

Sosialisasi Pembuatan Simanis Abang Ganteng (Sirup Manis Rimbang Kalimantan Tengah) sebagai Inovasi dan Potensi Sayuran Lokal

(Socialization of Making Simanis Abang Ganteng (Central Kalimantan Rimbang Sweet Syrup) as an Innovation and Potential of Local Vegetables)

Zimon Perez¹, Chuchita¹, Efriyana Oksal¹, Febrianto Afi², Ahmad Irawan³, Miranti Maya Sylvani^{1*}

¹ Program Studi Kimia, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Palangka Raya, Jl. Yos Sudarso, Palangka, Kecamatan Jekan Raya, Kota Palangka Raya, Kalimantan Tengah, Indonesia 74874.

² Program Studi Matematika, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Palangka Raya, Jl. Yos Sudarso, Palangka, Kecamatan Jekan Raya, Kota Palangka Raya, Kalimantan Tengah, Indonesia 74874.

³ Program Studi Farmasi, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Palangka Raya, Jl. Yos Sudarso, Palangka, Kecamatan Jekan Raya, Kota Palangka Raya, Kalimantan Tengah, Indonesia 74874.

*Penulis Korespondensi: mirantimayasylvani@mipa.upr.ac.id

Diterima Agustus 2024/Disetujui Oktober 2025

ABSTRAK

Banyak hasil panen rimbang yang merupakan sayuran lokal Kalimantan Tengah yang rusak kemudian dibuang karena tidak laku dijual. Hal ini jelas disebabkan oleh daya tahan buah rimbang yang relatif singkat. Para petani yang bergantung pada panen sebagai sumber penghasilan utama mereka pasti akan dirugikan oleh hal ini. Selain itu, sayur rimbang yang busuk akan berdampak negatif pada lingkungan karena menghasilkan gas metana, salah satu gas yang menyebabkan pemanasan global. Maka program pengabdian kepada masyarakat ini melakukan inovasi terhadap rimbang, dimana rimbang dijadikan minuman sirup. Sirup rimbang dapat menjadi inovasi baru untuk membuat produk baru yang berdaya saing, bernilai jual tinggi, dan tahan lama. Pelaksanaan program pengabdian kepada masyarakat berlangsung di kelompok tani Kelurahan Habaring Hurung, Kecamatan Bukit Batu, Kota Palangka Raya, Provinsi Kalimantan Tengah. Program kegiatan ini dilakukan melalui 4 tahap kegiatan, diantaranya survey lokasi, pengumpulan bahan baku, pelatihan pembuatan dodol terong, dan indikator keberhasilan. Indikator keberhasilan dilakukan dengan metode pre-test dan post-test yang diisi oleh peserta kegiatan dalam bentuk kuisioner. Berdasarkan hasil kegiatan, dapat disimpulkan bahwa kegiatan ini mampu menambah wawasan dan kemampuan tentang bagaimana membuat sirup dengan bahan dasar rimbang, bahkan para warga dapat mengimplementasikan dan menerapkannya inovasi pangan ini secara mandiri.

Kata kunci: rimbang, sirup, sosialisasi

ABSTRACT

Many rimbang harvests, which are local vegetables from Central Kalimantan, are damaged and then thrown away because they are not marketable. This is clearly due to the relatively short shelf life of rimbang fruit. Farmers who depend on the harvest as their main source of income will certainly be disadvantaged by this. In addition, rotten rimbang vegetables will have a negative impact on the environment because they produce methane gas, one of the gases that causes global warming. So this community service program innovates rimbang, where rimbang is made into a syrup drink. Rimbang syrup can be a new innovation to create new products that are competitive, have high selling value, and are durable. The implementation of the community service program took place in the Habaring Hurung Village farmer group, Bukit Batu District, Palangka Raya City, Central Kalimantan Province. This activity program was carried out through 4 stages of activities, including location surveys, collection of raw materials, training in making eggplant dodol, and success indicators. The success indicators were carried out using the pre-test and post-test methods filled out by the activity participants in the form of a questionnaire. Based on the results of the activity, it can be concluded that this activity is able to increase insight and ability on how to make syrup with rimbang as the basic ingredient, even the residents can implement and apply this food innovation independently.

Keywords: rimbang, socialization, syrup

PENDAHULUAN

Terung asam (*Solanum ferox* L.) adalah sebuah spesies tanaman dalam keluarga Solanaceae yang dapat banyak ditemukan banyak di pulau Kalimantan biasanya masyarakat dayak Kalimantan Tengah menyebutnya dengan rimbang atau terung dayak, di Kalimantan Barat biasa menyebutnya kerurang (Budiarto *et al.* 2022). Terdapat ribuan spesies dari tanaman ini yang digunakan sebagai obat atau sebagai komoditas komersial. Di antara spesies ini adalah *Solanum ferox* L., yang dikenal di daerah Kalimantan Tengah sebagai "terung dayak". Tumbuhan ini diketahui dapat ditemukan di hampir setiap daerah di Kalimantan Tengah. Masyarakat lokal biasanya menggunakan bagian daging tumbuhan ini untuk membuat sayur asam dan sambal ikan (Chotimah *et al.* 2011). *Solanum ferox* L. adalah tumbuhan yang tumbuh di banyak negara, seperti Bangladesh, Sri Lanka, dan Filipina (Syarpin *et al.* 2018).

