

Eksplorasi Daun Sirih Sebagai Bahan Baku Olahan Peyek: Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Desa Waru

Exploration of Betel Leaves as Raw Material for Peyek Production: Empowering the Economy of Waru Village Community

Dimas Adam Ghozali¹, Toni Priyanto², Diaz Saryani³, Sulaeman⁴, Khoirunisa⁵, Meidatul Aslamiyyah⁶, Siti Istiqomah⁷, Zainul Muaaz⁸

^{1,2,3,4,5,6,7,8} Universitas Islam Depok

*toni.priyanto@iaidepok.ac.id

ABSTRAK

Daun sirih memiliki kandungan streptococcus mutan sebagai antimikroba yang bermanfaat untuk kesehatan yang dapat diaplikasikan pada manusia dan hewan ternak. Pemanfaatannya dalam makanan olahan masih terbatas, untuk itu penelitian ini dilakukan untuk mengeksplorasi potensi pengolahan daun sirih (*Piper betle*) menjadi makanan olahan Peyek Daun Sirih di Desa Waru yang banyak tersedia tanaman sirih. Penelitian dilakukan dalam 3 (tiga) tahap, yaitu tahap pengamatan lingkungan untuk mendapatkan gambaran utuh ketersediaan bahan baku daun sirih dan pemanfaat yang telah dilakukan masyarakat. Tahap kedua pembuatan sampel produk dan tahap berikutnya adalah sosialisasi dan pelatihan pembuatan produk kepada Ibu-ibu RW 04 Desa Waru Parung Bogor. Dari pelatihan dihasilkan produk yang memiliki rasa menarik gurih, sedikit pedas, renyah dan memiliki aroma khas daun sirih. Dengan sample produk yang dihasilkan masyarakat memiliki pengetahuan baru tentang pengolahan sirih menjadi makanan, yang sebelumnya tidak terpikirkan. Potensi optimalisasi produk ini untuk pemberdayaan ekonomi sangat besar, mengingat lokasi Desa Waru sangat dekat dengan Pasar Parung salah satu pasar terbesar di wilayah Bogor dan banyaknya toko-toko serta perumahan warga disekitar Desa.

Kata Kunci - piper betle, peyek daun sirih, inovasi pangan, pemberdayaan masyarakat, pengembangan produk lokal.

ABSTRACT

Betel leaf (*Piper betle*) contains antimicrobial compounds effective against *Streptococcus mutans*, offering health benefits for both humans and livestock. Despite its potential, the application of betel leaves in processed food remains underutilized. This study explores the development of a traditional snack product—Peyek Daun Sirih—using locally sourced betel leaves in Waru Village, Bogor. The research was conducted in three stages: (1) environmental observation to assess the availability of betel leaves and current community practices; (2) sample product development; and (3) community engagement through training and product-making workshops for women in RW 04, Waru Village. The resulting product was characterized by a savory, mildly spicy, and crispy taste with a distinctive betel leaf aroma. Participants acquired new knowledge on food innovation using betel leaves. This initiative demonstrates strong potential for local economic empowerment, given the village's proximity to Parung Market and surrounding residential areas.

Keywords - piper betle, betel leaf cracker, food innovation, community empowerment, local product development

1. Pendahuluan

Daun sirih (*Piper betle*) merupakan salah satu tanaman herbal yang telah lama dikenal dalam tradisi masyarakat Indonesia. Pemanfaatan tanaman ini tidak hanya digunakan sebagai bahan baku pembuatan jamu, tetapi juga memiliki peran penting dalam budaya dan kebiasaan masyarakat Indonesia yang digunakan dalam upacara-upacara adat. Masyarakat Indonesia juga menggunakan daun sirih sebagai salah satu bahan untuk mengunyah dalam istilah yang biasa digunakan “nyirih”. Selain sebagai kebiasaan dilakukan oleh kaum pria dan wanita, kebiasaan nyirih juga dipercaya dapat menguatkan gigi, menyembuhkan luka kecil dimulut, menghilangkan bau mulut, menghentikan pendarahan gusi dan sebagai obat kumur karena didalam daun sirih mengandung *streptococcus* mutan sebagai antimikroba sebagaimana diungkapkan oleh Berniyanti et al, (2023).

