

## Pengembangan Kewirausahaan Masyarakat Melalui Pelatihan Pengolahan Minuman Kesehatan Berbahan Dasar Salak Pondoh

*Development of Community Entrepreneurship Through Training on the Processing of Snake Fruit-Based Healthy Drink*

Hiasinta Anatasia Purnawijayanti <sup>1\*</sup>, Chatarina Setya Widyastuti <sup>2</sup>, Fransisca Anjar Rina Setyani <sup>2</sup>

<sup>1</sup> Department of Nutrition, STIKes Panti Rapih Yogyakarta

<sup>2</sup> Department of Nursing, STIKes Panti Rapih Yogyakarta

\* [purna\\_wijayanti@stikespantirapih.ac.id](mailto:purna_wijayanti@stikespantirapih.ac.id)

### ABSTRAK

Salak pondoh dan bunga rosela dapat dikembangkan menjadi minuman kesehatan kaya antioksidan. Warga Dusun Dukuhsari, Wonokerto, Turi, Sleman sebagian besar memiliki mata pencaharian utama bertani salak pondoh. Salak di Dusun Dukuhsari dikenal memiliki citarasa lebih manis dan ketersediaannya besar karena lahan tanamnya luas. Selain dapat menghasilkan produk olahan sehat, pengolahan salak pondoh sebagai bahan dasar minuman kesehatan dapat membantu mengatasi melimpahnya produksi salak saat panen raya yang sering diikuti dengan jatuhnya harga salak pondoh. Warga Dusun Dukuhsari sebagai mitra kegiatan pengabdian kepada masyarakat, belum memiliki pengetahuan dan ketrampilan dalam pengolahan dan pengelolaan usaha minuman kesehatan, maupun pengemasan serta pelabelan minuman kemasan. Kegiatan pelatihan yang dilakukan meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan warga dalam pengolahan sari salak, pengelolaan/manajemen usaha dan pengemasan serta pelabelan minuman kemasan. Kegiatan pelatihan juga bermanfaat bagi mitra, sesuai dengan kebutuhan, serta mendukung kemandirian untuk hidup sehat dan mendukung perekonomian mitra.

**Kata kunci** — Kewirausahaan gizi, minuman kesehatan, salak pondoh, rosela

### ABSTRACT

Snake fruits and roselle flowers could be processed into healthy drinks rich in antioxidants. Most of the residents of Dukuhsari Hamlet, Wonokerto, Turi, in Sleman Regency have their primary source of livelihood farming snake fruits. Snake fruits from Dukuhsari Hamlet are well-known to have a sweeter taste and greater availability because of their large planting area. Besides being able to produce healthy products, processing snake fruits into healthy drinks can overcome the abundance of snake fruit production during the harvest which is usually often followed by a fall in its price. Residents of Dukuhsari Hamlet as partners in community service activities, do not yet have the knowledge and skills in processing and managing a health drink business, as well as packaging and labeling packaged drinks. The training activities increased the knowledge and skill of residents in processing snake fruit juice, management/business management, packaging, and labeling. Training activities are also beneficial for partners, according to needs, and support independence for a healthy life and support the partner's economy.

**Keywords** — Nutripreneurship, healthy drink, snake fruit, roselle

### OPEN ACCESS

© 2022. Hiasinta Anatasia Purnawijayanti, Chatarina Setya Widyastuti, Fransisca Anjar Rina Setyani



Creative Commons  
Attribution 4.0 International License

## 1. Pendahuluan

Salak pondoh merupakan flora identitas Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta, karena merupakan jenis tanaman salak khas di wilayah Sleman dan telah menjadi kebanggaan masyarakat Sleman. Dari tahun ke tahun luasan area tanam dan produksinya terus meningkat. Peningkatan produksi yang tidak dibarengi dengan peningkatan penyerapannya menyebabkan harga jual salak pondoh rendah. Diperlukan upaya perluasan pasar maupun peningkatan pemanfaatan salak pondoh sebagai bahan baku pembuatan produk olahan.

Data dari situs biro pusat statistik kabupaten Sleman, pada tahun 2017 dari luasan kebun salak sebanyak 565, 1 ha dihasilkan sebanyak 730.053ton salak, meningkat dibandingkan tahun 2016 dengan luas kebun 557,2 ha dengan produksi sebanyak 699.779 ton (<http://www.slemankab.bps.go.id>). Besarnya potensi produksi salak tersebut jika tidak diimbangi dengan serapan pasar yang memadai, dapat menimbulkan kerentanan jatuhnya harga jual. Hal ini terbukti pada pertengahan tahun 2017, harga jual salak pondoh di tingkat petani yang umumnya mencapai Rp.5.000–7.000/kg, jatuh pada kisaran harga Rp.1.500–2.000/kg. Rendahnya harga jual di tingkat petani tidak sebanding dengan biaya yang dikeluarkan untuk perawatan tanaman salak. Petani salak pondoh, terutama dari sentra produksi di kecamatan Turi dan Tempel, telah meminta Pemerintah Kabupaten Sleman untuk turun tangan menstabilkan harga salak, kegiatan pendampingan dalam pemasaran, pelatihan pembuatan aneka olahan salak maupun terobosan lainnya.

