

PEMBERDAYAAN KADER PKK KELURAHAN NUSUKAN BANJARSARI SURAKARTA DENGAN PELATIHAN KETRAMPILAN PEMBUATAN *SWEET CANDY* DARI EKSTRAK BUNGA ROSELLA UNTUK MENINGKATKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA

Suhartinah, Reslely Harjanti, Siti Aisiyah, Vivin Nopiyanti,
Titik Sunarni, Widodo Priyanto

Fakultas Farmasi Universitas Setia Budi
Jl. LetJen. Sutoyo Mojosongo, Solo 57127
*email : reslely.nindy@gmail.com

Abstrak

Antioksidan saat ini sudah menjadi senyawa yang paling diandalkan terkait pencegahan paparan radikal bebas. Pemanfaatan kelopak bunga rosella sebagai antioksidan dan berbagai aktivitas farmakologis yang potensial sudah banyak dilaporkan. Kelopak bunga rosella mengandung senyawa antosianin yang banyak dimanfaatkan untuk bahan pangan dan bahan tambahan pangan terutama sebagai zat pewarna dan perasa. Pemanfaatan bunga rosella sebagai bahan pangan permen diharapkan dapat mengkondisikan selain menikmati rasa manisnya juga memperoleh asupan zat antosianinnya.

Tujuan dari program kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah memberikan pelatihan ketrampilan dalam pemanfaatan ekstrak bunga Rosella untuk pembuatan sweet candy kepada kader PKK kelurahan Nusukan Kecamatan Banjarsari Surakarta. Kegiatan pengabdian diawali dengan penjelasan tentang kelopak bunga rosella dari kandungan fitokimianya sampai dengan pemanfaatannya untuk terapi yang dibuktikan dengan beberapa jurnal dan laporan penelitian. Setelah itu dilanjutkan dengan pelatihan pembuatan sweet candy kepada para kader PKK. Kegiatan pelatihan dibagi dalam beberapa tahapan dimulai dari tutorial kemudian dilanjutkan dengan pendampingan dari tim pengabdian dan diakhiri dengan evaluasi pelaksanaan kegiatan.

Kata kunci: Bunga Rosella, Bahan Tambahan Pangan, Antioksidan, Sweet Candy

Pendahuluan

Pada umumnya jarang orang mengkonsumsi permen dengan maksud untuk memperoleh gizi makanan tersebut. Umumnya mereka mengkonsumsi karena menyukai permen tersebut. Karena itu permen dan produk-produk sejenisnya sering disebut sebagai *fun food*.

Variasi yang terdapat pada permen gula jauh lebih banyak dibandingkan dengan produk-produk yang lain. Penampilan dan pengepakan yang menarik dan bentuknya yang praktis sebagai hadiah merupakan faktor-faktor lain yang menambah daya tarik permen. Akhir-akhir ini permen juga berfungsi sebagai makanan ringan atau *snack food*, terutama jika mengandung kacang-kacangan, kue, wafer dan biji-bijian.

Produk-produk permen menyenangkan untuk dikonsumsi, tidak jarang orang mengkonsumsi dalam jumlah yang banyak. Hal ini membuat masyarakat berpikir bahwa permen mengakibatkan kegemukan, kerusakan gigi (dental caries) dan lain-lain. Kegemukan terjadi jika lebih banyak nutrisi atau zat gizi yang diserap dibandingkan dengan yang diperlukan tubuh. Nutrisi tersebut berasal dari bahan makanan pada

umumnya, dan tidak hanya berasal dari permen. Sehingga mengkonsumsi permen bisa

dikondisikan terutama untuk mengkonsumsi zat aktif yang bermanfaat seperti vitamin atau antioksidannya.

Mengacu pada Rencana Strategis Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Setia Budi untuk Periode Tahun 2016 s/d 2020 yang memiliki tema utama: "Pengamalan Keilmuan dan Teknologi untuk meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat Melalui Peningkatan Kualitas Kesehatan, Ketahanan Pangan, Ketahanan Energi, dan Sosial Humaniora", maka diharapkan sivitas akademika terlibat secara aktif dalam meningkatkan kualitas kesehatan, ketahanan pangan dan energi melalui kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Kegiatan pengabdian pada masyarakat merupakan implementasi hasil penelitian yang telah dilaksanakan oleh civitas akademika. Pelaksanaan kegiatan pengabdian pada masyarakat dapat memberikan dampak positif dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Tema pengabdian yang dilakukan oleh tim pengabdian adalah merupakan aplikasi dari

materi perkuliahan terkait dengan kimia bahan alam serta teknologi farmasi. Sehingga harapannya akan semakin memperkaya materi perkuliahan dan dapat memberi manfaat bagi masyarakat terutama untuk tujuan meningkatkan kemandirian.

Metode

Alat dan Bahan

Alat yang digunakan dalam kegiatan ini antara lain timbangan, panci stainless steel, kompor, wadah/kemasan permen. Bahan yang digunakan antara lain: kelopak bunga rosella, gelatin, agar-agar, gula pasir, glukosa cair, air dingin dan biasa. Bahan-bahan yang digunakan untuk pelatihan diperoleh dari pasar dan toko bahan kimia yang ada di wilayah Surakarta.

Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan Kegiatan meliputi kegiatan persiapan sampai dengan pelaksanaan pelatihan dan monitoring pelatihan serta evaluasi kegiatan. Persiapan yang dilakukan baik meliputi perijinan maupun persiapan untuk penyuluhan dan pelatihan dilaksanakan oleh ketiga anggota tim pengabdian. Cara pembuatan sweet candy bunga rosella antara lain : (1) Air es dituang ke dalam panci kemudian dimasukkan gelatin, (2) Selanjutnya agar-agar dimasukkan dan diaduk sampai merata, (3) Disiapkan panci untuk merebus Kelopak bunga rosella, (4) Rebusan Rosella dimasukkan ke dalam panci ditambah dengan gula pasir dan glukosa kemudian diaduk sampai merata, (5) Selanjutnya campuran dipanaskan sampai larut, (6) Setelah itu dimasukkan asam sitrat diaduk rata, (7) Setelah itu dimasukkan gelatin yang sudah direndam dalam air es dan diaduk merata, (8) Disiapkan cetakan yang telah diolesi dengan minyak zaitun/minyak goreng, (9) Setelah larut sempurna campuran larutan tersebut dicetak, (10) Ditunggu sampai memadat (sekitar 4 jam), (11) kemudian dikemas sesuai selera

Hasil dan Pembahasan

Hasil Kegiatan

Kegiatan pengabdian sudah dilaksanakan dengan metode penjelasan materi dengan media ppt dan LCD serta cetak materi yang dibagikan kepada seluruh peserta. Setelah itu dilanjutkan dengan tutorial secara langsung tentang pembuatan permen dengan zat aktif ekstrak bunga rosella dan dilakukan monitoring dan evaluasi terhadap hasil pelatihan.



Gambar 1. Kegiatan pelatihan pembuatan permen ekstrak bunga rosella



Gambar 2. Produk permen bunga rosella

Pembahasan

Kegiatan pengabdian yang telah dilakukan dapat diterima oleh peserta dan dinilai sangat bermanfaat karena warga para kader PKK khususnya di lingkungan kelurahan Nusukan kecamatan Banjarsari kota Surakarta sangat tertarik dengan kewirausahaan. Sesi kegiatan diskusi berlangsung kondusif dan kader PKK proaktif dalam tanya jawab. Pada sesi tutorial disampaikan tentang cara pembuatan bunga rosella sebagai zat aktif dalam permen di mana antosianin dalam bunga rosella sangat tidak stabil terhadap pemanasan sehingga dalam perlakuannya juga harus sangat berhati-hati. Adanya warna merah pada hasil ekstraksi dengan menggunakan air sebagai pelarut menunjukkan indikator efek antioksidannya tinggi. Semakin gelap warnanya bahkan sampai menghitam menunjukkan penurunan aktivitas antioksidan bunga rosella. Sehingga dalam proses pemanasan pada saat memasak tidak boleh terlalu lama. Stabilitas aktivitas antioksidan dalam bunga rosella terutama pada penggunaannya sebagai bahan tambahan pangan (BTP) sebelumnya yaitu pada tahap persiapan telah diteliti di laboratorium Instrumen Universitas Setia Budi di mana pada pemanasan suhu 100°C selama 20 menit aktivitas antioksidannya masih stabil. Masyarakat mendapat ketrampilan cara pembuatan permen berbahan ekstrak bunga rosella yang lebih sehat, higienis dan bermanfaat.

Kesimpulan

Kegiatan pelatihan pembuatan permen dari ekstrak bunga Rosella yang telah dilaksanakan di Pendopo kantor kelurahan Nusukan, Banjarsari Surakarta bermanfaat bagi masyarakat khususnya kader PKK sehingga diharapkan dapat meningkatkan ketrampilan dan memberdayakan para peserta menuju kemandirian dalam upaya peningkatan kesejahteraan keluarga.

Ucapan Terimakasih

Tim pengabdian menyampaikan terima kasih kepada Universitas Setia Budi yang telah mendanai kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini serta kepada Ibu kepala kelurahan Nusukan Banjarsari Surakarta yang telah memberikan perijinan serta masyarakat khususnya kader PKK di wilayah Nusukan yang telah berpartisipasi pada kegiatan pengabdian ini.

Daftar Pustaka

- Hayati E.K., Budi, U.S. dan Hermawan R. 2012. Konsentrasi total senyawa antosianin ekstrak kelopak bunga rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.) : pengaruh temperatur dan pH. *Jurnal Kimia*. Vol 6 (2).
- Hazra B., Santana B. and Nripendranath M. 2008, Antioxidant and Free Radicals Scavenging Activity of *Spondias pinnata*, *J. BMC.*, **8**: 63.
- Nugroho W.B. 2009. Aktivitas Antioksidan Fraksi n-Heksan, Eter, dan Air Ekstrak Metanolik Daun Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.) Terhadap Radikal DPPH. *Skripsi* Fakultas Farmasi Universitas Setia Budi, Surakarta.