

# **Sosialisasi dan Tutorial Diversifikasi Produk Olahan Mangrove (Sirup Mangrove) di Desa Cibitung, Sukabumi**

## **(Socialization and Tutorial on Diversification of Mangrove Processed Products (Mangrove Syrup) in Cibitung Village, Sukabumi)**

**Alifah Fidela<sup>1\*</sup>, Dewa Made Juli Santika<sup>2</sup>, Jonson Lumban<sup>3</sup>, Fis Purwangka<sup>3</sup>**

<sup>1</sup> Fasilitator Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat, Institut Pertanian Bogor, IPB Dramaga, Bogor 16680

<sup>2</sup> Departemen Konservasi Sumberdaya hutan dan Ekowisata, Fakultas Kehutanan, Institut Pertanian Bogor, IPB Dramaga, Bogor 16680

<sup>3</sup> Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor, IPB Dramaga, Bogor 16680  
Penulis Korespondensi: Alifahfidela27@gmail.com

### **ABSTRAK**

Usaha olahan mangrove menjadi produk makanan tampaknya belum banyak dikembangkan dan diminati masyarakat pesisir. Banyak masyarakat yang tidak tahu bahwa buah mangrove dapat dikonsumsi dan kulit kayunya dapat dimanfaatkan sebagai pewarna kain. Pengetahuan tentang potensi dan manfaat mangrove sebagai sumber pangan masih sangat sedikit dan belum banyak diketahui. Pedada adalah salah satu jenis dari buah mangrove yang tumbuh melimpah di seluruh wilayah pesisir Indonesia. Oleh karena itu, program ini bertujuan untuk mengolah mangrove menjadi produk olahan pangan. Metode yang digunakan dalam program ini adalah trial pembuatan sirup mangrove, sosialisasi terkait mangrove, dan demo pengolahan buah mangrove. Hasilnya menunjukkan bahwa buah mangrove salah satunya pedada dapat diolah menjadi produk minuman salah satunya sirup. Sirup yang dihasilkan memiliki rasa asam manis dan segar sehingga banyak disukai. Selain itu, sirup pedada juga dipercaya memiliki banyak manfaat kesehatan antara lain mampu meningkatkan stamina tubuh, merangsang libido dan menambah nafsu makan.

Kata kunci: diversifikasi produk, mangrove, sirup

### **ABSTRACT**

The business of processing mangroves into food products does not seem to have been developed and attracted by coastal communities. Many people do not know that mangroves can be consumed and the bark can be used as fabric coloring. Knowledge about the potential and benefits of mangroves as a food source is still very little and not widely known. Pedada is one type of mangrove that grows abundantly throughout the coastal areas of Indonesia. Therefore, this program aims to process mangroves into processed food products. The method used in this program is a trial of making mangrove syrup, mangrove-related socialization, and mangrove fruit processing demo. The results show that one of them mangrove fruit can be processed into beverage products one of which is syrup. The resulting syrup has a sweet and sour taste that is fresh and so much liked. Also, Pedada syrup is believed to have many health benefits including being able to increase body stamina, stimulate libido and increase appetite.

Keywords: product diversification, mangrove, syrup

## PENDAHULUAN

Usaha olahan mangrove menjadi produk makanan tampaknya belum banyak dikembangkan dan diminati masyarakat pesisir. Banyak masyarakat yang tidak tahu bahwa buah mangrove dapat dikonsumsi dan kulit kayunya dapat dimanfaatkan sebagai pewarna kain. Pengetahuan tentang potensi dan manfaat mangrove sebagai sumber pangan masih sangat sedikit dan belum banyak diketahui (Priyono *et al.* 2010). Pedada adalah salah satu jenis dari buah mangrove yang tumbuh melimpah di seluruh wilayah pesisir Indonesia. Buah ini belum dimanfaatkan secara maksimal oleh masyarakat. Umumnya buah ini akan berjatuh dan berserakan disekitar pohonnya karena belum dimanfaatkan dengan baik.

