

PEMBERDAYAAN MASYARAKAT KECAMATAN NAWANGAN, KABUPATEN PACITAN MELALUI PENGANEKARAGAMAN OLAHAN DAUN CINCAU HITAM (*Mesona Palustris* BL)

Ardhea Mustika Sari ^{1*}, Sumani ¹, Diffah Hanim ², Supriyadi ¹

¹Fakultas Pertanian; ² Fakultas Kedokteran

Universitas Sebelas Maret, Surakarta

Email: ardhea_ms@staff.uns.ac.id

ABSTRACT

Black cincau leaf (*Mesona palustris* BL) is one of the main commodities of *Nawangan District, Pacitan Regency* which has high fiber and antioxidant content. In general, the cincau leaves produced at Nawangan are only sold in the form of dried leaves so that their economic value is low. Processing of dried black grass jelly leaves into processed food products can increase its economic value. The problem faced by the Nawangan community in an effort to increase the economic value of cincau leaves is that the Nawangan people do not yet have the skills and knowledge regarding various forms of processed which have a higher selling value. Through the Community Empowerment Community Service program, efforts are made to diversify processed products of black cincau leaves in the form of pastry products (nastar and cookies). This program aims to improve the skills of the Nawangan community in processing black cincau leaves into several food products that have high selling value. This activity was carried out in three stages, namely socialization, implementation of training and monitoring. The outputs produced in this activity are processed products of black cincau leaves which are expected to be the superior products of the Nawangan District.

Keywords: black cincau, nastar, cookies

PENDAHULUAN

Tanaman cincau merupakan tanaman yang tergolong kedalam divisi Magnoliophyta, Kelas Magnoliopsida dan famili Lamiaceae. Tanaman ini merupakan tanaman perdu dengan ketinggian 30-60 cm dan tumbuh pada ketinggian hingga 2300 m di atas permukaan laut (Yazid et al., 2016). Batangnya beruas, berbulu halus dengan bentuk menyerupai segiempat, kebanyakan bercabang pada bagian dasarnya dan berwarna agak kemerahan. Daun cincau berwarna hijau, lonjong, tipis lemas, ujungnya runcing, pangkal tepi daun bergerigi dan memiliki bulu halus. Letak daun saling berhadapan dan berselang seling dengan daun berikutnya. Tanaman cincau terdiri dari empat jenis yaitu cincau hijau (*Cyclea barbata*), cincau perdu (*Premna serratifolia*), cincau minyak (*Stephania*

hermandifolia), dan cincau hitam (*Mesona palustris*).

Berdasarkan hasil penelitian (Hung, 2002) tanaman cincau hitam mempunyai kandungan gizi yaitu energi 122 kkal, protein 6 g, lemak 1 g, karbohidrat 26 g, vitamin C 17 mg, bahan yang dapat dicerna sebanyak 40%. Kandungan antioksidan cincau hitam sendiri lebih tinggi jika dibandingkan dengan cincau hijau dan cincau perdu (Sasmita dan Ling, 2017). Meskipun kandungan gizi yang sangat tinggi ini hingga saat ini yang sering ditemui hanya olahan berbentuk campuran untuk minuman, selain itu bentuk olahan cincau hitam yang lain yaitu campuran untuk isian minuman segar berbentuk gel seperti agar agar yang berwarna hitam (Kartikaningrum et al., 2000); sedangkan di Korea, Taiwan, China sudah mengembangkan cincau hitam sebagai *edible film, edible coating, fat replacer*, dan

functional dessert yang berbasis cincau hitam (Widyaningsih, 2013); di China digunakan sebagai teh herbal, selai, *edible gel* (Lin et al., 2017); teh herbal (teh *hsian tsao*) (Huang, 2016).

Berdasarkan berita resmi pendaftaran varietas lokal Nomer publikasi 199/BR/PVL/12/2017, varietas tanaman cincau hitam yang terdapat di Pacitan merupakan varietas Janggelan Nawangwangi. Di wilayah Kabupaten Pacitan, tanaman ini tersebar di tiga kecamatan yaitu Kecamatan Nawangan, Bandar dan Arjosari. Hasil survey lapangan yang telah dilakukan, keberadaan tanaman cincau hitam di Kecamatan Nawangan (Desa Tokawi, Penggung, Pakis Baru dan Jetis Lor) merupakan tanaman penopang ekonomi keluarga (80% warga desa). Rata-rata produksi tanaman cincau hitam 90 ton per ha per tahun (panen 3 kali) dengan nilai konversi 8:1 (8 kg biomassa segar menjadi 1kg biomassa kering). Keberhasilan budidaya tanaman cincau hitam di wilayah ini belum diikuti dengan proses pasca panen yang baik. Masalah pasca panen yang umum adalah masalah kurangnya diversifikasi olahan cincau hitam. Umumnya, masyarakat hanya menjual cincau hitam dalam bentuk cincau hitam kering dan produk jadi yang digunakan campuran es buah. Sedangkan dalam dokumen Roadmap dan Rencana Strategis Sistem Inovasi Daerah (SIDa) Kabupaten Pacitan tahun 2016-2021, menetapkan bahwa cincau hitam merupakan salah satu produk unggulan daerah yang akan dikembangkan.

