
Diversifikasi Kayu Secang dalam Meningkatkan Kualitas Produk Makanan Tradisional

Rachma Indrarini, Universitas Negeri Surabaya, Indonesia
Lucky Rachmawati, Universitas Negeri Surabaya, Indonesia
Mauren Gita, Universitas Negeri Surabaya, Indonesia
Shinta Lintang, Universitas Negeri Surabaya, Indonesia
Andi Fahrudin, Universitas Negeri Surabaya, Indonesia

Abstract:

Modern lifestyle requires every human being to be able to move quickly both inside and outside the room. Various kinds of health risks can threaten all human activities, one of which is the free radical element. Many things can be done to prevent free radicals, namely healthy living, by exercising and consuming food and drinks that are beneficial to our body. Wedang secang is one drink that is beneficial to the body, made from wood extract of secang and other herbs. Our partner Ms. Windi is a secang drink maker. Mrs. Windi packs a drink with a bottle. However, the beverage can not last long, in two days the beverage has been fermented. Based on that, the Community Service was conducted to provide diversification of secang drinks into secang candy and secang powder using FGD and workshops. Not only making products, but also taught packaging and marketing procedures.

Keywords: Secang, Candy, Secang Powder

Abstrak:

Gaya hidup modern menuntut setiap manusia untuk dapat bergerak dengan cepat baik di dalam maupun di luar ruangan. Berbagai macam resiko kesehatan dapat mengancam segala aktifitas manusia salah satunya adalah unsur radikal bebas. Banyak hal yang dapat dilakukan untuk mencegah radikal bebas yakni hidup sehat, oleh raga serta mengkonsumsi makanan dan minuman yang bermanfaat bagi tubuh kita. Wedang secang adalah salah satu minuman yang bermanfaat bagi tubuh, terbuat dari ekstrak kayu secang dan rempah lainnya. Mitra kami ibu Windi merupakan pengusaha pembuat minuman secang. Ibu Windi mengemas minuman secang dengan menggunakan botol. Akan tetapi minuman secang tidak dapat bertahan lama, dalam dua hari minuman secang sudah terfermentasi. Berdasarkan hal tersebut dilaksanakan Pengabdian Kepada Masyarakat terkait memberikan diversifikasi minuman secang menjadi permen secang dan bubuk secang dengan menggunakan FGD dan workshop. Tidak hanya pembuatan produk namun juga diajarkan tata cara pengemasan dan marketing.

Keywords: Secang, Permen, Bubuk Secang

rachmaindrarini@unesa.ac.id

PENDAHULUAN

Gaya hidup modern menuntut setiap manusia untuk dapat bergerak dengan cepat baik di dalam maupun di luar ruangan. Berbagai macam resiko kesehatan dapat mengancam segala aktifitas manusia. Asap rokok di dalam ruangan, paparan sinar ultra violet dan polusi udara memiliki unsur radikal bebas. Radikal bebas sangat berbahaya

bagi kesehatan manusia. Dalam jangka pendek akan memicu stress, sedangkan dalam jangka panjang dapat memicu adanya kanker.

Banyak kegiatan yang dapat dilakukan untuk menangkal radikal bebas. Berolah raga secara teratur, mengkonsumsi buah – buahan dan sayuran organik bahkan sampai pada mengkonsumsi minuman tradisional yang memiliki antioksidan tinggi. Salah satu minuman tradisional yang memiliki antioksidan tinggi adalah wedang uwuh, bir pletok dan wedang secang. Minuman ini berbahan dasar kayu secang.

Kayu secang (*Caesalpinia sappan* L) merupakan salah satu tumbuhan yang memiliki antioksidan yang tinggi. Kayu secang menghasilkan pigmen, tanin, brazilin dan asam galat. Penelitian terdahulu menyatakan bahwa kayu secang dapat menghasilkan antioksidan yang dapat mencegah pembentukan radikal bebas dan meredam radikal bebas. Senyawa anti oksidan alami memiliki kelebihan dibandingkan bahan sintetik. Salah satu kelebihan senyawa alami yakni mengandung residu yang lebih mudah terdegradasi secara alami.

