

Diversifikasi Hasil Panen Tanaman Obat Keluarga (TOGA) Menjadi Produk Pangan Fungsional Dusun Numpukan

Eni Kartika Sari, Danang Yulianto, Rini Sulistyawati

Prodi Analis Farmasi, Akademi Analis Farmasi Al Islam, Gedong Kiwo MJI/ 814, Yogyakarta

e-mail: kartikasarieni83@gmail.com. HP:081804314893

e-mail: danangy58@gmail.com

e-mail: sulistyawati.rini@yahoo.co.id

ABSTRAK

Telah dilaksanakan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) yang bertujuan untuk mengolah hasil panen Tanaman Obat Keluarga (TOGA) menjadi produk pangan fungsional yang bernilai ekonomi tinggi di Dusun Numpukan, Desa Karangtengah, Imogiri, Bantul. Metode yang digunakan adalah sosialisasi dan pelatihan. Sosialisasi dilakukan untuk meningkatkan kesadaran masyarakat Dusun Numpukan Karangtengah akan pentingnya pengolahan hasil panen TOGA menjadi pangan fungsional. Adapun pelatihan pembuatan sirup secang dan *ice cream* rempah dilaksanakan guna meningkatkan keterampilan masyarakat. Sesuai dengan rencana awal, kegiatan PKM ini dihasilkan dua produk pangan fungsional yaitu sirup secang dan *ice cream* rempah yang siap untuk dipasarkan. Mekanisme pemasaran adalah melalui pameran dan dipasarkan secara langsung di warung sekitar Dusun Numpukan, Karangtengah. Selama pelaksanaan PKM hasil produksi masyarakat Dusun Numpukan telah diikuti pameran sebanyak dua kali oleh tim PKM dengan respon pasar yang cukup signifikan.

Kata Kunci: Pangan Fungsional, Pemasaran Produk, Peningkatan Nilai Ekonomi

ABSTRACT

The Community Service Program (PKM) was carried out which aimed at processing the crops of Family Medicinal Plants (TOGA) into functional food products with high economic value in Numpukan, Karangtengah, Imogiri, Bantul. The methods used were socialization and training. The socialization was carried out to build the awareness of the people of Numpukan, Karangtengah about the importance of processing of the TOGA harvest into functional food. The training on making Secang syrup and spiced ice cream was carried out to improve community skills. According to the initial plan, this PKM activity produced two functional food products namely Secang syrup and spiced ice cream which were ready to be promoted. The marketing mechanisms were marketed through exhibitions and marketed directly at the local stalls around Numpukan, Karangtengah. During the implementation of PKM, the products of the community of Numpukan Village were exhibited twice by the PKM team with a significant market response.

Keywords: Functional Food Products, Product Marketing, Increase in Economic Value

PENDAHULUAN

Masyarakat sudah mulai memiliki kesadaran pentingnya pemanfaatan bahan herbal bagi kesehatan. Hal ini terlihat dengan semakin banyaknya gerakan penanaman Tanaman Obat Keluarga (TOGA) khususnya di Dusun Numpukan, Desa Karangtengah, Imogiri, Bantul, Yogyakarta. Gerakan penanaman TOGA Dusun Numpukan diinisiasi oleh mahasiswa dan dosen Akademi Analis Farmasi Al Islam Yogyakarta pada Program Bina Desa pada bulan Mei 2016. Tentunya dengan adanya gerakan penanaman TOGA perlu ada pemikiran bagaimana mengolah hasil panen TOGA menjadi suatu produk yang bermanfaat dan bernilai ekonomi tinggi selain digunakan untuk obat keluarga. Pembuatan pangan fungsional merupakan satu cara pemanfaatan hasil panen TOGA.

