

Pelatihan Pengolahan Sereh Menjadi Teh Celup Dan Pepaya Menjadi Selai Serta Pengemasannya Di Kelurahan Padaleu Kecamatan Kambu Kota Kendari Sulawesi Tenggara

Mariani L¹, RH. Fitri Faradilla², Sri Rejeki³, H. Saediman⁴, La Ode Alwi⁵, Lukman Yunus⁶, Syamsu Alam⁷

^{123*}*Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian, Universitas Halu Oleo, Sulawesi Tenggara, Indonesia*

^{456*}*Jurusan Agrabisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Halu Oleo, Sulawesi Tenggara, Indonesia*

^{7*}*Jurusan Ilmu Tanah, Fakultas Pertanian, Universitas Halu Oleo, Sulawesi Tenggara, Indonesia*

**e-mail: penulis-korespondens: (animariani@uho.ac.id)*

ABSTRACT

The objective of this community service activity is to provide training, mentoring, and counseling to the community in Amohola Village, Moramo District, South Konawe Regency regarding the measurement of nutritional status using anthropometry. The methods used include surveys, mentoring, lectures, and discussions. This activity aims to increase awareness and knowledge among adults and the elderly about the importance of monitoring. The purpose of this community service is to provide training, mentoring and counseling to housewives in Padaleu Village, Kendari City, Southeast Sulawesi about processing lemongrass into tea bags and papaya into jam and packaging. The implementation method used is survey, mentoring, lecture and discussion. This service is expected for the participants to be able to process the results of vegetable/fruit crops, especially lemongrass and papaya in their yards so that they become a product that has economic value so that it can improve the family's economy. Based on these activities, it can be concluded that training in processing lemongrass into tea bags and papaya into jam and packaging them in Padaleu Village made a significant contribution in improving the skills, welfare and economic independence of the local community. This program reflects a commitment to empowering communities through education and training that is practical and relevant to their needs. With continued support, this kind of initiative can become a model for other regions in efforts to empower communities and develop sustainable local economies.

Keywords: Packaging, Papaya, Jam, Lemongrass, Tea Bags.

ABSTRAK

Tujuan dari pengabdian masyarakat ini adalah untuk memberikan pelatihan, pendampingan dan penyuluhan kepada ibu-ibu Rumah Tangga yang berada di Kelurahan Padaleu, Kota Kendari, Sulawesi Tenggara tentang pengolahan sereh menjadi teh celup dan pepaya menjadi selai serta pengemasannya. Metode pelaksanaan yang digunakan yaitu survey, pendampingan, ceramah dan diskusi. Pengabdian ini diharapkan para peserta dapat mengolah hasil tanaman sayur/buah khususnya sereh dan pepaya yang berada di pekarangannya sehingga menjadi suatu produk yang memiliki nilai ekonomi sehingga dapat meningkatkan perekonomian keluarga. Berdasarkan kegiatan tersebut dapat disimpulkan bahwa pelatihan pengolahan sereh menjadi teh celup dan pepaya menjadi selai serta pengemasannya di Kelurahan Padaleu memberikan kontribusi yang signifikan dalam meningkatkan keterampilan, kesejahteraan, dan kemandirian ekonomi masyarakat setempat. Program ini mencerminkan komitmen untuk memberdayakan masyarakat melalui pendidikan dan pelatihan yang praktis dan relevan dengan kebutuhan mereka. Dengan dukungan yang berkelanjutan, inisiatif semacam ini dapat menjadi model bagi daerah lain dalam upaya pemberdayaan masyarakat dan pembangunan ekonomi lokal yang berkelanjutan.

