

## PENGEMBANGAN USAHA BUNGA ROSELLA DI KUOK KABUPATEN KAMPAR

**Syafriani<sup>1</sup>, Afiah<sup>2</sup>, Nia Aprilia<sup>3</sup>**

<sup>1</sup>Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai, Kampar, Indonesia

<sup>2</sup>Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai, Kampar, Indonesia

<sup>3</sup>Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai, Kampar, Indonesia  
syafrianifani@gmail.com

**Abstrak:** Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.) merupakan tumbuhan perdu atau semak yang merupakan tanaman musiman dalam jenis famili Malvaceae. Tanaman rosella memiliki banyak manfaat. Bagian tanaman rosella seperti biji, kelopak bunga dan daun dapat diolah menjadi berbagai macam makanan. Tujuan kegiatan melakukan budi daya tanaman Rosella, untuk meningkatkan suatu produk yang bersumber dari kearifan lokal yang menjadikan suatu tujuan kegiatan pemberdayaan masyarakat ini untuk menggali ide-ide kreatif dan inovatif, menanamkan jiwa kewirausahaan, melatih mental dan mengajarkan bekerja keras serta tanggungjawab tidak hanya kepada diri sendiri, melainkan masyarakat. Ada beberapa kendala yang dihadapi ketika melakukan kegiatan, yaitu (1) keterbatasan modal. (2) minimnya tanaman bunga Rosella di perkotaan. (3) tidak adanya keanekaragaman produk olahan bunga Rosella. (4) tidak adanya keanekaragaman produk olahan bunga Rosella (5) kurangnya masyarakat untuk membudidayakan tanaman bunga Rosella. Kegiatan yang akan dilakukan pada program PKM ini ada beberapa upaya pengembangan antara lain sirup dan manisan rosella. Biaya keuntungan penjualan produk olahan sirup dan manisan rosella dijual dengan harga Rp 35.000 per botol setelah dihitung pembuatan keripik daun sirih Rp 30.000, dan selanjutnya manisan dijual dengan harga Rp 25.000 per bungkus setelah dihitung pembuatan permen daun sirih Rp 20.000. Sehingga upaya pengembangan dapat meningkatkan pendapatan mitra petani rosella.

**Kata Kunci:** aneka olahan rosella, pemasaran dan pendapatan.

**Abstract:** Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.) is a shrub or shrub which is a seasonal plant in the Malvaceae family. Rosella has many benefits. Roselle plant parts such as seeds, flower petals and leaves can be processed into a variety of foods. The purpose of this activity is to cultivate Rosella plants, to improve a product that is sourced from local wisdom which makes it a goal of this community empowerment activity to explore creative and innovative ideas, instill an entrepreneurial spirit, train mentally and teach hard work and responsibility not only to oneself, but society. There are several obstacles encountered when carrying out activities, namely (1) limited capital. (2) the lack of Rosella flower plants in urban areas. (3) there is no diversity of processed Rosella flower products. (4) there is no diversity of processed Rosella flower products (5) the lack of people to cultivate Rosella flower plants. Activities that will be carried out in this PKM program include several development efforts, including syrup and candied rosella. The cost of profit from the sale of processed syrup products and candied rosella is sold at a price of Rp. 35,000 per bottle after calculating the making of betel leaf chips of Rp. 30,000, and then the sweets are sold at a price of Rp. 25,000 per pack after calculating the manufacture of betel leaf candy of Rp. 20,000. So that development efforts can increase the income of rosella farmer partners.

**Keywords:** various processed rosella, marketing and income.

## **Pendahuluan**

Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.) merupakan tumbuhan perdu atau semak yang merupakan tanaman musiman dalam jenis famili Malvaceae. Tanaman rosella memiliki banyak manfaat mulai dari batang yang dapat dijadikan karung goni, daunnya dapat dijadikan kosmetik dan bunganya yang memiliki beragam olahan dan khasiat. Bagian tanaman rosella seperti biji, kelopak bunga dan daun dapat diolah menjadi berbagai macam makanan. Kelopak bunga rosella mengandung serat dan asam-asam organik (asam tartarat, oksalat, malat dan suksinat), glukosa, asam askorbat, beta-karoten dan likopen (El-Sherif and Sarwat, 2007). Kelopak bunga rosella dalam bentuk segar maupun kering telah dimanfaatkan sebagai makanan, minuman dan obat. Rosella juga dimanfaatkan sebagai produk olahan pangan bernilai ekonomi tinggi seperti teh, sirup, selai, manisan, sebagai warna alami dan perasa dalam membuat anggur rosella jelly, serta cake (Mariyan dan Kristiana, 2008).

