

Pelatihan Pembuatan Sirup Jeruk Kunci Ibu-Ibu Rumah Kelurahan Pal Lima Kota Pontianak

Athiah Masykuroh¹, Nadia Nia Nurulita¹, Nita Abna¹

¹Akademi Farmasi Yarsi Pontianak

Jalan Panglima Aim No.2, Pontianak, Indonesia

Email: athiah.masykuroh@gmail.com

ABSTRAK

Pandemi COVID-19 menyebabkan setiap orang harus mampu menjaga diri dan keluarganya dari paparan virus mulai dari perilaku hidup bersih dan sehat dengan cara mengkonsumsi makanan dan minuman yang kaya antioksidan untuk pertahanan sistem imun tubuh. Sirup merupakan salah satu sediaan konsumsi yang dapat mengakomodasi hal tersebut sekaligus sebagai alternatif peluang usaha bagi masyarakat. Tahap pelaksanaan pelatihan terdiri atas pemberian materi dan praktik langsung kemudian dievaluasi menggunakan angket berisi *pre-test* dan *post-test* untuk mengetahui sejauh mana tingkat keberhasilan pelatihan yang dilaksanakan. Hasilnya setelah dilakukan kegiatan pelatihan pembuatan sirup jeruk kunci, pengetahuan ibu-ibu di RT 001 RW 008 Kelurahan Pal Lima Kota Pontianak tentang jeruk kunci dan potensinya dibuat sediaan sirup menjadi meningkat

Kata Kunci: jeruk kunci, pandemi COVID-19, sirup

ABSTRACT

The COVID-19 pandemic causes everyone have to taking care of theirselves and families starts from clean and healthy habit by consume meals and drinks which is rich an antioxidants containing for body immune system maintaining. The syrup was one of consuming drinks which could accommodate that purpose and be economical chance for the people. The step of this coaching was consist of giving material session, make practice for the syrup and then evaluate the knowledge of the respondents by pre-test and post-test checking to measure succeed level of the coaching. The result, after coaching the knowledge of the respondents about Citrus microcarpa Bunge and it's potency for syrup making was increased.

Keyword: Citrus microcarpa Bunge, COVID-19 pandemic, syrup

DOI: <https://doi.org/10.55983/empjcs.v1i4.226>



PENDAHULUAN

RT 001 RW 008 di Kelurahan Pal Lima Kota Pontianak merupakan salah satu RT yang warganya mayoritas adalah ibu rumah tangga. Beberapa dari ibu rumah tangga di RT tersebut melakukan wirausaha baik secara online maupun offline dalam berbagai sektor seperti kuliner, kafe, tanaman, perlengkapan rumah, pakaian dan lain lain. Ada yang berwirausaha sebagai mata pencaharian, mengembangkan hobi atau sekedar mengisi waktu luang. Artinya ketertarikan untuk berwirausaha Ibu-Ibu di RT ini cukup tinggi.

Pandemi COVID-19 adalah peristiwa menyebarnya penyakit koronavirus 2019 (COVID-19) di seluruh dunia. Penyakit ini disebabkan oleh koronavirus jenis baru yang diberi nama SARS-CoV-2 (Gorbalenya, 2020). Wabah COVID-19 pertama kali dideteksi di Kota Wuhan, Provinsi Hubei, Tiongkok pada tanggal 1 Desember 2019, dan ditetapkan sebagai pandemi oleh Organisasi Kesehatan Dunia (WHO) pada tanggal 11 Maret 2020 (WHO, 2020). Hingga 17 September 2020, lebih dari 29.864.555 orang kasus telah dilaporkan lebih dari 210 negara dan wilayah seluruh dunia, mengakibatkan lebih dari 940.651 orang meninggal dunia dan lebih dari 20.317.519 orang sembuh. Situasi pandemi yang sedang dihadapi oleh seluruh orang di penjuru dunia menyebabkan setiap orang harus mampu menjaga diri dan keluarganya dari paparan virus mulai dari perilaku hidup bersih dan sehat dengan menggunakan masker, sering mencuci tangan hingga mengonsumsi makanan dan minuman yang kaya antioksidan untuk pertahanan sistem imun tubuh.

