

Pelatihan Pengolahan Camilan Dawet Berbahan Dasar Daun Murbei (*Morus alba L.*) sebagai Upaya Diferensiasi Pangan Sehat di PKK RT 02 RW 06 Kelurahan Merjosari Malang

Anitarakhmi Handaratri¹, Faidliyah Nilna Minah², Dwi Ana Anggorowati³, Ayudya Mahendaringraty⁴

^{1,2,3}Program Studi Teknik Kimia, Fakultas Teknologi Industri, Institut Teknologi Nasional Malang, Indonesia

⁴Program Studi Teknik Industri, Fakultas Teknik dan Informatika, Universitas Gajayana Malang, Indonesia
*e-mail: anitarakhmii@lecturer.itn.ac.id¹, ayudya_mahendra@unigamalang.ac.id⁴

Abstrak

Masyarakat Indonesia memiliki kebiasaan yang berbeda dengan masyarakat negara lain yaitu suka sekali jajan, baik membuat sendiri maupun membeli di jajanan kaki lima. Untuk mengantisipasi jajanan atau camilan yang tidak sehat, perlu memperhatikan gizi yang terkandung di makanan. Salah satu camilan khas Indonesia yang sering dibeli adalah dawet atau sering disebut cendol. Cendol yang dijual di luar sering menggunakan bahan berbahaya, semisal pengawet atau pewarna tekstil. Alternatif bahan yang dapat digunakan adalah daun murbei yang sudah banyak diteliti khasiatnya. Pelatihan pembuatan dawet dari daun murbei dilaksanakan di wilayah PKK RT 2 RW 6 Kelurahan Merjosari Malang, karena pasokan bahan baku sangat besar di wilayah ini dan agar menjadi salah satu produk unggulan. Kegiatan ini juga mengusung pelatihan manajemen pemasaran yang mendukung penjualan produk dawet daun murbei nantinya. Dari hasil kuesioner yang disampaikan ke peserta, kegiatan pelatihan ini membuat masyarakat lebih memahami bagaimana mengolah camilan sehat dan memasarkan tidak hanya di seputaran RT 2 RW 6 namun diharapkan dapat dikenal secara luas oleh masyarakat Malang.

Kata kunci: Camilan, Daun Murbei, Dawet, Pemasaran

Abstract

Indonesian people have different habits from other countries, they love to eat snacks, whether they make them themselves or buy at street vendors. To anticipate unhealthy snacks, need to pay attention to the nutrients contained in food. One of the typical Indonesian snacks that is often purchased is dawet or often called cendol. Cendol sold outside will uses dangerous ingredients, such as preservatives or textile dyes. Alternative materials that can be used are mulberry leaves which have been widely studied for their properties. The training on making dawet from mulberry leaves was carried out in the PKK RT 2 RW 6, Merjosari Malang, so that it becomes one of the superior products. This activity also carries marketing management training that supports the sale of dawet mulberry leaf products later. From the results of the questionnaires delivered to the participants, this training activity made the community understand better how to process healthy snacks and market them not only around RT 2 RW 6 but is expected to be widely known by the people of Malang.

Keywords: Dawet, Marketing, Mulberry Leaf, Snack

1. PENDAHULUAN

Pola makan orang Indonesia tidak lepas dari kebiasaan makan camilan. Survei *The State of Snaking* yang dilakukan perusahaan makanan ringan yaitu Mondelez Internasional menyatakan Indonesia lebih sering mengonsumsi camilan dibandingkan makanan berat, yang dilakukan di pagi hari dengan tujuan memenuhi kebutuhan emosional serta budaya silaturahmi (Kusumawardhani, 2019). Sehingga dapat dikatakan bahwa makanan adalah suatu bentuk kearifan sosial di Indonesia karena merekatkan hubungan antar masyarakat. Hal ini juga terjadi saat pandemi virus corona dimana survei menyatakan bahwa masyarakat Indonesia mengalami peningkatan mengonsumsi jajan selama pandemi (CNN Indonesia, 2021). Peningkatan ini harus diiringi perilaku memilih camilan sehat dan bergizi, terutama makanan yang dijual di jalan (*streetfood*). Menurut Dwikani (2019) beberapa faktor dalam memilih jajanan, tertera pada Gambar 1.

