

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

Ardhea Mustika Sari <sup>1)</sup>, Sumani <sup>1)</sup>, Diffah Hanim <sup>2)</sup>, Supriyadi <sup>1)</sup>

<sup>1)</sup> Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret

<sup>2)</sup> Fakultas Kedokteran Universitas Sebelas Maret

email Penulis Pertama, email Penulis Kedua, email Penulis Ketiga

### Abstrak

Daun cincau hitam (*Mesona palustris* BL) yang tinggi serat dan memiliki aktivitas antioksidan merupakan salah satu komoditas utama di Kecamatan Nawangan, Kabupaten Pacitan. Pada umumnya, daun cincau di Kecamatan Nawangan dijual dalam bentuk daun kering sehingga nilai ekonominya masih rendah. Pengolahan yang dilakukan oleh penduduk di kecamatan tersebut hanya sebatas pengeringan daun setelah proses pemetikan. Pengoalahan lebih lanjut daun cincau hitam kering menjadi produk olahan makanan yang siap dikonsumsi akan meningkatkan nilai ekonominya. Masih banyak kendala yang dihadapi petani cincau atau masyarakat Nawangan untuk melakukan pengolahan daun cincau hitam menjadi produk makanan yang siap dikonsumsi diantaranya kurangnya pengetahuan dan keterampilan dalam proses pengolahan. Melalui kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini, dilakukan serangkaian upaya untuk melakukan diversifikasi produk makanan berbahan dasar daun cincau hitam. Dengan kegiatan ini diharapkan masyarakat Nawangan dapat melakukan pengolahan terhadap daun cincau hitam menjadi beberapa variasi produk sehingga nilai jualnya lebih tinggi dibandingkan jika dijual dalam bentuk daun kerin. Program ini dibagi menjadi tiga tahapan yaitu sosialisasi, pelaksanaan pelatihan dan monitoring. Luaran dari kegiatan ini adalah purwarupa produk berbahan dasar cincau yang diharapkan menjadi produk unggulan Nawangan.

**Kata kunci:** diversifikasi, cincau, nastar, cookies

### PENDAHULUAN

Daun cincau telah lama banyak dikenal masyarakat Indonesia sebagai obat tradisional untuk mengobati radang lambung, menurunkan panas dan tekanan darah tinggi (Loka et al, 2017). Daun kering dari tanaman yang tergolong kedalam famili *Lamiaceae* merupakan tanaman perdu yang tumbuh subur pada wilayah tropis pada ketinggian hingga 2300 m di atas

permukaan laut (Yazid et al., 2016). Tanaman perdu ini oleh masyarakat di wilayah Pacitan dan sekitarnya disebut sebagai janggalan. Tanaman cincau sendiri terdiri dari empat jenis yaitu cincau hijau (*Cyclea barbata*), cincau perdu (*Premna serratifolia*), cincau minyak (*Stephania hermandifolia*), dan cincau hitam (*Mesona palustris*). Berdasarkan berita resmi pendaftaran varietas lokal Nomer publikasi

199/BR/PVL/12/2017, varietas tanaman cincau hitam yang terdapat di Pacitan merupakan varietas Janggalan Nawangwangi. Di wilayah Kabupaten Pacitan, tanaman ini tersebar di tiga kecamatan yaitu Kecamatan Nawangan, Bandar dan Arjosari.

Daun cincau hitam banyak diolah sebagai pangan fungsional karena senyawa bioaktif yang banyak terkandung di dalam ekstrak daun tersebut. 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 dan bahan yang dapat dicerna sebanyak 40%. Senyawa bioaktif dalam ekstrak cincau hitam memiliki manfaat sebagai antioksidan, antikanker, antidiabetes dan antidiare (Sasmita dan Ling, 2017). Hasil review Wahyono et.al, (2015) menyatakan bahwa aktivitas antioksidan pada konsentrasi 50 mg/ml daun cincau hitam lebih tinggi dibandingkan dengan ekstrak tokoferol pada konsentrasi yang sama.