Kata Kunci: Kemasan, Pepaya, Selai, Sereh, Teh Celup

Pendahuluan

Pelatihan pengolahan sereh menjadi teh celup dan pepaya menjadi selai serta pengemasannya di Kelurahan Padaleu, Kecamatan Kambu, Kota Kendari, Sulawesi Tenggara, merupakan salah satu inisiatif penting dalam meningkatkan keterampilan dan pemberdayaan masyarakat setempat. Program ini dirancang untuk memberikan pengetahuan praktis kepada ibu-ibu PKK dan kelompok dasa wisma tentang cara mengolah bahan-bahan alami yang mudah ditemukan di sekitar mereka menjadi produk yang memiliki nilai ekonomi tinggi. Pelatihan semacam ini tidak hanya memberikan manfaat ekonomi, tetapi juga meningkatkan kesehatan dan kesejahteraan masyarakat melalui pemanfaatan sumber daya lokal secara optimal.

Lemongrass atau sereh dikenal memiliki berbagai manfaat kesehatan, termasuk sebagai antioksidan, antimikroba, dan membantu pencernaan. Mengolah sereh menjadi teh celup adalah cara yang efektif untuk memanfaatkan potensi tanaman ini. Proses pembuatan teh sereh dimulai dengan mempersiapkan bahan-bahan seperti batang sereh yang dipipihkan dan dipotong menjadi bagian kecil. Kemudian, sereh yang telah dipotong dikeringkan dan dikemas dalam kantong teh celup. Pelatihan ini tidak hanya mengajarkan cara pengolahan, tetapi juga aspek-aspek penting dalam pengemasan untuk memastikan produk tetap higienis dan menarik bagi konsumen.

Sereh yang digunakan sebagai rempah oleh ibu rumah tangga sebagai penambah citarasa masakan. Tanaman ini mudah tumbuh dan jika tidak dipelihara dengan baik maka terlihat seperti rumput ilalang. Sereh mengandung minyak atsiri terdiri dari geraniol 12-18%, sitronelal 32-45%, geraniol asetat 3-8%, sitronelol 11-15%, sitronelil asetat 2-4%, kavikol, sitral, kadinol, elemol, eugenol, vanillin, kadinen, limonen dan kamfen (Sastrohamidjojo, 2004). Sereh banyak dimanfaatkan sebagai bumbu dapur dan aroma pada minuman hangat seperti serbat, bajigur, dan bandrek, sedangkan daun tanaman sereh dimanfaatkan menjadi minyak atsiri. Untuk mempertahankan masa simpan sereh dapat juga diolah menjadi teh celup dalam kemasan sehingga dapat mudah untuk diseduh.

Di sisi lain, pepaya yang merupakan buah tropis dengan kandungan gizi tinggi juga diolah menjadi selai. Proses ini melibatkan beberapa tahap, mulai dari pemilihan pepaya yang matang, pengupasan, pemotongan, hingga proses pemasakan dengan tambahan gula dan bahan pengawet alami. Hasil akhir dari proses ini adalah selai pepaya yang lezat dan bergizi. Pelatihan pengolahan selai pepaya juga mencakup teknik pengemasan yang baik agar produk dapat bertahan lama dan tetap dalam kondisi terbaik saat sampai ke tangan konsumen. Pepaya merupakan tanaman daerah tropis, walaupun bukan merupakan tanaman asli Indonesia, namun sudah tersebar dan berkembang di seluruh pelosok tanah air. Pepaya berasal dari Negara Florida, Hawaii, India, Afrika Selatan dan Australia, dapat hidup di Negara subtropis (Suprapti, 2005). Pepaya merupakan tanaman pekarangan yang banyak dibudidayakan oleh manusia. Berdasarkan BPS Kota Kendari (2021) bahwa kelurahan ini kaya akan tanaman buah-buahan khususnya pepaya tahun 2020 sebesar 280 pohon dan terjadi peningkatan tahun 2021 sebesar 848 pohon.

