



Diversifikasi olahan berbahan baku daun cincau di Kelompok Tani Teger, Semarang

Erwin Nofiyanto✉, Sri Haryati, Sudjatinah

Universitas Semarang, Semarang, Indonesia

✉ erwin@usm.ac.id

doi <https://doi.org/10.31603/ce.5074>

Abstrak

Modifikasi pangan masih cukup awam di masyarakat, terutama pengolahan permen, *jelly drink* dan dawet. Pembuatan permen, *jelly drink* dan dawet dapat dimodifikasi dari bahan baku daun cincau yang mempunyai banyak kandungan protein dan vitamin. Ibu-ibu Kelompok Tani Teger, Kelurahan Mangunsari, Kecamatan Gunungpati, Kota Semarang kebanyakan bekerja sebagai petani dan buruh pabrik dan belum cukup mengetahui apa itu modifikasi pangan, khususnya yang berbahan baku daun cincau. Di lingkungan sekitar Kelompok Tani Teger banyak tanaman cincau yang belum dimanfaatkan sampai saat ini, sehingga kami bertujuan untuk memberikan informasi kepada ibu-ibu Kelompok Tani Teger tentang olahan berbahan baku daun cincau, yang dapat dibuat menjadi permen, dawet dan *jelly drink* yang mempunyai banyak kandungan gizi. Metode pengabdian dilaksanakan dengan ceramah, diskusi dan simulasi pembuatan produk olahan. Hasil Pengabdian mengungkapkan bahwa Kelompok Tani Teger Kelurahan Mangunsari Kecamatan Gunungpati Kota Semarang kebanyakan sudah pernah makan dawet dan *jelly drink* cincau, akan tetapi belum pernah makan permen cincau. Selain itu, mereka juga belum tahu cara membuat permen, *jelly drink* dan dawet dari cincau, serta belum mengetahui kandungan apa saja di dalamnya. Lebih lanjut, di akhir kegiatan pengabdian ini, mitra lebih paham cara pembuatan dan kandungan gizi dari semua produk olahan dari cincau.

Kata Kunci: Permen; *Jelly drink*; Dawet; Cincau; Diversifikasi olahan pangan

Diversification of processed foods made from grass jelly leaves at the Teger Farmers Group, Semarang

Abstract

Food modification is still quite common in the community, especially the processing of candy, jelly drinks and dawet. The manufacture of candy, jelly drinks and dawet can be modified from the raw material of grass jelly leaves which have a lot of protein and vitamin content. The women of the Teger Farmer Group, Mangunsari Village, Gunungpati District, Semarang City mostly work as farmers and factory workers and do not quite know what food modification is, especially those made from grass jelly leaves. There are many grass jelly plants in the environment around the Teger Farmer Group that have not been utilized until now, so we aim to provide information to the Teger Farmer Group's mothers about preparations made from grass jelly leaves, which can be made into candy, dawet and jelly drinks that have a lot of content. nutrition. The service method was carried out with lectures, discussions and simulations of making processed products. The results of the service revealed that the Teger Farmers' Group, Mangunsari Village, Gunungpati District, Semarang City, mostly had eaten dawet and grass jelly drink, but had never eaten grass jelly candy. In addition, they also do not know how to make sweets, jelly drinks and dawet from grass jelly, and do not know what the ingredients are. Furthermore, at the end of this service

activity, partners better understand how to make and nutritional content of all processed products from grass jelly.

Keywords: *Candy; Jelly drinks; Dawet; Grass jelly; Diversification of food processing*

1. Pendahuluan

Pengetahuan ibu-ibu Kelompok Tani Teger tentang modifikasi pangan pada umumnya belum cukup bahkan masih awam, terutama pengolahan permen, *jelly drink* dan dawet yang berbahan baku daun cincau. Daun cincau di kenal sebagai obat tradisional untuk mengobati redang lambung, menurunkan panas dan tekanan darah tinggi (Loka, 2017). Produk olahan berbahan baku daun cincau yang banyak kandungan protein atau vitamin (Hung & Yen, 2002) belum pernah dimanfaatkan padahal termasuk jenis produk yang di sukai oleh banyak orang, hal ini dilihat mereka hanya mengetahui bahwa di daerah mereka banyak tanaman daun cincau yang belum dimanfaatkan. Daun cincau mempunyai banyak manfaat, salah satunya memiliki kandungan polifenol sebagai zat anti kanker (Tasia & Widyaningsih, 2013). Kandungan fenol dalam cincau juga dapat berfungsi sebagai antioksidan dan penurunan kolesterol darah (Li dkk, 2010).