Tanaman terung asam (*Solanum ferox* L) termasuk dalam keluarga Solanaceae dan mudah ditemukan di sebagian besar pulau Kalimantan (Syakirin *et al.* 2022). Masyarakat dayak di Kalimantan Tengah menyebutnya rimbang atau terung dayak (Gambar 1), sedangkan di Kalimantan Barat biasanya disebut kerurang. Tanaman ini memiliki banyak manfaat, keseluruhan pokok tanaman ini terdapat duri dan berdebu (berbulu halus). Daun berbentuk bujur tetapi tepinya bercuping-cuping tiga segi keseluruhan daun berdebu. Permukaan bawah daun lebih pucat dan sepanjang urat daun berduri, kelopak bunga puting dan berdebu. Buah terung lebar bulat 2–3 cm berwarna hijau ketika masih muda dan saat matang warnanya akan menjadi kuning kulitnya diselaputi debu tebal tapi mudah ditanggalkan (Hazimah *et al.* 2018). Kandungan 100 g terung asam mengandung 2 g protein, 2,9 g serat, 11 g vitamin C, 28 mg kalsium, dan 0,92 mg zat besi (Chadha *et al.* 2011).

Terung asam dayak berasal dari Asia Timur dan sekarang tumbuh di China, India, Sri Lanka, Bangladesh, Myanmar, Thailand, Kamboja, Laos, Vietnam, Malaysia, Indonesia, Filipina, Papua Nugini, dan Kepulauan Solomon. Buah terung dayak banyak digunakan untuk menambah rasa asam pada kari di India, Thailand, dan Malaysia. buah ini di Thailand juga digunakan untuk membuat saus khusus yang disebut "nam prek". Terung ini di Indonesia, baru tumbuh di daratan Kalimantan, karena rasanya yang sangat masam, terung ini sering digunakan sebagai sayuran dan

campuran sambal. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tanaman ini memiliki aktivitas antibakteri dan repellent. Daunnya juga dianggap memiliki kemampuan diaphoretic, yang berarti mengeluarkan keringat, dan expectorant, yang berarti mengencerkan dahak. Tanaman ini juga telah digunakan sebagai obat tradisional di banyak negara, termasuk India, Bangladesh, Malaysia, dan Filipina (Ayuchecaria *et al.* 2024).

Budidaya terung asam dayak menggunakan benih biji dari buah yang telah matang. Biji harus dipilih dengan hati-hati dan kemudian dijemur. Setelah itu, rendam benih biji dalam air bersih selama 24 jam untuk menghapus dormansi biji. Setelah itu, semai biji, dan biji akan berkecambah selama 1–2 minggu. Terung dayak dapat diperbanyak dengan stek batang dewasa (setengah matang). Ini dapat dilakukan setelah benih tumbuh dengan jarak 0,6 x 1,0 m dan berumur 2–3 minggu. Saat itu, benih harus mempunyai dua helai daun atau setinggi 1,5–1 cm. Stek ini cukup sederhana dan akan berakar dalam beberapa minggu (Beladona *et al.* 2023).

Terung asam (*Solanum ferox* Linn) adalah tumbuhan berbentuk bulat sebesar apel yang berwarna hijau saat muda dan berwarna orange saat matang (Sari *et al.* 2022). Selain itu, terung asam memiliki manfaat yang dapat membantu mempertahankan sistem kekebalan tubuh. Jenis antioksidan yang sangat baik dapat ditemukan dalam terung asam, termasuk vitamin A, vitamin C, vitamin B6, karotenoid, antosianin, dan serat (Astawan 2009). Beberapa cara untuk mengonsumsi terung asam adalah sebagai campuran untuk masakan seperti ikan sungai dengan bumbu kuning, sayur asam, dan sambal. Terung asam Kabupaten Kapuas dibuat menjadi sirup, namun pengolahan terung asam ini hampir tidak ada di toko. Salah satunya adalah menjadikannya minuman instan.



Gambar 1 Terung Asam Dayak (Rimbang)

Kecamatan Bukit Batu secara geografis terletak 1130 30'–1330 50' Bujur Timur 10 35'–10 40' lintang selatan. Kecamatan ini juga merupakan salah satu kecamatan di Kota Palangka Raya. Kecamatan Bukit Batu memiliki luas 572 km² dan terdiri dari 7 (tujuh) kelurahan, salah satunya Habaring Hurung. Sampai saat ini, belum ada pulau atau danau karena wilayah Kelurahan Habaring Hurung sebagian besar datar (Chuchita *et al.* 2023). Kelurahan Habaring Hurung memiliki 1.011 penduduk dengan berbagai pekerjaan, menurut data dari Dinas Kependudukan dan Catatan Sipil Kota Palangka Raya tahun 2021 (Nafisah *et al.* 2024).

