



Vol. 3 No. 2 Tahun. 2023

Pemanfaatan Daun Salam, Batang Serai dan Buah Pepaya Sebagai Inovasi Dalam Produk Makanan Sehat dan Potensi Dalam Pengembangan UMKM di Desa Sungai Pinang

Aliyya Intan Misyilla¹, Debi Setiawan², Amelia Putri³, Aprilia Asri⁴, Nantika Indah Sari⁵,
Ridha Ramana⁶, Yurnaliza⁷, Yusman⁸, Indriani⁹, Cheesa Priscilla Ronald¹⁰,
Mahendra Kurniawan Manurung¹¹, Bella Patricia¹², Shanty¹³, Seny Mahara Asat¹⁴
¹⁻¹⁴ Universitas Abdurab

e-mail: ¹aliyya.intan20@student.univrab.ac.id, ²debisetiawan@univrab.ac.id, ³amelia.putri20@student.univrab.ac.id,
⁴aprilia.asri20@student.univrab.ac.id, ⁵nantika.indah20@student.ac.id, ⁶ridha.ramana20@student.univrab.ac.id,
⁷yurnaliza20@student.univrab.ac.id, ⁸yusman20@student.univrab.ac.id, ⁹indriani20@student.univrab.ac.id,
¹⁰chersapricilla@student.univrab.ac.id, ¹¹mahendra.k@student.univrab.ac.id, ¹²bella.patricia20@student.univrab.ac.id,
¹³shanty20@student.univrab.ac.id, ¹⁴seny.mahara20@student.univrab.ac.id

Article History

Received: 3 September 2023

Revised: 4 September 2023

Accepted: 4 September 2023

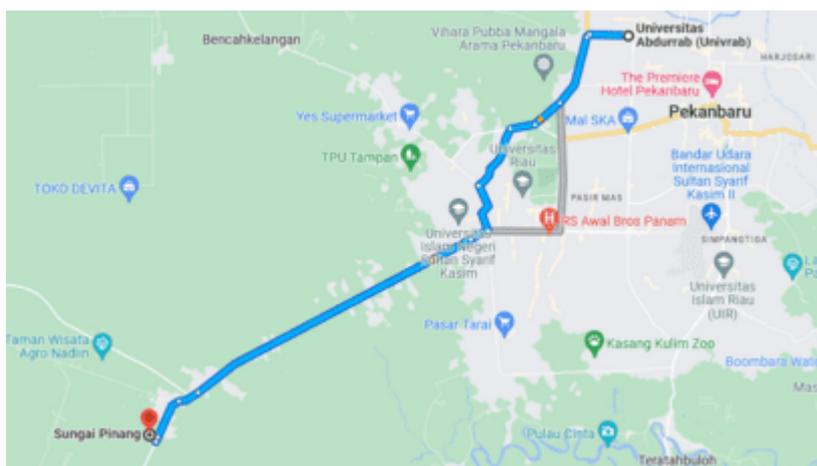
Kata Kunci – Daun Salam, Batang Serai, Pepaya, Inovasi, Makanan Sehat, Potensi, UMKM.

Abstract – Sungai Pinang is one of the villages located in Tambang District, Kampar Regency. Sungai Pinang Village has 4 hamlets with each consisting of 2 RWs and 4 RTs. This activity is located in Hamlet III, RT 02, RW 01. Activities carried out include making 7 superior products consisting of Bay Leaf Herbal Tea; Bay leaf capsules; Spray, Serum, Lemongrass Oil Diffuser; Papaya Jam and Pudding which were then socialized to Posyandu mothers and residents around Sungai Pinang Village. This activity is carried out to develop knowledge and skills, as well as educate the public to be able to utilize natural ingredients as a source of food and medicine.

