

Community Empowerment in Utilizing Local Potential by Processing Melinjo Peel into Tea in Pesalakan, Kutowinangun, Kebumen

Anita Nurul Apriliana, Dita Indah Permata, Hanifah Imannur Fadila, Lala Ayu Fauzia, Muhammad Faza Alfalah, Ningrum Rahmawati, Riyadhhotul Mukaromah, Wafiq Hasan Al Banna, Widyaningrum Sekar Rini, Suhartono

Universitas Sebelas Maret
ditaindah768@student.uns.ac.id

Article History

accepted 15/10/2022

approved 31/12/2022

published 30/01/2023

Abstract

Pesalakan is one of the villages in Kutowinangun District, Kebumen which has abundant melinjo potential, but has not been utilized to its full potential, so the KKN 316 team have a people empowerment program in the utilization of the melinjo. The aim is to improve the skills and knowledge of Pesalakan people in utilizing the potential of the melinjo. The method used is socialization and practice of making melinjo skin tea. The results are to produce melinjo skin tea to take advantage of local potential and be able to increase the knowledge and skills of the people in processing melinjo skin into tea. This activity was attended by PKK women, youth organization, and UMKM with high enthusiasm. Therefore, the socialization activities and practice of making melinjo skin tea have a positive and beneficial impact on the people, and hoped that the melinjo skin tea can continue to be produced sustainable.

Keywords: Melinjo, Empowerment, Tea

Abstrak

Pesalakan merupakan salah satu desa di Kecamatan Kutowinangun, Kebumen yang memiliki potensi melinjo melimpah, namun belum dimanfaatkan secara maksimal sehingga tim KKN 316 mengusung program kerja pemberdayaan masyarakat dalam pemanfaatan melinjo tersebut. Tujuannya yaitu untuk meningkatkan keterampilan dan pengetahuan masyarakat Pesalakan dalam memanfaatkan potensi melinjo. Metode yang digunakan yaitu melalui sosialisasi dan praktik pembuatan teh kulit melinjo. Hasil yang dicapai yaitu menghasilkan produk teh kulit melinjo guna memanfaatkan potensi lokal dan mampu meningkatkan pengetahuan serta keterampilan masyarakat dalam pengolahan kulit melinjo menjadi teh. Kegiatan ini diikuti oleh ibu-ibu PKK, karangtaruna, dan pelaku UMKM dengan antusiasme yang tinggi. Oleh karena itu, kegiatan sosialisasi dan praktik pembuatan teh kulit melinjo ini berdampak positif dan bermanfaat bagi masyarakat, serta harapannya teh kulit melinjo dapat terus diproduksi secara berkelanjutan.

Kata kunci: Melinjo, Pemberdayaan, Teh

Social, Humanities, and Education Studies (SHEs): Conference Series p-ISSN 2620-9284
<https://jurnal.uns.ac.id/shes> e-ISSN 2620-9292



This work is licensed under a Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License.

PENDAHULUAN

Tanaman melinjo adalah tanaman yang memiliki buah atau biji yang terbungkus kulit yang cukup keras berwarna coklat dan dilapisi lagi dengan kulit terluar yang lebih lunak. Kulit terluar yang dimaksud ini biasa dijumpai dengan warna hijau, kuning, atau merah. Tanaman melinjo pada umumnya hanya dimanfaatkan bagian buah atau biji dan daunnya oleh masyarakat luas yang tentunya dapat diolah menjadi berbagai olahan makanan yang sudah tidak asing untuk dikonsumsi. Olahan makanan dari biji melinjo yang biasanya dibuat untuk dikonsumsi berupa emping, tepung, atau biskuit. Kemudian, daunnya dijadikan sebagai olahan sayur. Sejalan dengan Sunanto (1991) prospek melinjo cukup baik, karena mempunyai nilai ekonomi yang tinggi. Daun muda, bunga, kulit melinjo dapat digunakan sebagai sayuran. Bijinya dapat dijadikan emping.