Kelurahan Habaring Hurung memiliki banyak pekerjaan yang dilakukan oleh penduduknya, termasuk petani, peternak, pedagang (warung), pegawai negeri sipil, dan masih banyak lagi. Namun, sebagian besar penduduknya bekerja sebagai petani, membuat kelurahan ini menjadi yang paling banyak menyumbangkan produk pertanian dan perkebunan di Kecamatan Bukit Batu dan bahkan di kota Palangka Rakyat (Oksal *et al.* 2024).

Tabel 1 menunjukkan penggunaan lahan di Kecamatan Bukit Batu digunakan sebagai tanah pertanian dan tanah perkebunan cukup besar, sehingga tidak heran bila Sebagian besar penduduk di Kelurahan Habaring Hurung berprofesi sebagai petani dan sangat bergantung perekonomiannya melalui hasil pertanian (Pereiz *et al.* 2023). Namun, hasil pertanian seperti sayur-sayuran masih memiliki nilai jual yang sangat rendah, yang akan membuat perekonomian petani lebih sulit. Petani juga mengalami kerugian karena banyak sayuran, termasuk sayuran lokal, dibuang begitu saja karena tidak laku terjual, membuatnya busuk dan tidak dapat dikonsumsi. Petani sering mengalami masalah ini, terutama di Kelurahan Habaring Hurung. Petani yang bergantung pada hasil tani untuk kelangsungan hidupnya akan mengalami kerugian sebagai akibatnya (Kumalasari *et al.* 2023).

Begitu banyak potensi dan manfaat dari sayuran seperti kalakai, rimbang atau terong asam, dan bakung, sayuran lokal, terutama di Kalimantan Tengah. Sayuran lokal ini tidak hanya dapat dimakan sebagai lauk, tetapi juga dapat diproses menjadi produk yang tahan lama dan memiliki harga jual yang tinggi. Rimbang adalah salah satu sayuran lokal (Rosawanti *et al.* 2021). Sayuran rimbang, juga disebut terong asam, memiliki rasa yang asam dan banyak mengandung vitamin C (Sitoayu 2018). Namun

sayuran rimbang dapat menyebabkan gatal di mulut jika tidak diolah dengan benar. Meskipun sayuran rimbang memiliki banyak manfaat, harganya sangat murah, sehingga tidak akan memengaruhi para petani. Jika sayuran rimbang tidak laku terjual dan mengalami pembusukkan, keadaan akan menjadi lebih buruk. Selain akan merugikan petani, rimbang yang buruk ini juga dapat menghasilkan gas metana, yang pada gilirannya akan menyebabkan pemanasan global (Lutviyani *et al.* 2022).

Sayuran rimbang dapat menawarkan inovasi baru dalam kewirausahaan. Dimana masalah ini dapat diselesaikan dengan sayuran rimbang dalam kemasan dan produk baru. Kandungan vitamin C dan gizi yang ada pada rimbang, bersama dengan rasanya yang asam manis, dapat menjadi inovasi baru untuk membuat produk baru yang berdaya saing, bernilai jual tinggi, dan tahan lama (Pereiz *et al.* 2024). Rimbang dapat dibuat menjadi sirup dengan rasa yang unik dari sayuran tersebut. Rasa asam manisnya akan memberikan rasa baru bagi orang-orang yang biasa membuat sirup. Ini pasti akan membantu petani menjadi lebih inovatif dan kreatif, mulai dari sayuran rimbang lokal Kalimantan untuk diolah menjadi produk baru yang dapat meningkatkan ekonomi. Selain itu akan mengembangkan kesadaran masyarakat dalam berwirausaha mandiri dan harapan keepannya dapat membuka lebih luas lapangan pekerjaan bagi masyarakat setempat (Nafisah *et al.* 2023).

Banyak hasil panen rimbang, yang merupakan sayuran lokal Kalimantan Tengah yang rusak, dibuang karena tidak laku dijual. Hal ini jelas disebabkan oleh daya tahan buah rimbang yang singkat. Para petani, yang bergantung pada panen sebagai sumber penghasilan utama mereka, pasti akan dirugikan oleh hal ini. Selain itu, sayur rimbang yang busuk akan berdampak negatif pada lingkungan karena menghasilkan gas metana, salah satu gas yang menyebabkan pemanasan global. Jadi, ada solusi yang

Tabel 1 Luas wilayah berdasarkan penggunaan

Jenis penggunaan	Luas wilayah (Ha)
Tanah pakarangan/bangunan	1.945,50
Tanah tadah hujan	594,00
Tanah pertanian	2.485,00
Tanah perkebunan	2.645,00
Danau/rawa	10.459,80
Hutan negara	24.415,00
Hutan lindung	367,70
Lain-lain	14.288,00