Rosella memiliki kandungan vitamin C yang sangat tinggi yaitu 244,4 mg per 100 g bunga rosella, dibandingkan dengan jeruk hanya 48 mg, belimbing hanya 25 mg, dan pepaya hanya 71 mg dengan berat yang sama yaitu 100 g. Selain kandungan vitamin C yang sangat tinggi, rosella juga kaya akan mineral seperti kalsium, fosfor, potassium dan zat besi yang sangat penting untuk tubuh. Selain itu rosella juga mengandung vitamin B1, B2, niasin, dan vitamin D (Rahmawati, 2012)

kelopak bunga rosella yang direbus dengan air berkhasiat sebagai peluruh kencing dan merangsang keluarnya empedu dari hati (chloretic), menurunkan tekanan darah (hypotensive), mengurangi kekentalan (viskositas) darah, dan meningkatkan peristaltik usus. Khasiat lain yang telah diketahui dari tanaman rosella diantaranya sebagai anti kejang (antipasmodik), mengobati cacingan (antelmitik) dan sebagai anti bakteri. Rosella sudah banyak dikenal masyarakat sebagai tanaman yang banyak memiliki khasiat tetapi tidak banyak dari masyarakat yang mengkonsumsi rosella tersebut. Hal ini dikarenakan kurangnya minat masyarakat untuk mengkonsumsi rosella dalam bentuk aslinya. Salah satu produk olahan dari bunga rosella yaitu sirup rosella dan manisan rosella.

Meningkatnya produksi buah buahan berarti kebutuhan gizi masyarakat dapat terpenuhi. Daerah yang memiliki potensi terhadap komoditi tanaman rosella akan lebih diusahakan pengembangannya secara intensif dan lebih diutamakan terhadap komoditi yang memiliki nilai ekonomi dan gizi tinggi. Rosella merupakan jenis tanaman semak dan musiman yang kaya akan manfaat dan berbagai jenis olahan, konsumennya dimuai dari masyarakat berkelas bawah hingga orang dewasa dapat menikmati olahan bunga rosella, baik anak-anak maupun orang dewasa dapat menikmatinya. Oleh karena itu agar prospek tanaman rosella ini

semakin cerah dan permintaan masyarakat terhadap olahan dari tanaman rosella ini semakin meningkat, maka harus dilakukan peningkatan budi daya tanaman rosella serta produksinya secara maksimal.

Berdasarkan hasil observasi lapangan diperoleh bahwa petani tanaman bunga rosella di wilayah Kuok melakukan budidaya tanaman rosella secara mandiri. Petani tidak mengalami kendala dalam modal, karena bibit dan pupuk mudah didapat, sedangkan harga jual produksi rosella cenderung meningkat. Tanaman rosella yang dihasilkan petani, akan langsung dijual dengan harga Rp.30.000/kg. Hasil panen yang melimpah memungkinkan untuk diolah menjadi produk pangan alternative yang sangat digemari masyarakat seperti sirup rosella, selai rosella, manisan rosella, teh rosella, jelly rosella yang saat ini keberadaannya dipasaran masih sangat sedikit sehingga usaha makanan berbasis tanaman bunga rosella memiliki potensi yang luar biasa. Jika usaha ini dikembangkan dengan baik, diharapkan nantinya bisa meningkatkan perekonomian petani tanaman rosella. Menurut petani bunga rosella kendala yang dihadapi oleh pemilik rosella bisa ditanggulangi dengan cara meningkatkan daya saing dalam memproduksi usaha dengan cara memperbaiki pengemasan dan kualitas.

## **Metode**

### **Perubahan strategi pemasaran**

Selama ini kekurangan yang dimiliki adalah kurangnya pengetahuan tentang pembuatan olahan produk bunga rosella. Bunga rosella hanya dijual ke pengepul dan pada saat ada pasar mingguan. Strategi pemasaran yang akan dilakukan dari sisi produk adalah dengan menciptakan produk olahan bunga rosella yang disukai konsumen dan menjaga konsistensinya. Dari sisi perluasan pasar dilakukan dengan memperluas daerah penjualan dan lokasi penjualan yang strategis seperti di warung-warung milik masyarakat, pasar mingguan di daerah lain dan beberapa mini market. Agar tampilan produk lebih menarik maka akan dibuat kemasan dan memberi label produk. Metode pelaksanaan yang dilakukan adalah dengan memberikan penyuluhan dan pelatihan. Tahapan-tahapan pelaksanaan kegiatan pengabdian ini antara lain:

#### **a. Penyuluhan**

Dalam kegiatan penyuluhan ini, masyarakat setempat akan dibekali dengan materi penyuluhan tentang cara mengembangkan usaha industri kecil dari tanaman bunga rosella dengan melakukan peningkatan produksi olahan bunga rosella, serta perubahan strategi pemasaran.

#### **b. Desain kemasan Produk**

Proses desain kemasan produk ini terdiri dari 2 (dua) jenis, yaitu kemasan produk sirup bunga rosella dan kemasan manisan bunga rosella. Masing-masing kemasan dilengkapi dengan nama dan logo produksi.

#### **c. Pelatihan**

Pelatihan yang diberikan adalah dalam bentuk demonstrasi secara langsung mengenai cara pengembangan usaha industri kecil tanaman bunga rosella dengan pembuatan produk baru dari industri tanaman bunga rosella yaitu pelatihan pembuatan minuman sirup bunga rosella dan makanan berupa manisan bunga rosella.