Pemanfaatan kulit melinjo hanya digunakan sebagai campuran sayur atau bahkan dibuang menjadi limbah. Hal itu juga terjadi pada masyarakat Desa Pesalakan, Kecamatan Kutowinangun, Kabupaten Kebumen, yang hanya memanfaatkan biji tanaman melinjo untuk dijadikan emping yang bahkan dijual secara mentah dan kulitnya tidak dimanfaatkan. Sejalan dengan penelitian Kencana (2015) pemanfaatan kulit melinjo masih sedikit dan tidak seimbang dengan besarnya produksi melinjo. Hal tersebut dapat mengakibatkan nilai jual yang sangat rendah dibandingkan ketika emping dijual dalam keadaan jadi dan siap dikonsumsi. Padahal jika dicermati, tanaman melinjo merupakan tanaman yang memiliki nilai ekonomis yang tinggi. Nilai ekonomis yang tinggi tersebut masih belum disadari oleh masyarakat. Dengan kata lain, peluang pemanfaatan tanaman melinjo yang luar biasa tersebut masih sangat kecil dan belum dapat dimanfaatkan secara maksimal. Sosialisasi dan praktik pembuatan produk teh kulit melinjo yang dilakukan oleh Tim Kuliah Kerja Nyata (KKN) 316 Universitas Sebelas Maret dilatarbelakangi oleh adanya potensi tanaman melinjo yang melimpah keberadaannya di Desa Pesalakan, Kecamatan Kutowinangun, Kabupaten Kebumen.

Menurut Ardiyansyah dan Apriliyanti (2016), kulit melinjo ternyata memiliki komponen berupa asam askorbat, tokoferol, flavonoid, saponin, dan polifenol yang memiliki aktivitas antioksidan dan berpotensi sebagai inhibitor xantin oksidase yang merupakan senyawa dalam proses pembentukan asam urat. Hal ini sesuai dengan hasil penelitian yang dilakukan oleh Parhusip dan Suraja (2019) minuman fermentasi kulit melinjo dapat menurunkan kadar asam urat. Dengan adanya potensi tersebut, maka pembentukan asam urat dapat dicegah. Komponen polifenol yang terkandung pada kulit melinjo, juga tidak kalah penting peranannya dalam pengembangan olahan teh dari kulit melinjo ini sendiri. Dimana, polifenol merupakan salah satu senyawa penyusun teh yang berperan penting dalam pembentukan karakter the (Saragih dan Tamisi, 2019).

Adanya komponen-komponen yang terkandung dalam kulit melinjo yang kaya akan manfaat dan ketersediaan yang melimpah, hal ini memiliki peluang yang tinggi dikembangkan menjadi suatu produk, salah satunya yaitu produk teh. Hal itu bukan tanpa alasan, seperti yang dijelaskan sebelumnya bahwa pada kulit melinjo tersebut terdapat kandungan polifenol yang berperan dalam pembentukan karakter teh. Dilihat dari sisi yang lain, pemanfaatan kulit melinjo menjadi teh juga dapat menjadi salah satu solusi dalam meningkatkan nilai jual atau nilai ekonomis dari tanaman melinjo. Apabila dikembangkan dan dilakukan penelitian lebih lanjut, besar kemungkinan bahwa produk teh dari kulit melinjo dapat berpotensi menjadi produk yang mampu menurunkan kadar asam urat dengan berbagai kandungan yang dimilikinya tersebut. Bohari, Ansori, dan Sartika (2022) kulit kering buah melinjo dapat diseduh dan dijadikan minuman teh herbal yang menjadi obat alternatif untuk mengatasi radikal bebas di dalam tubuh.

Adanya kegiatan berupa sosialisasi dan praktik bersama untuk membuat teh dengan bahan baku kulit melinjo, harapannya dapat meningkatkan keterampilan dan pengetahuan masyarakat Desa Pesalakan, baik secara teori maupun praktik dalam

memanfaatkan tanaman melinjo yang keberadaannya memang sangat melimpah dan bisa dikatakan menjadi potensi lokal yang dimiliki oleh masyarakat Desa Pesalakan, Kecamatan Kutowinangun, Kabupaten Kebumen. Melalui teori, masyarakat Desa Pesalakan dapat mengetahui kandungan kulit melinjo, manfaat, dan proses pembuatan teh kulit melinjo. Pada praktiknya, masyarakat Desa Pesalakan dapat memproduksi dan menghasilkan teh kulit melinjo, sehingga dapat dipasarkan sebagai produk unggulan desa.