Daun sirih sebagai tanaman kesehatan tidak hanya diaplikasikan kepada manusia, tetapi juga dapat diaplikasikan pada ternak. Aqsa et al (2016), penggunaan tepung daun sirih dalam ransum ayam pedaging (*broiler*) layak digunakan untuk organ jantung dan pankreas dikarenakan dengan penggunaan daun sirih organ tersebut berfungsi dengan baik dan tidak merusak organ.

Akan tetapi, pemanfaatan daun sirih dalam industri kuliner masih tergolong minim, sehingga masih memiliki potensi yang besar untuk di explore. Dalam penelitian Susanti (2008), daun sirih yang di ekstrak menggunakan *etanol* menghasilkan *oleoresin*, selanjutnya dilakukan *mikroenkapsulasi* yang merupakan teknologi penyalutan padatan, cairan dan gas oleh kapsul dalam bentuk kecil sehingga menjadi *mikrokapsul oleosorin* yang jika diaplikasikan pada ikan bandng asap cair maka mampu mengawetkan, mempertahankan *asam amino lysine*, dan menghambat pertumbuhan organisme serta meningkatkan tekstur agak keras dan rasa yang disukai.

Retnowati et al (2022), memberikan contoh aplikatif bernilai jual pembuatan kripik sirih dan minuman mojito sirih kepada Kelompok Wanita Kreatif (KWK) Seroja di Kelurahan Sidorejo Lor Salatiga Jawa Tengah yang banyak terdapat tanaman sirih.

Desa Waru yang terletak kecamatan Parung Kabupaten Bogor Jawa Barat, secara umum memiliki potensi besar dalam pengembangan produk olahan yang berbahan dasar daun sirih. Bahan baku daun sirih banyak ditemukan sebagai tanaman pekarangan rumah yang biasanya dimanfaatkan masyarakat Desa Waru untuk dijual ke pasar atau pengepul sebagai obat atau bagian bunga untuk upacara adat atau beziarah. Dan pemanfaatan tersebut sudah dilakukan secara turun temurun.

Pemanfaatan daun sirih sebagai bahan dasar makanan olahan belum dikenal oleh masyarakat Desa Waru, yang sebenarnya memiliki peluang dan nilai jual yang cukup menjanjikan. Mengingat Lokasi Desa Waru sangat dekat dengan Pasar Parung yang merupakan salah satu Pasar tradisional yang cukup besar dikawasan sekitar Bogor. Melihat potensi ini, menarik untuk dilakukan penellitian yang bertujuan untuk mengeksplorasi potensi daun sirih menjadi produk olahan makanan untuk disosialisasikan kepada masyarakat, yang selanjutnya diharapkan dapat menjadi produk yang dapat dipasarkan sehingga menjadi alternatif pendapatan bagi masyarakat desa. Kegiatan penelitian diawali dengan memberikan sosialisasi dan pelatihan cara membuat makanan olahan dalam bentuk “peyek daun sirih” dan cara pengemasan kepada masyarakat RW 04 Desa Waru kecamatan Parung.

2. Target dan Luaran

Dengan tersedianya bahan baku daun sirih sebagai tanaman pekarangan rumah diharapkan masyarakat dapat mengoptimalkan potensi ini dengan cara menciptakan produk olahan makanan yang memiliki nilai jual, sehingga dapat menjadi alternatif sumber pendapatan bagi masyarakat Desa Waru.

Dengan sosialisasi dan pelatihan yang diberikan diharapkan masyarakat Desa Waru dapat membuat produk olahan makanan yang memilik nilai kesehtan tinggi yaitu “Peyek Daun Sirih” yang dikemas dengan kemasan yang menarik dan dapat diterima oleh konsumen.



3. Metodologi

Kegiatan penelitian dilakukan pada bulan Desember 2024 melalui beberapa tahapan. Tahap pertama adalah identifikasi masalah dengan melakukan pengamatan potensi yang ada pada lingkungan dan masyarakat RW 04 Desa Waru. Tim mengamati rumah-rumah masyarakat yang terlihat banyak memiliki tanaman sirih dipekarangan rumah, melakukan diskusi atau wawancara dengan pemilik rumah untuk mengetahui apa saja yang sudah dilakukan untuk memanfaatkan daun sirih tersebut. Pengamatan dilakukan pada warga sebanyak 20 orang yang terdiri dari warga yang memiliki tanaman sirih (petani), Ibu rumah tangga, dan pelaku usaha kecil.