Namun, tanaman ini hanya dikonsumsi untuk rumah tangga saja sehingga jika berbuah banyak maka kadangkala terbuang begitu saja. Buah pepaya (*Carica pepaya* L.) merupakan salah satu buah yang memiliki kandungan serat tinggi sehingga baik dikonsumsi oleh semua kalangan mulai dari anak-anak hingga lanjut usia. Buah pepaya ini mengandung pektin yang tinggi sebesar 4,18% (Syarwani, 2004). Pektin terdapat pada seluruh bagian tanaman khususnya pepaya seperti pada akar, batang, daun dan bunga. Pektin juga merupakan bahan pengental dan stabilizer yang baik untuk pembuatan selai Akhmalludin, 2011).

Pelatihan ini memiliki tujuan ganda, yakni meningkatkan keterampilan teknis dalam pengolahan bahan pangan dan meningkatkan kesadaran akan pentingnya kemasan yang baik. Kemasan yang menarik dan higienis bukan hanya melindungi produk dari kerusakan, tetapi juga meningkatkan daya tarik produk di pasar. Oleh karena itu, pelatihan ini memberikan pengetahuan tentang berbagai jenis kemasan yang sesuai untuk produk teh celup dan selai, serta teknik penyegelan dan pelabelan yang baik.

Selain manfaat teknis, pelatihan ini juga bertujuan untuk membangun semangat kewirausahaan di kalangan ibu-ibu PKK dan kelompok dasa wisma. Dengan memiliki keterampilan dalam mengolah dan mengemas produk, mereka dapat menciptakan peluang usaha baru yang berpotensi meningkatkan pendapatan keluarga. Pelatihan ini juga memberikan wawasan tentang strategi pemasaran yang efektif, termasuk cara memanfaatkan media sosial dan *platform e-commerce* untuk memasarkan produk mereka secara lebih luas.

Metode

Program pengabdian masyarakat ini dilakukan di Kelurahan Padaleu, Kecamatan Kambu, Kota Kendari, Sulawesi Tenggara pada tanggal 6 Agustus hingga 27 Agustus 2022). Peserta terdiri ibu-ibu rumah tangga yang berasal dari 17 RT dan masing-masing RT diwakili oleh 2 peserta dengan syarat peserta memiliki tanaman di pekarangan khususnya pepaya dan sereh. Metode atau tahapan kegiatan yang dilakukan untuk menyelesaikan permasalahan yang dihadapi oleh masyarakat kelurahan Padaleu adalah :

a) Tahapan Persiapan

Tahapan ini diawali dengan melakukan survei ke lokasi yang akan dilakukan kegiatan yaitu desa Amohola.

Setelah itu, dilakukan pertemuan dengan pihak pemerintah desa, pelaku usaha dan kelompok ibu-ibu bina desa untuk menyampaikan maksud dan tujuan dari kegiatan pengabdian masyarakat. Pada pertemuan itu juga ditentukan waktu dan tempat pelaksanaan pengabdian masyarakat.

b) Penyuluhan dan Diseminasi Informasi

Tahapan ini dilakukan dengan cara memberikan informasi tentang pengukuran status gizi dan resikonya kepada masyarakat dengan cara memberikan ceramah tentang pengertian status gizi, indeks masa tubuh, dan rasio lingkaran pinggang dan panggul serta resikonya jika berlebih.

c) Demonstrasi

Tahapan ini dilakukan dengan cara melakukan pengukuran status gizi secara antropometri secara langsung yaitu pengukuran tinggi badan, berat badan, lingkaran pinggang dan lingkaran panggul.

d) Diskusi dan Tanya Jawab

Tahapan ini dilakukan setelah metode demonstrasi. Metode ini dilakukan dengan mengundang peserta untuk bertanya tentang materi yang telah disampaikan dengan tujuan agar peserta lebih memahami materi yang telah diberikan.

Hasil dan Pembahasan

Pelaksanaan Kegiatan

Deskripsi kegiatan yang dilakukan terdiri dari 3 tahapan yaitu:

1. Survey Potensi Daerah

Kegiatan ini dilakukan dengan menggunakan kuesioner (6 Agustus – 9 Agustus 2022). Berdasarkan hasil survey diperoleh data bahwa sebanyak dari 17 RT dan terdapat 97 Rumah Tangga memiliki tanaman pepaya dan sereh di pekarangan rumah.