METODE

Metode dalam pengabdian masyarakat menggunakan metode deskriptif yang dimaksudkan untuk memberi solusi pada potensi yang ada dan sudah diselidiki dengan menggambarkan keadaan obyek maupun subyek pengabdian masyarakat tersebut. Metode yang kami gunakan untuk meningkatkan kompetensi masyarakat yaitu dengan melaksanakan sosialisasi dan demo pembuatan teh kulit melinjo yang dilaksanakan di balai posyandu Desa Pesalakan dengan peserta ibu-ibu PKK, Karangtaruna, dan pelaku UMKM. Pemilihan sasaran ini, didasarkan pada peluang untuk menindaklanjuti dan mengembangkan potensi olahan tanaman melinjo ini, yaitu berupa pemanfaatan kulit melinjo menjadi teh. Bahan yang perlu disiapkan yaitu kulit melinjo, air, dan kantong teh. Adapun proses pembuatan teh kulit melinjo antara lain sebagai berikut:

- 1) Pencucian kulit melinjo dengan air mengalir untuk menghilangkan kotoran yang menempel pada kulit melinjo.
- 2) Sortasi kulit melinjo berdasarkan kerusakan fisiknya.
- 3) Pelayuan kulit melinjo, dengan cara merendam kulit melinjo pada air panas dengan suhu 70°C selama 2 hingga 3 menit.
- 4) Penirisan hingga cukup kering.
- 5) Pemotongan kulit melinjo secara melintang dan tipis \pm 2mm. Hal ini dilakukan supaya proses pengeringan dapat lebih cepat.
- 6) Potongan kulit melinjo dikeringkan dengan menggunakan oven pada suhu 65°C selama 4 jam hingga kulit melinjo berwarna coklat kehitaman.
- 7) Penghalusan dengan cara diblender untuk pembuatan teh celup
- 8) Pengemasan

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kuliah Kerja Nyata Universitas Sebelas Maret atau KKN UNS kelompok 316 mengangkat program pembuatan teh dari kulit melinjo yang menjadi salah satu program kerja utama selama melakukan kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Desa Pesalakan, Kecamatan Kutowinangun, Kabupaten Kebumen. Program kerja utama ini diselenggarakan dalam bentuk sosialisasi dan praktik bersama membuat teh kulit melinjo. Kulit melinjo merupakan bahan yang sangat bermanfaat. Menurut Kementerian Kesehatan RI (2014), kulit melinjo memiliki kandungan protein, lemak, karbohidrat, kalsium, fosfor, zat besi, vitamin B1, vitamin C, likopen, beta- karoten, fenolik dan flavonoid. Berdasarkan hasil penelitian Santoso *et.al* (2010), juga menyebutkan bahwa kulit melinjo mengandung berbagai komponen seperti asam askorbat, tokoferol, dan polifenol yang memiliki aktivitas sebagai antioksidan. Antioksidan adalah senyawa kimia yang dapat menunda atau mencegah terjadinya reaksi oksidasi radikal bebas dalam tubuh. Antioksidan bereaksi dengan radikal bebas sehingga akan mengurangi kapasitas radikal bebas untuk menimbulkan kerusakan bagi tubuh (Kochhar dan Rossell,1990). Berdasarkan hasil penelitian Nia dan Sari (2019), kulit melinjo mengandung flavonoid yang dapat menurunkan kadar asam urat pada tubuh yang bekerja dengan cara menghambat kerja enzim xantin oksidase atau bisa dikatakan sebagai inhibitor, sehingga asam urat tidak akan terbentuk dan akan terjadi penurunan dari kadar asam urat. Oleh karena itu, pemanfaatan teh kulit melinjo ini berpotensi dapat menangani asam urat.



Gambar 1. Sosialisasi Pembuatan Teh Kulit Melinjo



Gambar 2. Praktik Pembuatan Teh Kulit Melinjo

Teh kulit melinjo merupakan salah satu teh herbal yang menggunakan kulit dari buah melinjo sebagai bahan dasarnya. Kulit buah melinjo yang digunakan adalah kulit terluar yang paling lunak, bukan kulit pertama yang membungkus biji melinjo yang keras dan berwarna kecokelatan. Kulit terluar yang digunakan sebagai bahan dasar pembuatan teh yaitu yang berwarna merah maupun kuning. Tidak ada perbedaan yang signifikan diantara keduanya, hanya saja pemilihan kulit melinjo sebagai bahan baku pembuatan teh harus baik kualitasnya. Kualitasnya yang baik salah satunya bisa dilihat dari ciri fisik kulit melinjo yang masih bagus dan tidak busuk. Apabila kulit melinjo busuk, akan terdapat ciri atau tanda fisik berupa bercak cokelat pada kulitnya dan akan muncul tekstur kulit yang sangat lembek. Kulit melinjo yang busuk juga bisa dilihat dari baunya. Apabila timbul bau yang kurang sedap, maka kemungkinan besar kulit melinjo tersebut sudah mengalami pembusukan dan kualitasnya jika digunakan untuk bahan pembuatan teh juga dipastikan akan menurun.