dipikirkan untuk menyelesaikannya. Sayuran rimbang dalam kemasan dan produk baru dapat membantu petani mengatasi masalah mereka. Kandungan vitamin C dan gizi yang ada pada rimbang, bersama dengan rasanya yang asam manis, dapat menjadi inovasi baru untuk membuat produk baru yang berdaya saing, bernilai jual tinggi, dan tahan lama (Pereiz *et al.* 2023). Rimbang dapat dibuat menjadi sirup dengan rasa yang unik dari sayuran tersebut. Rasa asam manisnya akan memberikan rasa baru bagi orang-orang yang biasa membuat sirup.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini membantu mencapai Tujuan Pembangunan Berkelanjutan (SDG) dengan menghasilkan energi berkelanjutan, konsumsi, dan produksi pangan yang bertanggung jawab. Untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat di Kalimantan Tengah, khususnya di Kelurahan Habaring Hurung, para petani diharapkan dapat mengembangkan inovasi dan berwirausaha dengan memanfaatkan potensi lokal yang ada di Kalimantan Tengah. Dengan demikian, melalui pelaksanaan pengabdian masyarakat melalui Si Manis Abang Ganteng (Sirup Rimbang Kalimantan Tengah) sebagai Inovasi dan Potensi Sayuran Lokal, masyarakat dapat memperoleh sosialisasi, pelatihan dan dukungan untuk meningkatkan ekonomi.

METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

Lokasi, Waktu, dan Partisipan Kegiatan

Pelaksanaan program pengabdian masyarakat berlangsung di Kelompok Tani Kelurahan Habaring Hurung, Kecamatan Bukit Batu, Kota Palangka Raya, Provinsi Kalimantan Tengah. Aktivitas penyuluhan dan pelatihan praktik pembuatan produk olahan sirup dari rimbang berlangsung di Balai Basara Kelurahan Habaring Hurung. Program ini berjalan selama 3 hari.

Alat dan Bahan

Bahan dan peralatan pembuatan Sirup Terong tersaji pada Tabel 2.

Tahapan Pelaksanaan Kegiatan

Langkah-langkah pelaksanaan kegiatan dalam kerangka program pengabdian ini terlihat pada Gambar 2.

• Survei lokasi kegiatan

Survei lokasi kegiatan dilakukan untuk melakukan observasi seperti menentukan lokasi dan waktu pelaksanaan program pengabdian Masyarakat. Tahapan ini melibatkan berbicara dengan Ketua Kelompok Tani dan pemerintah desa di wilayah tersebut, sekaligus melakukan beberapa perijinan dan koordinasi skema kegiatan. Survei juga mencakup penelitian tentang bahan baku yang diperlukan untuk menjalankan kegiatan tersebut.

• Pengumpulan Bahan Baku untuk Kegiatan

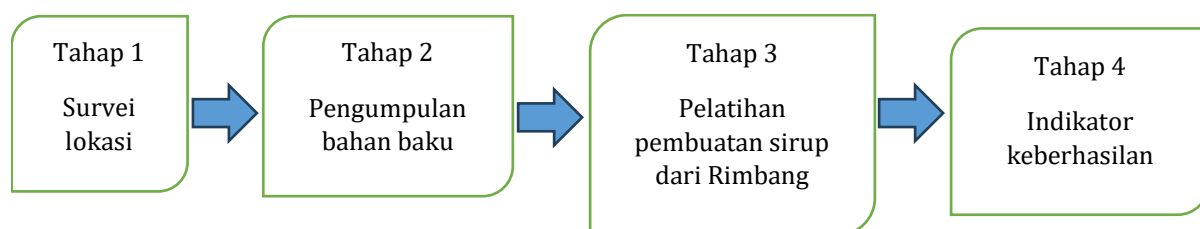
Tujuan dari survei bahan baku adalah untuk mengetahui potensi sumber daya alam di Kelurahan Habaring Hurung, secara khusus adalah ketersediaan bahan baku rimbang. Ini akan membantu mempersiapkan bahan baku rimbang yang diperlukan untuk proyek pengabdian kepada masyarakat. Dalam kebanyakan kasus, bahan baku yang dipersiapkan berdasarkan produk pertanian sangat mudah ditemukan di wilayah tersebut.

• Pelatihan pembuatan Sirup Rimbang

Pelatihan pembuatan sirup dengan bahan dasar rimbang dilakukan langsung melalui praktek. Bagaimana cara mengolah terong

Tabel 2 Bahan dan peralatan pembuatan sirup Terong

Bahan	Alat
Rimbang (Terong asam)	Kompor
Gula merah	Wajan
Pemanis buatan	Timbangan
Santan kelapa	Blender
Vanili bubuk	Panci kukus
Garam	Pisau
Gula pasir	Sendok kayu
Asam sitrat	Saringan
Natrium benzoat	Botol saji
Air putih	Peralatan gelas



Gambar 2 Bagan alir kegiatan pengabdian kepada masyarakat.

menjadi sirup dengan demonstrasi secara langsung yang diperagakan oleh tim pengabdian kepada masyarakat.

Metode Pengumpulan, Pengolahan, dan Analisis Data

Tahapan *pre-test* dilaksanakan sebelum pelatihan pembuatan sirup dari rimbang. Hal ini dilakukan untuk mengetahui dan mengukur kemampuan awal peserta sebelum mengikuti kegiatan pelatihan pembuatan sirup dari rimbang. Dengan mengetahui kemampuan awal tersebut, maka kami akan dapat lebih mudah untuk menentukan model dan metode yang akan diterapkan dalam pelatihan ini.