Kondisi serupa dialami oleh warga Dusun Dukuhsari, Wonokerto, Turi, Sleman. Sebagian besar warga di dusun ini mata pencaharian utamanya juga bertani salak pondoh. Salak di Dusun Dukuhsari dikenal memiliki citarasa lebih manis dan ketersediaannya besar karena lahan tanamnya luas. Masa panen raya salak pondoh yang seharusnya menjadi saat yang membahagiakan, justru menjadi saat keprihatinan karena harganya anjlok. Pada saat harga salak pondoh jatuh, mereka tidak memiliki pilihan lain selain tetap menjualnya sesuai harga di pasaran.

Purnawijayanti dan Nai [1] berhasil mengembangkan minuman kesehatan berupa sari salak pondoh yang kaya akan antioksidan, dengan menambahkan bunga telang dan rosela. Sari salak dengan penambahan rosela memiliki kenampakan lebih menarik, pH yang lebih rendah, kadar vitamin C, senyawa fenol dan aktivitas antioksidan yang lebih tinggi dibandingkan sari salak kontrol (berbeda secara signifikan,  $p < 0,05$ ).

Minuman kesehatan adalah segala sesuatu yang dikonsumsi selain dapat menghilangkan rasa haus juga mempunyai efek menguntungkan terhadap kesehatan. Efek kesehatan yang dimaksud adalah mencegah atau mengobati berbagai macam penyakit, atau dapat menjaga kesehatan secara prima apabila dikonsumsi secara rutin [2]. Pendapat serupa juga disampaikan oleh Hambali, dkk [3] yakni minuman kesehatan adalah minuman yang memiliki peranan penting di bidang kesehatan. Fungsi minuman kesehatan untuk mengobati atau mencegah penyakit. Minuman kesehatan dapat berupa cairan maupun serbuk.

Dalam pembuatan minuman kesehatan berbasis jus buah, salah satu faktor yang harus diperhatikan adalah kadar padatan terlarutnya (*Soluble Solid Content*). Kadar padatan terlarut salak pondoh antara 12-20% Brix, dengan rata-rata 16% Brix. Persen Brix setara dengan 1 gram gula sukrosa di dalam 100gram air. Nilai % Brix salak pondoh tersebut cukup tinggi dibandingkan dengan buah-buahan lainnya.

Total polifenol dan potensi antioksidan pada salak signifikan lebih tinggi dibandingkan manggis [4]. Baik salak maupun manggis memberikan efek positif pada kadar lipid plasma dan aktivitas antioksidan pada tikus. Penelitian Gorinstein [5] menunjukkan bahwa salak kultivar *sumalee* memiliki kemiripan dengan buah kiwi dalam hal kadar polifenol, aktivitas antioksidan dan aktifitas antiproliferatifnya.

Penggunaan bunga rosela (*Hibiscus sabdariffa*) yang memberi gradasi warna merah dapat memberikan nilai lebih pada kenampakan sari salak menjadi lebih menarik. Pigmen pemberi warna pada bunga-bunga tersebut biasanya adalah jenis antosianin. Banyak penelitian yang membuktikan bahwa kedua jenis bunga tersebut juga merupakan sumber antioksidan [6], [7], [8], [9]. [10]. Dengan



demikian, penambahan bunga telang atau bunga rosela diduga dapat meningkatkan mutu sari salak serta aktivitas antioksidannya.

Pengembangan salak pondoh sebagai bahan dasar minuman kesehatan dapat menjadi peluang penyediaan pangan olahan sehat sekaligus dapat membantu memberikan alternatif olahan salak, untuk mengatasi melimpahnya produksi salak yang beresiko menyebabkan jatuhnya harga salak pondoh, terutama saat panen raya. Bagi Warga RT 01, RW 016 Dusun Dukuh Sari, Wonokerto, Turi, Sleman pengembangan minuman kesehatan berbahan dasar salak pondoh ini dapat menjadi potensi dikembangkannya industri kecil/rumah tangga untuk memproduksi minuman khas yang mendukung pariwisata, seperti halnya sari apel di Kabupaten Malang, karena letak Dusun Dukuh Sari berdekatan dengan dua desa wisata, yaitu Pulewulung dan Pulesari.