Faktor	Alasan pemilihan jajanan	Korelasi	% Varians
Familiaritas	Jajanan yang iklamnya sering muncul di TV	0.820	22.230
	Jajanan terkenal	0.725	
	Jajanan yang dibeli teman	0.675	
Karakteristik Jajanan	Teksturnya empuk dan menarik	0.678	10.219
	Jajanan yang porsinya besar	0.657	
	Harga yang murah dan enak	0.539	
	Iklan yang menarik dan ada hadiahnya	0.531	
Lingkungan dan sosial	Jajanan yang dianjurkan oleh orang tua	0.519	9.402
	Jajanan yang mudah tersedia diwarung	0.729	
	Ajakan teman untuk jajan	0.747	
Kandungan gizi dan variasi	Jajanan mengandung vitamin dan mineral	0.799	9.141
	Jajanan yang banyak jenisnya	0.656	
Kesehatan	Bergizi dan menyehatkan	0.692	6.769

Gambar 1. Faktor-Faktor Pemilihan Jajan Siswa

Terdapat alternatif dalam menentukan camilan sehat adalah dengan membuat sendiri, sehingga mengetahui kandungan apa saja yang membentuk sebuah camilan. Salah satu bahan yang dapat dimanfaatkan serta banyak yang menanam di pekarangan rumah adalah tumbuhan murbei. Murbei (*Morus Alba L.*) adalah tanaman yang banyak ditanam oleh masyarakat Indonesia yang difungsikan sebagai tanaman peneduh dan diambil buahnya untuk menjadi makanan. Selain sebagai tanaman peneduh, juga sebagai pakan ulat sutra yang menghasilkan kokon (kepompong ulat sutra) bahan dasar pembuatan benang sutra. Banyak yang menanam di pinggir jalan dan difungsikan sebagai tanaman konservasi tanah dan air (Isnain, 2015). Sudah banyak yang membuat camilan dari buah murbei, bahkan buah murbei dapat dikonsumsi langsung menjadi pencuci mulut. Sebenarnya selain buah murbei, bagian tanaman murbei lainnya yang dapat dimanfaatkan adalah daunnya. Telah banyak penelitian yang menyatakan bahwa daun murbei sangat berkhasiat bagi tubuh, diantaranya dinyatakan oleh Ulfah (2018) yaitu daun murbei dapat menurunkan kadar *Malondialhidid* (MDA) yang menjadi penyebab penyakit katarak pada lensa mata. Terdapat pula penelitian bahwa daun murbei dapat menurunkan tingkat hipertensi yang menyerang usia dewasa (Abiyanti, 2019). Pasokan bahan baku daun murbei juga mudah diperoleh, karena rata-rata penduduk di wilayah RT 2 RW 6 Kelurahan Tlogomas Malang menanam minimal 1 pohon murbei yang ditempatkan di kaleng maupun pot sehingga disebut buah murbei tabulampot (Gambar 2 dan Gambar 3), sehingga menjadikan RT 2 RW 6 Kelurahan Tlogomas Malang dijuluki Kampung Murbei.



