Pengabdian Kepada Masyarakat Indonesia SEAN. (ABDIMAS SEAN)
https://jurnal.seaninstitute.or.id/index.php/abdimas
Volume 2, no 02 tahun 2024
E-ISSN: 2986-6227

SOSIALISASI PROGRAM PENGOLAHAN PRODUK OLAHAN DARI KULIT BUAH SALAK *(Salacca Zalacca)* DI DESA RUMAH RIH

[1]Faiha Nasywa Lubis, [2]Asira Lubis, [3]Dahwa Zahira, [4]Nurfia Maliza, [5]Dharmadiah, [6]Rizky Aditya Putra, [7]Nabila Khayrani, [8]Putri Maharani Rangkuti, [9]Lia Syafitri, [10]Budi Setiawan, [11]Shinta Marito Siregar, [12]Jafri Haryadi
[1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12] Universitas Muslim Nusantara Al-wasliyah

ARTICLE INFO

Keywords:
Teh,
Kulit Salak,
Limbah,
Perekonomian Desa

Email :
falhanasywalubis08@gmail.com

ABSTRACT

Teh adalah minuman populer karena mengandung flavonoid, antioksidan. Kulit salak merupakan salah satu bahan lain yang bisa dimanfaatkan untuk membuat teh. Kulit buah salak kaya akan tannin, flavonoid, dan turunan asam cinnamic yang membantu menurunkan kadar glukosa darah. Melalui program MBKM KKN UMN Al-Washliyah Medan menghasilkan teh dari limbah kulit salak. Observasi, produksi, dan sosialisasi merupakan sebuah metode pengabdian yang diterapkan dalam kegiatan ini. Kulit salak dikeringkan, dibuang, dan digiling selama proses produksi, yang memproduksi teh yang berkemas dalam botol plastik dan kantung teh. Informasi tentang kegunaan dan produksi teh kulit salak mendapat respon yang baik dari masyarakat, menunjukkan bahwa ada banyak ruang untuk kemajuan. Pengolahan Pembuatan teh dari kulit salak mengatasi permasalahan sampah, dan Menciptakan peluang ekonomi baru untuk masyarakat Desa Rumah Rih, mendukung usaha kecil, menengah, dan mikro di daerah tersebut, serta memperkuat perekonomian desa.

Copyright © 2024 ABDIMAS SEAN.
All rights reserved is Licensed under a Creative Commons Attribution- NonCommercial 4.0 International License (CC BY-NC 4.0)

PENDAHULUAN

Teh adalah minuman yang terjangkau, mudah diakses, enak rasanya, dan dapat dinikmati oleh berbagai kalangan. Teh mengandung kandungan aktif yang bisa Membantu dalam mencegah berbagai jenis penyakit serta kaya akan antioksidan yang dikenal dengan nama flavonoid. Minuman ini berasal dari pohon kamelia (Camellia sinensis), yang merupakan spesies asli Asia Tenggara. Terdapat tiga jenis teh yang umum, yakni teh hitam, teh oolong, dan teh hijau. Proses pembuatan teh dimulai dari pemetikkan daun teh segar, yang kemudian mengalami oksidasi sebelum akhirnya dikeringkan dan diuapkan.

Teh hitam melalui proses oksidasi secara penuh sebelum dikeringkan dan diuapkan. Menyeduh teh dengan air yang mendidih menjadikannya aman untuk dikonsumsi. Selain itu, aturan minum teh tidak mengakibatkan keracunan. Penelitian ilmiah telah menunjukkan bahwa teh hijau menawarkan lebih dari sekedar manfaat kesehatan. Setiap jenis teh mengandung flavonoid, vitamin, fluorida, serta senyawa aktif lainnya. Teh dapat berkontribusi terhadap kesehatan gigi, pengendalian batu ginjal, pengobatan diare, dan peningkatan sistem kekebalan tubuh adalah beberapa manfaat yang bisa didapat. Selain itu, selain daun teh, minuman teh juga dapat disiapkan dengan berbagai bahan tambahan lainnya.