Tanaman jeruk kunci (*Citrus microcarpa* Bunge) merupakan tanaman yang luas persebarannya di Kalimantan Barat. Buah jeruk kunci atau yang di Kota Pontianak biasa disebut jeruk sambal merupakan salah satu buah yang tidak dapat dilepaskan dari budaya kota ini terutama di bidang kuliner. Buah jeruk kunci merupakan pelengkap dalam menyantap berbagai makanan khas Kalimantan Barat seperti bubur pedas, soto, sambal bahkan dijadikan salah satu minuman yang menyegarkan dengan cara diperas dan dicampur dengan gula dan air. Buah jeruk kunci kaya akan vitamin C yang mampu berperan sebagai *radical scavenger* untuk melindungi sistem imun tubuh. Bagian kulit luar banyak mengandung senyawa fenolik sedangkan bagian kulit dalam banyak mengandung senyawa steroid (Cahyono, 2005).

Sediaan sirup merupakan salah satu sediaan konsumsi minuman yang paling familiar di masyarakat. Hal ini disebabkan sirup memiliki harga yang relatif terjangkau, penyiapannya mudah dan rasanya menyegarkan karena biasanya dibuat dari sari buah. Kegiatan pelatihan pembuatan sirup dari buah jeruk kunci ini diharapkan dapat menstimulasi ibu-ibu di RT 001 RW 008 Kelurahan Pal Lima Kota Pontianak untuk menjadikannya sebagai salah satu produk wirausaha yang bermanfaat untuk menjaga kekebalan tubuh terutama di saat pandemi.

METODE

Bahan : Buah jeruk kunci, gula, asam sitrat, air mineral, pewarna makanan (opsional)

Alat : Kompor, panci *stainless steel*, pengaduk kayu, gelas takar, timbangan, baskom plastik, pisau, saringan plastik/kawat, botol kemasan, stiker label, pemeras buah jeruk ulir, serbet, LCD, proyektor, mikrofon, laptop, *sound system*

Cara Kerja;

Persiapan

Persiapan terdiri atas penentuan lokasi kegiatan, survey dan izin kegiatan, dan persiapan alat dan bahan.

Pelaksanaan

Tahap pelaksanaan terdiri atas pemberian materi dan praktik langsung. Pemberian materi ke masyarakat bertujuan untuk peningkatan wawasan dan pengetahuan masyarakat mengenai manfaat dan pembuatan sirup dari buah jeruk kunci yaitu jeruk kunci disortir terlebih dahulu, sehingga jeruk yang cacat secara fisik (memar, atau ada tanda terlalu matang hingga lunak karena proses pembusukan) tidak dipilih. Buah jeruk dipilih yang masak panen. Menurut Rouseff (1990), rasa pahit akibat senyawa limonin akan berkurang dengan meningkatnya kematangan buah jeruk. Jeruk hasil sortasi kemudian melalui proses pencucian, lalu ditiriskan dan dikeringkan. Pengeringan dilakukan dengan bantuan kain bersih untuk melap jeruk tersebut. Jeruk kemudian dibelah melintang, lalu dengan bantuan pisau kecil, biji buah dibuang, setelah itu dilakukan pemerasan sari buah. Hal ini bisa dilakukan dengan menggunakan alat yang sederhana seperti alat perasan jeruk dari plastik atau untuk skala Ibu Rumah Tangga (IRT) dengan menggunakan alat perasan jeruk dengan sistem ulir. Untuk lebih bersihnya sari buah yang dihasilkan, maka sari buah yang dihasilkan disaring lagi dengan menggunakan saringan. Pembuatan sirup buah jeruk kunci mengikuti formula berikut (Novitasari, 2018) :

Tabel 1. Formula sirup jeruk kunci

No	Bahan	Jumlah
1	Sari Buah Jeruk kunci	300 mL
2	Gula	526,15 g
3	Asam sitrat	5 g
4	Pewarna (opsional)	21 tetes

Campuran bahan-bahan diatas kemudian dipanaskan selama 30 menit hingga terbentuk sediaan sirup.

