, dikarenakan pada pagi hari warga atau masyarakat tidak berada di rumah, ada yang bekerja, berkebun, dan jualan. sehingga warga yang mengikuti penyuluhan hanya 14 orang.



Gambar 1. Penyuluhan Pembuatan Minuman Herbal Instan Serai

Setelah dilakukan kegiatan penyuluhan, kemudian dilanjutkan dengan pelatihan adapun tahapan pelatihan yaitu proses pembuatan minuman herbal instan dari sari serai . Disiapkan bahan-bahan kemudia mulai pembuatan produk dengan tahapan-tahapan sebagai berikut

Pembuatan Minuman Herbal Instan Serai

Proses pembuatan minuman herbal instan serai yaitu dimulai dengan persiapan alat dan bahan

1. Alat

Alat yang digunakan dalam pembuatan minuman instan serai adalah kompor, wajan, blender, saringan, spatula dan baskom.

2. Bahan

Bahan yang digunakan dalam pembuatan minuman herbal instan serai adalah batang serai 500 gram, gula 250 gram dan air 1 liter. awal mula pembuatannya adalah Awal mula pembuatan minuman herbal instan serai adalah dengan membuat sari serai dengan cara Siapkan batang serai kemudian dicuci dan dibersihkan dari kotoran tanah dan daun yang sudah kering. Sereh

ditimbang sebanyak 500 gram. Lalu dilakukan proses perajangan dengan ukuran 1-2 cm. Serai yang sudah dipotong kemudian dimasukkan kedalam blender setelah itu ditambahkan air sebanyak 1L, lalu blender hingga halus. Saring serai yang sudah diblender untuk memisahkan sari dan ampasnya. Penyaringan dapat menggunakan saringan atau kain bersih.

Sari serai yang dihasilkan kemudian ditambahkan gula sebanyak 250 gram. Setelah itu campuran tersebut dituang kedalam wajan dan dipanaskan dengan menggunakan api sedang, aduk hingga gula larut dalam cairan serai. Pada saat pemasakan larutan tersebut diaduk-aduk terus sampai mengental. setelah mengental kemudian matikan api lalu aduk hingga membentuk kristal. Setelah banyak terbentuk kristal kemudian didinginkan pada suhu ruang. Setelah itu diblender lalu diayak dengan menggunakan ayakan untuk memperoleh ukuran bubuk/serbuk yang seragam. Kemudian serbuk instan serai di kemas dan siap untuk di konsumsi.

Pada pembuatan minuman instan ini menggunakan bahan alami yaitu tanaman herbal serai, pembuatan minuman ini sangat praktis dan bahan-bahan yang digunakan sangat mudah didapatkan dan memiliki harga yang relative murah. Minuman instan ini menggunakan bahan pengawet alami yaitu gula, karena gula dapat digunakan sebagai pengawet alami dalam olahan. Adapun proses dan produk hasil kegiatan disajikan pada Gambar 3.



Gambar 3. Bahan, Proses Pembuatan, dan Hasil minuman instan

Keberhasilan dari kegiatan ini ditunjukkan dengan antusias warga dan keterampilan ibu-ibu mampu memahami proses pembuatan minuman serbuk instan dari tanaman herbal ini. Serai yang yang dihasilkan dan sudah menjadi serbuk serai yang mana seperti terlihat pada Gambar 3 dan sebagai minuman herbal, dalam penyajiannya sangatlah mudah yaitu masukkan serbuk serai kedalam gelas kemudian ditambahkan air sesuai selera. Minuman instan ini mampu bertahan selama 1 bulan dengan penyimpanan pada tempat kering.