Konon buah salak sangat digemari masyarakat dan mempunyai manfaat yang sangat besar. Tidak hanya daging buah salaknya saja yang bisa dimakan, namun kulit dan biji buah salaknya juga bisa Anda konsumsi. Sebagian orang berkeyakinan dan berusaha untuk mengonsumsi air rebusan kulit salak sebagai upaya menyembuhkan penyakit diabetes. Hasil uji fitokimia mengungkapkan bahwa kulit salak mengandung flavonoid, tanin, serta alkaloid dalam jumlah yang relatif kecil. Flavonoid yang terdapat dalam ekstrak kulit salak diketahui memiliki potensi untuk menurunkan kadar gula darah.

Konsumsi salak dapat dilakukan dengan cara mengeringkan kulit salak terlebih dahulu, kemudian menghancurkannya setelah kering, dan menyeduhnya dengan air mendidih agar menghasilkan ekstrak yang mirip dengan teh. Saat menggunakan air mendidih, penting untuk berhati-hati dengan suhu serta waktu penyeduhan. Suhu dan durasi penyeduhan ini dapat memengaruhi kadar nutrisi dalam teh kulit salak, karena hal tersebut berkaitan langsung dengan kontak antara air dan bubuk ekstrak kulit salak. Menurut Welhelmina Rachel Notanubun, Manfaat jahe merah dan kulit salak dalam menjaga imunitas serta kesehatan tubuh. Meliputi peningkatan daya tahan tubuh serta kemampuannya dalam melawan infeksi seperti batuk, sakit tenggorokan, sakit kepala, dan influenza, sekaligus melindungi tubuh dari berbagai penyakit dan mengatasi radikal bebas (Notanubun, 2021). Sementara itu, menurut I Wayan Karta, kulit salak juga memiliki manfaat bagi tubuh karena mengandung Pterostilbene dan antioksidan, di mana senyawa ini berfungsi sebagai senyawa yang melawan diabetes serta menurunkan kadar gula darah.

Perubahan gaya hidup, termasuk kebiasaan makan, dapat mengganggu keseimbangan perbedaan antara senyawa antioksidan dan pro-oksidan dalam tubuh. Ketidakseimbangan ini dapat memicu stres oksidatif, yang pada gilirannya dapat memicu berbagai penyakit seperti diabetes, aterosklerosis, kanker, dan penyakit kardiovaskular. Oleh karena itu, penting untuk melakukan upaya mengurangi stres oksidatif di dalam tubuh. Hal ini dapat dicapai dengan menyeimbangkan jumlah antioksidan dan prooksidan melalui konsumsi makanan yang kaya akan senyawa bioaktif, sehingga dapat meningkatkan kapasitas antioksidan dalam plasma. Dengan demikian, diperlukan bahan pangan yang kaya akan antioksidan aktif, yang memiliki potensi untuk mencegah dan melawan penyakit degeneratif.

Kulit salak umumnya diekstrak untuk dijadikan teh. Penggabungan ekstrak kulit salak dengan kayu manis dan pandan menghasilkan minuman herbal yang praktis dan higienis. Mengingat preferensi konsumen saat ini terhadap minuman instan yang mudah disimpan, dibawa, dan disajikan, produk ini menjadi pilihan yang lebih praktis dan higienis. Diharapkan kandungan gizi dalam ekstrak ini bermanfaat bagi kesehatan masyarakat. Nutrisi yang terdapat dalam salak, termasuk karbohidrat, protein, dan antioksidan, memiliki manfaat untuk kesehatan yang belum sepenuhnya diketahui. Beberapa penelitian mengindikasikan bahwa kandungan gizi di dalam salak dapat memberikan dampak positif bagi kesehatan. Salak kaya akan karbohidrat, zat besi, kalsium, fosfor, vitamin C, serta Antioksidan. Varietas Salak Bongkok menunjukkan aktivitas antioksidan serta kemampuan antihiperurisemia ketika diekstraksi menggunakan etil asetat. Sementara itu, Salak Bali dan Salak Nglumut mengandung komponen bioaktif seperti vitamin C serta senyawa fenolik, serta memiliki aktivitas penangkal radikal DPPH (2,2-difenil-1-pikrilhidrazil). Meskipun tidak ada perbedaan signifikan, aktivitas ini secara statistik lebih tinggi dibandingkan dengan Salak Pondoh.