#### **d. Uji Coba**

Ujicoba dilakukan untuk melihat capaian hasil kegiatan penyuluhan dan pelatihan. Uji coba pembuatan produk akan dilakukan dalam skala kecil. Tujuan dari pengujian ini adalah agar produk yang dihasilkan memenuhi standard mutu gizi sehingga tidak meragukan konsumen. Setelah beberapa uji coba dilakukan dan didapat hasil yang sesuai dengan yang diharapkan maka dilanjutkan dengan proses produksi yang lebih besar.

#### **e. Rancangan Monitoring dan Evaluasi**

Monitoring dan evaluasi dilakukan selama berjalannya program. Tujuan dari pelaksanaan monitoring dan evaluasi adalah untuk mengetahui sejauh mana pemahaman masyarakat terhadap pengetahuan pengembangan produksi dan pengetahuan tentang sistem pemasaran yang telah diberikan.



**Gambar 1.** Pembuatan Sirup Bunga Rosella



**Gambar 2.** Pembuatan Manisan Bunga Rosella

### **Hasil dan Pembahasan**

Selama ini kekurangan yang dimiliki adalah kurangnya pengetahuan tentang pembuatan olahan produk dari tanaman bunga rosella dan kurangnya membudidayakan tanaman bunga rosella. Bunga rosella hanya dijual ke pengepul dan pada saat ada pasar mingguan. Strategi pemasaran yang akan dilakukan dari sisi produk adalah dengan menciptakan produk olahan bunga rosella yang disukai konsumen dan menjaga konsistensinya. Dari sisi perluasan pasar dilakukan dengan memperluas daerah penjualan dan lokasi penjualan yang strategis seperti di iwarung-warung, pasar mingguan di daerah lain, usaha anak kuliah dan beberapa mini market.

### **Kesimpulan**

Berdasarkan uraian hasil dan pembahasan di atas dapat disimpulkan bahwa : Biaya keuntungan penjualan produk olahan tanaman bunga rosella untuk sirup dijual dengan harga Rp 35.000 per botol setelah dihitung pembuatan sirup bunga rosella Rp 30.000, selanjutnya manisan bunga rosella dijual dengan harga Rp 25.000 per bungkus setelah dihitung pembuatan manisan kulit rosella Rp 20.000. Strategi pemasaran dilakukan dengan pengemasan olahan bunga rosella dengan semenarik mungkin karena belum ada yang menjual dan memproduksi barang ini seandainya ada tapi masih sedikit, makanya dibuat semenarik mungkin dan dikembangkan melalui berbagai macam media seperti online, swalayan, dan toko-toko kecil. Saran Perlunya pendampingan dalam pembuatan hasil olahan bunga rosella ini sehingga bisa menambah pendapatan produsen dari produksi bunga rosella. Agar masyarakat lebih tahu betapa banyaknya terdapat dari olahan dari tanaman bunga rosella tersebut Agar olahan dari tanaman rosella ini lebih bermanfaat bagi para pembelinya. Perlunya bekerja sama dengan perusahaan terdekat agar produk kearifan lokal ini menjadi maju dan berkembang.

## Ucapan Terima Kasih

Kegiatan ini dapat terlaksana dengan lancar atas partisipasi dari berbagai pihak. Untuk itu tim pengabdian mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak berikut: Lembaga Penelitian dan Pengabdian pada Masyarakat (LPPM) Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai yang telah memfasilitasi kegiatan. Semua pihak yang ikut membantu kelancaran kegiatan pengabdian masyarakat ini.

## Referensi

1. Djaeni, M., Ariani, A., Hidayat, R., & Utari, F. D. 2017. *Ekstraksi Antosianin dari Kelopak Bunga Rosella (Hibiscus sabdariffa L.) Berbantu Ultrasonik: Tinjauan Aktivitas Antioksidan*. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan 6 (3): 148 – 151.
2. Haryoto, 2001. *Teknologi Tepat Guna Sirup Sirsak*. Yogyakarta : Kanisius.
3. Mardiah, dkk. 2009. *Budidaya dan Pengolahan Rosella Si Merah Segudang Manfaat*. Jakarta: Agromedia Pustaka
4. Maryani, Herti dan Kristiana, Lusi. 2008. *Khasiat dan Manfaat Rosela rev*. Jakarta: PT. AgroMedia Pustaka
5. Priska, Melania dkk. 2018. *Review : Antosianin dan Pemanfaatannya*. Cakra Kimia (Indonesian E-Journal of Applied Chemistry) Vol. 6 No.2 (5-8).
6. Rahardian R, Harun N, Efendi R. (2017). *Pemanfaatan Ekstrak Kelopak Bunga Rosella Dan Rumpul Laut Terhadap Mutupermen Jelly*. Jurnal Online Mahasiswa Universitas Riau, Vol.4 No.1 tahun 2017.
7. Widyanto, Poppy dan A. Nelistya. 2009. *Rosella Aneka Olahan, Khasiat dan Ramuan*. Depok : Penebar Swadaya.
8. Winarno, F.G. 2007. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.