Hasil wawancara dengan Ibu Puji Rahayu, salah satu tokoh ibu-ibu PKK RT 01, RW 016, selama ini alternatif pemanfaatan salak pondoh adalah diolah menjadi wajik salak. Meskipun demikian, usaha ini belum memberikan dampak yang signifikan bagi peningkatan ekonomi bagi warga. Data saat ini menunjukkan pengolahan salak menjadi wajik hanya dikembangkan oleh 1 keluarga. Menurut ibu Puji Rahayu ibu-ibu belum memiliki pengetahuan dan ketrampilan manajemen pengelolaan usaha, belum menguasai pengolahan produk inovasi makanan (dan minuman) berbahan salak pondoh, serta belum memiliki sarana berupa peralatan pengolahannya serta belum memahami proses pengemasan dan pelabelan kemasan.

Ibu-ibu PKK RT 01, RW 016 Dusun Dukuh Sari, Desa Wonokerto, Kecamatan Turi Kabupaten Sleman memiliki Kelompok Usaha Peningkatan Pendapatan Keluarga Sejahtera (UPPKS) yang beranggotakan 20 orang. Selama ini kegiatan kelompok adalah menampung hasil panen salak pondoh kemudian dijual ke pengepul serta kegiatan PKK lain yang berkaitan dengan keluarga dan pendampingan anak-balita. Melalui kelompok ini dapat dilakukan berbagai kegiatan penyuluhan, pelatihan dan pendampingan untuk meningkatkan usaha-usaha produktif yang dapat menjadi sarana peningkatan kesejahteraan bagi warga RT 01 yang berjumlah 170 orang.

Alternatif pengolahan salak pondoh yang memiliki peluang besar untuk dipasarkan perlu dikembangkan oleh kelompok ini, agar dapat meningkatkan nilai ekonomi salak pondoh sekaligus menjadi sumber pendapatan bagi keluarga.

Pada saat penajagan dengan UPPKS yang dipimpin ibu Puji Rahayu, anggota sangat antusias menanggapi rencana kegiatan pengembangan kewirausahaan melalui pengolahan salak pondoh menjadi minuman kesehatan. Mereka siap untuk belajar mengolah salak pondoh menjadi minuman kesehatan serta mengikuti kegiatan pelatihan dan pendampingan. Anggota UPPKS berharap agar melalui kegiatan pengembangan kewirausahaan ini dapat menjadi alternatif untuk meningkatkan pendapatan keluarga, serta pada akhirnya meningkatkan kesejahteraan warga, khususnya di RT 01 RW 016, Dusun Dukuh Sari, Desa Wonokerto, Kecamatan Turi Kabupaten Sleman.

## 2. Target dan Luaran

Target kegiatan atau mitra pengabdian adalah kelompok UPPKS di RT 01 RW 016, Dusun Dukuh Sari, Desa Wonokerto, Kecamatan Turi Kabupaten Sleman.

Luaran kegiatan pengabdian kepada masyarakat adalah (i) Peningkatan pengetahuan mitra akan potensi salak pondoh sebagai bahan dasar produk minuman kesehatan; (ii) Peningkatan ketrampilan mitra dalam mengolah salak pondoh menjadi minuman kesehatan; (iii) Peningkatan pengetahuan dan ketrampilan mitra dalam pengelolaan usaha (manajemen); dan (iv) Peningkatan pengetahuan dan ketrampilan mitra dalam pelabelan dan pengemasan minuman kesehatan

## 3. Metodologi

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan dalam berbagai tahap yakni:

### 1.1 Penajagan dan perijinan

Penajagan dilakukan melalui aplikasi WA kepada ketua kelompok UPPKS mengenai jumlah dan karakteristik anggota, aktivitas kelompok, dan ketersediaan waktu, alat, bahan dan sarana untuk pelaksanaan kegiatan PkM.