Kulit salak adalah salah satu jenis limbah organik yang sering kali dibuang tanpa mempertimbangkan potensi nilai ekonomisnya. Masih banyak masyarakat yang belum memanfaatkan kulit salak sebagai obat untuk diabetes melitus. Penelitian fitokimia telah

menunjukkan bahwa kulit salak mengandung tanin, flavonoid, dan sejumlah kecil alkaloid yang dapat membantu menurunkan kadar gula darah. Mengingat berbagai manfaat teh dari kulit salak bagi kesehatan, seperti dalam mencegah dan mengobati penyakit, mengatasi diare, serta menstabilkan tekanan darah tinggi dan rendah, mengonsumsinya bisa menjadi bagian dari gaya hidup yang lebih sehat. Ekstrak etanol dari kulit buah salak menunjukkan aktivitas antioksidan dengan nilai IC50 sebesar 229,27 ± 6,35 (µg/Ml). Dengan kapasitas antioksidan dan nilai IC50 yang dimilikinya, ekstrak kulit buah salak memiliki potensi besar untuk dipasarkan sebagai bahan pangan dalam bentuk minuman yang dapat meningkatkan kesehatan. Selain itu, langkah ini juga merupakan upaya untuk memanfaatkan kulit buah salak agar memiliki nilai ekonomis yang lebih tinggi.

METODE

Metode deskriptif digunakan untuk menganalisis kadar protein, antioksidan, dan karbohidrat dalam ekstrak kulit salak. Sampel yang dianalisis merupakan ekstrak kulit salak yang dicampurkan dengan air dalam perbandingan 1%, 5%, dan 0% tanpa senyawa. Untuk mengukur kandungan karbohidrat, digunakan metode estimasi atau analisis selisih karbohidrat. Kandungan protein diukur dengan metode semi mikro Kjeldahl, sedangkan antioksidan dan aktivitasnya diukur menggunakan spektrofotometer dengan metode DPPH5. Hasil dari uji laboratorium kemudian diolah secara manual dan dievaluasi dengan jelas dalam format tabel atau diagram, serta dibandingkan dengan literatur yang relevan. Kegiatan ini diperkenalkan kepada masyarakat Desa Rumah Rih "Medan" Kecamatan STM HULU Kabupaten Deli Serdang, yang dilakukan dalam beberapa tahap, dimulai dari observasi untuk mengidentifikasi potensi limbah salak dan diakhiri dengan pembuatan teh dari kulit salak menggunakan alat dan bahan seperti kulit salak, air, mangkuk, blender, panci, saringan, dan ayakan.

Untuk membuat teh dari kulit salak, langkah pertama adalah mengaduk kulit salak agar bersih dari duri dan kotoran. Kulit salak kemudian dicuci dengan air mengalir. Selanjutnya, kulit salak perlu dikeringkan selama tiga hingga lima hari, atau jika menggunakan oven, pada suhu 70 °C. Setelah kulit salak kering, goreng dalam wajan dan tambahkan soda kue dan jahe. Penambahan soda kue tidak hanya memberikan rasa dan aroma yang unik, tetapi juga dapat mengurangi keasaman tanpa mengubah rasa dan tekstur yang sudah ada. Soda kue juga diketahui memiliki manfaat kesehatan: dapat meredakan sariawan, menghentikan naiknya asam lambung, dan mencegah penyakit ginjal. Selain itu, soda kue dapat meningkatkan hasil pengobatan kanker. Kandungan gingerol dalam jahe berperan untuk memperkuat sistem kekebalan tubuh dan memiliki sifat antiinflamasi. Jahe juga dikenal dapat meredakan masalah pencernaan seperti mual, muntah, dan sakit perut, menyegarkan napas, serta membantu mengatasi batuk dan gangguan pernapasan lainnya. Untuk mengolah kulit salak sangrai, kulit salak harus dihaluskan terlebih dahulu dalam blender. Kulit salak yang halus kemudian direbus dengan air mendidih. Produk yang dihasilkan kemudian dikemas, dan inovasi pengolahan limbah kulit salak ini mulai diperkenalkan di masyarakat sekitar.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan sosialisasi UMKM di Desa Rumah Rih direncanakan berlangsung selama satu minggu, mulai dari tanggal 23 Juli hingga 1 Agustus 2024. Kegiatan ini akan dimulai dengan peninjauan area perkebunan salak serta pengumpulan limbah kulit salak yang dibuang. Setelah itu, akan dilakukan proses produksi. Sosialisasi ini bertujuan untuk mendorong lahirnya inovasi-inovasi yang sangat penting bagi UMKM. Selain itu, kami juga