Berdasarkan hal tersebut maka kegiatan ini diperlukan untuk mengubah *image* ibu-ibu Kelompok Tani Teger Mangunsari tentang daun cincau yang dapat dimodifikasi menjadi berbagai produk olahan yang cukup kekinian bercita rasa dan bergizi. Ibu-ibu Kelompok Tani Teger merupakan aset bangsa yang perlu diperhatikan sampai kepada kebutuhan pangannya, pada usia ini mereka masih memerlukan asupan gizi yang memadai dan dapat berwirausaha. Ibu-ibu Kelompok Tani Teger pada umumnya mereka mengikuti tren dengan mengonsumsi permen, *jelly drink*, dan dawet yang umumnya terbuat dari bahan nabati. Padahal makanan seperti itu dapat dimodifikasikan dengan bahan pangan nabati yang relatif lebih murah, terjangkau harganya tetap dan bergizi. Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan informasi kepada ibu-ibu kelompok tani Teger tentang olahan berbahan baku daun cincau, yang dapat dibuat menjadi permen, dawet, *jelly drink* yang mempunyai kandungan gizi.

2. Metode

Pelaksanaan pendampingan dan pelatihan langkah pertama adalah menjalin kerja sama dengan mitra, pembuatan sampel, pembuatan panduan atau leaflet, pendampingan, menyiapkan berbagai bahan dan alat dalam pembuatan permen, dawet dan *jelly drink* dari bahan baku cincau. Untuk itu metode pelaksanaan dalam pengabdian ini adalah sebagai berikut:

2.1. Pembuatan Panduan atau Leaflet

Pembuatan panduan bertujuan agar kelompok mitra atau peserta pelatihan lebih memahami tentang proses pembuatan permen, dawet dan *jelly drink* dari bahan baku cincau serta mengerti berbagai manfaat kandungan permen, dawet dan *jelly drink* dari bahan baku cincau.

2.2. Pendampingan

Pendampingan atau pelatihan dilaksanakan selama 3 kali. Lokasi kegiatan ini dilaksanakan di Laboratorium Rekayasa Teknik Hasil Pertanian Universitas Semarang. Alur dalam kegiatan ini yaitu sebagai berikut:

- a. Pendampingan 1 yaitu menjelaskan apa pentingnya diversifikasi pangan, manfaat serta berbagai tujuan modifikasi produk pangan.
- b. Pendampingan 2 yaitu praktik pengolahan permen, dawet dan *jelly drink* dari bahan baku cincau.
- c. Pendampingan 3 yaitu monitoring dan evaluasi program yang telah dilaksanakan, untuk mengetahui kendala yang dialami peserta pelatihan dan cara menanganinya sehingga program pendampingan yang didapatkan benar-benar efektif.

2.3. Keberlanjutan Program

Kegiatan yang telah dilakukan pendampingan pengolahan permen, dawet dan *jelly drink* dari bahan baku cincau yang telah dibuat selama pendampingan dapat dipasarkan serta dapat diajarkan ke UMKM lain.

3. Hasil dan Pembahasan

Program pengabdian sosialisasi diversifikasi olahan berbasis daun cincau bagi ibu-ibu Kelompok Tani Teger yang dilaksanakan di Laboratorium Rekayasa Teknik Hasil Pertanian Universitas Semarang dinilai sudah berjalan dengan baik karena semua kegiatan yang dilakukan sesuai dengan waktu yang dijadwalkan walaupun masih dalam kondisi pandemi Covid-19 ([Gambar 1](#)). Kegiatan pengabdian dilaksanakan dengan protokol kesehatan dimana dalam pendampingan tetap selalu jaga jarak, mencuci tangan sebelum kegiatan, dan selalu menaati himbauan memakai masker. Ibu-ibu Kelompok Tani Teger yang memiliki tanaman cincau belum mengetahui bahwa daun cincau cukup memiliki kandungan vitamin A, kalori, protein nabati kalsium, ternyata dapat dibuat permen, dawet, *jelly drink* yang menjadikan makanan lebih kekinian dan menjadi nilai jual untuk meningkatkan perekonomian keluarga.



Gambar 1. Sosialisasi pembuatan permen, dawet dan *jelly drink* cincau

Langkah pertama dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian ini adalah menjalin kerja sama dengan mitra. Mitra pengabdian yaitu ibu-ibu Kelompok Tani Teger, dimana di lokasi mitra banyak terdapat tanaman cincau, akan tetapi belum dimanfaatkan. Sehingga kami memilih menjalin kerja sama dengan ibu-ibu Kelompok Tani Teger.

