

SOSIALISASI PEMBERDAYAAN MASYARAKAT DESA GRIYA DALAM PEMANFAATAN DAUN KELOR MENJADI OLAHAN SEDIAAN GUMMY CANDIES (YUPPI) YANG BERNILAI EKONOMIS

Yuli Fitriana¹⁾, Irmatika Hendriyani¹⁾, Dzun Haryadi Ittiko¹⁾, Nur Furqani¹⁾, Baiq Nurbaety¹⁾, Abdul Rahman Wahid¹⁾, Melati Permata Hati¹⁾, Taufan Hari Sugara¹⁾

¹⁾Program Studi Farmasi, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Mataram, Mataram, NTB, Indonesia

Mataram 83127, Indonesia
E-mail : yulifitriana.82@gmail.com

Diterima 22 Me 2023, Direvisi 29 Mei 2023, Disetujui 31 Mei 2023

ABSTRAK

Nutraceutical dapat didefinisikan sebagai makanan (bagian dari makanan) yang memberikan manfaat medis atau kesehatan, termasuk pencegahan dan atau pengobatan penyakit. Salah satu bentuk sediaan nutraceutical ialah Soft candy. Tanaman yang sering dijumpai dan cukup tinggi untuk menangkal radikal bebas adalah tanaman daun kelor. Metode yang digunakan dalam pembuatan soft candy dari daun kelor adalah mengekstraksi dengan menggunakan metode maserasi yang akan diambil ekstraknya untuk dijadikan soft candy. Perlakuan uji terhadap soft candy antara lain uji flavonoid, organoleptis, dan fisika. Dalam uji flavonoid potif mengandung flavonoid pada sediaan soft candy.

Kata kunci: soft candy; kelor; flavonoid

ABSTRACT

Nutraceutical can be defined as food (part of food) that provides medical or health benefits, including the prevention and or treatment of disease. One of the nutraceutical dosage forms is soft candy. Plants that are often found and are tall enough to ward off free radicals are Moringa leaves. The method used in making soft candy from Moringa leaves is extraction using the maceration method which will be extracted to make soft candy. The test treatment for soft candy includes flavonoid, organoleptic, and physical tests. In the positive flavonoid test it contains flavonoids in soft candy preparations.

Keywords: soft candy; moringa; flavonoid

PENDAHULUAN

Nutraceutical dapat didefinisikan sebagai "makanan (atau bagian dari makanan) yang memberikan manfaat medis atau kesehatan, termasuk pencegahan dan atau pengobatan penyakit. Nutrisi adalah substansi yang diperlukan sebagai asupan dan harus tersedia dalam tubuh untuk kelangsungan hidup (karbohidrat, protein, lemak, vitamin, mineral, dan air.).

Soft candy merupakan permen lunak yang dibuat dari campuran gula pasir, sirup gula, air, gell foaming dan bahan tambahan wana dan flavor yang dimasak pada suhu yang telah ditentukan serta memiliki tekstur lunak (Hartel & Hartings, 2014). Soft candy indentik dengan warna cerah. Penggunaan pewarna pada soft candy banyak menggunakan pewarna sintetik karena memberikan warna lebih terang dan stabil, namun pewarna sintetik yang sering dikonsumsi dan jumlah berlebih dapat memberikan dampak kurang baik untuk kesehatan. Hal ini disebabkan akan menjadi

residu dalam tubuh yang bersifat karsinogenik. Pewarna alami yang kurang cerah dan stabil inilah yang menyebabkan aplikasi pewarna pada soft candy belum dilaporkan, padahal soft candy merupakan produk camilan yang banyak disukai, terutama oleh anak-anak. Hal lain kesadaran akan pangan sehat semakin meningkat.