akan memperkenalkan teh kulit salak yang bisa dikonsumsi tanpa perlu menambahkan bahan pengawet. Dalam proses produksi teh kulit salak celup ini, akan dihasilkan 50 kantong teh celup. Setelah produksi teh kulit salak selesai, langkah berikutnya adalah pengemasan teh, dengan teh celup digunakan sebagai kemasan.

Gambar 1. Pengambilan salak

Gambar 2. Membersihkan kulit salak

Pelaksanaan kegiatan sosialisasi mencakup interaksi dengan masyarakat dan penduduk setempat. Tujuan dari sosialisasi ini adalah untuk memberikan pemahaman kepada masyarakat bahwa kulit salak dapat diolah menjadi produk yang bermanfaat serta memiliki nilai jual yang tinggi. Kegiatan tersebut dilaksanakan di Balai Desa Rumah Rih, di mana manfaat kulit salak dipaparkan, seperti mengatasi sembelit, mengobati hipertensi, diabetes, dan ambeien. Setelah pemaparan selesai, kegiatan dilanjutkan dengan proses pembuatan, sesi tanya jawab, dan pembagian tester kepada peserta sosialisasi. Peserta sosialisasi terdiri dari ibu-ibu PKK, penduduk Dusun 1-2 Rumah Rih, staf Desa Rumah Rih, serta masyarakat dan warga Desa Rumah Rih.

Selama berlangsungnya kegiatan sosialisasi, para peserta menunjukkan respon yang sangat positif terhadap inovasi yang diperkenalkan. Dalam jangka panjang, diharapkan masyarakat dapat lebih memahami bahwa sampah dapat diolah menjadi barang yang bermanfaat dan memiliki nilai jual yang tinggi. Terdapat berbagai metode pengelolaan sampah yang dapat dikembangkan, termasuk program lain yang sedang kami jalankan yaitu mengolah sampah jagung menjadi kompos berkualitas tinggi.

Gambar 3. Penyampain manfaat dari kulit salak

Peran KKN dalam Pemberdayaan Masyarakat Desa

Kegiatan KKN memiliki peran yang sangat penting dalam pemberdayaan masyarakat Desa Rumah Rih. Dengan melibatkan mahasiswa yang memiliki berbagai disiplin ilmu, program ini mampu memberikan solusi yang komprehensif dan inovatif terhadap permasalahan yang dihadapi oleh masyarakat desa. Kehadiran mahasiswa juga membuka wawasan baru bagi masyarakat tentang pentingnya pendidikan dan pengetahuan dalam meningkatkan kualitas hidup. Program-program yang dirancang secara partisipatif, dengan melibatkan masyarakat dalam setiap tahap perencanaan dan pelaksanaan, terbukti efektif dalam membangun rasa memiliki dan tanggung jawab masyarakat terhadap keberlanjutan program.

Tantangan yang Dihadapi

Meskipun hasil yang dicapai cukup signifikan, pelaksanaan program KKN di Desa Rumah Rih juga menghadapi berbagai tantangan. Salah satunya adalah resistensi dari sebagian masyarakat yang masih skeptis terhadap perubahan. Kebiasaan dan pola pikir yang telah mendarah daging sulit diubah dalam waktu singkat. Selain itu, keterbatasan infrastruktur dan akses informasi juga menjadi hambatan dalam penyebaran inovasi yang lebih luas. Tim KKN harus bekerja ekstra untuk meyakinkan masyarakat dan memberikan contoh nyata dari manfaat program yang dilaksanakan.

Strategi Keberlanjutan Program

Agar program-program yang telah dilaksanakan dapat terus berlanjut setelah masa KKN berakhir, diperlukan strategi keberlanjutan yang matang. Salah satunya adalah dengan membentuk kelompok-kelompok kerja di tingkat desa yang beranggotakan masyarakat lokal yang telah dilatih selama program KKN berlangsung. Kelompok-kelompok ini bertugas untuk melanjutkan program, melakukan evaluasi, dan mengajukan kebutuhan dukungan lebih lanjut kepada pemerintah desa atau pihak terkait lainnya. Selain itu, tim KKN juga mengusulkan pembentukan forum komunikasi antara desa dan

perguruan tinggi, agar program-program pemberdayaan dapat terus terhubung dan berkelanjutan.