Gambar 1. survey Lokasi

Menanam pepaya dan sereh di pekarangan rumah memiliki beberapa keuntungan bagi masyarakat. Pertama, pepaya adalah buah tropis yang kaya akan nutrisi seperti vitamin C, vitamin A, dan serat (Budyanto, 2021). Pepaya juga mudah ditanam dan dipelihara, serta memiliki nilai ekonomi yang baik jika dipasarkan dengan tepat. Kedua, sereh memiliki berbagai manfaat kesehatan, termasuk sebagai antioksidan, antimikroba, dan membantu pencernaan (Suhesti, 2021). Selain itu, sereh dapat diolah menjadi berbagai produk bernilai tambah seperti teh celup yang memiliki potensi pasar yang baik.

2. Pelatihan Pengolahan pepaya dan sereh

Pada tahap ini dilakukan pelatihan pengolahan pepaya menjadi selai dan pengolahan sereh menjadi teh celup yang dilakukan di Kantor Kelurahan Padaleu pada tanggal 20 Agustus 2022. Kegiatan ini diikuti oleh 34 peserta (2 orang tiap RT).



Gambar 3. Pelatihan Pembuatan Selai Pepaya dan Teh Celup Sereh

Adapun proses pembuatan selai yaitu pertama, pepaya matang dengan tekstur lembut dan rasa manis dipilih, dikupas, bijinya dibuang, dan dipotong kecil-kecil sebelum dihancurkan hingga halus. Setelah itu, ditambahkan gula dengan rasio 500 gram per 1 kilogram daging pepaya, lalu ditambahkan asam sitrat untuk memberikan rasa asam dan membantu pengawetan. Campuran dimasak dengan api sedang selama 30 – 45 menit hingga mengental. Setelah itu, selai didinginkan dan dimasukkan ke dalam botol steril yang ditutup rapat, kemudian disimpan di tempat sejuk dan kering untuk menjaga kualitas dan keawetannya.

Selanjutnya proses pembuatan teh sereh yaitu mempersiapkan simplisia kering dari batang sereh yang telah dicincang halus, serta menyediakan kantong teh celup dan kantong plastik berlabel. Dalam tahap ini, selain demonstrasi kepada peserta tentang cara mencampur simplisia kering dan memasukkannya ke dalam kantong teh, peserta juga diharapkan dapat mempraktikkan pembuatan teh celup dengan benar sesuai dengan dosis yang tepat untuk mendapatkan khasiatnya.

3. Pelatihan Pengolahan dan Pengemasan Produk

Pelatihan ini diadakan pada tanggal 20 Agustus 2022 dengan tujuan memberikan informasi dan pengetahuan mengenai pengemasan yang baik untuk produk, khususnya selai dan teh celup. Selain itu, pelatihan ini juga membahas cara mendapatkan izin Pangan Industri Rumah Tangga (P-IRT) dan strategi pemasarannya. Dengan informasi ini, peserta diharapkan dapat meningkatkan kualitas produk mereka, mematuhi regulasi yang berlaku, dan mengembangkan keterampilan pemasaran yang efektif untuk menjangkau lebih banyak konsumen.



Gambar 4. Pelatihan pengolahan dan pengemasan

Respon Peserta

Respon peserta terhadap pelatihan pembuatan selai pepaya, teh sereh, dan pengemasannya sangat baik. Para peserta, terutama ibu-ibu rumah tangga, merasa bahwa pelatihan ini memberikan manfaat yang besar bagi mereka. Mereka mempelajari teknik baru untuk mengolah pepaya menjadi selai yang memiliki nilai jual lebih tinggi dibandingkan dengan menjual pepaya segar di pasar. Selain itu, pelatihan tentang pembuatan dan pengemasan teh sereh memberikan pengetahuan tentang diversifikasi produk pertanian yang dapat meningkatkan pendapatan mereka. Peserta juga sangat menghargai informasi mengenai cara pengemasan yang baik dan cara mendapatkan izin Pangan Industri Rumah Tangga (P-IRT), yang dianggap sangat penting untuk meningkatkan daya saing produk di pasar. Secara keseluruhan, pelatihan ini diharapkan dapat memberikan keterampilan baru dan meningkatkan kesejahteraan ekonomi masyarakat setempat.