Perijinan dilaksanakan secara informal serta dengan surat resmi kepada *stakeholder* tingkat pedukuhan dan RT untuk mendukung terlaksananya kegiatan PkM

#### 1.2 Pengadaan peralatan, pembuatan sampel produk, penyusunan materi penyuluhan dan pelatihan serta instrumen evaluasi

Setelah kegiatan penjajagan tim PkM mendapatkan informasi mengenai peralatan apa saja yang dibutuhkan dan belum dimiliki kelompok untuk produksi sari salak. Tim PkM selanjutnya membantu pengadaan peralatan yang dibutuhkan tersebut. Pembuatan sampel dilakukan untuk memberikan contoh kepada mitra, agar mereka mendapatkan gambaran hasil pengolahan sari salak. Tim PkM Menyusun 3 materi penyuluhan dan pelatihan meliputi:

- a. Pengolahan minuman kesehatan dengan bahan dasar salak pondoh dan rosela
- b. Pengemasan dan pelabelan makanan kemasan
- c. Manajemen usaha minuman Kesehatan sari salak

Tim PkM juga menyusun instrumen evaluasi untuk mengetahui tingkat pengetahuan dan ketrampilan mitra sebelum dan setelah kegiatan PkM, serta intrumen untuk mengevaluasi penyelenggaraan kegiatan PkM.

#### 1.3 Pelatihan pengolahan minuman kesehatan sari salak

Pada tahap ini tim PkM langsung mendampingi mitra dalam pelatihan pengolahan sari salak sampai tahap pengemasan. Mitra didampingi sampai benar benar trampil mengolah sari salak.

#### 1.4 Pelatihan pelabelan makanan kemasan dan pengelolaan usaha

Pada tahap ini Tim PkM dan mitra mendiskusikan desain label, informasi yang harus ada dalam label serta informasi yang dapat dicantumkan dalam label untuk meningkatkan daya tarik produk. Dalam pelatihan pengelolaan usaha, Tim PkM memberikan materi mengenai manajemen produksi, pemasaran dan keuangan sederhana yang dapat diadaptasi oleh mitra dalam pengelolaan usaha produksi sari salak.

#### 1.5 Monitoring, Evaluasi dan Tindaklanjut

Setelah mendapatkan pelatihan pengolahan sari salak, secara mandiri mitra mengolah sari salak dan hasilnya dievaluasi bersama dengan Tim PkM. Kegiatan evaluasi dilakukan menggunakan kuesioner kepuasan mitra. Kegiatan tindaklanjut berupa kegiatan produksi sari salak secara mandiri untuk uji coba pemasaran.

### 4. Pembahasan

Mitra kegiatan PkM ini adalah anggota kelompok Usaha Peningkatan Pendapatan Keluarga Sejahtera (UPPKS) RT 01/RW 16 Dusun Dukuhsari, Desa Wonokerto, Kecamatan Turi, Kabupaten Sleman, DI Yogyakarta. Anggota kelompok sebanyak 16 orang ibu. Semua anggota terlibat aktif dalam kegiatan pelatihan. Keseluruhan kegiatan sejak penjajagan-perijinan sampai tindak lanjut dilaksanakan sejak Oktober 2021 sampai dengan Januari 2022.

#### 4.1 Tahap Persiapan

##### 4.1.1 Persiapan Alat dan Bahan

Persiapan alat yakni pengadaan peralatan produksi sari salak, berupa peralatan preparasi, pengolahan dan pengemasan untuk dihibahkan kepada mitra. Peralatan persiapan meliputi timbangan digital, pisau dan talenan. Peralatan pengolahan meliputi panci dan pengaduk. Peralatan pengemasan meliputi *water jumbo*, saringan dan botol pengemas. Kompor dan peralatan untuk preparasi telah disediakan secara mandiri oleh kelompok. Bahan yang disiapkan oleh tim hanya bunga rosella kering dan gula pasir, dibeli di Pasar Beringharjo, Yogyakarta. Bahan utama salak pondoh disiapkan mandiri oleh kelompok dari hasil panen kebun.



Gambar 1. Peralatan pengolahan dan pengemasan yang dihibahkan kepada mitra

#### 4.1.2 Persiapan Materi Pelatihan

Tim PkM menyiapkan 3 materi teori untuk disampaikan kepada mitra, yakni:

##### a. Minuman Kesehatan

Dalam materi ini disampaikan pengetahuan mengenai seluk beluk minuman kesehatan, persyaratan bahan dasar serta karakteristik produknya. Disampaikan pula mengenai potensi salak pondoh serta aneka bunga *edible*, khususnya rosela sebagai bahan dasar minuman kesehatan. Disampaikan pula formulasi dan prosedur pembuatan minuman kesehatan berbahan dasar salak pondoh yang diperoleh dari kegiatan penelitian sebelumnya juga

##### b. Manajemen usaha minuman kesehatan sari salak

Materi mengenai manajemen usaha mencakup pengelolaan bahan baku, produksi, pengelolaan keuangan, dan strategi pemasaran yakni promosi dan publikasi. Diberikan pula materi sederhana cara menghitung unit cost, penentuan laba dan harga jual produk.

