

**PELATIHAN PEMBUATAN SEDIAAN PERMEN SIRSAT SEBAGAI ANTIOKSIDAN SEBAGAI
DAYA TAHAN TUBUH DI WILAYAH KERTEN LAWEYAN SURAKARTA**

Vivin Nopiyanti, Reslely Harjanti, Siti Aisyah, Titik Sunarni, Suhartinah, Ilham Kuncahyo
Universitas Setia Budi
vivinnopiyanti@gmail.com

Info Artikel

Masuk: 13/08/2022
Revisi: 15/08/2022
Diterima: 01/10/2022
Terbit: 01/11/2022

Keywords:

Candy preparation,
soursop, training

Kata kunci:

Pelatihan, sediaan permen,
sirsak

P-ISSN: 2598-2273

E-ISSN: 2598-2281

DOI : 10.33061

Abstract

Soursop fruit contains vitamin C and polyphenolic compounds that have the potential as a source of antioxidants. It is hoped that by consuming a lot of soursop fruit it will provide an increase in memory and to maintain cell damage due to free radicals. Making soursop candy preparations will allow use which is relatively easy to use and gives a good taste so that not only adults consume it but also for children.

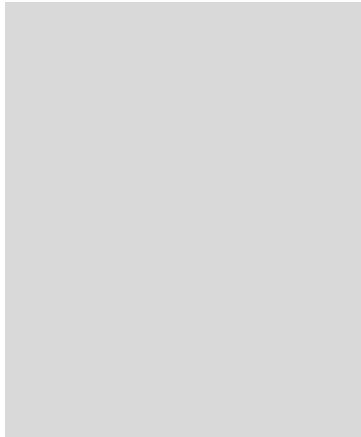
Service activities are divided into several stages starting from surveys and observations, followed by training in the form of tutorials then mentoring from the service team and ending with activity evaluation. Making soursop candy preparations is easy, simple and uses simple tools. We often encounter soursop fruit in the yard and for additional materials for making soursop preparations, it is easy to find on the market and the price is cheap. The principle of making it is all the ingredients are boiled until it becomes a semi-solid dough. Then wait until it cools down. Once cool, cut according to taste and wrapped in an attractive wrapper.

Service activities carried out in RT 1/RW 1, Laweyan District, Surakarta went well while still implementing health protocols. In addition to providing training on making soursop candy preparations for PKK cadres in Kerten Laweyan Surakarta, training was also held related to opportunities to be developed as community independent businesses. The conclusion of the activity and evaluation of the preparation of soursop candy is considered to have the potential to be developed so that it can be used as an independent business product that is marketed commercially.

Abstrak

Buah sirsak mengandung vitamin C dan senyawa polifenol yang berpotensi sebagai sumber antioksidan. Diharapkan dengan banyak mengkonsumsi buah sirsak ini akan memberikan peningkatan daya ingat maupun untuk menjaga kerusakan sel sel akibat radikal bebas. Pembuatan sediaan permen sirsak akan memungkinkan penggunaan yang relatif mudah digunakan dan memberi rasa yang enak sehingga tidak hanya orang dewasa saja yang mengkonsumsi tetapi juga untuk anak-anak.

Kegiatan pengabdian dibagi menjadi beberapa tahapan dimulai dari survei dan observasi, dilanjutkan dengan pelatihan berupa tutorial kemudian dilakukan pendampingan dari tim pengabdian dan diakhiri dengan evaluasi kegiatan. Pembuatan sediaan permen sirsak mudah dilakukan, sederhana dan menggunakan alat alat yang sederhana. Buah sirsak banyak kita jumpai di pekarangan dan untuk bahan tambahan pembuatan sediaan sirsak tersebut mudah didapatkan di pasaran dan harganya murah. Prinsip pembuatannya adalah semua bahan direbus sampai menjadi adonan semipadat. Kemudian ditunggu



sampai dingin. Setelah dingin dipotong sesuai dengan selera dan dibungkus dengan pembungkus yang menarik.