Evaluasi

Tahap evaluasi dilakukan dengan pemberian angket untuk mengetahui tingkat pemahaman dan pengetahuan masyarakat terhadap pembuatan sirup buah jeruk kunci. Adapun isi angket berupa *pre-test* dan *post-test* untuk mengetahui seberapa jauh pengaruh *coaching clinic* yang dilaksanakan. Adapun isi angket untuk *pre-test* dan *post-test* yaitu :

Tabel 2. Angket materi *pre-test* dan *post-test* pelatihan pembuatan sirup jeruk kunci

No	Pertanyaan	Pre-Test		Post-Test	
		ya	tidak	ya	tidak
1	Apakah anda kenal dengan buah jeruk kunci/jeruk sambal ?				
2	Apakah anda mengetahui manfaat buah jeruk kunci/keruk sambal?				
3	Apakah anda tahu bahwa jeruk kunci/jeruk sambal dapat dibuat sirup?				
4	Apakah anda tahu cara pembuat sirup buah jeruk kunci/jeruk sambal?				
5	Apakah pelatihan ini meningkatkan pengetahuan anda dalam mengolah buah jeruk kunci/jeruk sambal?				
6	Apakah pelatihan ini berpotensi meningkatkan ekonomi masyarakat?				

- 7 Apakah sirup buah jeruk kunci/jeruk sambal dapat dijadikan produk unggulan?
-

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat Program Studi DIII Farmasi Akademi Farmasi YARSI Pontianak dilaksanakan pada Tanggal 22 November 2020. Kegiatan ini melibatkan 30 peserta meliputi perangkat RT, warga, Dosen serta Mahasiswa Akademi Farmasi YARSI Pontianak. Pembukaan dimulai dengan sambutan dari Ibu Ketua RT 001 RW 008 Kelurahan Pal Lima Kecamatan Pontianak Barat kemudian dilanjutkan dengan pengisian materi pelatihan pembuatan sirup jeruk kunci oleh Dosen dan mahasiswa Akademi Farmasi YARSI Pontianak.

Sosisialisasi dan Pelatihan Pembuatan Sirup Jeruk Kunci

Kegiatan Pelatihan pembuatan sirup jeruk kunci disampaikan ke Ibu-Ibu rumah tangga RT 001 RW 008 Kelurahan Pal Lima Kecamatan Pontianak Barat dilakukan dengan metode diskusi dan praktek. Metode diskusi Diwali dengan penyampaian materi seputar pembuatan sirup jeruk kunci meliputi latar belakang dikaitkan dengan kondisi terkini yang sedang dilanda pandemi COVID-19, kandungan jeruk kunci yang bermanfaat bagi kesehatan, formula sirup serta cara pembuatannya. Kegiatannya dapat dilihat pada Gambar 1, 2, 3 dan 4.



Gambar 1. Penyampaian materi oleh Tim Pengabdian kepada Masyarakat Prodi DIII Akademi Farmasi YARSI Pontianak



Gambar 2. Kegiatan diskusi materi pembuatan sirup jeruk kunci dengan Ibu-Ibu rumah tangga RT 001 RW 008 Kelurahan Pal Lima Kecamatan Pontianak Barat



Gambar 3. Foto Bersama Tim Pengabdian kepada Masyarakat Prodi DIII Akademi Farmasi YARSI Pontianak dengan Ibu-Ibu rumah tangga RT 001 RW 008 Kelurahan Pal Lima Kecamatan Pontianak Barat



Gambar 4. Praktek pembuatan sirup jeruk kunci

Kegiatan sosialisasi dan pelatihan ini diikuti oleh ibu-ibu RT 001 RW 008 Kelurahan Pal Lima Kecamatan Pontianak Barat dengan antusias. Banyak diantara mereka yang sering mengkonsumsi sirup jeruk kunci namun tidak tahu cara pembuatannya. Melalui sosialisasi dan pelatihan pembuatan sirup jeruk kunci oleh Tim Pengabdian kepada Masyarakat Prodi DIII Akademi Farmasi YARSI Pontianak para ibu tersebut menjadi mengerti perihal bagaimana cara pembuatan sirup dari buah jeruk yang banyak ditemukan di kota Pontianak ini. Perangkat RT serta para ibu tersebut berterim kasih karena selain mendapatkan ilmu baru, mereka juga mendapat wawasan baru untuk mengembangkan sirup jeruk kunci tersebut sebagai lahan bisnis.