Potensi daun cincau hitam sebagai pangan fungsional sangat tinggi, namun pemanfaatan komoditas ini baru terbatas pada pembuatan daun cincau hitam sebagai gel untuk campuran minuman (Kartikaningrum *et al.*, 2000). Sementara pemanfaatan daun cincau hitam di beberapa negara sudah lebih bervariasi seperti 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).

Di beberapa wilayah penghasil daun cincau hitam di Jawa Timur, pengolahan yang dilakukan masih sebatas pengeringan daun. Daun kering ini yang nantinya dijual pada industri pengolahan gel cincau hitam. Berdasarkan hasil survey lapangan yang telah dilakukan di Kabupaten Pacitan sebagai salah satu penghasil daun cincau tertinggi di Jawa Timur, diperoleh data bahwa keberadaan tanaman cincau hitam di Kecamatan Nawangan (Desa Tokawi, Penggung, Pakis Baru dan Jetis Lor)

merupakan tanaman penopang ekonomi keluarga (80% warga desa) dengan 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 Kecamatan Nawangan ini belum diikuti dengan proses pasca panen yang baik. Satu-satunya teknik pengolahan pasca panen yang dilakukan pada komoditas daun cincau hitam adalah pengeringan daun dengan sinar matahari. Pengolahan sederhana ini hanya memiliki nilai ekonomis yang rendah dibandingkan dengan pengolahan pembuatan gel cincau. Sebagian besar masyarakat Nawangan masih mengolah daun cincau menjadi daun cincau kering dan menjual ke pemasok untuk dikirim ke Surabaya dan Jakarta. Keberadaan cincau hitam yang melimpah di Nawangan sangat potensial untuk dimanfaatkan sebagai berbagai olahan pangan fungsional yang dapat membantu perekonomian masyarakat.

Kegiatan ini bertujuan memberikan pendampingan kepada ibu rumah tangga di Kecamatan Nawangan, Pacitan untuk dapat memanfaatkan sumber daya alam yang melimpah untuk meningkatkan kesejahteraan keluarga. Tujuan kegiatan ini seiring dengan dokumen Roadmap dan Rencana Strategis Sistem Inovasi Daerah (SIDa) Kabupaten Pacitan tahun 2016-2021 yang menetapkan bahwa cincau hitam merupakan salah satu produk unggulan daerah yang akan dikembangkan. Upaya difersifikasi olahan cincau diharapkan akan mendukung Pemerintah Kabupaten Pacitan dalam pengembangan potensi daerah.

Untuk meningkatkan nilai ekonomis daun cincau hitam kering yang melimpah di Kecamatan Nawangan, perlu dilakukan upaya difersifikasi 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 olahan pangan 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 terpilih berdasarkan hasil diskusi dengan PKK Nawangan.

Alat yang digunakan dalam pelatihan produk olahan pangan berbasis tepung daun cincau hitam antara lain:

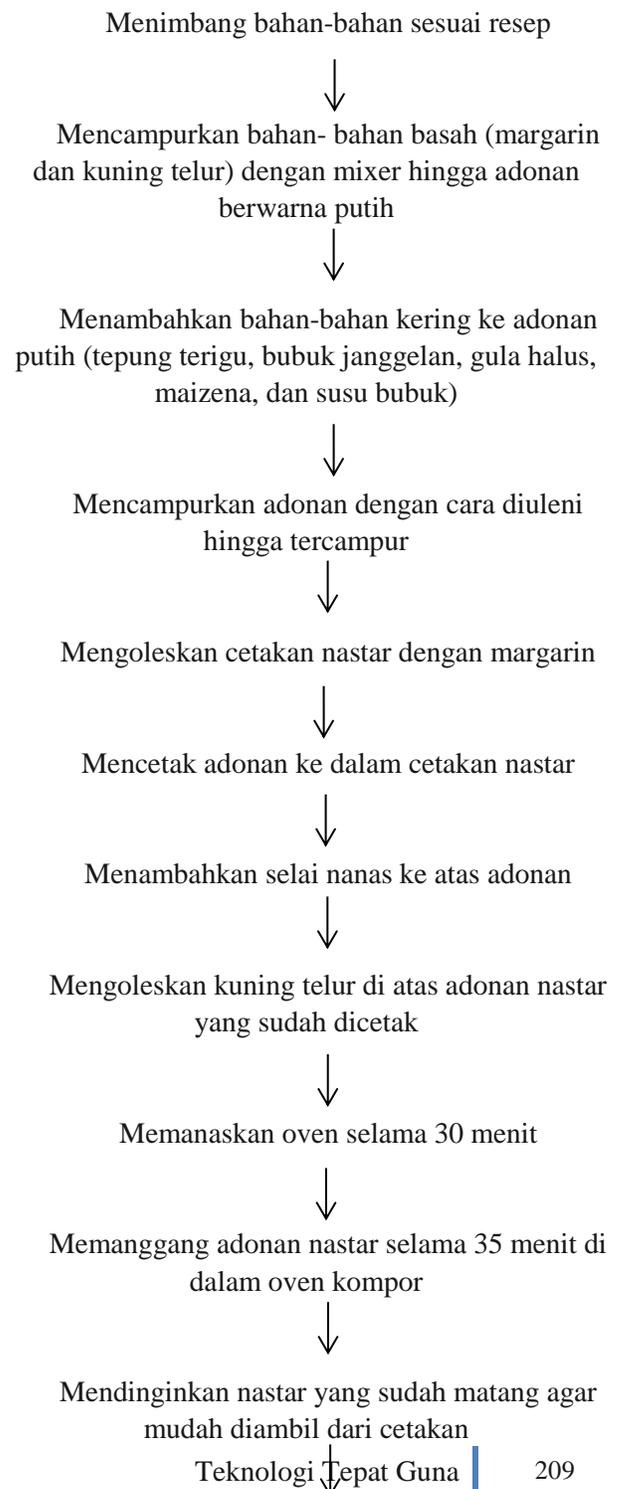
- 1) Ayakan
- 2) Baskom
- 3) Cetakan nastar
- 4) Kompor gas
- 5) Kuas
- 6) Lap kain
- 7) Loyang
- 8) Mangkuk kecil
- 9) Mixer
- 10) Oven
- 11) Sarung tangan plastik
- 12) Sendok
- 13) Solet

Bahan yang digunakan dalam pembuatan nastar cincau hitam antara lain:

- 1) Bubuk jaggel 10 gram
- 2) Gula halus 70 gram
- 3) Kuning telur 3
- 4) Maizena 20 gram

- 5) Margarin 125 gram
- 6) Susu bubuk 3 sendok
- 7) Tepung terigu 200 gram

Cara kerja :



*Packing nastar dalam kemasan*

c. Monitoring dan evaluasi

Dilakukan setelah pelaksanaan kegiatan KKN-Pemberdayaan Masyarakat yang dimaksudkan untuk menilai keberhasilan proses pelatihan pengembangan produk di Kecamatan Nawangan.

**HASIL DAN PEMBAHASAN**

a. Forum Diskusi

Sebelum dilakukan kegiatan pelatihan pengolahan produk pangan berbasis tepung cincau hitam dilakukan forum diskusi untuk menentukan produk yang tepat dan diinginkan oleh ibu-ibu PKK di Kecamatan Nawangan. Kegiatan ini dilakukan dengan tujuan untuk mendiskusikan produk olahan cincau yang akan dilatihkan kepada PKK Nawangan. Penjaringan ide dilakukan agar produk yang akan dibuat nantinya dapat diminati masyarakat dan dari prosesnya mudah dipelajari oleh anggota PKK.

Forum ini dihadiri oleh pengurus dan anggota PKK Kecamatan Nawangan (Gambar 1). Beberapa usulan produk diantaranya adalah pembuatan kue kering, pembuatan makanan ringan dan minuman serbuk. Hasil keputusan forum memutuskan untuk membuat produk kue kering yaitu nastar cincau hitam. Produk ini dipilih dengan pertimbangan umur simpan yang relatif lama serta pertimbangan pemasaran yang dianggap lebih mudah oleh PKK Nawangan. Permintaan kue kering pada hari-hari besar keagamaan meningkat sehingga dengan dibuat produk nastar diharapkan dihasilkan produk nastar yang khas dari Pacitan yaitu nastar cincau hitam. Produk ini dinilai dapat bersain dengan nastar yang sudah ada sebelumnya karena keunikannya dan kandungan antioksidan yang tinggi pada bahan yang digunakan.