Kegiatan pengabdian yang dilakukan di RT 1/RW 1 Kecamatan Laweyan Surakarta berjalan dengan baik dengan tetap menerapkan protokol kesehatan. Selain memberikan pelatihan pembuatan sediaan permen sirsak kepada kader PKK lingkungan Kerten Laweyan Surakarta, juga diadakan pelatihan terkait peluang untuk dikembangkan sebagai usaha mandiri warga. Kesimpulan hasil kegiatan dan evaluasi pembuatan sediaan permen sirsak ini dinilai mempunyai potensi dapat dikembangkan sehingga dapat dijadikan produk usaha mandiri yang dipasarkan secara komersial.

PENDAHULUAN

Buah sirsak adalah buah yang banyak kita temui di pekarangan yang mempunyai ukuran yang cukup besar yaitu berkisar 20 sampai 30 cm dengan berat sampai dengan 2,5 kg per buah. Buah sirsak banyak mengandung karbohidrat, terutama fruktosa dan banyak vitamin (Astawan, 2010). Buah sirsak merupakan salah satu sumber antioksidan yang potensial. Antioksidan merupakan substansi penting dalam tubuh yang mampu menghambat reaksi oksidasi dengan mengikat radikal bebas dan molekul yang sangat reaktif (Winarsi, 2007). Buah sirsak memiliki kandungan senyawa polifenol yang tinggi dan banyak mengandung vitamin C (Bora *et al*, 2004) yang mempunyai potensi sebagai antioksidan.

Permen (*candy*) atau kembang gula (*confectionery*) adalah produk makanan padat yang terbuat dari gula. Produk ini dibuat dengan cara merebus air, gula, serta bahan kimia penyedap dan pewarna, kemudian dituangkan ke dalam cetakan dan dibiarkan dingin sembari dicetak (Sudaryati *et al.*, 2013). Permen dibagi menjadi dua kategori yakni permen lunak (*soft candy*) dan permen keras (*hard candy*). Buah sirsak yang rasanya cenderung asam dan mempunyai banyak biji membuat masyarakat kurang nyaman untuk mengkonsumsi secara langsung. Umumnya buah sirsak dikonsumsi sebagai jus. Sehingga dengan pembuatan sediaan permen sirsak diharapkan akan memberikan penampilan yang menarik, rasa yang enak dan menjamin stabilitasnya.

Menurut SNI (2008) yang mengacu pada sediaan candy atau kembang gula lunak disebutkan bahwa syarat mutunya disebutkan antara lain (a) Deskripsinya: rasa dan bau normal (b) gula reduksi maksimal 25 %, sakarosa maksimal 25% (c) Raksa maksimal 0,03% dan tembaga serta timbal maksimal 2% (d) Arsen maksimal 1% dan (e) Cemaran mikroba maksimal 1×10^5 koloni/g.

Sesuai dengan 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 dipilih adalah terkait dengan peningkatan daya tahan tubuh dari radikal bebas dengan pembuatan sediaan permen sirsak. Materi pelatihan ini telah dibuat dan diujikan di laboratorium Teknologi Farmasi Universitas Setia Budi.

Tim pelaksana telah melakukan tinjauan terhadap beberapa aspek sosial, budaya, kesehatan serta kehidupan bermasyarakat. Beberapa kegiatan di masyarakat misalnya kegiatan PKK dan pertemuan warga masih berjalan baik. Tim pengabdian mengadakan kegiatan pengabdian terkait pelatihan pembuatan permen sirsak kepada kader PKK di lingkungan Kerten Laweyan Surakarta. Kegiatan ini selain menambah wawasan kader PKK juga dapat meningkatkan ketrampilan dan dapat dikembangkan menjadi usaha mandiri warga yang