Proses pembuatan teh kulit melinjo yaitu mula-mula dilakukan pencucian, pelayuan, penirisan, pemotongan, pengeringan, penghalusan, dan pengemasan seperti yang dapat dilihat pada **Gambar 3 – Gambar 8**. Pada dasarnya, proses pembuatan teh kulit melinjo itu sama dengan pembuatan teh pada umumnya yaitu melalui proses pelayuan dan pengeringan. Pelayuan dilakukan selama 2 sampai 3 menit yaitu dengan merebus kulit melinjo pada suhu 70°C. Proses selanjutnya adalah pengeringan yang bertujuan untuk menurunkan kandungan air yang terdapat dalam kulit melinjo. Pengeringan kulit melinjo dapat dilakukan menggunakan oven atau panas matahari. Pengeringan menggunakan panas matahari dapat memakan waktu lama jika intensitas sinar matahari kurang, sehingga kelompok 316 melakukan proses pengeringan menggunakan oven dilakukan dengan suhu 65°C selama 4 jam hingga kulit melinjo berwarna coklat kehitaman. Aisyiatussupriana *et al* (2018) menyatakan bahwa lama pengeringan memberikan pengaruh yang berbeda terhadap kadar air teh

kulit melinjo. Diharapkan untuk proses pengeringan tidak terlalu singkat dan juga tidak terlalu lama, jika terlalu singkat maka ekstrak dari kulit melinjo tidak akan keluar. Begitupun sebaliknya, jika terlalu lama juga akan memengaruhi kandungan yang dimiliki oleh kulit melinjo. Hal ini dikhawatirkan dapat merusak komponen kimia kulit melinjo dan membuat rasa dari tehnya menjadi kurang enak ketika dinikmati, dengan kata lain manfaat dari teh kulit melinjo akan menghilang.

Teh kulit melinjo yang dihasilkan menunjukkan karakteristik warna merah seperti teh hitam pada umumnya, kemudian memiliki rasa dan aroma yang khas melinjo seperti yang dapat dilihat pada **Gambar 9**. Rasa yang dihasilkan umumnya disukai oleh masyarakat Desa Pesalakan. Hal ini dapat kami nilai dari testimoni para peserta yang mengikuti kegiatan sosialisasi dan praktik pembuatan teh kulit melinjo yang telah mencoba dan merasakan produknya secara langsung.



Gambar 3. Pencucian



Gambar 4. Pelayuan



Gambar 5. Penirisan



Gambar 6. Pematangan



Gambar 7. Pengeringan



Gambar 8. Penghalusan



Gambar 9. Teh Kulit Melinjo

Tujuan sosialisasi dan praktik pembuatan teh melinjo adalah agar masyarakat Desa Pesalakan memiliki keterampilan dan pengetahuan secara langsung mengenai manfaat dan proses pembuatan teh dari kulit melinjo sehingga ilmu yang diterima diharapkan dapat bermanfaat dan diimplementasikan kelak oleh masyarakat Desa Pesalakan. Kegiatan ini sukses dilaksanakan di Gedung posyandu Desa Pesalakan dengan mengundang perangkat desa, ibu-ibu PKK, karang taruna, dan pelaku UMKM Desa Pesalakan sebagai peserta dengan jumlah kurang lebih 30 orang. Warga tampak antusias memperhatikan materi yang telah dibagikan dalam lembar panduan dan dijelaskan secara langsung oleh perwakilan KKN UNS 316 yaitu Anita Nurul Apriliana dari program studi S1 Teknologi Pangan. Beberapa perwakilan peserta juga turut aktif dalam mengikuti praktik proses pembuatan teh kulit melinjo. Setelah pemaparan materi, diadakan sesi tanya jawab, dimana para peserta secara aktif melakukan tanya jawab mengenai materi yang telah disampaikan. Setelah itu, kelompok KKN UNS 316 juga membawakan contoh hasil teh kulit melinjo untuk dibagikan dan diminum bersama oleh peserta sosialisasi. KKN UNS kelompok 316 berharap dengan memberikan sosialisasi dan praktik pembuatan teh dari kulit melinjo dapat menjadi nilai tambah yang bisa dimanfaatkan warga terutama oleh pelaku UMKM untuk kesehatan dan sebagai peluang bisnis yang baik. Sejalan dengan penelitian Widiantie, Setiawati dan Handayani (2021) bahwa masyarakat dapat memperoleh informasi dan teknik pengolahan kulit melinjo menjadi produk yang mempunyai nilai ekonomis yang tinggi dan dapat menjadi peluang usaha. Hal ini juga dapat diperkuat oleh masih jarang dan asing produk teh kulit melinjo yang dipasarkan di masyarakat.