Pangan fungsional adalah pangan yang karena kandungan komponen aktifnya dapat memberikan manfaat bagi kesehatan, selain manfaat yang diberikan oleh zat-zat gizi yang terkandung di dalamnya (Astawan, 2011). Diversifikasi hasil panen TOGA menjadi produk pangan fungsional merupakan langkah untuk meningkatkan nilai ekonomi TOGA yang sebelumnya hanya digunakan untuk obat keluarga saja. Dengan demikian diharapkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dapat bertambah sehingga nantinya juga dapat meningkatkan pendapatan keluarga.

Beberapa jenis TOGA yang banyak ditemukan di Dusun Numpukan, Karangtengah, Imogiri adalah secang dan jahe. Secang telah lama dikenal sebagai bahan ramuan untuk mengobati berbagai penyakit, seperti sifilis, batuk darah, dan radang. Penelitian yang dilakukan oleh Sugiyanto dkk. (2013) mengungkapkan, secang memiliki kemampuan antioksidan, antikanker, memperlancar peredaran darah, dan melegakan pernapasan.

Selain secang, jahe yang memiliki nama latin *Zingiber officinale* (L.) Rosc., mempunyai beberapa kegunaan antara lain sebagai rempah, minyak atsiri, pemberi aroma, ataupun sebagai obat. Selain itu, secara tradisional jahe digunakan untuk mengobati penyakit rematik, asma, stroke, sakit gigi, diabetes, sakit otot, tenggorokan, kram, hipertensi, mual, demam dan infeksi (Ali dkk., 2008). Pemanfaatan jahe sebagai minuman penghangat tubuh telah ditemukan dan dikemas secara instan dengan tambahan gula pasir. Namun selama ini pemanfaatan jahe bersama dengan rempah-rempah lainnya sebagai bahan pembuatan *ice cream* rempah dan sirup secang belum banyak dikembangkan.

Berdasarkan hasil wawancara dan diskusi dengan Ibu-ibu warga Dusun Numpukan, Desa Karangtengah, Kecamatan Imogiri, Kabupaten Bantul maka dapat disimpulkan ada dua hal penting yang perlu dicari solusinya. Pertama hasil panen TOGA umumnya belum dimanfaatkan secara optimal, selama ini hanya sebatas untuk keperluan sehari-hari jika dijual harganya murah. Kedua sebagian besar Ibu-ibu membutuhkan pelatihan untuk mengisi waktu luang sekaligus menambah pemasukan mereka.

Oleh karena kedua permasalahan di atas, maka diperlukan upaya untuk meningkatkan nilai ekonomi hasil panen TOGA menjadi produk pangan fungsional. Sehingga Tim PKM Akademi Analis Farmasi Al Islam Yogyakarta melaksanakan pengabdian kepada masyarakat dengan tema diversifikasi hasil panen TOGA menjadi produk pangan fungsional yaitu *ice cream* rempah dan sirup secang. Dengan demikian diharapkan selain dapat meningkatkan nilai ekonomi hasil panen TOGA, juga menambah pendapatan warga Dusun Numpukan, Karangtengah, Imogiri, Bantul.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan PKM ini dilaksanakan dua tahap. Tahap pertama adalah sosialisasi dan pelatihan yang dilaksanakan pada tanggal 23-24 September 2016 di Dusun Numpukan, Karangtengah, Imogiri, Bantul. Sementara tahap kedua merupakan pendampingan pemasaran produk pada bulan Oktober-Desember 2016.

Metode pelaksanaan kegiatan PKM yaitu sosialisasi, pelatihan dan pendampingan. Sosialisasi dilakukan untuk menumbuhkan kesadaran masyarakat Dusun Numpukan akan pentingnya pengolahan hasil panen TOGA menjadi pangan fungsional. Tim PKM membuat modul yang berisi manfaat TOGA dan potensinya untuk dijadikan pangan fungsional, kemudian dibagikan kepada peserta sosialisasi. Pelatihan pembuatan sirup secang dan *ice cream* rempah dilaksanakan guna meningkatkan keterampilan masyarakat dalam membuat dan mengemas produk pangan fungsional. Bahan yang diperlukan pada pembuatan sirup secang yaitu: secang, jahe, kayu manis, gula pasir, gula aren, cengkeh, serai dan air. Peralatan yang dipersiapkan adalah panci, pengaduk, kompor, saringan, dan botol untuk mengemas sirup secang. Sedangkan *ice cream* rempah dibuat dari bahan berikut: tepung maizena, susu cair, sirup secang, kayu manis, dan ovalet. Alat yang diperlukan antara lain mixer, panci, kompor, pengaduk,