Buah pedada sangat mudah membusuk karena mengandung air yang tinggi hingga 84.76% (b/k) (Manalu 2011). Beberapa penelitian yang telah dilakukan terhadap kandungan dari buah pedada. Varghese *et al.* (2010) melaporkan bahwa pedada memiliki dua puluh empat komponen yang terdiri dari delapan steroid, sembilan triterpen, tiga flavonoid dan empat turunan karboksil benzena. Wu *et al.* (2009) melaporkan bahwa pedada mengandung titerpenoid dan sterol. Lebih lanjut Bandarayanke (2002) melaporkan bahwa kulit pedada mengandung tanin yang berfungsi sebagai antioksidan. Ahmed (2010) menyatakan bahwa buah pedada memiliki kandungan fitokimia seperti steroid, tripenoid dan flavonoid. Senyawa fitokimia seperti flavonoid merupakan antioksidan yang menetralsir radikal bebas yang menyerang sel tubuh kita yang dapat menyebabkan kanker, penyakit jantung dan penuaan dini.

Buah pedada sudah banyak dimanfaatkan di banyak negara sebagai obat tradisional seperti obat keseleo dan luka memar. Buah pedada juga dapat diolah menjadi produk pangan seperti selai dan sirup. Buah pedada juga dapat diolah menjadi dodol (Rudianto 2015) dan fruit leather (Rahman 2016). Salah satu upaya lain yaitu mengolahnya menjadi sirup. Pedada adalah salah satu mangrove tidak beracun, tidak memerlukan penanganan khusus dan langsung dapat dimakan. Buah muda berasa asam dapat dimakan langsung, dibuat sirup serta dibuat makanan seperti dodol. Oleh karena itu, program ini bertujuan untuk membuat diversifikasi produk salah satunya yaitu sirup.

## METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

Program ini dilaksanakan di Desa Cibitung, Sukabumi pada tanggal 20 Juli 2019 pukul 15.30 hingga 17.00 WIB di salah satu rumah warga yaitu rumah Ibu Dewi. Kegiatan ini dilakukan dengan cara sosialisasi kepada ibu-ibu rumah tangga yang ada di Desa Cibitung Sukabumi. Kegiatan sosialisasi terbagi menjadi dua bagian yaitu sosialisasi mengenai nilai gizi, penanganan dan pengolahan mangrove, dan sosialisasi mengenai cara mengolah bahan yang benar. Setelah kegiatan sosialisasi dilakukan kegiatan selanjutnya yaitu praktek langsung cara pengolahan mangrove menjadi sirup.

Tahapan pembuatan sirup diawali dengan mengupas 5 buah mangrove, kemudian hancurkan buah tersebut dengan menggunakan tangan yang sudah memakai sarung tangan. Buah yang sudah dihancurkan ditambah dengan air sebanyak 3 gelas belimbing. Saring campuran bahan tersebut dan diperoleh sirup. Kemudian lakukan perebusan kembali campuran bahan tersebut sampai mengental.

Selama proses merebus, tambahkan gula pasir sebanyak 5 gelas belimbing dan lakukan penambahan beberapa tetes pewarna hijau agar tampilan lebih menarik.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Pembuatan sirup mangrove dilakukan pada hari Sabtu sore, pada tanggal 20 Juli 2019 di rumah salah satu warga bernama Ibu Dewi. Pembuatan sirup mangrove dilakukan dengan memberikan arahan mengenai cara pembuatannya (Gambar 1). Pada pelaksanaan program ini terdapat beberapa faktor pendukung dan penghambatnya. Faktor pendukung program ini yaitu tingginya antusiasme ibu-ibu Dusun Ciroyom. Adapun hal yang menghambat program ini adalah keberadaan buah mangrove yang tergantung musim dan penentuan waktu demo pengolahan buah mangrove ini.