##### c. Pelabelan makanan kemasan

Materi mengenai pelabelan makanan kemasan meliputi peraturan perundangan terkait pelabelan, informasi yang wajib ada dalam label kemasan, serta informasi prosedur mendapatkan nomer pendaftaran P-IRT dan MD

#### 4.1.3 Persiapan Sampel Produk Sari Salak

Sampel produk dipersiapkan untuk dibawa ke lokasi pengabdian dan disampaikan kepada mitra. Sampel produk diperlukan untuk meyakinkan mitra bahwa salak pondoh dapat diolah menjadi minuman kesehatan/sari salak. Sampel produk digunakan sebagai sampel untuk dicicipi mitra, sehingga mitra mendapatkan gambaran lebih lengkap dari materi yang akan dilatihkan. Sampel dipersiapkan pada Jumat, 3 Desember 2021.



Gambar 4.2. Persiapan Alat dan Bahan



Gambar 4.3. Preparasi salak dan rosela



Gambar 4.4. Perebusan air gula dilanjutkan perebusan irisan salak dan rosela



Gambar 4.5. Pengemasan sari salak

#### 4.2 Tahap Pelatihan

Pelatihan dilaksanakan pada Sabtu, 4 Desember 2022, bertempat di salah satu rumah warga anggota kelompok UPPKS Dusun Dukuhsari. Pelatihan diikuti oleh 16 peserta anggota UPPKS.

##### 4.2.1 Pelatihan pengolahan minuman kesehatan berbahan dasar salak pondoh dan rosela

Pelatihan didahului dengan penyuluhan mengenai minuman kesehatan, potensi salak pondoh dan bunga rosela sebagai bahan dasar minuman kesehatan, formulasi sari salak-rosela dan prosedur pembuatan sari salak. Penyuluhan diberikan oleh Ketua Tim PkM, Hiasinta A. Purnawijayanti. Kegiatan pelatihan dilaksanakan dengan praktik langsung pengolahan sari salak oleh mitra dengan dengan pengarahan oleh tim PkM dan didampingi oleh mahasiswa.

#### 4.2.2 Pelatihan Manajemen usaha minuman sari salak

Dalam pelatihan ini diberikan materi mengenai manajemen/pengelolaan usaha sari salak meliputi manajemen produksi, manajemen keuangan dan manajemen pemasaran. Pemberi materi manajemen usaha adalah Ibu Chatarina Setya Widyastuti. Materi manajemen produksi meliputi spesifikasi produk yang akan disediakan, menentukan standar resep, standar bahan, standar layanan, saran penyajian-penyimpanan, serta menentukan waktu produksi.

Materi manajemen keuangan meliputi perencanaan keuangan dan anggaran, Pengendalian (evaluasi keuangan), pemeriksaan dan pelaporan keuangan. Dalam pelatihan ini mitra juga didampingi cara menghitung *unit cost*, menentukan laba dan menghitung harga jual produk. Dari penghitungan Bersama ditemukan bahwa 1 botol sari salak harga jual minimumnya Rp. 3.000.

Materi manajemen pemasaran meliputi penentuan target pemasaran, Teknik pemasaran, strategi pemasaran serta publikasi-promosi produk. Dalam pelatihan ini mitra diajak menemukan person yang dapat dilibatkan untuk pemasaran, berbagai *event* yang bisa digunakan untuk memasarkan serta model pemasaran yang akan dijalankan.



Gambar 4.6. Kegiatan pelatihan pengolahan sari salak di Dukuhsari

#### 4.2.3 Pelatihan Pengemasan dan Pelabelan

Pelatihan pengemasan dan pelabelan diberikan oleh Ibu Fransisca Anjarina Setyani. Adapun materi pelatihan meliputi pentingnya label sebagai media edukasi bagi konsumen, peraturan perundangan yang mengatur pelabelan makanan kemasan, informasi yang harus tercantum dalam kemasan, serta cara

mendapatkan nomor ijin edar makanan dalam kemasan.

Dalam pelatihan ini mitra juga diajak untuk Bersama-sama menentukan nama/merek produk serta gambaran desain kemasan yang diinginkan. Tim PkM selanjutnya membantu mitra membuat desain kemasan serta membantu dalam pencetakannya. Pada tahap selanjutnya dilaksanakan praktik pemberian label pada kemasan.