Kelebihan lain dari kayu secang adalah kayu secang dapat dimanfaatkan sebagai sumber pewarna alami. Hal tersebut karena kandungan dari brazilin yang berwarna merah dan larut dalam air panas. Kandungan brazilin merupakan senyawa anti oksidan yang memiliki katekol dalam unsur kimianya sehingga dapat melindungi tubuh dari keracunan akibat radikal bebas.

Beberapa daerah di Indonesia telah menjadikan kayu secang sebagai minuman tradisional. Di daerah Jogjakarta beberapa rumah makan menyediakan wedang secang untuk dikonsumsi. Selain untuk menjaga kesehatan, wedang secang dihidangkan karena merupakan salah satu minuman tradisional yang harus dilestarikan.

Di Sidoarjo, Ibu Windi Saputri Rahman beralamatkan di Jalan Brigjen Katamso No.22, RT 04 RW 02 Wedoro Waru Sidoarjo memulai usahanya dari tahun 2016 untuk membuat minuman secang. Berawal dari kelompok ibu-ibu yang berjumlah lima belas orang, namun saat ini menjadi lima orang berupaya untuk menyehatkan warga Sidoarjo.

Usaha minuman secang menjadi salah satu usaha yang dilakukan oleh Ibu Windi Saputri Rahman dengan skala kecil, karena usaha minuman secang dapat dimulai dengan modal yang kecil. Minuman secang mempunyai pangsa pasar yang besar, dimana minuman secang ini dicari pembeli karena mempunyai khasiat untuk kesehatan tubuh dan juga dapat mencegah penyakit seperti kanker prostat, kolesterol, hipertensi dan lain-lain.

Ibu Windi menjual minuman secang dalam kemasan botol. Satu botol minuman secang di jual dengan harga Rp. 8000 dalam kemasan 500ml. Pembeli yang telah membeli minuman harus mengembalikan botol. Selain itu minuman secang dalam botol hanya dapat bertahan selama dua hari, setelah itu minuman secang akan terfermentasi secara alami dan berbahaya untuk kesehatan.

Ibu Windi dalam satu minggu rata-rata memproduksi dua sampai tiga kali minuman secang. Sehingga dalam satu minggu terdapat 100 botol minuman secang dan dalam satu bulan dapat menghasilkan 400 botol minuman secang. Berdasarkan kendala yang dihadapi oleh ibu Widi maka dibutuhkan suatu inovasi baru terkait dengan produk minuman tradisional yang dapat dikemas praktis serta tahan lama. Salah satu solusi yang

ditawarkan adalah serbuk minuman secang dan permen secang. Serbuk secang dapat digunakan kapan saja dan mudah untuk dibawa. Sedangkan permen secang juga merupakan produk yang dapat dibawa kemanapun dan tahan lama. Proses pembuatan tidak terlalu sulit. Dengan alat sederhana yang terdapat di dapur dapat dibuat produk tersebut.

METODE KEGIATAN

Mitra dalam Pengabdian Kepada Masyarakat ini adalah Ibu Windi dengan karyawannya sebanyak empat orang. Berdasarkan penjelasan Mitra PKM, kapasitas produksi dalam satu bulan mencapai 1.200 unit botol minuman secang dan omset penjualan berkisar Rp.5.000.000,- - Rp.6.000.000,- merupakan penghasilan kotor, sedangkan keuntungan bersih setelah dipotong biaya produksi dan tenaga kerja berkisar Rp.2.000.000,- - Rp.2.500.000,-. Karena sifatnya sebagai penghasilan tambahan maka perolehan pendapatan tidak menjadi permasalahan pokok hingga dapat bertahan untuk berproduksi, yang paling utama adalah memanfaatkan waktu luang bagi ibu-ibu untuk kegiatan usaha yang dapat menghasilkan keuntungan secara finansial.

Akan tetapi berdasarkan penjelasan mitra didapatkan permasalahan yang dihadapi oleh mitra yakni :

1. Produk minuman secang yang tidak tahan lama sehingga dapat merugikan mitra apabila dalam waktu dua hari belum terjual
2. Kemasan produk yang harus dikembalikan terlebih dahulu dan disterilisasi membuat mitra harus dapat membagi waktu yang efektif antara pengemasan dan produksi
3. Pemasaran yang hanya dipasarkan pada tetangga mitra. Membuat bisnis tidak dapat berkembang.