Post-test dilakukan dengan tujuan untuk mengevaluasi kegiatan pelatihan. *Post-test* dilakukan setelah kegiatan pelatihan selesai diberikan oleh tim pengabdian. Tujuannya adalah untuk memperoleh kompetensi akhir, seberapa banyak peserta menguasai materi pelatihan yang sudah dipraktikkan. *Post-test* menjadi rangkaian akhir untuk menutup kegiatan pelatihan. Melalui *post-test* kita dapat mengetahui keberhasilan sebuah metode pelatihan yang dilakukan. Peserta pelatihan dianggap berhasil apabila nilai *post-test* meningkat. Begitu juga sebaliknya, kegagalan sebuah kegiatan pelatihan bisa terlihat dari menurunnya nilai *post-test* bila dibandingkan dengan saat *pre-test*. Nilai *post-test* meningkat merupakan indikasi bahwa materi pelatihan diserap dengan baik oleh para peserta kegiatan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pelatihan pembuatan sirup dari rimbang pada Kelompok Tani Kelurahan Habaring Hurung telah dilaksanakan dengan baik. Kegiatan ini dilakukan melalui kerja sama dengan mitra yaitu kelompok tani, kepala kelurahan dan staf Kelurahan Habaring Hurung, Kecamatan Bukit Batu, Kota Palangka Raya, Kalimantan Tengah. Sasaran kegiatan pengabdian ini adalah sebanyak 40 orang warga di kelompok tani Kelurahan Habaring Hurung, Kecamatan Bukit Batu, Kota Palangka Raya, Kalimantan Tengah. Kegiatan ini berlangsung dalam empat tahapan kegiatan, yaitu tahap survei lokasi (Gambar 3), pengumpulan bahan baku, pelaksanaan kegiatan pelatihan pembuatan sirup dari rimbang dan diakhiri dengan indikator keberhasilan.

Dalam tahap survei lokasi kami melakukan observasi seperti menentukan lokasi dan waktu

pelaksanaan program pengabdian Masyarakat. Tahapan ini melibatkan berbicara dengan Ketua Kelompok Tani dan pemerintah desa di wilayah tersebut, sekaligus melakukan beberapa perizinan dan koordinasi skema kegiatan. Survei juga mencakup penelitian tentang bahan baku yang diperlukan untuk menjalankan kegiatan tersebut.

Pada tahap pengumpulan bahan baku untuk kegiatan kami mengawali dengan survei bahan baku, dengan tujuan untuk mengetahui potensi sumber daya alam di Kelurahan Habaring Hurung, secara khusus adalah ketersediaan bahan baku rimbang. Ini akan membantu mempersiapkan bahan baku rimbang yang diperlukan untuk proyek pengabdian kepada masyarakat. Untungnya, bahan baku rimbang yang dipersiapkan berdasarkan produk pertanian sangat mudah ditemukan di wilayah tersebut.

Pada tahap pelaksanaan pelatihan diawali dengan kegiatan edukasi potensi dari rimbang (Gambar 4), tahap ini dilakukan dengan metode ceramah dan *focus group discussion* (FGD). Materi yang dipaparkan dalam ceramah dan dilanjutkan dengan sesi tanya jawab mengenai potensi rimbang dan kelimpah sumber daya yang ada di sekitarnya.



Gambar 3 Perijinan dan koordinasi dengan instansi pemerintah.



Gambar 4 Kegiatan edukasi potensi dari Rimbang.

Tahap pelatihan ini bertujuan untuk memperluas pengetahuan dan keterampilan Masyarakat. Pelatihan pembuatan sirup dengan bahan dasar rimbang dilakukan langsung melalui praktek (Gambar 5). Bagaimana cara mengolah terong menjadi sirup dengan demonstari secara langsung yang diperagakan oleh tim pengabdian kepada masyarakat.

Selanjutnya yaitu pelatihan pembuatan sirup dari rimbang. Pelatihan pembuatan sirup dari rimbang dilakukan dengan metode demonstrasi bagaimana membuat sirup dengan bahan dasar rimbang. Para peserta diberikan kesempatan untuk ikut andil dalam kegiatan pembuatan sirup dari rimbang. Hal ini ditujukan untuk memberikan bekal dasar melalui praktik nyata dalam membuat sirup dengan bahan dasar rimbang. Hasilnya, peserta workshop mengetahui cara pembuatan sirup dengan bahan dasar rimbang sebagai inovasi pangan lokal.

Tahapan *pre-test* dilaksanakan sebelum pelatihan pembuatan sirup dari rimbang. Hal ini dilakukan untuk mengetahui dan mengukur kemampuan awal peserta sebelum mengikuti kegiatan pelatihan pembuatan sirup dari rimbang. Dengan mengetahui kemampuan awal



Gambar 5 Pelatihan pembuatan sirup dari rimbang.

tersebut, maka kami akan dapat lebih mudah untuk menentukan model dan metode yang akan diterapkan dalam pelatihan ini. *Pre-test* dilakukan dalam bentuk kuisisioner yang diisi oleh peserta kegiatan. Kuisisioner sendiri berupa pertanyaan dengan jawaban pilihan ganda berupa “Ya”, “Cukup” dan “Tidak”. Kami menggunakan bentuk kuisisioner pilihan ganda dikarenakan terdapat beberapa warga yang memiliki keterbatasan dalam membawa dan menulis.