Luaran Kegiatan

Hasil dari pelatihan pembuatan selai pepaya dan teh sereh beserta pengemasannya meliputi beberapa aspek penting yang dapat meningkatkan kemampuan dan pengetahuan peserta. Setelah pelatihan, peserta mampu membuat selai pepaya dengan rasa yang konsisten, serta teh sereh yang memiliki aroma dan manfaat kesehatan yang optimal. Peserta juga memperoleh pemahaman yang mendalam tentang teknik pengemasan yang tepat, yang tidak hanya menjaga kualitas produk tetapi juga memperpanjang masa simpannya. Selain itu, mereka mendapatkan informasi mengenai standar pengemasan yang menarik dan sesuai dengan peraturan yang berlaku, sehingga produk mereka lebih siap untuk dipasarkan. Dengan keterampilan dan pengetahuan baru ini, diharapkan peserta dapat meningkatkan daya saing produk mereka di pasaran, serta membuka peluang bisnis yang lebih luas dan berkelanjutan.



Gambar 6. Selai Papaya Dan Teh Celup

Kesimpulan

Pelaksanaan pengabdian masyarakat di Kelurahan Padaleu, Kecamatan Kambu, Kota Kendari, Sulawesi Tenggara berjalan dengan lancar dan sesuai protokol kesehatan yang melibatkan aparat kelurahan. Berdasarkan kegiatan tersebut dapat disimpulkan bahwa pelatihan pengolahan serih menjadi teh celup dan pepaya menjadi selai serta pengemasannya di Kelurahan Padaleu memberikan kontribusi yang signifikan dalam meningkatkan keterampilan, kesejahteraan, dan kemandirian ekonomi masyarakat setempat. Program ini mencerminkan komitmen untuk memberdayakan masyarakat melalui pendidikan dan pelatihan yang praktis dan relevan dengan kebutuhan mereka. Dengan dukungan yang berkelanjutan, inisiatif semacam ini dapat menjadi model bagi daerah lain dalam upaya pemberdayaan masyarakat dan pembangunan ekonomi lokal yang berkelanjutan.

Ucapan Terima Kasih

Peneliti mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah turut membantu peneliti dalam melakukan penelitian, terkhusus masyarakat di Kelurahan Padaleu, Kecamatan Kambu, Kota Kendari yang bersedia berpartisipasi dalam pelatihan pengolahan tersebut.

Daftar Pustaka

- Akhmalludin A, Kurniawan. 2011. Pembuatan Pektin dari Kulit Cokelat dengan Cara Ekstraksi.
- Budiyanto. 2021. Kandungan Gizi Pepaya dan Manfaatnya bagi Kesehatan. *Jurnal Gizi dan Pangan*. Vol 15 (2); 123-130
- <https://kendarikota.bps.go.id/statictable/2022/08/04/1145/produksi-tanaman-biofarmaka-menurut-jenis-tanaman-di-kota-kendari-kg-2018-2021.html>
- Sastrohamidjojo, H. 2004. "Kimia Minyak Atsiri". Gajah Mada University: Yogyakarta.
- Suhesti, I. 2021. Penggunaan teh serih jahe sebagai penambah daya tahan tubuh. *Jurnal Dharmawangsa*, Vol 3 (2): 115-120.
- Syarwani, M. 2004. Pengambilan Pektin dari Buah Apel, Pepaya dan Kulit Jeruk dengan Pengendap Minuman Beralkohol. *Jurnal/Teknik Kimia dan Kimia (Chemical Engineering) Politeknik*. Vol. 3, No.2