Gambar 4.7. Beberapa alternatif desain label kemasan minuman kesehatan sari salak

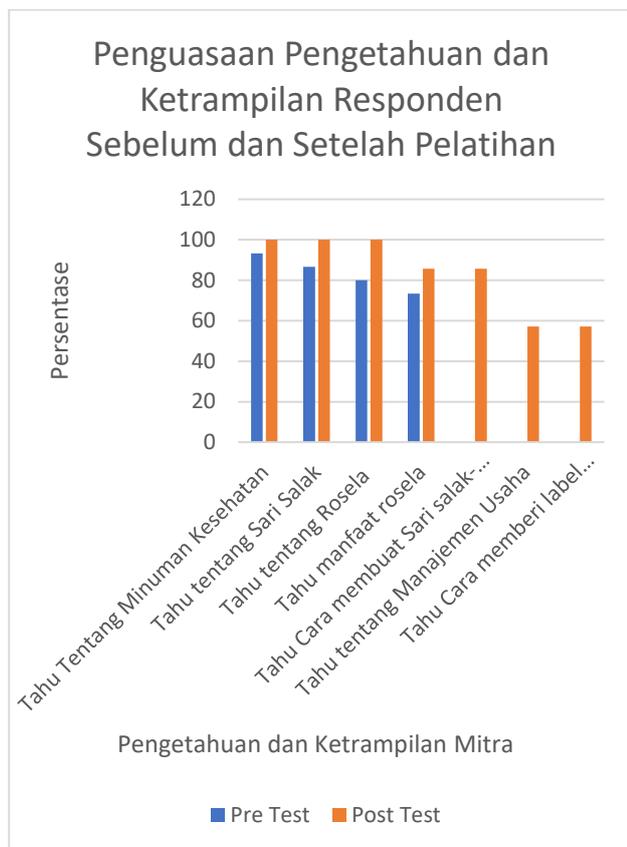


Gambar 4.8. Hasil pelatihan pelabelan kemasan minuman sari salak

#### 4.2.4 Hasil Pre-test dan Post-test Pengetahuan dan Keterampilan Mitra Sebelum dan Setelah Pelatihan

Tim PkM menyiapkan kuesioner untuk mengevaluasi ada tidaknya perubahan penguasaan pengetahuan dan keterampilan mitra

dalam pengolahan sari salak, pengelolaan usaha serta pengemasan dan pelabelan makanan kemasan. Hasilnya tercantun pada gambar 9.



Gambar 4.9. Grafik hasil pre dan post-test mitra

Indikator penguasaan pengetahuan meliputi (i) tahu tentang minuman kesehatan, (ii) tahu tentang olahan sari salak, (iii) tahu tentang rosela, dan (iv) tahu manfaat rosela. Indikator penguasaan ketrampilan meliputi (i) tahu cara pembuatan sari salak-rosela, (ii) tahu tentang manajemen/pengelolaan usaha dan (iii) tahu cara memberi label kemasan.

Pengetahuan yang dimiliki mitra sebelum pelatihan cukup baik, yaitu dalam rentang nilai 73,3 – 93,3 %. Setelah pelatihan, pengetahuan mitra meningkat menjadi 85,71 - 100%. Dengan demikian kegiatan pelatihan yang dilaksanakan oleh Tim PkM dapat meningkatkan pengetahuan mitra dalam hal minuman Kesehatan, sari salak, rosela dan manfaat rosela.

Ketrampilan mitra sebelum pelatihan rendah, dengan rentang nilai 0 – 6,67%. Semua peserta pelatihan belum memiliki ketrampilan dalam pembuatan sari salak dengan penambahan rosela dan pengelolaan usaha serta hanya 1 orang

yang tau cara memberi label kemasan makanan. Kegiatan pelatihan yang diselenggarakan berhasil meningkatkan ketrampilan mitra dengan rentang nilai 57,14-85,71%. Ketrampilan mitra dalam mengolah sari salak setelah pengolahan cukup tinggi, yakni 85,71% sedangkan ketrampilan dalam pengelolaan usaha dan pelabelan kemasan setelah pelatihan relatif masih rendah, yakni 57,14%.

#### 4.2.5 Monitoring

Monitoring dilakukan untuk mengecek penguasaan ketrampilan pengolahan dan pengemasan sari salak. Mitra melaksanakan praktik mandiri, kemudian hasil praktik dievaluasi bersama. Mitra melakukan 2 kali praktik mandiri. Praktik mandiri pertama dilakukan pada Jumat, 10 Desember 2021. Dalam kegiatan praktik mandiri, mitra memproduksi sejumlah 75 botol, 24 botol di antaranya berhasil dijual. Evaluasi hasil praktik dilakukan secara bersama-sama pada Sabtu, 11 Desember 2021. Hasil praktik menunjukkan mitra telah mampu membuat dan mengemas sari salak dengan cukup baik. Catatan evaluasi produk adalah warna kurang cerah dan beberapa bootol belum tersegel dengan rapat (memutar tutup botol harus sampai berbunyi “klik”).