Untuk meningkatkan nilai ekonomis dauncincau hitam kering yang melimpah di Kecamatan Nawangan, perlu dilakukan upaya difersivikasi olahan cincau hitam menjadi produk makanan yang siap dikonsumsi dan banyak diminati masyarakat. Pengolahan ini dimaksudkan agar masyarakat Kecamatan Nawangan dapat menjual produk lain selain daun cincau

kering sehingga diharapkan dapat meningkatkan pula perekonomian masyarakat Nawangan. Sumberdaya alam dan sumberdaya manusia untuk melakukan pengolahan cincau hitam kering sudah tersedia, namun keterampilan untuk pengolahan makanan dan pengemasan serta pemasaran belum dimiliki masyarakat Kecamatan Nawangan. Oleh karena itu pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui KKN Pemberdayaan Masyarakat dilakukan pelatihan pembuatan nastar berbahan tepung daun cincau hitam.

METODE

Untuk mengatasi permasalahan yang dihadapi masyarakat Nawangan, tim pengabdian kepada masyarakat Universitas Sebelas Maret (UNS) melalui kegiatan KKN Pemberdayaan Masyarakat melakukan beberapa hal diantaranya:

- a. Mengadakan forum diskusi dengan PKK Nawangan untuk menentukan program pelatihan yang dijalankan
- b. Mengadakan pelatihan produk

Alat-alat yang digunakan: ayakan, baskom, cetakan nastar, kompor gas, kuas, lap kain, loyang, mangkuk kecil, mixer, oven, sarung tangan plastic, sendok, dan solet. Bahan: bubuk janggelan 10 gram, gula halus 70 gram, kuning telur 3, maizena 20 gram, margarin 125 gram, susu bubuk 3 sendok, dan tepung terigu 200 gram.

cara kerja : (1) menimbang bahan-bahan sesuai resep; (2) mencampurkan bahan-bahan basah (margarin dan kuning telur) dengan mixer hingga adonan berwarna putih; (3) menambahkan bahan-bahan kering ke adonan putih (tepung terigu, bubuk janggelan, gula halus, maizena, dan susu bubuk); (4) mencampurkan adonan dengan cara diuleni hingga tercampur; (5) mengoleskan cetakan nastar dengan margarin; (6) mencetak adonan ke dalam cetakan nastar; (7) enambahkan selai

nanas ke atas adonan; (8) mengoleskan kuning telur di atas adonan nastar yang sudah dicetak; (9) memanaskan oven selama 30 menit; (10) memanggang adonan nastar selama 35 menit di dalam oven kompor; (11) endingkan nastar yang sudah matang agar mudah diambil dari cetakan; dan (12) *Packing* nastar dalam kemasan

HASIL DAN PEMBAHASAN

Forum Diskusi

Kegiatan ini dilakukan dengan tujuan untuk mendiskusikan produk olahan cincau yang akan dilatihkan kepada PKK Nawangan. Penjarangan ide dilakukan agar produk yang akan dibuat nantinya dapat diminati masyarakat dan dari prosesnya mudah dipelajari oleh anggota PKK.



Gambar 1. Forum diskusi penentuan produk olahan cincau hitam kering

Pelatihan Pembuatan Nastar

Dari hasil diskusi dengan PKK Nawangan, dipilih produk nastar untuk dilatihkan di Desa Nawangan Kecamatan

Nawangan dikarenakan produk kue kering lebih tahan lama dan banyak diminati masyarakat sekitar sehingga diharapkan mudah dalam pemasarannya.



Gambar 2. Pelatihan pembuatan nastar janggelan

Pelatihan ini diikuti ibu-ibu PKK Desa Nawangan dengan antusias mulai dari proses pencampuran bahan, pencetakan, pengisian selai hingga pemanggangan. Kegiatan ini dirasakan memberikan manfaat besar bagi ibu-ibu PKK terutama yang tidak bekerja (ibu rumah tangga) untuk mengisi waktu luang dan mendapatkan tambahan penghasilan yang dapat digunakan untuk membantu perekonomian keluarga. Selain dilakukan pelatihan pembuatan nastar, tim pengabdian juga melakukan sosialisasi produk baru tersebut di pasar sehingga produk ini nantinya dapat dikenal masyarakat Kecamatan Nawangan.



Gambar 3. Pengenalan produk nastar janggelan

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Kecamatan Nawangan melalui difersifikasi olahan cincau hitam (janggelan) memberikan manfaat bagi masyarakat Nawangan yang dilihat dari antusiasme warga dan keberlanjutan program ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Kartikaningrum, A. A., Haryadi, dan Marseno, D. W. 2000. *Effect of Types of Alkaline and Starch in Instant Black Cincau Gel Preparation on the Physical Characteristic of the Gels*. *Agritech*. 21 (2): 44-48
- Maslukhah Y. L., Widyaningsih, T. D., Waziroh, E., Wijayanti, N., dan Sriherfyna, F. H. 2016. *Influence Factor of Black Cincau (Mesona palustris BL) Extraction in Pilot Plant Scale: A Review*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 4 (1): 245-252.
- Widyaningsih, T. D. dan Adilaras, P. 2013. *Hepatoprotective Effect of Extract of Black Cincau (Mesona palustris BL) on Paracetamol- Induced Liver Toxicity in Rats*. *Advance Journal of Food Science and Technology* 5 (10):1390-1394.
- Yulianto, R. R. dan Widyaningsih, T. D. 2013. *Herbal Product Formulation Based Black Grass Jelly (Mesona palustris), Ginger (Zingiber officinale), and Cinnamon (Cinnamomum burmanni)*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 1 (1): 65-76