Post-test dilakukan dengan tujuan untuk mengevaluasi kegiatan pelatihan. *Post-test* dilakukan setelah kegiatan pelatihan selesai diberikan oleh tim pengabdian. Tujuannya adalah untuk memperoleh kompetensi akhir, seberapa banyak peserta menguasai materi pelatihan yang sudah dipraktekkan. *Post-test* menjadi rangkaian akhir untuk menutup kegiatan pelatihan. Melalui *post-test* kita dapat mengetahui keberhasilan sebuah metode pelatihan yang dilakukan. Peserta pelatihan dianggap berhasil apabila nilai *post-test* meningkat. Begitu juga sebaliknya, kegagalan sebuah kegiatan pelatihan bisa terlihat dari menurunnya nilai *post-test* bila dibandingkan dengan saat *pre-test*. Nilai *post-test* meningkat merupakan indikasi bahwa materi pelatihan diserap dengan baik oleh para peserta kegiatan. Sistem tahapan *post-test* sama dengan *pre-test*, *post-test* dilakukan dalam bentuk kuisisioner yang diisi oleh peserta kegiatan. Kuisisioner sendiri berupa pertanyaan dengan jawaban pilihan ganda berupa “Ya”, “Cukup” dan “Tidak” (Tabel 2).

Berdasarkan hasil evaluasi kegiatan yang telah dilaksanakan didapatkan bahwa pelaksanaan kegiatan sosialisasi dan edukasi pembuatan sirup dari bahan dasar rimbang dianggap efektif dan mampu menjadi sebuah inovasi pangan di Kelurahan Habaring Hurung.

Tabel 2 Pertanyaan dalam kuisisioner dan jawaban peserta

Pertanyaan	<i>Pre-test</i>	<i>Post-test</i>
Apakah Anda mengetahui manfaat rimbang?	21 peserta menjawab “Ya”, 1 peserta menjawab “Cukup” dan 18 peserta menjawab “Tidak”	Seluruh peserta menjawab “Ya”
Apakah Anda mengetahui cara membuat minuman sirup?	6 peserta menjawab “Ya”, 2 peserta menjawab “Cukup” dan 32 peserta menjawab “Tidak”	36 peserta menjawab “Ya” dan 4 peserta menjawab “Cukup”
Apakah Anda mengetahui bahwa rimbang dapat dijadikan sirup?	Seluruh peserta menjawab “Tidak”	Seluruh peserta menjawab “Ya”
Apakah Anda dapat membuat minuman sirup dengan bahan dasar rimbang?	Seluruh peserta menjawab “Tidak”	35 peserta menjawab “Ya” dan 5 peserta menjawab “Cukup”
Apakah Anda mengetahui Langkah-langkah membuat sirup dari rimbang?	Seluruh peserta menjawab “Tidak”	38 peserta menjawab “Ya” dan 2 peserta menjawab “Cukup”

Hal tersebut dapat kita lihat dari hasil kuisioner yang telah diisi oleh peserta, dimana rata-rata peserta sebelum mengikuti kegiatan ini menjawab kurang mengetahui rimbang bisa menjadi alternatif dalam membuat minuman sirup. Namun melalui informasi atau konten materi yang telah disampaikan selama kegiatan ini, masyarakat menjadi mengerti dan memahami adanya potensi rimbang dapat dimanfaatkan menjadi alternatif minuman dalam bentuk sirup. Selain itu kegiatan ini juga dianggap mampu berjalan dengan baik meliputi pelaksanaan kegiatan pelatihan dan pemateri.

SIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dapat memberikan dampak positif kepada masyarakat kelompok tani Kelurahan Habaring Hurung. Kegiatan ini mampu menambah wawasan dan kemampuan tentang bagaimana membuat sirup dengan bahan dasar rimbang, bahkan para warga dapat mengimplementasikan dan menerapkannya secara mandiri. Adapun secara keseluruhan kegiatan pengabdian ini berjalan dengan baik dan lancar. Kegiatan pengabdian masyarakat sangat membantu Masyarakat, terutama masyarakat kelompok tani di Kelurahan Habaring Hurung, dalam mengembangkan inovasi minuman sirup dari rimbang. Selain itu, kegiatan pengabdian kepada masyarakat, yang dilakukan tim PKM UPR melalui penyuluhan, sosialisasi, pelatihan, dan bimbingan kepada kelompok masyarakat, memiliki potensi untuk: a) Menjadi sebuah inovasi minuman; b) Meningkatkan nilai tambah bagi masyarakat melalui pengolahan rimbang; c) Salah satu usaha rumahan yang dapat menghasilkan pendapatan; d) Meningkatkan peran kelompok tani dalam masyarakat; dan e) Menciptakan sinergitas antara kelompok masyarakat, dan pemerintah desa. Adapun rekomendasi mengenai pelaksanaan program pengabdian masyarakat ini, diharapkan bahwa kegiatan pengabdian tersebut akan dilanjutkan. Selain itu, diharapkan terdapat kegiatan pengabdian lanjutan untuk mengedukasi masyarakat dalam mengelola hasil pertanian lainnya.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dapat dilaksanakan melalui hibah Lembaga

Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM) Pengabdian kepada Masyarakat Tahun Anggaran 2024, Universitas Palangka Raya, Kalimantan Tengah. Kami berterimakasih juga kepada mitra yaitu kelompok tani dan warga masyarakat di Kelurahan Habaring Hurung, Kecamatan Bukit Batu, Kota Palangka Raya, Kalimantan Tengah.