Kesimpulan

Setelah melakukan penyuluhan para warga desa Poka hasil yang didapat disimpulkan bahwa pemahaman para ibu-ibu dan bapak-bapak kelompok tani tentang pembuatan minuman serbuk instan alami mengalami peningkatan. selain pemahaman ibu-ibu juga sangat antusias dalam

mengikuti pelatihan pembuatan minuman instan herbal yang telah dilaksanakan dan juga menguasai proses pembuatan minuman instan. Setelah mengetahui khasiat minuman herbal serai para bapak-bapak yang mengikuti penyuluhan berinisiatif beralih dari mengkonsumsi kopi menjadi mengkonsumsi minuman herbal serai. Dari penyuluhan dan pelatihan ini nantinya diharapkan dapat berpotensi meningkatkan harga jual serai dan ekonomi masyarakat. Dari Program KKN Mandiri yang sudah dilaksanakan, diharapkan dilakukan program KKN lanjutan karena sangat bermanfaat bagi mahasiswa, masyarakat, pemerintah daerah, maupun perguruan tinggi. KKN ini sangat cocok dijadikan sebagai pola pembelajaran bagi mahasiswa untuk melakukan kegiatan mengenai pemberdayaan masyarakat.

Daftar Pustaka

- Arisanti, D., & Mutsyahidan, A. M. A. (2018). Karakteristik Sifat Fisikokimia Teh Herbal" Sekam"(Serai Kombinasi Kayu Manis) Sebagai Minuman Fungsional. *Jurnal Technopreneur (Jtech)*, 6(2), 62-66.
- Basuki, A., Novitasari, S. W., Soendoro, B. Y., & Anisa, N. N. (2020). Inovasi Pengolahan Tanaman Serai Berbantuan Buku Panduan Untuk Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Desa Sukorejo Kabupaten Malang. *Jurnal Karinov*, 3(3), 127-132.
- Destryana. R. A. (2021). Pangan Herbal Sebagai Penjaga Imunitas Selama Pandemi Covid-19. <http://Wiraraja.Ac.Id/Berita-Pangan -Herbal-Sebagai-Penjaga-Imunitas-Selama-Pandemi-Covid-19>
- Febliidiyanti, N., Pitono, W., & Sudirjo, I. H. (2021). Pelatihan Pembuatan Minuman Serbuk Kunyit Instan Untuk Meningkatkan Imun Dan Membangun Ekonomi Mandiri Pada Koperasi Selaras Hati Utama. *Adibrata Jurnal*, 1(1).
- Permata, D. A., & Sayuti, K. (2016). Pembuatan Minuman Serbuk Instan Dari Berbagai Bagian Tanaman Meniran (*Phyllanthus Niruri*). *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 20(1), 44-49.
- Pudiastutiningtyas, N., Mubin, N., Safitri, L. I., & Kusumayanti, H. (2015). Diversifikasi Kunyit (*Curcuma Domestica*) Dan Kencur (*Kaempferia Galanga L.*) Sebagai Minuman Herbal Serbuk Siap Saji. *Metana*, 11(01).
- Royhanaty, I., Mayangsari, D., & Novita, M. (2018). Manfaat Minuman Serai (*Cymbopogo Citrus*) Dalam Menurunkan Intensitas Dismenore. *Jurnal Smart Kebidanan*, 5(1), 37-46.
- Royhanaty, I., Mayangsari, D., & Novita, M. (2018). Manfaat Minuman Serai (*Cymbopogo Citrus*) Dalam Menurunkan Intensitas Dismenore. *Jurnal Smart Kebidanan*, 5(1), 37-46.
- Suhertini, R. (2018). *Identifikasi Tanaman Obat Di Kecamatan Talang Kelapa Dan Pemanfaatannya Serta Sumbangsihnya Pada Mata Pelajaran Biologi Materi Klasifikasi Makhluk Hidup Di Smp/Mts Kelas Vii* (Doctoral Dissertation, Uin Raden Fatah Palembang).
- Yolandari, A., & Batubara, S. C. (2019). Formulasi Minuman Serbuk Instan Mentimun Menggunakan Metode Mixture Design. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Kesehatan (Journal Of Food Technology And Health)*, 1(2), 75-92.