Gambar 2. Penanaman Murbei Warga



Gambar 3. Penanaman Murbei di Parkiran Sepeda

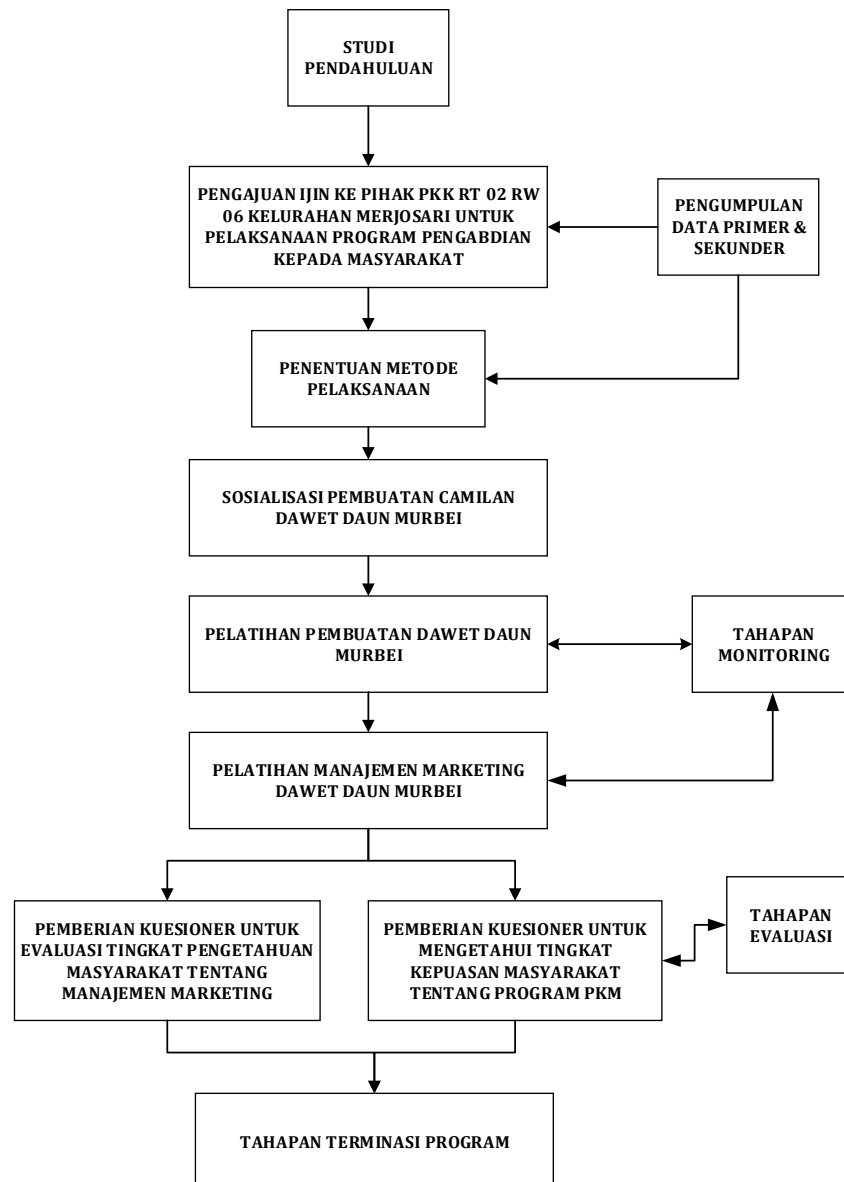
Bila dilakukan analisis pasokan (Supplychain) maka dapat dikatakan kebutuhan bahan baku tanaman murbei sudah dapat dipenuhi dimana produk unggulan sebelumnya adalah Teh Herbal Daun Murbei. Perlu sekali melihat pasokan bahan baku karena bahan baku merupakan bahan yang diubah untuk membuat suatu produk, sehingga sebuah usaha selalu menginginkan jumlah persediaan bahan yang mencukupi supaya proses produksinya lancar (Suudi, 2021). Untuk itu mulai digali lagi apa yang bisa diangkat menjadi produk unggulan selanjutnya. Dari beberapa alternatif diperoleh ide yaitu mengubah daun murbei menjadi bahan baku dawet (cendol). Sebenarnya ada sedikit perbedaan antara dawet dan cendol yaitu Dawet biasanya dibuat dari tepung hunkwe dan tepung beras atau malah dari rebusan tepung beras, namun cendol dapat dibuat dari sagu aren, tepung beras serta hunkwe (Fridayani, 2020). Dawet merupakan camilan asli Indonesia yang disukai dari usia anak sampai dewasa. Beragam model pembuatan dawet masing-masing daerah membuat camilan ini sudah menjadi sajian khas di beberapa daerah. Bahkan saat ini banyak franchise dawet yang menjamur di beberapa ibukota dengan berbagai kemasan serta sistem pemasaran yang unik. Oleh karena itu untuk menciptakan camilan khas yang unik dan sehat, maka dawet dibuat dari daun murbei, yang akan menjadi salah satu produk unggulan PKK RT 2 RW 6 Kelurahan Merjosari Malang. Kegiatan yang akan dilakukan adalah pelatihan pembuatan dawet berbahan dasar daun murbei serta pengemasan untuk mendukung marketing sehingga banyak dikenal oleh kalangan masyarakat khususnya di kota Malang.