DAFTAR PUSTAKA

- Ayuchecaria N, Oksal E, Martani NS, Komara NK, Pereiz Z. 2024. Skrining Fitokimia dan Uji Antibakteri Ekstrak Etanol Daun Hanjuang Merah (*Cordyline fruticose*) terhadap Bakteri *Staphylococcus epidermidis*. *Jurnal Insan Farmasi Indonesia*. 7(1): 86–94. <https://doi.org/10.36387/jifi.v7i1.1683>
- Budiarto E, Suparno S, Kusumadati W, Muliansyah M, Mahrita S, Faridawaty E. 2022. Sifat fisikokimia minuman instant terung asam (*Solanum ferox* L) dengan penambahan dekstrin dan variasi suhu pengeringan. *Agrienvi: Jurnal Ilmu Pertanian*. 16(1): 90–98.
- Beladona SUM, Pereiz Z, Nugroho W. 2023. Socialization on making solid soap from coffee essential oil in sman 4 palangka raya: sosialisasi pembuatan sabun padat dengan penambahan minyak atsiri dari kopi di sman 4 palangka raya. *Nawasena: Journal Of Community Service*. 1(01): 13–19.
- Chadha ML, Engle LM, Hughes JDA, Ledesma DR, Weinberger KM. 2011. AVRDC-the world vegetable center's approach to alleviate malnutrition. In Combating micronutrient deficiencies: food-based approaches. Wallingford UK: CABI. . Page: 183–197. <https://doi.org/10.1079/9781845937140.0183>
- Chotimah HENC, Kresnatita S, Miranda Y. 2011. Studi etnobotani sayuran indigenous (lokal) Kalimantan Tengah. Dalam: *Seminar Nasional: Reformasi Pertanian Terintegrasi Menuju Kedaulatan Pangan*. Bangkalan: Universitas Trunojoyo.
- Chuchita C, Agnestisia R, Pasaribu MH, Hakim MS, Pereiz Z. 2023. Sosialisasi pembuatan biopestisida alami dari babadotan kepada kelompok tani kelurahan habaring hurung, kecamatan bukit batu, palangkaraya. Nanggroe: *Jurnal Pengabdian Cendikia*. 2(4): 301–308.