Abstrak – Sungai Pinang merupakan salah satu desa yang berada di Kecamatan Tambang, Kabupaten Kampar. Desa Sungai Pinang terdapat 4 dusun dengan masing-masing terdiri atas 2 RW dan 4 RT. Kegiatan ini berokasi di Dusun III, RT 02, RW 01. Kegiatan yang dilakukan antara lain membuat 7 produk unggulan yang terdiri dari Teh Herbal Daun Salam; Kapsul Daun Salam; Spray, Serum, Diffuser Minyak Serai; Selai dan Puding Pepaya yang kemudian disosialisasikan kepada Ibu-Ibu Posyandu dan warga sekitar Desa Sungai Pinang. Kegiatan ini dilakukan untuk mengembangkan pengetahuan dan keterampilan, serta mengedukasi masyarakat untuk dapat memanfaatkan bahan-bahan alami sebagai sumber pangan dan pengobatan.

1. PENDAHULUAN

Sungai Pinang merupakan salah satu desa yang ada di Kecamatan Tambang, Kabupaten Kampar, Provinsi Riau, Indonesia. Sungai Pinang adalah bagian dari Rukun Kampung (RK) Hilir dari Danau Binguang pada tahun 1970. Di Sungai Pinang Terdapat Sebanyak 4 Dusun, 1,2,3 dan 4. Di Dusun ini terdapat masing-masing 2 RW dan 4 RT, 1 Kepala desa, 1 Sekretaris, dan 10 Perangkat Desa, dengan jumlah Kepala Keluarga 686 KK, Laki-laki 1473 jiwa, Perempuan 1504 jiwa, dengan jumlah keseluruhan 2977 jiwa. Adapun lokasi KKN yang di dapat oleh Kelompok 29 berlokasi di Dusun III yang wilayahnya berdekatan dengan Studion Mini Sungai Pinang.



Gambar 1. Peta Zona Lokasi Pengabdian Kepada Masyarakat

Tanaman salam (*Syzygium polyanthum*) merupakan salah satu tanaman yang sering dimanfaatkan masyarakat untuk pengobatan alternatif. Daun salam juga dapat digunakan untuk mengatasi masalah buang air besar yang berlebihan, mengatasi asam urat, stroke, kolesterol tinggi, melancarkan peredaran darah, radang lambung, gatal-gatal, dan kencing manis [1]. Kandungan daun salam terdiri atas senyawa steroid, fenolik, saponin, flavonoid, serta alkaloid [2].

Batang serai (*Cymbopogon citratur*) merupakan tanaman yang digunakan sebagai bumbu dapur. Tidak hanya bermanfaat sebagai bumbu dapur, ternyata aneka manfaat dan khasiat batang serai untuk kesehatan seperti mengatasi bakteri dan jamur, mengobati penyakit kulit, obat anti nyamuk [3]. Tanaman serai mengandung saponin, flavonoid, polifenol, alkaloid, dan minyak atsiri. Sifat antimikroba dari senyawa saponin disebabkan oleh kemampuan senyawa tersebut berinteraksi dengan sterol pada membran sehingga menyebabkan kebocoran protein dari eim-enzim tertentu [4].

Buah pepaya (*Carica papaya*) merupakan salah satu buah yang mudah didapatkan di pasar, buah ini memiliki khasiat lain yang sangat bermanfaat bagi tubuh seperti melancarkan pencernaan, melindungi kesehatan kulit dan masih banyak lagi [5]. Kandungan vitamin yang terdapat dalam buah pepaya merupakan senyawa organik tertentu yang diperlukan dalam jumlah kecil tetapi esensial untuk reaksi metabolisme dalam sel dan penting untuk melangsungkan pertumbuhan normal dan memelihara kesehatan. Kandungan vitamin dan mineral dalam buah pepaya akan memulihkan nafsu makan pada anak-anak, dan memperkuat daya tahan tubuh [6].

Kesadaran akan gaya hidup sehat semakin tinggi di masyarakat modern, dan inovasi produk makanan penting untuk memenuhi permintaan akan makanan lezat dan bernilai gizi. Potensi bahan alami seperti daun salam, batang serai, dan buah pepaya belum banyak dimanfaatkan secara optimal dalam menciptakan makanan yang sehat dan inovatif di Desa Sungai Pinang. Berdasarkan situasi dan potensi yang dilihat, tim KKN kelompok 29 Universitas Abdurrahman melakukan pengembangan berupa inovasi pengolahan daun salam, batang serai dan buah pepaya, serta memberikan panduan untuk memajukan sektor pangan sehat dan ekonomi lokal bagi masyarakat sekitar di Desa Sungai Pinang.