dan cup untuk mengemas *ice cream* rempah. Pendampingan pemasaran produk dilakukan untuk membantu pemasaran produk yang dihasilkan warga.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat Diversifikasi telah dilaksanakan sesuai rencana yaitu tahap pertama sosialisasi dan pelatihan pembuatan *ice cream* rempah dan sirup secang pada Hari Jum'at-Sabtu, tanggal 23 - 24 September 2016. Hari pertama dilakukan koordinasi dan persiapan tempat serta peralatan. Sementara hari kedua dilaksanakan sosialisasi sekaligus pelatihan. Bertempat di rumah Ibu Sri Hartati, Dusun Numpukan, Desa Karangtengah, Imogiri, Bantul kegiatan tersebut terlaksana dengan lancar. Sebanyak 23 peserta hadir mengikuti sosialisasi serta pelatihan pembuatan *ice cream* rempah dan sirup secang. Seluruh peserta sangat antusias mengikuti setiap sesi yang ditandai dengan banyaknya pertanyaan dan harapan dari para peserta. Berikut dokumentasi kegiatan sosialisasi (Gambar 1).



Gambar Sosialisasi Pentingnya Diversifikasi Hasil Panen TOGA Menjadi Produk Pangan Fungsional

Pelatihan pembuatan *ice cream* rempah dan sirup secang juga terlaksana dengan baik. Semua peserta ikut mempraktekkan cara membuat kedua produk pangan fungsional tersebut. Komposisi terbesar es krim adalah susu yang merupakan sumber protein dan energi yang dapat membantu pertumbuhan (Chan, 2008). Susu skim dapat digunakan sebagai bahan baku pembuatan makanan dengan tujuan untuk mendapatkan nilai kalori yang rendah yang terkandung dalam makanan tersebut, karena susu skim hanya mengandung 55 % dari seluruh energi susu sehingga susu skim sangat baik digunakan dalam pembuatan keju dengan lemak rendah dan yoghurt serta es krim (Buckle, K. A, 1985). Pada umumnya produk susu skim memperlihatkan label kandungan lemak di bawah 0,5 %. Susu skim atau semi skim yang diproduksi

mempunyai kandungan lemak antara 1 % sampai 2 % sehingga memberikan pilihan yang lebih bervariasi pada konsumen (Smith, 2009). *Ice cream* rempah aman dikonsumsi semua kalangan baik muda maupun orang tua. Kayu secang secara empiris dapat mengobati berbagai jenis penyakit, seperti diare, disentri, batuk darah pada TBC, muntah darah, luka berdarah, memar berdarah, luka dalam, sifilis, darah kotor, radang selaput lendir mata, malaria, pengobatan setelah bersalin, tetanus, pembengkakan (tumor), nyeri karena gangguan sirkulasi darah (IPTEKnet, 2005). Minuman secang secara empiris terbukti dapat meningkatkan stamina tubuh, mampu mengatasi perut kembung dan masuk angin, serta sebagai penghangat tubuh (Surabaya Pagi, 2008), karena di dalam minuman secang terdapat rempah-rempah lain yang mengandung berbagai komponen aktif yang dapat berfungsi untuk menjaga kesehatan. Peserta pun diberikan cara perhitungan nilai penjualan produk. Untuk satu cup *ice cream* rempah dijual seharga Rp. 2.500,- dengan laba Rp.900,-/ cup. Sedangkan sirup secang dijual Rp. 7.000,- perkiraan laba Rp.1.200,- setiap botolnya. Setelah pelatihan selesai dibentuklah kelompok usaha yang beranggotakan peserta yang hadir dengan ketua Ibu Nanik dan diberi nama Rosmery. Pembentukan kelompok dilakukan supaya memudahkan pembagian tanggungjawab masing-masing anggota ke depannya. Berikut ini merupakan gambar pelatihan pembuatan *ice cream* rempah dan sirup secang.