Evaluasi Kegiatan

Evaluasi kegiatan sosialisasi dan pelatihan dilakukan dengan memberikan angket kepada para audiens yang hadir. Pemberian angket dilakukan dua kali yaitu pada saat sebelum sosialisasi dan pelatihan dilaksanakan, kemudian pada saat setelah pelatihan dilaksanakan. Tujuan dari pemberian angket tersebut yaitu agar tingkat pengetahuan audiens terhadap materi sebelum dan setelah sosialisasi serta pelatihan dapat diukur. Hasil dari pengisian angket oleh audiens dapat dilihat pada Tabel 3.

Dari Tabel 3 dapat dilihat bahwa secara umum pengetahuan audiens mengenai jeruk kunci dan kemungkinannya dibuat sediaan sirup meningkat setelah mengikuti pelatihan dibandingkan sebelum mengikuti pelatihan. Hal ini membawa dampak positif dan tentunya sesuai dengan tujuan diadakannya pelatihan yaitu diharapkan dapat menstimulasi ibu-ibu di RT 001 RW 008 Kelurahan Pal Lima Kota Pontianak untuk menjadikannya sebagai salah satu produk wirausaha yang bermanfaat untuk menjaga kekebalan tubuh terutama di saat pandemi.

Tabel 3. pengetahuan audiens mengenai jeruk kunci

No	Pertanyaan	Pre-Test		Post-Test	
		ya	tidak	ya	tidak
1	Apakah anda kenal dengan buah jeruk kunci/jeruk sambal ?	100 %	0 %	100 %	0 %
2	Apakah anda mengetahui manfaat buah jeruk kunci/keruk sambal?	100 %	0 %	100 %	0 %
3	Apakah anda tahu bahwa jeruk kunci/jeruk sambal dapat dibuat sirup?	50 %	50 %	100 %	0 %
4	Apakah anda tahu cara pembuatan sirup buah jeruk kunci/jeruk sambal?	3,33 %	96,67 %	100 %	0 %
5	Apakah pelatihan ini meningkatkan pengetahuan anda dalam mengolah buah jeruk kunci/jeruk sambal?	100 %	0 %	100 %	0 %
6	Apakah pelatihan ini berpotensi meningkatkan ekonomi masyarakat?	100 %	0 %	100 %	0 %
7	Apakah sirup buah jeruk kunci/jeruk sambal dapat dijadikan produk unggulan?	100 %	0 %	100 %	0 %

SIMPULAN

Setelah dilakukan kegiatan pelatihan pembuatan sirup jeruk kunci, pengetahuan ibu-ibu di RT 001 RW 008 Kelurahan Pal Lima Kota Pontianak tentang jeruk kunci dan kemungkinannya dibuat sediaan sirup menjadi meningkat

UCAPAN TERIMA KASIH

UPPM AKFAR YARSI Pontianak Tahun Anggaran 2020

REFERENSI

- Gorbalenya, Alexander E. 2020. "Severe acute respiratory syndrome-related coronavirus – The species and its viruses, a statement of the Coronavirus Study Group". *bioRxiv*. doi:10.1101/2020.02.07.93786
- Hadiwijaya, H., 2013, Pengaruh Perbedaan Penambahan Gula terhadap Karakteristik Sirup Buah Naga Merah (*Hyclocereus Polyrhuzus*), Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Andalas Padang

<https://www.worldometers.info>. "Coronavirus Update (Live): 307,627 Cases and 13,050 Deaths from COVID-19 Virus Outbreak – Worldometer". Diakses tanggal 27 September 2020.

<https://www.arcgis.com/apps/opsdashboard/index.html#/bda7594740fd40299423467b48e9ecf6>. "Coronavirus COVID-19 Global Cases". Johns Hopkins University. Diakses tanggal 20 March 2020

<https://www.infobibit.com/lemon-cui/>. Diakses tanggal 27 September 2020.

Satuhu, S. 2004. Penanganan dan Pengolahan Buah. Jakarta: Penebar Swadaya.

Setiadi dan Parimin, 2004. Budidaya Jeruk Asam di Kebun dan di Pot. Jakarta : Penebar Swadaya.