2. METODE PENGABDIAN

Tahapan kegiatan dapat terlihat seperti melakukan pengambilan bahan baku, pengolahan dan pembuatan produk teh herbal dan kapsul dari daun salam, pembuatan *spray*, serum, dan diffuser minyak serai, serta pembuatan selai dan puding dari buah pepaya. Kemudian semua produk dikenalkan kepada warga sekitar Desa Sungai Pinang, serta disosialisasikan kepada ibu-ibu di Posyandu Pelita Hati Ibu, Desa Sungai Pinang sebagai bahan penguatan dan pendampingan UMKM yang dapat dikembangkan dalam berbagai macam hilirisasi produk bahan alami nusantara.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Teh Herbal Daun Salam merupakan minuman sehat yang terbuat dari seduhan Daun Salam di dalam air panas, manfaatnya untuk menurunkan darah tinggi, kolesterol, kadar asam urat, mencegah diabetes [7]. Sama dengan halnya dengan Kapsul Daun Salam, merupakan obat herbal yang diracik dari daun salam asli untuk lebih mudah dikonsumsi untuk masalah kesehatan [8].

Spray Batang Serai merupakan semprotan Anti nyamuk yang terbuat dari Batang Serai diolah menjadi cairan semprotan. Manfaat produk ini diantaranya untuk menghilangkan gatal-gatal akibat gigitan nyamuk, dan terhindar dari gigitan nyamuk. Sama halnya dengan serum Minyak Serai, yaitu Batang serai yang diparut dan dimasak manual menggunakan kompor dan diambil minyaknya. Manfaatnya untuk melembabkan kulit

Kegiatan Pengabdian Masyarakat ini diawali dengan kunjungan awal tim KKN ke Desa Sungai Pinang dan melakukan survei untuk melihat potensi yang ada di Desa Sungai Pinang, kemudian dilakukan pembuatan 7 produk dimana seluruh bahan baku diperoleh dari hasil penanaman TOGA. Setelah seluruh produk selesai, dilakukan kegiatan sosialisasi ke Posyandu dan Warga Sekitar dan UTHM di Desa Sungai Pinang. Adapun persiapan yang dilakukan adalah dengan menyiapkan bahan baku seperti pada **Gambar. 2**. Bahan baku untuk 7 produk unggulan tim KKN kelompok 29 Desa Sungai Pinang merupakan tumbuhan yang diperoleh dari hasil Tanaman Obat Keluarga (TOGA) yang ditanam di sekitaran wilayah Stadion Juang Desa Sungai Pinang.



Gambar 2. Pengambilan Bahan Baku

Bahan baku yang sudah didapat selanjutnya diolah untuk dijadikan produk. Untuk pembuatan Teh Herbal dan Kapsul Daun Salam, daun yang diperoleh disortasi basah dengan memisahkan kotoran-kotoran atau bahan asing yang tidak diperlukan. Setelah itu pada daun dilakukan pencucian dengan air bersih, kemudian daun dirajang dengan memotong daun hingga menjadi bagian kecil-kecil dengan menggunakan pisau. Lalu daun yang sudah dalam bentuk kecil-kecil dikering anginkan pada suhu ruangan yaitu 25°C-27°C. Daun salam yang sudah kering kemudian dihaluskan menggunakan bantuan blender, lalu disaring hingga didapatkan serbuk halus. Untuk Teh Herbal, dikemas dengan memasukkan serbuk halus Daun Salam ke dalam kantong teh yang telah disediakan. Sedangkan untuk Kapsul Daun Salam dikemas dengan memasukkan serbuk halus Daun Salam ke dalam kapsul.