tentunya dapat berdampak terhadap ekonomi warga untuk meningkatkan kesejahteraan keluarga.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pelatihan dan penyuluhan ini meliputi persiapan, perijinan, koordinasi tim pelaksana, koordinasi dengan wakil masyarakat, pelaksanaan pelatihan, pemantauan/monitoring pelatihan serta pelaporan kegiatan. Kegiatan dilaksanakan di rumah warga kader PKK lingkungan Warga Jl Kutilang Kerten Laweyan Surakarta khususnya RT 1 RW 1.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat, setelah sebelumnya dilakukan survei pendahuluan, dengan metode pemberian tutorial dalam bentuk video oleh dosen tim pengabdian terkait langkah-langkah pembuatan sediaan permen sirsak dan pemberian produk sediaan permen sirsak (sebagai sampel) kepada kader PKK. Kemampuan yang diperoleh kader PKK melalui tutorial tersebut pada langkah selanjutnya bisa dipraktikkan kembali bagi kader PKK dan hasilnya akan dimonitoring tim pengabdian dan kegiatan terakhir adalah evaluasi pelaksanaan kegiatan.

1. Pelatihan pembuatan sediaan permen sirsak

Kegiatan pelatihan dilakukan oleh tim pengabdian dengan memanfaatkan media dalam bentuk tutorial yang dibuat bentuk video yang akan dishare kepada ibu ibu kader PKK. Materi berisi penjelasan lengkap tentang sediaan permen sirsak, komposisi, cara pembuatannya dan perkiraan biaya pembuatan.

2. Pembuatan Sediaan Permen Sirsak

1.1. Alat

Peralatan yang digunakan untuk pembuatan sediaan permen sirsak yaitu :

- Panci
- Pengaduk (sendok)
- Loyang
- Kompor dan penangas air

1.2. Bahan Penyusun Formula Sediaan Permen Sirsak

Bahan penyusun formula sediaan permen sirsak merupakan bahan yang umumnya tersedia di pasar, seperti tercantum pada tabel no 1. (pembuatan 1 Liter):

Tabel no. 1 Formula sediaan Permen sirsak (pembuatan 1 Liter)

No	Bahan	Jumlah	Fungsi
1	Buah Sirsak	100 gram	Bahan Aktif
2	Gula Pasir	200 gram	Pemanis
3	Gelatin	50 gram	Pengental
4	Glukosa	1 sendok makan	Penstabil
5	Sodium/Natrium benzoate	1 %	Pengawet
6	Air	300 mL	Pelarut

2. Cara Pembuatan Sediaan Permen Sirsak

Menyiapkan panci stainless, memasukkan air (150 ml), buah sirsak, gula pasir, glukosa dan sodium benzoat, lalu dipanaskan dalam penangas air dan aduk sampai larut (campuran 1). Pada panci stainless yang lain, masukkan air (150 ml), tambahkan gelatin, panaskan dalam penangas air, aduk sampai larut. (campuran 2). Dalam Loyang masukan campuran 1 dan 2 kemudian diaduk sampai rata dan homogen. Kemudian didinginkan dan potong-potong sesuai ukuran yang diinginkan,. Selanjutnya permen dikemas dalam pengemas permen yang menarik dan sediaan siap untuk dikonsumsi.

3. Pemantauan/monitoring dan Pendampingan Usaha

Proses pemantauan terhadap hasil pelatihan dilakukan secara terjadwal setelah dilaksanakan tutorial oleh tim pengabdian.

4. Pelaporan dan Evaluasi

Pelaporan hasil pengabdian dilakukan setelah selesai pelaksanaan kegiatan dan monitoring terhadap perkembangan keterampilan kader. Selanjutnya dilakukan evaluasi terhadap hasil pengabdian secara keseluruhan sehingga diharapkan dapat menjadi bahan masukan terhadap kegiatan pengabdian selanjutnya.

Gambar 1. Pelatihan pembuatan permen sirsak



PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan situasi dan kondisi yang masih dalam masa pandemi covid-19 ini dilakukan dengan menerapkan protokol kesehatan. Persiapan pembuatan sediaan permen sirsak dilakukan oleh tim pengabdian yang dilaksanakan di laboratorium Universitas Setia Budi. Proses pembuatan tersebut direkam dalam bentuk video tutorial yang selanjutnya dibagikan kepada warga khususnya kader pada saat ada kegiatan PKK.