Berdasarkan permasalahan mitra, beberapa metode dapat dilakukan untuk memberikan solusi. Metode yang dilakukan dalam pelaksanaan adalah FGD (Focus Group Discussion) dan Workshop. Kegiatan ini dibagi menjadi beberapa bidang, antara lain:

1. Produksi
 - a. Memberikan pelatihan pembuatan bubuk secang
 - b. Memberikan pelatihan pembuatan permen secang
2. Pengemasan
 - a. Pemberian solusi terkait dengan desain kemasan yang ramah terhadap lingkungan serta branding terhadap produk.
3. Pemasaran
 - a. Melakukan uji coba produk sehingga didapatkan testimoni terkait dengan bubuk dan permen secang.
 - b. Melakukan pemasaran di media sosial seperti pada Instagram dan line

HASIL DAN PEMBAHASAN

Adapun beberapa hasil yang dicapai dalam kegiatan ini adalah:

Tahap Pertama

Tahap ini menggunakan metode FGD. Metode ini dilakukan untuk mengetahui terkait dengan produk mitra, pengemasan dan pangsa pasar mitra. Dalam satu hari, bu Windy dapat membuat sampai dengan 40 botol, sehingga dalam satu bulan bu Windy dapat menghasilkan kurang lebih 1.200 botol. Satu botol wedang secang seharga Rp. 8000. Namun, wedang secang yang diproduksi hanya bertahan dua hari, setelah dua hari wedang secang yang diproduksi akan terfermentasi dan tidak baik bagi kesehatan.

Terdapat dua jenis botol yang digunakan yakni botol kaca dan botol plastik. Dari 100% botol yang digunakan 30% menggunakan botol kaca dan 70% menggunakan botol plastik. Penggunaan botol kaca memerlukan waktu yang lama. Botol kaca harus diantar dan diambil kemudian dicuci dan disterilisasi. Namun, apabila menggunakan botol plastik dalam jangka panjang akan merusak lingkungan.



Gambar 1. Wedang secang dalam kemasan botol kaca

Tahap pertama ini juga dilakukan observasi terkait komposisi wedang secang. Komposisi wedang secang yang digunakan oleh mitra adalah 100gr Secang, 100gr sereh, 10gr bunga peka, 25gr kapulaga, 35gr kayu manis, 13gr cengkeh, 200gr jahe dan 4 liter air. Cara yang membuat adalah bakar jahe dan sereh hingga aroma tercium pekat. Tuangkan air dalam panci, masukan secang, sereh bakar, kapulaga, bunga peka, kayu manis, cengkeh dan jahe bakar. Panaskan hingga mendidih. Setelah mendidih saring air secang tersebut dan tiriskan.



Gambar 2. Bahan Baku minuman secang



Gambar 3. Wedang Secang

Setelah pembuatan minuman secang, diversifikasi produk pertama adalah pembuatan permen secang. Permen secang merupakan salah satu produk yang tidak mengurangi manfaat dari minuman secang namun memiliki masa kadaluarsa yang cukup lama sampai dengan enam bulan dan dapat dibawa kemana - mana. Bahan dari permen secang adalah 60ml ekstrak wedang secang, 125gr glukosa dan 125gr gula pasir. Tata cara pembuatan adalah campurkan dan masak ketiga bahan tersebut sampai dengan suhu 180 celcius, kemudian cetak pada cetakan permen tunggu hingga mengeras. Setelah mengeras buka cetakan dan bungkus dengan plasti satu persatu.



Gambar 4. Permen Secang

Selain diversifikasi dengan produk permen, diversifikasi dilakukan dengan produk serbuk secang. Serbuk secang di pilih karena dapat dengan mudah dibawa dan diseduh. Kadarluarsa dari secang bubuk cukup lama yakni enam bulan. Bahan yang digunakan adalah 200ml wedang secang, 100gr gula dan 0,3gr garam. Cara pembuatan yakni campurkan dan masak tiga bahan diatas dengan api sedang, aduk hingga menjadi bubuk. Bubuk secang memiliki tekstur lembut maka bubuk secang dihaluskan dengan mesin. Setelah menjadi bubuk dengan tekstur halus, maka kemas setiap saset berisi 25gr serbuk secang.