Gambar 1 Pembuatan sirup bersama ibu-ibu

Kegiatan ini dilakukan dengan cara sosialisasi kepada ibu-ibu rumah tangga yang ada di Desa Cibitung Sukabumi. Kegiatan sosialisasi terbagi menjadi dua bagian yaitu sosialisasi mengenai nilai gizi, penanganan dan pengolahan mangrove, dan sosialisasi mengenai cara mengolah bahan yang benar. Setelah kegiatan sosialisasi dilakukan kegiatan selanjutnya yaitu praktek langsung cara pengolahan mangrove menjadi sirup. Tahapan pembuatan sirup diawali dengan mengupas 5 buah mangrove, kemudian hancurkan buah tersebut dengan menggunakan tangan yang sudah memakai sarung tangan. Buah yang sudah dihancurkan ditambah dengan air sebanyak 3 gelas belimbing. Saring campuran bahan tersebut dan diperoleh sirup. Kemudian lakukan perebusan kembali campuran bahan tersebut sampai mengental. Selama proses merebus, tambahkan gula pasir sebanyak 5 gelas belimbing dan lakukan penambahan beberapa tetes pewarna hijau agar tampilan lebih menarik.

Kegiatan ini diikuti oleh ibu-ibu Dusun Ciroyom dan anak-anak kecil yang dibawa oleh ibunya. Ibu-ibu yang datang pada saat demo memasak sangat antusias dan berkeinginan untuk mencoba membuat sendiri di rumah masing-masing. Harapannya untuk kedepannya para ibu rumah tangga dapat melakukan usaha mandiri dengan menjual sirup mangrove, sehingga dapat menjadi usaha mandiri yang menghasilkan keuntungan.

Produk yang dihasilkan adalah sirup buah mangrove. Sirup buah mangrove atau disebut buah pedada dipercaya memiliki banyak manfaat kesehatan antara lain mampu meningkatkan stamina tubuh, merangsang libido dan menambah nafsu

makan. Sirup pedada juga memiliki rasa asam manis dan segar yang banyak disukai pembeli. Manalu *et al.* (2013) menyatakan bahwa kandungan sirup yang berasal dari buah pedada dapat memberikan supan vitamin, antara lain vitamin A, B1 dan B2 serta vitamin C (Syapparuddin 2013).

## SIMPULAN

Pembuatan sirup mangrove telah dilakukan, Kegiatan ini diikuti oleh ibu-ibu dan anak-anak kecil. Ibu-ibu yang datang pada saat demo memasak sangat antusias dan berkeinginan untuk mencoba membuat sendiri di rumah masing-masing.

## DAFTAR PUSTAKA

- Ahmed RSJ, Moustami H, Ahmed, Muhammad A, Haq, Jahan, Muhammad R. Serum glucose and lipid profiles in rats following administration of *Sonneratia caseolaris* (L.) Engl. (*Sonneratiaceae*) leaf powder in diet. *Journal Advance in Natural and Applied Science*. 4 (2): 171-173.
- Bandarayanake. 2002. Bioactives, bioactive compounds and chemical constituents of mangroves plants. *Kluwer Academic Publisher, Ecology of Mangrove Plants*. 10 (2): 421-452.
- Manalu, Ruth DE. 2011. Kadar beberapa vitamin pada buah pedada (*Sonneratia caeolaris*) dan hasil olahannya. Skripsi. Bogor (ID): Institut Pertanian Bogor.
- Priyono A, Liminingtyas D, Mohson, Yuliyani LS, Hakim TL. 2010. Beragam produk olahan berbahan dasar mangrove. Semarang (ID): Kesemat.
- Rahman R. 2016. Pemanfaatan buah pedada (*Sonneratia caeolaris*) dan buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) dalam pembuatan *fruit leather*. [Skripsi]. Pekanbaru (ID): Universitas Riau.
- Rudianto. 2015. Pemanfaatan buah pedada (*Sonneratia caseolaris*) dalam pembuatan dodol buah pada tingkat perbandingan tepung ketan dan buah pedada. Skripsi. Pekanbaru (ID): Universitas Riau.
- Wu SB, Wen Y, Li XW, Zhao Y, Zao Z, Hu JF. 2009. Chemical constituent from the fruits of *Sonneratia caseolaris* and *Sonneratia ovata* (*Sonneratiaceae*). *Biochemical Systematic and Ecology*. 37 (1): 1-5.
- Varghese JK, Belzik N, Nisha AR, Resmi S, Silvipriya KS. 2010. Pharmacognostical and phytochemical studies of a mangrove (*Sonneratia caseolaris*) from Kochi of Kerala State in India. *Journal of Pharmacy Research*. 3 (11): 2625-2627.