SIMPULAN

Berdasarkan analisa yang telah diuraikan, maka dapat disimpulkan bahwa kegiatan atau program sosialisasi pembuatan teh kulit melinjo memiliki dampak positif dan bermanfaat bagi masyarakat Desa Pesalakan yaitu dapat memiliki keterampilan dan pengetahuan tentang manfaat serta proses pembuatan teh dari kulit melinjo untuk memanfaatkan ketersediaan kulit melinjo yang melimpah sehingga memiliki nilai ekonomis yang lebih tinggi. Produk teh kulit melinjo yang dihasilkan memiliki karakteristik warna yang merah khas teh, aroma khas melinjo, dan rasa khas melinjo. Karakteristik sensoris yang dihasilkan dapat diterima dan disukai oleh masyarakat sehingga memiliki potensi yang cukup baik untuk diperjual belikan sebagai produk khas desa atau dikonsumsi secara pribadi. Ilmu yang telah kami sampaikan harapannya dapat diimplementasikan langsung oleh masyarakat Desa Pesalakan secara berkelanjutan.

DAFTAR PUSTAKA

- Aisyatussupriana, S., Alamsyah, A., dan Sulastri, Y. 2018. Pengaruh Lama Pengerinan Terhadap Beberapa Komponen Mutu Teh Kulit Melinjo (*Gnetum gnemon* L.). *Thesis*. Universitas Mataram.
- Ardiyansyah dan Apriliyanti, M. 2016. Karakteristik Kimia Teh Kulit Melinjo. *Jurnal Ilmiah Inovasi*, 1 (2) : 89-92.
- Bohari, Ansori, M., dan Sartika, R.S. 2022. Pengaruh Bentuk Serbuk terhadap Daya Terima Teh Kulit Melinjo Warna Merah. *Jurnal Ilmu Kesehatan*, 16 (3): 309-319.
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. 2014. *Kandungan Gizi Bahan Pangan dan Manfaatnya terhadap Kesehatan*. Kementrian Kesehatan RI : Jakarta.
- Kencana, A.H. 2015. *Aplikasi Minuman Fermentasi Kulit Melinjo sebagai Anti Asam Urat pada Tikus Wistar*. Doctoral Dissertation, Universitas Pelita Harapan.
- Kochhar, S.P. dan B. Rossell. 1990. *Detection Estimation And Evaluation Of Antioxidants In Food System*. di dalam : B.J.F. Hudson, editor. *Food Antioxidants*. Elvisier Applied Science. London.

- Nia K. Sari, *et al.* 2019. Pengaruh Daun Melinjo (*Gnetum gnemon* L.) dan Kulit Melinjo Ekstrak Model Tikus Jantan Hiperurisemia Terinduksi. *Jurnal Kedokteran dan Kesehatan*. 2 (4).
- Santoso, M., Naka, Y., Angkawidjaja, C., Yamaguchi, T., Matoba, T. dan Takamura, H. 2010. Antioxidant and Damage Prevention Activities of the Edible Parts of *Gnetum gnemon* and Their Change upon Heat Treatment. *Journal Food Science and Technology*, 16 (6): 549-556.
- Saragih, R dan Tamizi, E. 2019. Uji Aroma dan Aktivitas Antioksidan Teh Kulit Melinjo Warna Merah dan Hijau. *TECHNOPEX-2019* Institut Teknologi Indonesia, 299-307.
- Sunanto, H. 1991. *Budidaya Melinjo dan Usaha Produksi Emping*. Yogyakarta: Kanisius.
- Parhusip, A.J.N., dan Suraja, K.J. 2019. Pemanfaatan Bakteri Asam Laktat pada Minuman Fermentasi Kulit Melinjo Merah untuk Anti Asam Urat pada Tikus Wistar. *Jurnal Sains dan Teknologi*, 3(1): 59-70.
- Widiantie, .R., Setiawati, I., dan Handayani. 2021. Pemanfaatan Melinjo dan Kulit Melinjo Menjadi Produk Inovatif dalam Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Desa Sumbakeling. *Prosiding Seminar Nasional Hasil Pengabdian Kepada Masyarakat Tahun 2021*. Yogyakarta: Universitas Sarjanawiyata Tamansiswa.