Selain menentukan produk, diskusi ini juga membahas tentang waktu pelaksanaan dan pemasaran yang akan dilakukan setelah

uji coba produksi yang akan dilakukan oleh ibu-ibu PKK di Nawangan.



Gambar 1. Forum diskusi penentuan produk olahan cincau hitam kering

b. 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.

Pelatihan dilakukan di Kantor Kecamatan Nawangan ini dihadiri oleh masing-masing 5 orang perwakilan dari setiap desa di Kecamatan Nawangan yaitu Desa Tokawi, Penggung, Pakis Baru dan Jetis Lor. Metode yang digunakan dalam pelatihan adalah penyuluhan dan

praktik pembuatan secara langsung yang dibagi menjadi kelompok-kelompok kecil. Dengan metode ini diharapkan peserta pelatihan dapat lebih cepat menguasai keterampilan pembuatan nastar tersebut.

Daun cincau hitam kering yang ditambahkan pada produk nastar ini berupa tepung yang diuleni menjadi adonan nastar. Bahan lain yang digunakan adalah tepung terigu, maizena, margarin, kuning telur, gula bubuk dan susu bubuk. Proses pembuatan nastar cincau hitam sendiri tidak jauh berbeda dengan pembuatan nastar pada umumnya sehingga ibu-ibu PKK lebih cepat memahami dan mengadopsi.



Gambar 2. Suasana Pelatihan pembuatan nastar janggolan di Kantor Kecamatan Nawangan yang dihadiri Ibu-Ibu PKK dari 4 Desa di Kecamatan Nawangan.

Pelatihan ini diikuti ibu-ibu PKK Desa Nawangan dengan antusias mulai dari proses pencampuran bahan, pencetakan, pengisian selai hingga pemanggangan (Gambar 2). 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 janggolan pada kegiatan pasar rakyat di Kecamatan Nawangan

Setelah kegiatan pelatihan pembuatan produk dilakukan maka ibu-ibu peserta pelatihan diminta untuk membuat produk nastar yang nantinya akan disosialisasikan pada Pasar Rakyat yang diselenggarakan Kecamatan Nawangan untuk

mengenalkan potensi Nawangan. Sosialisasi produk nastar janggolan dilakukan dengan memberikan produk sampel kepada pengunjung untuk kemudian memberikan saran dan masukan yang dapat digunakan sebagai evaluasi produk nastar janggolan tersebut.

## KESIMPULAN

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

## UCAPAN TERIMAKASIH

Penulis mengucapkan terimakasih kepada DPRM Kememterian Riset, Teknologi dan Pendidikan Tinggi yang telah memberikan dana untuk kegiatan KKN-PPM di Kecamtan Nawangan. Ucapan terimakasih juga disampaikan kepada Pemerintah Kabupaten Pacitan khususnya Kepala Kantor Kecamatan Nawangan dan seluruh warga Nawangan.

## REFERENSI

Hung, C.Y. dan Yen G.C. 2002. *Antioxidant Activity of Pehenolic Compounds Isolated from Mesona procumbens Hemsl.* J. Agric. Food Chem. 50:2993-2997

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

Loka, H.H, Novidahlia, N dan Hutami, R. 2017. *Keripik Simulasi Ekstrak Daun Cincau Hijau (Premna oblongifolia Merr.,).* Jurnal Agroindustri Halal 3 (2) : 152-159

Masluhah, 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.

Sasmita, A.O. dan Ling, P.K. 2017. *Bioactivity of Mesona palustris (Black Cincau) as Nutraceutical Agent.* Journal of Engineering and Science Research 1 (2):47-53

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.

Yazid, W.A, Respatijarti, dan Damanhuri. 2016. *Eksplorasi dan Identifikasi Karakter Morfologi Tanaman Cincau Hitam (Mesona palustris BL) di Pacitan, Magetan dan Ponorogo.* Jurnal Produksi Tanaman. 4 (4):306-310

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