Gambar 3. Proses Pembuatan Teh Herbal dan Kapsul Daun Salam

Selanjutnya pembuatan Spray, Serum dan Diffuser dari Batang Serai diperoleh dengan mencuci batang serai dengan air bersih, lalu batang serai dirajang dengan memotong batang serai hingga menjadi potongan-potongan kecil. Setelah itu batang serai dihaluskan dengan menggunakan blender sambil ditambahkan sedikit minyak bunga matahari, kemudian dipanaskan atau dimasak hingga berwarna kecoklatan ± 15 menit hingga minyak serai keluar. Kemudian dimasukkan ke dalam masing-masing wadah yang telah disediakan.





Gambar 4. Proses Pembuatan Spray, Serum dan Diffuser dari Batang Serai

Untuk pembuatan Selai Pepaya, diperoleh dari buah pepaya yang sudah matang dan dikupas kulitnya lalu dilakukan proses pencucian buah pepaya yang kemudian buah pepaya dipotong kecil-kecil dan diblender hingga halus. Selanjutnya buah pepaya dimasak hingga mendidih, tambahkan gula dan air secukupnya. Aduk hingga merata, lalu simpan dalam wadah. Sedangkan untuk pembuatan Puding Pepaya, memiliki proses yang sama seperti pembuatan selai pepaya, namun yang membedakan

Pada Proses pembuatan puding ditambahkan air sesuai takaran agar, lalu tuangkan susu secukupnya dan aduk hingga merata. Setelah itu, tambahkan dengan serbuk agar-agar lalu diaduk. Setelah itu puding didiamkan beberapa menit hingga dingin, kemudian dimasukkan ke dalam wadah.



Gambar 5. Proses Pembuatan Selai dan Puding Pepaya

Setelah produk selai dan puding pepaya selesai diproduksi, tim KKN melakukan sosialisasi kedua produk tersebut kepada Ibu-Ibu Posyandu Desa Sungai Pinang dimana produk-produk tersebut disosialisasikan guna pencegahan stunting pada balita dan sebagai salah satu makanan inovasi untuk MPASI.



Gambar 6. Sosialisasi Selai dan Puding Pepaya Kepada Ibu-Ibu Posyandu di Desa Sungai Pinang

Selanjutnya 7 produk unggulan tim KKN disosialisasikan pula kepada Kepala Desa Sungai Pinang, warga sekitar Desa Sungai Pinang, dan juga pihak dari Universiti Tun Hussein Onn Malaysia yang disampaikan langsung oleh Bapak Debi Setiawan, M.Kom selaku Dosen Pembimbing Lapangan tim KKN kelompok 29 di Desa Sungai Pinang.



Gambar 7. Sosialisasi 7 Produk Unggulan kepada Kepala Desa Sungai Pinang, Pihak UTHM, serta Warga Sekitar

Semua produk unggulan yang diproduksi oleh tim KKN Kelompok 29 Desa Sungai Pinang dikemas dalam wadah yang berbeda-beda, serta diberikan logo sebagai pelengkap produk yang juga berguna sebagai daya tarik pada seluruh produk unggulan tersebut.



Gambar 8. Hasil 7 Produk Unggulan Tim KKN Kelompok 29 Desa Sungai Pinang

Ramalia Noratama Putri, M. Kom, selaku asesor serta pendamping UMKM dan Koperasi, yang juga merupakan Doen di Institut Bisnis dan Teknologi Pelita Indonesia melakukan visit atau kunjungan kepada tim KKN Kelompok 29 Sungai Pinang guna memberi arahan untuk mengembangkan kualitas dan inovasi dari 7 produk unggulan yang diproduksi langsung oleh tim KKN.



Gambar 9. Kedatangan Ibu Ramalia Noratama Putri, M. Kom selaku asesor serta pendamping UMKM dan Koperasi

4. SIMPULAN

Di desa Sungai Pinang telah dilakukan sosialisasi cegah stunting dan pengembangan UMKM warga. Program berjalan dengan baik, dan mendapat pujian warga dan kades Desa Sungai Pinang dengan adanya program yaitu 7 produk yang diracik dengan bahan alami sangat mudah ditemukan. Bentuk dari program KKN ini dapat disimpulkan bahwa sebelum dilakukannya KKN tingkat pengetahuan warga tentang hilirasi pengolahan produk bahan alami nusantara masih diangka 30%, dan setelah dilakukannya sosialisasi maka didapat kenaikan hingga 50% dari pengetahuan warga, begitu juga dengan inovasi UMKM yang mampu menaikkan tingkat pemasukan warga diangka 10-30%.