2. METODE

Terdapat beberapa tahapan yang dilaksanakan pada program pengabdian masyarakat PKK RT 02 RW 06 Kelurahan Merjosari Malang untuk mencapai tujuan yaitu pembuatan produk unggulan dawet daun murbei sebagai bentuk diferensiasi camilan sehat. Tahapan ini disusun dalam bentuk flowchart untuk lebih mempermudah dalam memahaminya seperti Gambar 4.

Studi pendahuluan dimaksudkan untuk mencari informasi kepada calon peserta pelatihan untuk mengetahui kebutuhan dari anggota PKK, selama ini beberapa kegiatan telah dilakukan di PKK RT 02 RW 06 dengan mengolah tumbuhan murbei mulai dari buah sampai dengan daun. Salah satunya mengolah daun murbei menjadi teh herbal (Mahendingratry, 2020). Dari informasi yang diperoleh maka dapat ditentukan metode pelaksanaan apa saja yang dapat diterapkan pada program pengabdian ini, yaitu terdiri dari :

- a. Sosialisasi materi pembuatan dawet daun murbei
Sosialisasi dimaksudkan untuk menambah pengetahuan peserta didik dalam mengolah daun murbei menjadi bahan dasar dawet. Pemberian materi ini untuk mendukung kelancaran pelaksanaan pelatihan sehingga tercapai tujuan penganekaragaman camilan sehat. Kegiatan ini dimonitoring langsung untuk mengetahui tingkat pemahaman materi, dimana terlihat banyaknya peserta yang mengajukan pertanyaan seputar proses pengolahan mengubah daun murbei menjadi bahan dawet dan bagaimana
- b. Pelatihan pembuatan dawet daun murbei
Tahap selanjutnya praktek langsung mengolah daun murbei yang dibuat menjadi serbuk agar memudahkan mencampur dengan bahan lainnya sehingga adonan dawet terbentuk sesuai yang diinginkan.
- c. Pelatihan manajemen pemasaran dawet daun murbei
Pada tahap ini diberikan materi bagaimana memilih model pemasaran yang tepat untuk produk dawet daun murbei, dengan target pasar yang lebih luas, bukan hanya di sekitaran wilayah RT 02 RW 06 Kelurahan Merjosari Malang saja.
- d. Evaluasi kegiatan melalui kuesioner tingkat pemahaman manajemen pemasaran serta kepuasan peserta atas pelatihan yang dilaksanakan
Evaluasi bertujuan mengetahui sejauh mana keberhasilan program pengabdian masyarakat ini dengan menggunakan alat ukur kuesioner yaitu bagaimana pemahaman peserta mengenai manajemen pemasaran maupun kepuasan terhadap pelaksanaan program pengabdian.



Gambar 4. Flowchart Tahapan Program

Dengan tahapan pelaksanaan program tersebut diharapkan ibu-ibu PKK RT 02 dapat memahami dan mempraktekkan proses pengolahan daun murbei menjadi dawet. Selain itu bagaimana cara memasarkan sehingga berkelanjutan, tidak hanya bisnis sesaat yang sering merugikan biaya dan waktu, dan memiliki loyalitas konsumen yang tinggi.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan pengabdian masyarakat di PKK RT 02 RW 06 Kelurahan Merjosari Malang dimulai sejak bulan Maret tahun 2022, dengan langkah awal melakukan studi pendahuluan untuk mengetahui kebutuhan masyarakat yang dituju. Pengabdian ini merupakan kegiatan berkelanjutan yang mengambil objek yaitu tanaman murbei, yang mana pada awalnya menghasilkan beberapa produk dari buah murbei, kemudian berlanjut ke teh herbal daun murbei kemudian saat ini memberikan ketrampilan mengolah daun murbei menjadi bahan dawet.

Pelaksanaan pengabdian masyarakat dimulai dengan memberikan materi pengolahan daun murbei menjadi adonan serta materi manajemen pemasaran dawet daun murbei. Terlihat antusias peserta mengikuti kegiatan dari awal sampai akhir pada Gambar 5 dan 6.