Kelor (*Moringa oleifera*) adalah tanaman yang bisa tumbuh dengan cepat, berumur panjang, berbunga sepanjang tahun, dan tahan kondisi panas ekstrim. Tanaman ini berasal dari daerah tropis dan subtropis di Asia Selatan. Di Indonesia pohon kelor banyak ditanam sebagai pagar hidup, ditanam di sepanjang ladang atau tepi sawah, berfungsi sebagai tanaman penghijau. Selain itu tanaman kelor juga dikenal sebagai tanaman obat berkhasiat dengan memanfaatkan seluruh bagian dari tanaman kelor mulai dari daun, kulit batang, biji, hingga akarnya.

METODE

Kegiatan sosialisasi Pemberdayaan Masyarakat Desa Griya Dalam Pemanfaatan Daun Kelor Menjadi Olahan Sediaan Gummy Candies (YUPPI) Yang Bernilai Ekonomis dilakukan pada hari senin, 3 April 2023 pada jam 19:00 WIB yang bertempat di kelurahan pagutan-Mataram. Sosialisasi tersebut dilakukan oleh Mahasiswa S1 dan D3 Farmasi yang berjumlah 4 orang. Adapun peserta sosialisasi yang dilakukan di pagutan berjumlah 10 orang. Kegiatan yang dilakukan mulai dari persiapan materi sosialisasi pembuatan soft candy dari daun kelor, lalu pengumpulan bahan yang akan disosialisasikan yakni berupa; materi sosialisasi, alat dan bahan yang digunakan. Metode pelaksanaan berupa metode pembuatan soft candy (yuppi) dari daun kelor. Di dalam sosialisasi tersebut juga dijelaskan kandungan-kandungan yang terdapat dalam daun kelor, cara pembuatan soft candy, bahan dan alat-alat yang digunakan, serta fungsi dari masing-masing bahan yang akan digunakan.

Sosialisasi merupakan kegiatan tatap muka yang membuat seseorang mengenal cara dalam berfikir, berperasaan, dan berperilaku sehingga membuat ia dapat berperan dalam kehidupan bermasyarakat. Dalam bersosialisasi, seorang individu akan mengenal serta menyesuaikan dengan keadaan tempat dia bersosialisasi. Melalui kegiatan sosialisasi, masing-masing masyarakat belajar mengenal serta mendalami tingkah laku apakah yang harus dilaksanakan, dan tingkah laku apakah yang tidak harus dilaksanakan.

Dari pemaparan tersebut, dapat kita pahami bahwa jika seseorang bersosialisasi pada dasarnya melakukan pengenalan terhadap norma-norma dan nilai di lingkungan sekitarnya. Sebuah proses yang memberikan nilai-nilai yang dibutuhkan untuk pembentukan sikap serta kepribadian. Saat melakukan sosialisasi, seseorang diharuskan mampu menyesuaikan diri dengan lingkungan sekitarnya. Mencakup aspek yang luas dalam hal ide- ide, perilaku, kebiasaan dan hubungan sosial (Anwar, 2018).

Melalui sosialisasi masyarakat dapat mengenal berbagai cara untuk pengolahan dengan memanfaatkan bahan dari tanaman. Melalui sosialisasi juga dapat membuat masyarakat bisa mengetahui berbagai informasi. Dalam sosialisasi tersebut kami menjelaskan bahwa daun kelor bukan hanya dimanfaatkan sebagai sayuran saja, seperti yang kita ketahui masyarakat hanya mengetahui daun kelor hanya bisa dibuat dalam bentuk sayur bening, untuk itu kami

melakukan sosialisasi terhadap masyarakat agar masyarakat mengetahui bahwa kelor bisa diolah menjadi sebuah permen yang memiliki banyak manfaat dan aman dikonsumsi salah satunya permen yang akan disosialisasikan ini adalah soft candy (yuppi) yang berbahan dasar daun kelor.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Sosialisasi Pemberdayaan Masyarakat Desa Griya Dalam Pemanfaatan Daun Kelor Menjadi Olahan Sediaan Gummy Candies (YUPPI) Yang Bernilai Ekonomis.