Tahap kedua Tim membuat sampel produk, kemudian sampel disosialisasikan ke beberapa warga yang menjadi target responden untuk mencicipi sampel Peyek Daun Sirih. Pada sosialisasi ini Tim mengeksplorasi respon masyarakat atas kualitas produk seperti : tekstur, rasa dan tampilan. Dari hasil sosialisasi sampel produk ini Tim menginventarisir respon dan masukan untuk perbaikan kualitas produk.

Tahap berikutnya adalah sosialisasi dan pelatihan kepada masyarakat desa khususnya Ibu-ibu. Pada tahap ini, diawali dengan memberikan sosialisasi dan edukasi atas manfaat daun sirih untuk kesehatan serta potensi peningkatan ekonomi dari pemanfaatan daun sirih menjadi makanan olahan. Selanjutnya Tim melakukan simulasi atau pelatihan mulai dari pemilihan atau pemetikan daun dari pohon, perendaman, pengeringan dan pembuatan (penggorengan) peyek daun sirih serta pengemasan dengan melibatkan Ibu-ibu peserta ikut aktif dalam proses pembuatan tersebut.

4. Pembahasan

Hasil penelitian dapat dipetakan menjadi beberapa bagian. Bagian pertama adalah hasil pengamatan lingkungan dan diskusi dengan warga. Rumah-rumah warga yang ada di RW 04 Desa Waru terlihat banyak yang memiliki tanaman sirih sebagai tanaman pekarangan rumah, dengan karakter tanaman sirih yang merambat dengan pertumbuhan yang cepat, maka stok daun sirih cukup berlimpah dan ini menjadi potensi besar dan murah. Dari hasil diskusi dengan warga, diperoleh informasi bahwa

selama ini pemanfaatan daun sirih baru sebatas menjual ke pasar atau pengepul untuk dijadikan bahan dasar jamu atau herbal, bagian bunga-bunga untuk upacara adat dan ziarah, sementara itu warga masih belum mengenal pemanfaatan daun sirih sebagai bahan dasar makanan olahan.

Bagian kedua adalah uji sampel produk. Pada bagian ini Tim menginventarisir respon atau masukan warga atas kualitas produk seperti : tekstur, rasa dan tampilan. Setelah mencicipi sampel produk terdapat beberapa komentar dari warga : 1) dari sisi rasa terdapat rasa pedas, rasa ini memang karakter dan kandungan yang terdapat pada daun sirih, 2) dari sisi tekstur garing atau kriuk, 3) dari sisi tampilan atau kemasan, Tim menyiapkan kemasan menggunakan plastik zipper dan diberikan label stiker gambar produk berwarna yang cukup menarik.

Pada pembuatan sampel produk, terdapat beberapa tahapan yang dilakukan, yaitu:

- a. Proses pemilihan dan pemetikan daun sirih dari pohon.

Kriteria daun sirih yang dipilih adalah daun sirih yang tidak terlalu tua, dengan warna daun terlihat hijau segar.



Gambar 1. Pemilihan dan pemetikan daun sirih dari pohon.

- b. Persiapan bahan-bahan dan peralatan yang dibutuhkan.

Bahan-bahan :

- 1) 70-80 lembar daun sirih
- 2) 250 gr tepung berang
- 3) 50 gr tepung tapioka
- 4) 3 sdm santan kara
- 5) 250 ml air
- 6) 1 butir telur
- 7) 1 sdt penyedap
- 8) 1 sdt garam

- 9) 1 ketumbar bubuk
- 10) 5 lembar daun jeruk
- 11) 1 liter minyak goreng
- 12) 2 butir kemiri
- 13) 3 suing bawang putih
- 14) 2 ruas kunyit
- 15) 50 ml air

Peralatan :