Pada pembuatan permen sirsak dibutuhkan bahan-bahan yang relatif terjangkau harganya dan mudah didapat di toko-toko atau di pasar. Banyaknya bahan yang diperlukan tergantung pada berapa banyak permen yang akan dibuat. Prinsip pembuatannya pun dapat dikatakan cukup sederhana yaitu berdasarkan pada proses mencampur dan merebus.

Setelah proses pembuatan permen selesai, permen tersebut dikemas dalam kemasan yang diinginkan. Kemasan dapat ditempel stiker/label merek yang menarik jika ingin dikembangkan menjadi usaha mandiri warga. Di sini juga disampaikan juga perkiraan harga bahan baku yang digunakan supaya peserta mempunyai gambaran jika ingin membuat produk serupa.

Hasil kegiatan yang telah dilakukan berupa produk permen sirsak diserahkan kepada Ibu ketua PKK setempat sebagai perwakilan peserta dengan tetap menerapkan protokol kesehatan. Dalam kesempatan ini juga dilakukan penyampaian *feed back* dari peserta melalui perwakilan dengan tetap menerapkan protokol kesehatan. Terakhir dapat disimpulkan bahwa kegiatan pelatihan pembuatan sediaan permen sirsak yang sudah dilaksanakan dinilai memberikan manfaat khususnya bagi kader

PKK lingkungan RT 1 RW 1 Kerten Laweyan Surakarta. Diharapkan pada masa mendatang akan ada kegiatan serupa dengan topik menarik lainnya yang disesuaikan dengan kondisi dan situasi.

Gambar 2. Penyerahan hasil sediaan permen sirsak kepada Ibu RW



KESIMPULAN

Setelah dilakukan kegiatan pelatihan dapat disimpulkan bahwa :

1. Peningkatan pengetahuan warga khususnya kader PKK di wilayah RT 1 RW 1 Laweyan Surakarta tentang pembuatan sediaan permen sirsak yang aman, mudah dibuat, murah dan higienis.
2. Peluang dikembangkan menjadi usaha mandiri warga dalam pembuatan sediaan permen sirsak.

DAFTAR PUSTAKA

- Astawan M. Awet muda berkat sirsak. 2010 [sitasi: 9 Januari 2022]. Dalam: <http://health.kompas.com/read/2010/03/18/09094978/AwetMudaBerkatSirsak>
- Bora PS, Holschuh HJ, dan Vasconcelos MAS. 2004. Characterization of polyphenol oxidase of soursop (*Annona muricata* L.) fruit and comparative study of its inhibition in enzyme extract and in pulp. *Cienciay Tecnologia Alimentaria* : 4:267-273.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2008. SNI 01-3547-2008 Syarat Nasional Indonesia Kembang Gula Jelly. BSN. Indonesia. 1- 42.
- Firdaus F., Putri S.F., Fajriyanto. 2015. Variasi kadar gelatin sebagai bahan pengikat pada formulasi nutrasetikal sediaan candies sari buah belimbing manis (*Averrhoa carambola* L). *Jurnal teknologi industri* vol 21 no 2.
- Sudaryati. 2013. Tinjauan Kualitas Permen Jelly Sirsak (*Annona muricata* Linn.) Terhadap Proporsi Jenis Gula dan Penambahan Gelatin. *Jurnal Rekapangan*. 7 (2): 199-213.
- Yusran." Bioaktivitas Ekstrak Metanol Daun pegagan (*Centella asiatica* L. Urb) Terhadap pertumbuhan Bakteri *Mycobacterium tuberculosis*". Skripsi. Makassar: UIN Alauddin Makassar. 2015.
- Universitas Setia Budi. 2021. *Rencana Induk Penelitian 2021-2025*. LPPM Universitas Setia Budi.