TAHAP 1

Tahap pertama dalam kegiatan ini adalah pengenalan bahan dan alat-alat yang akan dilakukan dalam pembuatan soft candy (permen yuppi). Dalam sosialisasi ini disampaikan secara bertahap dimulai dari pengenalan alat beserta fungsinya, pengenalan bahan serta takaran yang akan digunakan dan fungsi dari masing-masing bahan.



Gambar 1. Pemaparan materi sosialisasi

Pada gambar tersebut penjelasan materi tentang masing-masing bahan kepada masyarakat. Para masyarakat tersebut terlihat bersemangat dengan materi yang disampaikan, hal tersebut dapat dilihat dari masyarakat yang aktif dalam partisipasi dan bertanya saat

materi dijelaskan oleh diberikan oleh pemateri dari mahasiswa D3 dan S1 Farmasi. Selanjutnya kegiatan ke-dua adalah penjelasan cara pembuatan soft candy (permen yuppi).

TAHAP 2

Dalam Tahap kedua ini penjelasan tentang cara pembuatan soft candy dengan benar dari awal sampai akhir agar menghasilkan soft candy (permen yuppi) yang baik dan bertekstur kenyal.



Gambar 2. Sosialisasi penjelasan cara pembuatan pembuatan soft candy (permen yuppi).

1. Pembuatan Ekstrak

Pada penelitian ini digunakan ekstraksi dengan cara dingin yaitu maserasi. Maserasi adalah proses pengekstrakan simplisia dengan menggunakan pelarut dengan beberapa kali pengocokan atau pengadukan pada temperature ruang. Cara ini dapat menarik zat-zat berkhasiat yang tahan pemanasan maupun tidak tahan panas. Ekstrak dari daun Kelor dibuat dengan maserasi, sebanyak 200 gram serbuk simplisia yang telah kering dimasukkan dalam wadah toples, ditambahkan dengan etanol 70%, ditutup dan dibiarkan selama dua hari terlindung dari sinar matahari. Kemudian disaring sehingga didapatkan maserat. Ampas dimaserasi lagi dengan menggunakan metode yang sama sampai didapat maaserat yang jernih. Kemudian uapkan maserat menggunakan vakum evaporator suhu 40 drajat celcous sampai didapat ekstrak.

2. Penentuan formula / bahan

Tabel 1. Bahan Pembuatan Soft Candy

| Nama bahan | Jumlah (mg) |
|--------------------|-------------|
| Ekstrak daun kelor | 700 |

| | |
|----------------|------------|
| Manitol | 158,33 |
| Minyak kedelai | 83,33 |
| Gliserin | 445,83 |
| Gelatin | 1666,67 |
| Sukrosa | 2083,33 |
| Laktosa | 158,33 |
| Aquades | secukupnya |

3. Pembuatan Soft Candy

- Campurkan basis soft candy yaitu manitol dan gliserin, kemudian dipanaskan dalam bejana waterbath yang telah diisi dengan aquadest dengan suhu 800C.
- Tambahkan minyak kedelai (harus dalam keadaan panas yaitu dengan suhu 800C.atau lebih untuk mendapatkan hasil akhir soft candy yang kenyal dan mudah dikunyah.
- Campurkan gelatin kedalam 15 ml aquades panas, kemudian campuran gelatin tersebut dimasukkan ke dalam basis soft.
- Tambahkan ekstrak simplisia daun katuk dan diaduk hingga homogeny.
- Tambahkan sukrosa aduk hingga homogeny.
- Tambahkan laktosa ke dalam campuran tersebut dan aduk hingga homogen.
- Pastikan semua bahan tambahan yang dimasukkan kedalam campuran diaduk secara perlahan tanpa menimbulkan adanya buih.
- Setelah cukup panas campuran dituang ke dalam cetakan dan didinginkan.



Gambar 3. Hasil Ekstrak Daun Kelor

Kegiatan ke tiga adalah memperlihatkan hasil soft candy (permen yuppi) yang telah dibuat sebelumnya dan memberkan masyarakat untuk mencoba hasil soft candy yang telah dibuat.



Gambar 4. Menunjukkan hasil soft candy dan memberikannya kepada masyarakat agar masyarakat dapat mencobanya.