Gambar 5. Pembukaan Acara Pelatihan



Gambar 6. Penyampaian Handout Materi

Untuk mempertahankan daun murbei agar tetap hijau maka dikeringkan dengan menggunakan microwave selama 4 (empat) menit setelah proses pencucian dan penjemuran sinar matahari. Dari hasil pengeringan microwave, daun murbei masih tetap hijau sehingga warna yang dibutuhkan saat mengolahnya menjadi dawet tetap terjaga.



Gambar 7. Daun Murbei Sesaat Setelah Dijemur



Gambar 8. Daun Murbei Saat Akan Masuk Microwave



Gambar 9. Sesaat Setelah Pengeringan Microwave



Gambar 10. Sebelum Diolah Dapat Dihancurkan (Rapuh)

Bentuk olahan pada Gambar 10 dibuat menjadi serbuk agar mempermudah saat mencampur dengan bahan lain untuk dijadikan dawet. Setelah diolah menjadi adonan dawet, maka dicetak dengan cetakan dawet seperti terlihat pada Gambar 11. Hasilnya dapat dilihat pada Gambar 12 dan 13.



Gambar 11. Cetakan Dawet



Gambar 12. Produk Dawet Daun Murbei



Gambar 13. Representasi Dawet Daun Murbei

Untuk pelatihan Manajemen Pemasaran, diberikan beberapa bentuk promotion yang disesuaikan dengan kemampuan peserta. Pelatihan sederhana ini menitikberatkan pada bagaimana peserta mempelajari pasar yang menerima produk dawet daun murbei. Karena produk dawet ini lebih mengacu pada bagaimana menyajikan camilan sehat yang bermanfaat bagi semua kalangan. Bahkan agar masyarakat dapat menerima produk dawet ini, disarankan agar menggunakan model promotion mix sehingga lebih mengena pada sasaran.

Indikator tercapainya tujuan kegiatan pengabdian masyarakat ini menggunakan kuesioner yang sifatnya closed questions, dimana seluruh pertanyaannya disusun positif berdasarkan skala likert positif dengan bobot sebagai berikut :

Tabel 1. Bobot Skala Likert

KRITERIA PENILAIAN				
1	Sangat-Kurang	=	1 – 15	%
2	Kurang	=	16 – 30	%
3	Kurang-Baik	=	31 – 45	%
4	Cukup-Baik	=	46 – 60	%
5	Baik	=	61 – 75	%
6	Lebih-Baik	=	76 – 90	%
7	Sangat-Baik	=	91 – 100	%

Skala Likert merupakan skala yang umum digunakan untuk riset yang berupa survei kuesioner untuk mengukur sikap, pendapat serta persepsi individual terhadap suatu fenomena (Syofian, et al., 2015). Untuk kuesioner tingkat pemahaman peserta terhadap materi manajemen pemasaran, hasil perhitungan yang didapat adalah peserta lebih memahami dan mampu berinovasi mengembangkan model pemasarannya karena telah memiliki dasar-dasar materi pemasaran dibandingkan sebelum pelatihan, yaitu sebesar 83,6% atau dapat dikatakan LEBIH BAIK. Sedangkan untuk kuesioner kepuasan peserta setelah mengikuti pelatihan ini, beberapa pertanyaan yang diberikan lebih mengarah bagaimana pendapat peserta setelah mengikuti pelatihan dari awal sampai akhir dengan kriteria penilaian mulai sangat tidak puas sampai sangat puas terdiri dari :

- a. Peserta setelah mengikuti pelatihan ini mendapatkan manfaat langsung yang sangat berguna;
- b. Informasi diperoleh peserta untuk meningkatkan motivasi kewirausahaan;
- c. Peserta mendapatkan pengetahuan manajemen pemasaran yang bermanfaat khususnya di lingkungan rumahnya
- d. Narasumber berkomunikasi secara intens dengan peserta;
- e. Narasumber menyampaikan materi pengolahan dawet daun murbei dan manajemen pemasaran dengan baik kepada peserta;
- f. Dalam menyampaikan materi, narasumber dapat melaksanakan dengan tepat waktu;
- g. Peserta masih memerlukan kegiatan pelatihan pendukung pemasaran lebih lanjut;
- h. Bantuan dan bimbingan dari narasumber masih diperlukan oleh Peserta;
- i. Peserta sangat termotivasi setelah menerima materi dari narasumber;
- j. Banyak hal-hal baru terkait produk-produk dari tanaman murbei yang belum diketahui peserta.