- 1) Wajan
- 2) Spatula
- 3) Baskom
- 4) Coper
- 5) Gunting
- 6) Tampah
- 7) Panci
- 8) Kompor
- 9) Plastik kemasan
- 10) Mesin *sealer* kemasan

c. Langkah-langkah pengolahan atau pembuatan produk

- 1) Persiapan Bahan: a) siapkan daun sirih yang sudah di cuci bersih, b) siapkan panci, rebus daun sirih selama 3 (tiga) menit campurkan 1 sdm garam, c) angkat daun sirih, tiriskan lalu siram daun sirih menggunakan air dingin (suhu ruangan) yang bertujuan agar daun sirih tetap terlihat hijau segar dan tidak berwarna coklat, d) jemur daun sirih selama 5 (lima) menit untuk mengurangi kadar airnya.
- 2) Pembuatan Adonan: a) haluskan kemiri, bawang putih, dan kunyit, b) siapkan tepung beras, tepung tapioka, 1 (satu) butir telur, 3 (tiga) sdm santan kara, penyedap, garam, ketumbar bubuk, dan irisan daun jeruk, c) masukan atau campurkan seluruh bumbu yang dihaluskan pada point b tambahkan air dalam baskom aduk hingga rata.
- 3) Pencampuran atau pelumuran: angkat daun sirih yang sudah di jemur kemudian masukan daun sirih ke dalam adonan tepung dan lumurkan seluruh bagian daun sirih hingga merata.
- 4) Penggorengan: a) siapkan 1(satu) liter minyak goreng, masukan kedalam

penggorengan dan panaskan minyak, b) masukan daun sirih yang sudah dilumuri adonan, goreng menggunakan spatula hingga berwarna emas kecoklatan dan angkat lalu tiriskan.



Gambar 2. Proses Penggorengan

- 5) Pengemasan : a) siapkan platik zipper yang sudah ditempel stiker gambar produk berwarna dengan ukuran yang diinginkan, b) ambil daun sirih yang sudah digoreng dan sudah dingin pilih yang bentuknya sempurna bentuk daun, c) masukkan daun satu per satu ke dalam plastic zipper secara perlahan agar tidak hancur.



Gambar 3. Proses Pengemasan

Tahap terakhir adalah sosialisasi dan pelatihan pembuatan produk kepada Ibu-ibu warga RW 04 Desa Waru. Pada tahap ini diawali dengan sosialisasi dan edukasi akan manfaat daun sirih bagi kesehatan dan potensi ekonomi dari pemanfaatan daun sirih sebagai bahan dasar pembuatan makanan olahan. Edukasi diberikan dalam format ceramah interaktif tanya jawab, Tim menyiapkan materi dalam bentuk power oint kemudian dipaparkan kepada Ibu-ibu peserta.



Gambar 4. Paparan Tim Penjelasan Manfaat Daun Sirih dan Potensi Ekonomi.

Berikutnya dilanjutkan dengan sesi simulasi pembuatan produk dengan melibatkan Ibu-ibu peserta, dengan tahapan pembuatan sebagaimana telah dijelaskan di atas dengan bahan-bahan yang sudah disiapkan sebelumnya dan seluruh peserta diberikan kesempatan untuk mencicipi Peyek Daun Sirih.



Gambar 5. Sosialisasi Uji Produk (Mencicipi Produk)

Dari hasil sosialisasi dan pelatihan berhasil dihimpun beberapa poin catatan yang merupakan kesan dan masukan dari para peserta, yaitu :

- a. Peserta cukup merasa takjub tidak menyangka dan terfikir bahwa daun sirih bisa dijadikan makanan olahan, anam dikonsumsi dan justru menjadi alternatif makan sehat.
- b. Rasa peyek gurih, ada aroma khas daun sirih dan ada sedikit pedas. Rasa pedas ini merupakan karakter dan kandungan yang memang dimiliki daun sirih. Namun demikian untuk orang-orang yang tidak suka akan resa pedas tentu hal ini cukup mengganggu, untuk itu perlu dilakukan riset dan uji coba bagaimana bisa sedikit

menetralkan rasa pedas dari daun sirih tersebut.

- c. Tekstur peyek tipis sesuai dengan ketebalan daun dan garing atau renyah tetapi dirasa masih cukup basah dengan minyak. Untuk lebih meningkatkan kerenyahan dan mengurangi kadar minyak, setelah digoreng peyek dapat dicoba untuk di oven sesaat atau dimasukkan kedalam mesin *spinner*. Kemudian dimasukkan ke dalam kemasan plastic zipper atau toples.
- d. Makanan ini tidak hanya cocok untuk camilan, tetapi juga cocok untuk lauk makan besar.
- e. Jika ini sudah jadi produk yang bisa dijual dan laku dipasaran, maka Desa Waru perlu memiliki kebun budidaya sirih agar kualitas terjaga. Dan untuk menjaga kenyamanan konsumen, menjadi lebih baik jika dibuatkan sertifikat halal dan BPOM.