Praktik mandiri kedua dilaksanakan pada Jumat, 17 Desember 2021. Mitra membuat produk sari salak untuk dipamerkan pada salah satu acara di Kelurahan. Evaluasi atas hasil praktik mandiri dilaksanakan secara virtual melalui komunikasi WA grup. Hasil praktik mandiri kedua lebih bagus, kenampakannya lebih menarik, penyegelan kemasan telah dilakukan dengan baik serta telah dilengkapi dengan label. Hasil praktik mandiri mitra ditampilkan pada gambar 4.10.



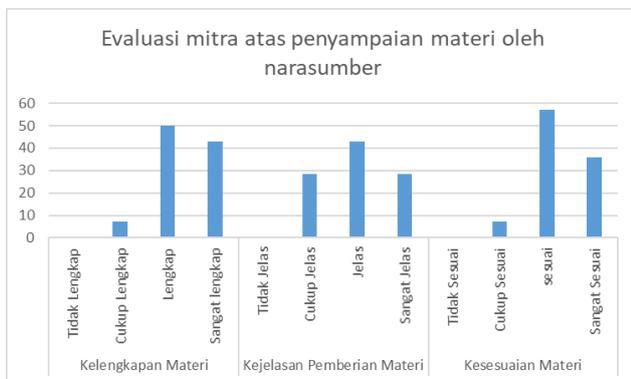
Gambar 4.10. Hasil praktik mandiri mitra

#### 4.2.6 Evaluasi

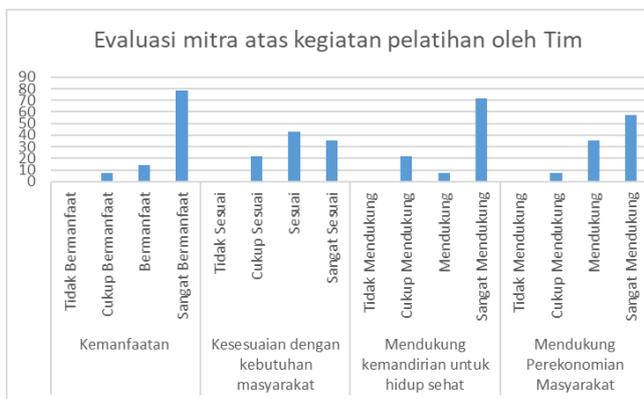
Kegiatan evaluasi dilaksanakan oleh mitra dengan mengisi kuesioner yang telah disiapkan oleh Tim PkM. Aspek yang dievaluasi meliputi

penyampaian materi oleh narasumber dengan indikator kelengkapan materi, kejelasan memberi materi dan kesesuaian materi; aspek kegiatan pelatihan yang diberikan Tim PkM dengan indikator kemanfaatan, kesesuaian dengan kebutuhan masyarakat, dukungan pada kemandirian masyarakat untuk hidup sdehat, serta dukungan pada pengembangan perekonomian masyarakat; aspek sarana pendukung kegiatan dengan indikator kenyamanan ruangan dan kelengkapan peralatan.

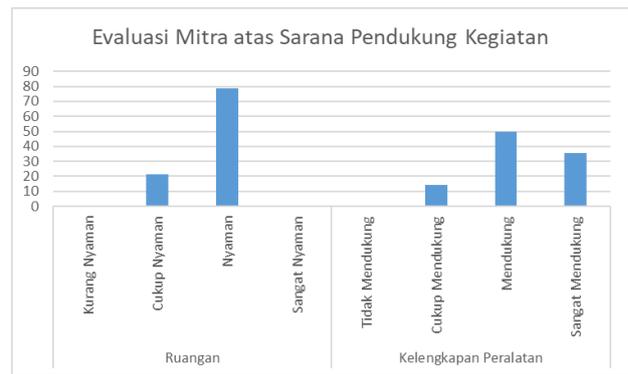
Evaluasi terhadap penyampaian materi oleh narasumber menunjukkan bahwa materi yang diberikan lengkap, penyampaian materi jelas serta materi yang diberikan sesuai. Mitra juga menyatakan bahwa kegiatan pelatihan oleh Tim PkM sangat bermanfaat, sesuai dengan kebutuhan masyarakat, sangat mendukung baik untuk kemandirian untuk hidup sehat maupun dalam pengembangan perekoniman masyarakat. Pelaksanaan kegiatan pengabdian di salah satu rumah anggota mitra juga dievaluasi nyaman, serta peralatan yang disediakan Tim PkM mendukung kegiatan.