- Hazimah H, Azharman Z, Yuharmen Y, Rahyuti V, Afriliani A. 2018. Aktivitas Antibakteria Ekstrak Metanol Daun Tanaman *Solanum ferox* L. *Jurnal Rekayasa Sistem Industri*. 4(1): 6–10. <https://doi.org/10.33884/jrsi.v4i1.693>
- Komara NK, Chuchita C, Oksal E, Pereiz Z. 2024. Peningkatan Pengetahuan Stunting Pada Ibu Di Posyandu Kelurahan Habaring Hurung Palangka Raya. *Martabe: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. 7(7): 2577–2583.
- Kumalasari MR, Pereiz Z, Chuchita C. 2023. Pengaruh pH agen pereduksi serin terhadap Sintesis Nanopartikel Emas. *COMSERVA: Jurnal Penelitian dan Pengabdian Masyarakat*. 2(12): 2912–2918. <https://doi.org/10.59141/comserva.v2i12.727>
- Lutviyani A, Firdausi FF, Hanim H. 2022. Tinjauan Tinjauan Limbah Makanan Terhadap Lingkungan dalam Perspektif Islam Dan Sains. *Konferensi Integrasi Interkoneksi Islam Dan Sains*. 4(1): 49–53.
- Nafisah Z, Rahman S, Pereiz Z, Kumalasari MR. 2024. Pemberdayaan Masyarakat Melalui Edukasi Pemanfaatan Limbah Cair Tempe Menjadi Biogas di Desa Habaring Hurung. *Journal of Appropriate Technology for Community Services*. 5(1): 24–32. <https://doi.org/10.20885/jattec.vol5.iss1.art4>
- Nafisah Z, Baktir A, Pereiz Z. 2023. Konstruksi pustaka metagenom prokariot dari permukaan eucheuma cottonii untuk mencari gen penyandi κ -karaginase. *Jurnal Indonesia Sosial Teknologi*. 4(4): 497–507. <https://doi.org/10.59141/jist.v4i4.613>
- Ngazizah FN, Oksal E, Pereiz Z, Sari NT, Aprilia I, Neneng L. 2025. The Effect Of Organic Biofertilizer From Bsf Larvae (*Hermetia Illucens*) And Local Microorganism On The Growth Of Caisim Mustard Plants. *Biolink (Jurnal Biologi Lingkungan Industri Kesehatan)*. 11(2): 117–126. <https://doi.org/10.31289/biolink.v11i2.13289>
- Oksal E, Pereiz Z, Citrariana S, Chuchita C. 2024. Pelatihan Pembuatan Biopeptisida untuk Peningkatan Ekonomi dan Sosial Warga Desa. *Bubungan Tinggi: Jurnal Pengabdian Masyarakat*. 6(1): 253–259. <https://doi.org/10.20527/btjpm.v6i1.10150>
- Oksal E, Ngazizah FN, Irawan A, Pereiz Z. 2024. Isolasi Bakteri Endofit Dari Tumbuhan Kelakai (*Stenochlaena palustris* (Burm) Bedd). *Jurnal Insan Farmasi Indonesia*. 7(3): 269–278. <https://doi.org/10.36387/jifi.v7i3.2210>
- Pereiz Z, Asi NB, Chuchita C, Oksal E, Savitri AC, Nurliani N, Anatasya V. 2025. Pelatihan Aplikasi Kimia Komputasi Hyperchem Di SMAN 2 Kasongan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Polmanbabel*. 5(01): 192–198. <https://doi.org/10.33504/dulang.v5i01.472>
- Pereiz Z, Chuchita C, Oksal E, Manurung SF. 2024. Analysis of Silica-Hexadecyltrimethoxysilane Nanosol Hybrids through optimization of Silica Nanosol Concentration and determining fabric types on Hydrophobicity. *Gema Wiralodra*. 15(1): 195–210. <https://doi.org/10.31943/gw.v15i1.606>
- Pereiz Z, Oksal E. 2024. Isolation Of Bacteria With Potential As Mercury (Hg) Bioremediation From Kahayan River. *ALKIMIA: Jurnal Ilmu Kimia dan Terapan*. 8(1): 7–14.
- Pereiz Z, Sudyana IN, Oksal E, Sylvani MM, Chuchita C. 2024. Pelatihan Pembuatan Dodol dari Terong Ungu (*Solanum melongena*) pada Kelompok Tani Kelurahan Habaring Hurung. *Abdi: Jurnal pengabdian dan pemberdayaan masyarakat*. 6(4): 739–746. <https://doi.org/10.24036/abdi.v6i4.971>
- Pereiz Z, Pebriyanto Y, Turnip ON, Sylvani MM, Karelius K, Ramdhani EP, Toepak EP. 2023. Synthesis of MIL-100 (Fe)@ Fe₃O₄ from Magnetic Zircon Mining Waste Modified by CTAB for Naphthol Dye in Water Removal. In *BIO Web of Conferences: Developing Green Chemistry Education for Sustainable Maritime Practices*. 79: 12005). EDP Sciences. <https://doi.org/10.1051/bioconf/20237912005>
- Pereiz Z, Nafisah Z, Rahman S, Kumalasari MR. 2023. Mengurangi emisi gas metana dengan mengolah limbah cair tempe menjadi biogas. *Nanggroe: Jurnal Pengabdian Cendikia*. 2(6): 119–126.
- Rosawanti P, Hidayati N, Hanafi N. 2021. Potensi sumber pangan lokal di kawasan KHDTK Mungku Baru. *Jurnal Hutan Tropis*. 9(3): 316–324. <https://doi.org/10.20527/jht.v9i3.12332>
- Sari M, Dewi YSK, Hartanti L, Agung TCW. 2022. Karakteristik Fisikokimia-Sensoris Fruit

- Leather pada Berbagai Formulasi Terong Asam (*Solanum Ferox* Linn)-Nangka (*Artocarpus Heterophyllus* Lamk) dan Substitusi Sukrosa dengan Sorbitol. *FoodTech: Jurnal Teknologi Pangan*. 4(1): 15–23. <https://doi.org/10.26418/jft.v4i1.56635>
- Segah H, Oksal E, Pereiz Z, Supriyati W. 2024. Pengujian Kualitas Arang Dari Serbuk Ulin Dengan 2 Metode Pengeringan. *Jurnal Penelitian Hasil Hutan*. 42(2): 40–49. <https://doi.org/10.55981/jphh.2024.7743>
- Sitoayu L. 2018. Pemanfaatan Bahan Makanan Sederhana menjadi Gizi Seimbang. *Jurnal Abdimas*. 4(2): 230–234.
- Sundari UY, Panudju AAT, Nugraha AW, Purba F, Erlina Y, Nurbaiti N, Pereiz Z. 2024. *Metodologi Penelitian*. Padang: CV. Gita Lentera.
- Syakirin MB, Mardiana TY, Efendi R. 2022. Peningkatan Pertumbuhan dan Efisiensi Pemanfaatan Pakan Ikan Nila Salin (*Oreochromis niloticus*) dengan Penggunaan Ekstrak Terong Asam (*Solanum ferox* L.). *Pena Akuatika: Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*. 21(1): 89–101. <https://doi.org/10.31941/penaakuatika.v21i1.1775>
- Syarpin S, Nugroho W, Rahayu S. 2018. Uji fitokimia dan antioksidan ekstrak etanol buah terung asam (*Solanum ferox* L.). *Acta Pharmaciae Indonesia*. 6(2): 46–50. <https://doi.org/10.20884/1.api.2018.6.2.1544>