Gambar 6. Prototipe Produk Peyek Daun Sirih Dalam Kemasan.



Gambar 7. Peserta Sosialisasi & Pelatihan Pembuatan Peyek Daun Sirih Ibu-ibu Warga RW 04 Desa Waru Kecamatan Parung.

5. Kesimpulan

Daun Sirih sebagai salah satu tanaman yang selama ini dikenal masyarakat sebagai tanaman herbal sebagai bahan dasar pembuatan jamu dan sebagai bagian dari bunga-bunga untuk upacara-upacara adat dan ziarah, ternyata memiliki potensi yang besar untuk diolah menjadi makanan yang sehat dengan kandungan *streptococcus* mutan sebagai antimikroba.

Kegiatan penelitian ini berhasil mengenalkan, mensosialisasikan dan memberikan pelatihan kepada masyarakat Desa Waru Parung untuk dapat memanfaatkan tanaman pekarangan rumah yang melimpah dan murah untuk diolah menjadi produk “Peyek Daun Sirih” dengan aroma rasa khas sirih, gurih dan sedikit pedas serta renyah.

Sebagai pengembangan dari penelitian ini kedepan dapat dilakukan uji coba atau riset peningkatan kualitas rasa diantaranya adalah mentralisir rasa pedas yang merupakan bawaan dari daun sirih, agar konsumen yang tidak suka rasa pedas juga bisa menikmati peyek daun sirih. Untuk meningkatkan kerenyahan peyek perlu di coba proses penurunan kadar minyak dengan menggunakan oven atau mesin *spinner*.

Untuk bisa meningkatkan nilai ekonomis dari produk Peyek Daun Sirih ini, pemasaran produk bisa dilakukan dengan melakukan *canvassing* ke perumahan-perumahan sekitar Desa Waru, toko-toko dan Pasar Parung sangat dekat dengan Desa serta penjualan secara *online*. Dan untuk menjaga kenyamanan konsumen perlu dipikirkan untuk mendaftarkan label atau sertifikat halal dan BPOM.

6. Ucapan Terima Kasih

Penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Pemerintah Desa Waru Kecamatan Parung Kabupaten Bogor Provinsi Jawa Barat yang telah mendukung terselenggaranya kegiatan ini. Dan lebih khusus lagi penghargaan dan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada seluruh warga masyarakat RW 04 Desa Waru yang begitu antusias menerima Tim dan berpartisipasi aktif mendukung suksesnya penyelenggaraan kegiatan ini.

7. Daftar Pustaka

- [1] Aqsa et al (2016). Profil Organ Dalam Ayam Pedaging (*Broiler*) Yang Diberi Tepung Daun Sirih (*Piper Betle Linn*) Sebagai Imbuhan Pakan. JIP Jurnal Ilmu dan Industri Peternakan. Volume 3 Nomor 1. Desember 2016.
- [2] Beniyanti et al, (2024). *Duration and frequency of betel quid chewing affects periodontitis severity and life quality of people in Tanini Village, Kupang, Indonesia*. International Journal of Dental Hygiene. Jhon Wiley & Sons Ltd. 2024;22:229-235.
- [3] Hidayati, N. (2021). Penerimaan Masyarakat Terhadap Produk Pangan Inovatif: Studi Kasus di Desa Waru. Jurnal Ilmu Pertanian, 10(3), 78-85.
- [4] Retnowati et al (2022). Potensi Tanaman Sirih sebagai Bahan Baku Pemberdayaan Ekonomi Produktif masyarakat. Aksiologi: Jurnal Pengabdian Masyarakat. Vol. 6 No. 4. November 2022. Hal. 586-596.
- [5] Susanti, M.T. (2008). Mikroenkapsulasi Oleoresin Daun Sirih (*Piper Betle L*) Untuk Produksi Bandeng (*Chanos-Chanos Forsk*) Tinggi Lisin Pada Proses Pengasapan Cair. Jurnal Litbang Provinsi Jawa Tengah. Vol. 6 No.1. Juni 2008.