Gambar 4.11 Grafik evaluasi mitra atas penyampaian materi oleh narasumber



Gambar 4.12 Grafik evaluasi mitra atas kegiatan pelatihan oleh Tim PkM



Gambar 4.13 Grafik evaluasi mitra atas sarana pendukung kegiatan PkM

Selain tiga aspek yang dievaluasi, dalam form juga ditanyakan mengenai kesediaan/komitmen mitra untuk melanjutkan kegiatan kewirausahaan serta saran/harapan mitra. Seluruh anggota mitra menyatakan komitmennya untuk melanjutkan kegiatan usaha minuman sari salak. Adapaun saran/harapan mitra tercantum dalam tabel berikut:

Tabel 4.1. Saran dan harapan mitra untuk tindak lanjut program

No	Saran – Harapan Mitra
1	Tetap ada pendampingan
2	Masih perlu bimbingan dan pendampingan
3	Semoga pelatihan bermanfaat untuk kelanjutan usaha
4	Dihubungkan dengan dinas terkait untuk kelanjutan usaha; ada bimtek pemasaran
5	Pelatihan sangat bermanfaat; semoga dapat berlanjut
6	Supaya program bermanfaat dan lebih baik
7	Supaya kegiatan ini bisa berkelanjutan
8	Kegiatan ini berkelanjutan dengan baik
9	Supaya lebih baik dan ada inovasi baru

## 5. Kesimpulan

Kegiatan PkM meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan dalam pengolahan sari salak, pengelolaan/manajemen usaha dan pengemasan serta pelabelan minuman kemasan. Kegiatan PkM bermanfaat bagi mitra, sesuai dengan kebutuhan, serta mendukung kemandirian untuk hidup sehat dan mendukung perekonomian mitra.

## 6. Daftar Pustaka

- [1] Purnawijayanti, H.A dan Nai, H.M.E. 2020. Antioxidant Activity in Ready-to-Drink Beverage Made from Snake Fruit (*Salacca edulis* Reinw) Enriched with Butterfly Pea (*Clitoria ternatea*) and Roselle (*Hibiscus sabdariffa*) Flower Extracts. *Malaysian Journal of Medicine and Health Sciences* Vol.16 Supp 13, Dec 2020 (eISSN 2636-9346)
- [2] Winarti, S. 2006. *Minuman Kesehatan*. Surabaya: Trubus Agrisarana
- [3] Hambali, E., Dardanela, D., dan Harjanto I. 2006. *Membuat Aneka Minuman Kesehatan*. Depok: Penebar Swadaya
- [4] Leontowicz, M., Leontowics, H., Drzewiecki, J., Jastrzebski, Z., Haruenkit, R., Poovarodom, S., Park, Y., Jung, S., Kang, S., Trakhtenberg, S and Gorinstein, S. (2007). Two exotic fruits positively affect rat's plasma composition. *Food Chemistry* 102 (I):192-200
- [5] Gorinstein, S., Haruenkit, R., Poovarodom, S., Park, Y., Veerasilp, S., Suhaj, M., Ham, K, Heo, B., Choi, J. and Jang, HG. (2009). The Comparative characteristics of snake and kiwi fruits. *Food and Chemical Toxicology*
- [6] Da-Costa-Rocha, I., Bonnlaender, B., Sievers, H., Pischel, I. and Heinrich, M. (2015). *Hibiscus sabdariffa* L. – A phytochemical and pharmacological review. *Food Chemistry* 165 (2014) 424–443
- [7] Samadi, S. and Fard, F.R. (2020). Phytochemical properties, antioxidant activity and mineral content (Fe, Zn and Cu) in Iranian produced black tea, green tea and roselle calyces. *Biocatalysis and Agricultural Biotechnology* (23)
- [8] Abdel-Moemin, A.R. (2016). Effect of Roselle calyces extract on the chemical and sensory properties of functional cupcakes. *Food Science and Human Wellness* 5:230–237
- [9] Barhe, T.A and Tchouya, G.R.F. (2016). Comparative study of the anti-oxidant activity of the total polyphenols extracted from *Hibiscus Sabdariffa* L., *Glycine max* L. Merr., yellow tea and red wine through reaction with DPPH free radicals. *Arabian Journal of Chemistry* (2016) 9, 1–8
- [10] Escher, G.B., Wen, M., Zhang, L., Rosso, N.D., and Granato, D. (2020). Phenolic composition by UHPLC-Q-TOF-MS/MS and stability of anthocyanins from *Clitoria ternatea* L. (butterfly pea) blue petals. *Food Chemistry* (331)