5. SARAN

Untuk lebih lanjut disarankan kepada Kader posyandu agar dapat melakukan sosialisasi kepada warga Sungai Pinang dan memanfaatkan bahan alami seperti yang dipaparkan, puding dan selai dari bahan buah pepaya sebagai makanan yang sehat pendamping asi MPASI untuk cegah stunting dan juga

dapat dilakukan program pendampingan terhadap masyarakat minimal 1 kali dalam sebulan untuk memataui perkembangan dari usaha UMKM warga didesa sungai pinang.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan Terima kasih disampaikan kepada Kepala desa sungai pinang, UTHM, Kelompok KKN, warga sekitar sungai pinang dan Kader Posyandu yang telah menerima dengan baik dan mendukung terlaksananya kegiatan sosialisasi ini. Semoga 7 produk unggulan yang dibuat ini bermanfaat untuk pengembangan UMKM dan menambah nilai kesehatan di Desa Sungai Pinang.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] K. dan C. Harismah, “Pemanfaatan Daun Salam (*Eugenia polyantha*) Sebagai Obat Herbal dan Rempah Penyedap Makanan,” *War. LPM*, vol. 19, no. 2, pp. 110–118, 2016.
- [2] M. Kiptiah, N. Hairiyah, and A. S. Rahman, “Proses Pembuatan Teh Daun Salam (*Syzygium Polyanthum*) Dengan Perbandingan Daun Salam Muda dan Daun Salam Tua,” *J. Teknol. Agro-Industri*, vol. 7, no. 2, pp. 147–156, 2020, doi: 10.34128/jtai.v7i2.130.
- [3] Y. D. Safitri, E. D. Intaningtyas, N. Choirunnisa, and N. T. Harwiyanti, “Pembuatan Lotion Anti Nyamuk dari Batang Serai sebagai Upaya Pencegahan Demam Berdarah oleh Masyarakat Desa Bendiljati Wetan Tulungagung,” *Bubungan Tinggi J. Pengabdi. Masy.*, vol. 4, no. 2, p. 714, 2022, doi: 10.20527/btjpm.v4i2.5406.
- [4] Y. E. Feriyanto, P. J. Sipahutar, and P. Prihatini, “Pengambilan Minyak Atsiri dari Daun dan Batang Serai Wangi (*Cymbopogon winterianus*) Menggunakan Metode Distilasi Uap dan Air dengan Pemanasan Microwave,” *J. Tek. Pomits*, vol. 2, no. 1, pp. 93–97, 2013.
- [5] A. Mardhiah and Sabarina, “Pengolahan Pepaya Muda (*Carica papaya L.*) Menjadi Abon,” *J. Pendidikan, Sains, dan Hum.*, vol. 9, no. 3, pp. 512–517, 2021.
- [6] S. Mulyaningsih, Fifi Ishak, and Zuriati Muhamad, “Pengaruh Pemberian Buah Pepaya Terhadap Peningkatan Nafsu Makan pada Balita di Wilayah Kerja Puskesmas Tilango,” *Media Publ. Promosi Kesehat. Indones.*, vol. 5, no. 3, pp. 304–309, 2022, doi: 10.56338/mppki.v5i3.2212.
- [7] I. Meirista, A. Fitri, N. I. L, S. F. S, and T. P. Y. L, “Pemanfaatan Bahan Herbal Dalam Upaya Pengendalian Hipertensi Melalui Penyuluhan dan Pembuatan Produk Teh Daun Salam,” *J. Masy. Mandiri*, vol. 4, no. 2, pp. 300–307, 2020.
- [8] N. R. Hariyati, “Peningkatan Kreatifitas Tentang Literasi Pemanfaatan Daun Salam Sebagai Pengobatan Tradisional Asam Urat di Desa Bambe,” vol. 3, no. 1, pp. 170–174, 2021.