KESIMPULAN

Kegiatan sosialisasi telah berlangsung dengan lancar. Para peserta memberikan respons positif terhadap inovasi yang diperkenalkan oleh mahasiswa UMN Al-Washliyah "MEDAN" Sumatera Utara. Kami menerapkan metode berbasis masyarakat yang memberikan dampak bagi masyarakat, yaitu metode observasi, yang memungkinkan warga memahami bahwa bahan baku standar dapat diproduksi dari bahan-bahan sederhana dan dengan biaya yang terjangkau. Pengolahan dilakukan secara langsung dengan menggunakan peralatan rumah tangga sederhana. Para peserta memahami dan mengetahui cara pengolahan limbah kulit salak. Hal ini dibuktikan melalui penerapan metode sosialisasi dalam program KKN farmasi, di mana warga mengikuti demonstrasi pembuatan teh kulit salak dengan sangat antusias. Teh kulit salak sangat cocok untuk penderita diabetes karena terbuat dari bahan-bahan sederhana dan alami, sehingga harganya juga terjangkau. Oleh karena itu, diharapkan warga dan mitra dapat terus berpartisipasi aktif dalam menyebarluaskan informasi mengenai pengolahan limbah kulit salak, produksi teh kulit salak, dan penjualan produk UKM teh kulit salak, yang dapat memberikan kontribusi bagi peningkatan perekonomian masyarakat setempat.

REFERENSI

Anjani, P. P. (2015). PENGARUH PENAMBAHAN PANDAN WANGI DAN KAYU MANIS PADA TEH HERBAL KULIT SALAK BAGI PENDERITA DIABETES. *Pangan dan Agroindustri, Vol 3 No 1*.

Dhyanaputri, G. A. (2016). ANALISIS KANDUNGAN GIZI EKSTRAK KULIT SALAK PRODUKSI. *Meditory, Vol 4 No 2*.

Ghofur, A. (2021). PENINGKATAN IMUNITAS DAN KESEHATAN MASYARAKAT DESA LOREJO PADA MASA COVID-19 MELALUI SOSIALISASI PRODUK BUBUK JAHE DAN TEH KULIT SALAK. *Community Engagement & Emergence Journal, Volume Nomor 1*.

Karta, I. W. (2019). TEH CANG SALAK : TEH DARI LIMBAH KULIT SALAK DAN KAYU SECANG YANG BERPOTENSI UNTUK PENCEGAHAN DAN PENGOBATAN PENYAKIT. *Meditory, Vol 7 No 1*.

Martini, D. E. (2022). PELATIHAN PEMBUATAN PRODUK TEH KULIT SALAK SKALA HOME INDUSTRI BAGI IBU-IBU. *Abdimas Muhla, Vol 3 No 4* .

Melson. (2023). Analisa Manajemen Proyek pada Usaha Zalacca Teh Kulit Salak. *Sains dan Teknologi, Volume 4 No 3*.

Putra, F. S. (2024). Inovasi Teh Dari Kulit Salak Untuk mengurangi Limbah Kulit Salak Di Desa Galengdowo, Wonosalam, Jombang. *ABDIMAS, Vol 2 No 3*.

Rosyidi, Z. (2022). PENINGKATAN IMUNITAS DAN KESEHATAN MASYARAKAT DESA LOREJO PADA MASA COVID-19 MELALUI SOSIALISASI PRODUK BUBUK JAHE DAN TEH KULIT SALAK. *Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Nusantara, Vol 4 No 1*.

Saputri, R. K. (n.d.). Pelatihan Produksi Teh Kulit Salak Bagi Ibu Rumah Tangga Sebagai Produk. *Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat, Vol 11 No 1*.

Sholihah, N. (2022). Diversifikasi dan Optimalisasi Pengolahan Kulit Salak melalui Perlakuan Suhu dan Durasi Penyeduhan. *JSHP, Vol 06 No 2* .