TAHAP 3

Pada tahap ke tiga ini berdiskusi dengan masyarakat seperti memberikan masyarakat untuk bertanya mengenai materi yang telah disampaikan dan juga mengenai pembuatan soft candy.



Gambar 5. Berdiskusi dengan masyarakat

TAHAP 4

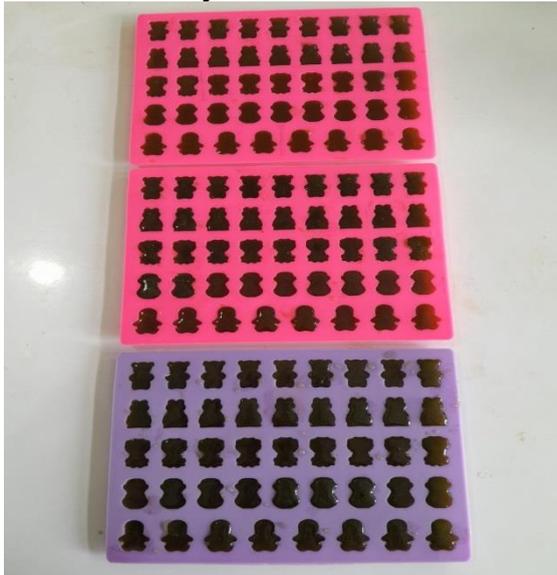
Tahap terakhir dalam sosialisasi tersebut adalah memberikan kuisiener tentang pendapat masyarakat mengenai soft candy (permen yuppi) berbahan dasar kelor tersebut, masyarakat diminta memberikan pendapat tentang rasa, tekstur serta aroma dari soft candy daun kelor tersebut.



Gambar 6. Memberikan kuisiener tentang pendapat masyarakat mengenai soft candy dari daun kelor.

Dilihat dari hasil kuisiener yang telah diisi tersebut ternyata masyarakat suka dengan rasa serta tekstur dari soft candy daun kelor tersebut.

4. Hasil Soft Candy



Gambar 7. Hasil Soft Candy

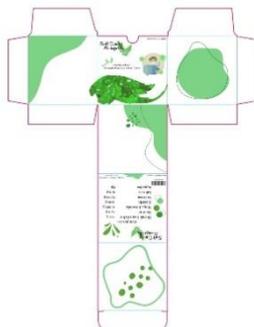
5. Desain Kemasan

a. Kemasan Primer



Gambar 8. Kemasan Primer

b. Kemasan Sekunder



Gambar 9. Kemasan Sekunder

Berdasarkan hasil evaluasi kegiatan sosialisasi yang telah dilakukan, dapat diambil kesimpulan bahwa masyarakat di Kelurahan Pagutan-Mataram bahwa masyarakat memahami materi yang telah disampaikan oleh pemateri, hal tersebut dapat dilihat ketika masyarakat aktif bertanya dan ketika kami memberikan pertanyaan masyarakat mampu menjawab dengan baik. Tidak hanya itu, para masyarakat mampu memahami dengan benar tahap-tahap dalam pembuatan soft candy agar

menghasilkan soft candy yang yang baik. Bahkan ada masyarakat yang ingin membuat usaha soft candy dari daun kelor tersebut.

SIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan yang dilakukan oleh Mahasiswa D3 dan S1 Farmasi tentang sosialisasi Pemberdayaan Masyarakat Desa Griya Dalam Pemanfaatan Daun Kelor Menjadi Olahan Sediaan Gummy Candies (YUPPI) di kelurahan Pagutan – Kota Mataram, Prov. Nusa Tenggara Barat, berjalan dengan lancar. Peserta yang mengikuti kegiatan sosialisasi tersebut mendapatkan ilmu pengetahuan serta kemampuan akan hal ini, dan diantaranya ada yang tertarik ingin membuat usaha soft candy dari daun kelor. Soft candy dari daun kelor (*moringa oleifera*) yang aman, efektif, dan memberikan rasa yang berbeda dalam mengkonsumsi daun kelor karena kandungan yang terdapat dalam daun kelor memberikan berbagai manfaat untuk tubuh salah satunya untuk penangkal radikal bebas untuk tubuh.