Gambar Pelatihan Pembuatan *Ice Cream* Rempah dan Sirup Secang

Tahap kedua adalah pendampingan pemasaran hasil produksi warga Numpukan. Hal ini dilakukan untuk membantu pemasaran produk agar penjualannya stabil. Mekanisme pemasaran produk yaitu dengan menitipkan pada warung-warung terdekat dan diikutsertakan dalam pameran produk mahasiswa Akademi Analis Farmasi Al Islam sebanyak dua kali. Pertama pada pameran Gedong Kiwo Expoliner akhir September 2016 dan kedua pada pameran HUT Kota Yogyakarta tanggal 15

Oktober 2016. Respon pasar selama pameran terhadap produk *ice cream* rempah dan sirup secang sangat baik terbukti selalu habis dibeli konsumen. Anggota Kelompok Rosmery pun mulai merasakan manfaat kegiatan PKM ini karena meningkatnya keterampilan dan bertambahnya pemasukan anggota. Mereka berharap kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan kembali periode tahun mendatang. Dokumentasi kegiatan pameran produk mahasiswa dan Kelompok Rosmery terlihat pada gambar.



**Gambar Pameran Produk Mahasiswa Akademi Analis Farmasi
Al Islam dan Kelompok Rosmery Dusun Numpukan**

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dapat dilaksanakan sesuai dengan rencana. Sosialisasi pentingnya diversifikasi hasil panen TOGA menjadi produk pangan fungsional yang bernilai ekonomi tinggi serta pelatihan pembuatan *ice cream* rempah dan sirup secang telah terlaksana yang diikuti oleh 23 peserta. Produk yang dihasilkan adalah *ice cream* rempah dan sirup secang yang kaya manfaat dan prospektif. Selain itu terbentuk pula kelompok usaha Rosmery untuk memudahkan pembagian kerja bagi anggotanya. Pendampingan pemasaran juga dilakukan dengan mengikutsertakan produk Kelompok Rosmery pada dua kali pameran dan mendapat respon positif dari konsumen.

REKOMENDASI

Perlu adanya kegiatan pendampingan usaha yang berkesinambungan oleh Dinas terkait untuk meningkatkan pemasaran produk pangan fungsional.

DAFTAR PUSTAKA

- Ali, B.H., G. Blunden, M. O. Tanira dan A. Nemmar. 2008. Some phytochemical, pharmacological and toxicological properties of ginger (*Zingiber officinale* Roscoe): A review of recent research. *Food and Chemical Toxicology*. 46: 409–420.
- Astawan M. 2011. Pangan Fungsional untuk Kesehatan yang Optimal. Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor.
- Sugiyanto, RN., Putri, SR., Damanik, FS. dan Sasmita, GMA. 2013. Aplikasi Kayu Secang (*Caesalpinia sappan*L.) dalam Upaya Prevensi Kerusakan DNA Akibat Paparan Zat Potensial Karsinogenik melalui MNPC Eassay. Yogyakarta (ID): Universitas Gajah Mada.
- Buckle, K A. 1985. *Ilmu Pangan*. UI-Press: Jakarta.
- Chan. 2008. *Membuat Ice cream*. Agromedia Pustaka: Jakarta.
- Smith, J. S. dan Hui, Y. H. 2009. *Food Processing, Principles, and Applications*. John Wiley and Sons, New York.
- Surabaya Pagi.2008.Dipercaya sebagai Minuman Favorit Para Raja (Minuman Tradisional Secang). <http://www.surabayapagi.com>.
- IPTEKnet. 2005. Tanaman Obat Indonesia. http://www.iptek.net/i/ind/pd_tanobat/view.php?mnu=2&id=100.