Gambar 5. Bubuk Secang

Tahap Kedua

Metode yang digunakan dalam tahap kedua adalah workshop. Pada tahap ini mitra diajarkan terkait pembuatan permen secang dan bubuk secang. Workshop diadakan pada tanggal 28 Agustus 2019 di Lab Tata Boga UNESA. Mitra yang hadir sebanyak lima orang, mereka adalah pemilik serta karyawan minuman secang. Dalam wookshop dibagi menjadi tiga sesi yakni pembuatan permen dan bubuk secang, pengemasan dan pemasaran produk.

Pada sesi pertama adalah pembuatan permen dan bubuk secang. Dalam tahap ini mitra tidak hanya diberitahukan namun juga secara langsung praktek membuat. Pada tahap ini mitra dengan mudah mengerti dan memahami cara pembuatan permen dan bubuk secang. Apabila terdapat permasalahan, mitra secara langsung bertanya. Keadaan yang membuat mitra sedikit kesulitan adalah pada saat mengukur temperatur adonan permen secang. Hal ini dirasa wajar karena agar tidak hangus temperature harus sesuai yakni 180 derajat celsius.

Sesi kedua adalah pembuatan kemasan. Kemasan yang digunakan harus merupakan kemasan yang ramah terhadap lingkungan. Terdapat dua kemasan yang diajukan untuk digunakan yakni kertas dan mini goni. Kertas digunakan karena mudah untuk didapatkan sedangkan mini goni digunakan karena unik. Pemasaran yang baik adalah apabila pemasaran yang dapat menarik pembeli. Salah satu hal yang dapat menarik pembeli adalah kemasan yang unik.



Gambar 6. Kemasan Kertas Permen dan Bubuk Secang



Gambar 7. Kemasan Mini Goni Permen dan Serbuk Secang

Tahap ketiga

Tahap ini adalah workshop terkait pemasaran. Pemasaran yang dilakukan adalah pemasaran online. Pemasaran online yang digunakan adalah Instagram. Instagram digunakan karena lebih familiar dikalangan masyarakat. Dilakukan pengenalan terkait dengan fitur Instagram seperti IG Story, IG TV dan lain sebagainya

KESIMPULAN

Adapun kesimpulan yang didapat pada kegiatan ini adalah: 1) adanya diversifikasi produk minuman secang dalam bentuk permen secang dan bubuk secang yang tahan lama, mudah dibawa kemanapun dan praktis, 2) pemakaian kertas dan mini goni untuk kemasan dapat dilakukan untuk mengurangi sampah plastik dan membuat kemasan terlihat menarik dan unik, 3) pemasaran melalui media online khususnya Instagram dapat digunakan karena saat ini banyak masyarakat yang mengetahui terkait media online.

DAFTAR PUSTAKA

- Adiningsih, Sri. Regulasi Dalam Revitalisasi Usaha Kecil dan Menengah di Indonesia. 2007: 1 halaman. <http://www.news.org>, 28 Februari 2009, pk.18.30 WIB.
- Anoraga, P. & J. Sudantoko. Koperasi, Kewirausahaan dan Usaha Kecil. (Jakarta: Rineka Cipta, 2002)
- Bank Indonesia. Jamu. 2007: 1 halaman. <http://www.bi.go.id>, 20 Oktober 2008, pk.19.30 WIB.
- Downey dan Erickson. Akuntansi Biaya. (Jakarta: Raja Grafindo Persada, 2004)
- Harmono & Agus Andoko, Budidaya dan Peluang Bisnis Jahe. (Jakarta: Agromedia Pustaka, 2005)
- Siswanto, Yuli Widiyastuti. Penanganan Hasil Panen Tanaman Obat. (Jakarta: Penebar Swadaya, 2004)
- Usry. Carter. Akuntansi Biaya. Ed. Ke-13 (Jakarta: Gramedia, 1997)
- Wiyanto. 2019. Pelatihan Pembuatan Nugget Jambu Mete Bagi Ibu – Ibu PKK Desa Tegalmulyo Kecamatan Kragan Kabupaten Rembang. E-DIMAS: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat, 10 (1), 11-15