Kegiatan selanjutnya adalah pembuatan sampel permen, dawet dan *jelly drink* dari bahan baku cincau, dimana sebelum melaksanakan kegiatan atau pendampingan tim membuat sampel terlebih dahulu. Pembuatan sampel dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui kekurangan-kekurangan maupun apa yang akan dibutuhkan waktu pelaksanaan pendampingan. Selanjutnya pembuatan panduan atau leaflet pengolahan permen, dawet dan *jelly drink* dari bahan baku cincau, beserta berbagai kandungan gizi didalamnya. Pendampingan dilaksanakan dengan ceramah dan diskusi, praktik pembuatan permen, dawet dan *jelly drink*, terakhir evaluasi pelaksanaan kegiatan. Pendampingan sebelum dimulai kami menyebarkan beberapa angket untuk mengetahui sejauh mana mitra kami Ibu-ibu Kelompok Tani Teger tentang olahan permen dawet dan *jelly drink* dari bahan baku cincau. Kemudian menjelaskan pentingnya diversifikasi pangan, manfaat serta tujuannya baru pelaksanaan praktik pembuatan permen dawet dan *jelly drink*.

Berdasarkan hasil angket sebelum pelaksanaan pengabdian ke mitra ibu-ibu Kelompok Tani Teger jawaban mitra 77.27% mitra belum pernah mengetahui atau makan olahan daun cincau dan sebesar 27.73% telah mengetahui atau pernah memakan olahan daun cincau. Mitra kebanyakan sudah pernah makan dawet dan *jelly drink* cincau akan tetapi belum pernah makan permen cincau, dan mitra ibu-ibu Kelompok Tani Teger semua belum tahu cara membuat permen, *jelly drink* dan dawet dari cincau, serta tidak mengetahui kandungan apa saja di dalamnya walaupun tahu cukup tinggi kandungan cincau. Dan kebanyakan dari mitra cukup menyukai bahan pangan dari cincau, setelah pelaksanaan pengabdian mitra ibu-ibu Kelompok Tani Teger semua jadi tahu cara pembuatan, kandungan gizi apa saja yang terkandung di dalamnya serta semua menjadi suka permen, *jelly drink* dan dawet dari bahan baku cincau. Hasil produk olahan diversifikasi pangan olahan permen, dawet dan *jelly drink* dari bahan baku cincau dapat dilihat pada [Gambar 2](#).



Gambar 2. Prodak permen, dawet dan *jelly drink* dari bahan baku cincau

4. Kesimpulan

Kesimpulan yang dicapai dalam pengabdian dengan judul Sosialisasi Diversifikasi Olahan Berbasis Daun Cincau bagi ibu-ibu Kelompok Tani Teger Kelurahan Mangunsari Kecamatan Gunungpati Semarang ialah mitra setelah pelaksanaan pengabdian dan hasil dari penyebaran quisioner mitra cukup tahu dan bisa membuat permen, *jelly drink* dan dawet dari bahan baku cincau serta tahu kandungan gizi yang terkandung dalam cincau. Mitra juga cukup suka hasil produk pengabdian permen, *jelly drink* dan dawet cincau.

Acknowledgement

Terima kasih kepada Universitas Semarang, terutama LPPM Universitas Semarang yang telah memberi dukungan untuk pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat.

Daftar Pustaka

- Hung, C. Y., & Yen, G. C. (2002). Antioxidant activity of phenolic compounds isolated from *Mesona procumbens* Hemsl. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 50(10), 2993–2997. <https://doi.org/10.1021/jf011454y>
- Li, Z., Henning, S. M., Zhang, Y., Zerlin, A., Li, L., Gao, K., ... & Heber, D. (2010). Antioxidant-rich spice added to hamburger meat during cooking results in reduced meat, plasma, and urine malondialdehyde concentrations. *American Journal of Clinical Nutrition*, 92(4), 996–997. <https://doi.org/10.3945/ajcn.2010.29976>
- Loka, H. H. (2017). Keripik Simulasi Ekstrak Daun Cincau Hijau (*Premna oblongifolia* Merr.). *Jurnal Agroindustri Halal*, 3(2), 152–159. <https://doi.org/10.30997/jah.v3i2.873>
- Tasia, W. R. N., & Widyaningsih, T. D. (2013). Potensi cincau hitam sebagai minuman herbal fungsional. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(4), 128–136.



This work is licensed under a Creative Commons Attribution Non-Commercial 4.0 International License