Persepsi PUAS yaitu sebesar 71,5% tercapai karena telah mengetahui bagaimana membuat dawet dari daun murbei dan memiliki kandungan bahan yang lebih baik yaitu daun murbei sehingga dapat digunakan untuk branding dan diferensiasinya.

4. KESIMPULAN

Dari hasil perhitungan kedua kuesioner yang disampaikan pada peserta, untuk kuesioner pemahaman manajemen pemasaran peserta menyatakan LEBIH BAIK dalam memahami dibandingkan sebelum melaksanakan pelatihan, terlihat dari antusiasme peserta yang banyak bertanya dan sharing bagaimana pemasaran sederhana yang ada di sekitarnya. Sehingga kesimpulannya adalah kegiatan ini sudah tepat pelaksanaannya untuk memberikan edukasi ke masyarakat sertamembangkitkan kemauan mengembangkan usaha mikro yang menghasilkan macam-macam produk unggulan bagi PKK RT 02 RW 06 Kelurahan Merjosari Malang.

DAFTAR PUSTAKA

- Abiyati Isu, Nope. *Et. al.* (2019) Perbedaan Tekanan Darah Orang Dewasa Hipertensi Sebelum dan Sesudah Pemberian Rebusan Daun Murbei di Wilayah Kerja Puskesmas Boking Kabupaten TTS. *CHMK Health Journal*, 3(1), 6-12.
- CNN, Indonesia. (2021). Survei:Selama Pandemi, Orang Indonesia Makin Doyan Ngemil. Tersedia pada : <https://www.cnnindonesia.com/gaya-hidup/20210112174105-262-592787/survei-selama-pandemi-orang-indonesia-makin-doyan-ngemil>
- Dwikarani, et. All. (2019). Analisis Faktor Pemilihan Jajanan, Kontribusi Gizi dan Status Gizi Siswa Sekolah Dasar. *Jurnal MKMI*, 15(1), 81-90.
- Fridayani, Kompas. (2020). Apa bedanya Cendol dan Dawet?. Tersedia : <https://www.kompas.com/food/read/2020/07/17/110900275/apa-bedanya-cendol-dan-dawet-?page=all>
- Isnani, W. (2015). Tanaman Murbei Sumber Daya Hutan Multi Manfaat. *Info Teknik EBONI*. 12(2). 111-119.
- Kusumawardhani, N. (2019). Lima Fakta Kebiasaan Ngemil Orang Indonesia. Tersedia pada : <https://www.republika.co.id/berita/q29299414/lima-fakta-kebiasaan-ngemil-orang-indonesia>
- Mahendingratry, A. (2020). Perencanaan Produk Teh Celup Herbal Daun Murbei (*Morus Alba L.*) PKK RT II RW VI Kelurahan Merjosari Kota Malang Dengan Metode QFD (Quality Function Deployment). *Prosiding CIASTECH 2020*. 597-602.
- Syofian, S. *et al.* (2015). Otomatisasi Metode Penelitian Skala Likert Berbasis Web. *Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi, Universitas Muhammadiyah Jakarta 2015*. 1-8.
- Suudi, M. Yasman. (2021). Pengaruh Bahan Baku dan Manajemen Rantai Pasokan Terhadap Proses Produksi PT. Niro Ceramic Nasional Indonesia. *Jurnal Ekonomi dan Industri*, 22(1), 35-48.
- Ulfah, E.Fawziyah. *et. al.* (2018). Efek Ekstrak Daun Murbei (*Morus Alba L.*) terhadap Kadar Malondialdehid (MDA) Lensa Mata Pada Tikus (*Rattus Norvegicus*) Model Katarak. *Journal of Agromedicine and Medical Science*, 4(3), 153-158