Diharapkan kepada setiap desa dapat memberikan tempat untuk menyalurkan kreativitas para masyarakat untuk menjadi wadah usaha.

UCAPAN TERIMAKASIH

Sege nap pelaksana kegiatan sosialisasi Prodi D3 dan S1 Farmasi mengucapkan terima kasih kepada masyarakat Pagutan – Kota Mataram, Prov. Nusa Tenggara Barat yang telah memberi izin serta dukungannya untuk kegiatan sosialisasi tersebut sehingga sosialisasi tersebut berjalan dengan lancar.

DAFTAR RUJUKAN

- Ariastuti, R., & Herawati, V. D. (2019). Asuhan Mandiri Tanaman Obat Keluarga (TOGA) dalam Upaya Peningkatan Kesehatan Masyarakat Kecamatan Banyudono, Boyolali. *Journal of Pharmaceutical and Medicinal Sciences*, 4(2), 5-12.
- Banker, G.S., and Anderson, N.R., (1986), *Tablet*, in Lachman, L., Lieberman, H.A., and Kanig, J.L., *The Theory and Practice of Industrial Pharmacy*, Lea & Febiger 600 Washington Square, Philadelphia USA, 713-714.
- Becker, C. A., and Van De Brink, R. C. B., (1965), *Flora Of Java*, IV. V. P.,
- Britany, M. N., & Sumarni, L. (2021). Pembuatan Teh Herbal Dari Daun Kelor Untuk Meningkatkan Daya Tahan Tubuh Selama Pandemi Covid-19 Di Kecamatan Limo. In *Prosiding*

- Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat LPPM UMJ (Vol. 1, No. 1) Departemen Kesehatan Republik Indonesia, (1979), Farmakope Indonesia, Edisi III, Jakarta, 265, 271, 279.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia, (1985). Cara Pembuatan Simplisia, Jakarta, 1, 117.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia, (1995), Farmakope Indonesia, Edisi IV, Jakarta, 5, 7,48, 75, 107-108,404,413, 488-489, 515, 762, 1086
- Erike, S. R. (2019). Uji Efektivitas Diuretik Kombinasi Ekstrak Daun Meniran (*Phyllanthus Sp.*) Dan Daun Kelor (*Moringa Oleifera Lam.*) Pada Mencit Jantan (*Mus Musculus*) (Doctoral Dissertation, Stikes Bhakti Husada Mulia).
- Meigaria, K. M., Mudianta, I. W., & Martiningsih, N. W. (2017). Skrining fitokimia dan uji aktivitas antioksidan ekstrak aseton daun kelor (*Moringa oleifera*). *Wahana Matematika dan Sains: Jurnal Matematika, Sains, dan Pembelajarannya*, 10(2), 1-11.
- Rizkayanti, R., Diah, A. W. M., & Jura, M. R. (2017). Uji aktivitas antioksidan ekstrak air dan ekstrak etanol daun kelor (*Moringa oleifera LAM*). *Jurnal Akademika Kimia*, 6(2), 125-131.
- Sofyane, S. N. (2019). Formulasi Soft Candy Ekstrak Wortel (*Daucus carota L.*) Dengan Kombinasi Sirup Glukosa Dan Gelatin Sebagai Aantioksidan. 2, 89.
- The United States Pharmacopeial Convention, (2007), USP30-NF25 Pharmacopeia The Standard Of Quality, Twinbrook Parkway, Rockville.
- Thomas, A.N.S., (1989), *Tanaman Obat Tradisional*, Penerbit Kanisius, Yogyakarta, 103.
- Tjitrosupomo, G., (1988), *Taksonomi Dasar: Dasar-Dasar Taksonomi Tumbuhan*, Gadjah Mada University Press, Yogyakarta, 39.