Jurnal PADAMU NEGERI ISSN: 2775-2941 e-ISSN: 2827-8690
(Community Service in the Field of Science, Technology, and Agricultural)
Available online at : http://journal.pdmbengkulu.org/index.php/padamunegeri
DOI: https://doi.org/10.37638/padamunegeri.4.1.570

Pelatihan Pembuatan Minuman Kalamansi Telang

Training In The Making Of Telang Mixed Kalamansi Drink

Hiwayati Huriyah*[1], Muhammad Ali Hanafiah[1], Eko Sumartono[2]
[1] Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian Kota Bengkulu, Indonesia
[2, 3]Fakultas PertanianUniversitas Dehasen Bengkulu, Bengkulu, Indonesia

Corespondent Author: *hiwayatihuriyah1079@gmail.com

How to Cite :

Huriyah, H., Hanafiah, M.A., Sumartono, E. (2023). *Pelatihan Pembuatan Minuman Kalamansi Telang:* Jurnal PADAMU NEGERI (Pengabdian Masyarakat Bidang Eksakta) Vol 4 No 1 page 19-24. DOI: https://doi.org/10.37638/padamunegeri.4.1.570

ARTICLE HISTORY

Received [19 December 2022]
Revised [09 January 2023]
Accepted [01 February 2023]

This is an open access article under the CC–BY-SA license

ABSTRAK

Tujuan dari pelatihan pembuatan minuman kalamansi telang adalah memberikan pengetahuan dan keterampilan kepada kelompok masyarakat yang tergabung dalam Kelompok Wanita Tani, UP3HP dan IKM di wilayah kerja Balai Penyuluhan Pertanian Selebar supaya mampu melakukan diversifikasi produk olahan jeruk kalamansi. Diharapkan dari kegiatan ini kelompok masyarakat tersebut dapat meraih ceruk pasar baru dari olahan jeruk kalamansi. Metode pelatihan dilakukan melalui pemaparan materi dan teknik pengolahan jeruk kalamansi, dilanjutkan dengan praktik pembuatan minuman kalamansi telang beserta pengemasannya serta tanya jawab seputar produk kalamansi telang. Hasil kegiatan menunjukkan Kelompok Wanita Tani, UP3HP dan IKM yang mengikuti pelatihan memahami dan mampu memproduksi minuman kalamansi telang secara baik.

Kata Kunci: *Pelatihan, Jeruk Kalamansi, Bunga Telang*

ABSTRACT

The purpose of the training on making kalamansi telang drink is to provide knowledge and skills to community groups who are members of the Women Farmers Group, UP3HP and IKM in the work area of the Selebar Agricultural Extension Center so that they are able to diversify processed calamansi citrus products. It is hoped that from this activity the community group can reach a new market niche from processed calamansi oranges. The training method is carried out through presentation of material and processing techniques for kalamansi oranges, followed by the practice of making kalamansi telang drink and its packaging and questions and answers about kalamansi telang products. The results of the activity showed that the Women Farmers Group, UP3HP and IKM who took part in the training understood and were able to produce the Kalamansi Telang drink well.

Keywords: 3-5 words or phrases separated by commas

Jurnal PADAMU NEGERI ISSN: 2775-2941 e-ISSN: 2827-8690
(Community Service in the Field of Science, Technology, and Agricultural)
Available online at : http://journal.pdmbengkulu.org/index.php/padamunegeri
DOI: https://doi.org/10.37638/padamunegeri.4.1.570

I. PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara agraris dengan kekayaan alam yang melimpah. Kondisi geografis Indonesia sangat mendukung untuk tumbuh kembang berbagai tanaman yang dapat diolah sebagai bahan pangan bagi masyarakat. Sebagian dari tanaman tersebut selain dapat diolah menjadi bahan pangan juga mampu memberikan manfaat positif bagi kesehatan. Transformasi bahan pangan untuk konsumsi masyarakat diolah menjadi aneka produk makanan ataupun minuman.

Pencanangan program *One Village One Product* di Kota Bengkulu menitikberatkan pada pengembangan dan pengolahan jeruk kalamansi. Jeruk kalamansi (*Citrofortunella microcarpa*) merupakan jeruk yang beraroma khas dan harum, memiliki rasa asam ketika sudah masak, dan pahit ketika masih mentah. Kadar vitamin C yang terkandung pada buah jeruk kalamansi lebih tinggi dibanding jeruk nipis, jeruk gerga, jeruk berastagi dan jeruk lemon (Herlina 2021; Maryanti, Fitriani, dan Wirahmi 2018; Sari dan Dominica 2022)

Pengolahan jeruk kalamansi dilaksanakan oleh berbagai kelompok masyarakat. Antara lain masyarakat yang tergabung dalam Kelompok Wanita Tani (KWT), Unit Pelayanan Pengembangan dan Pengolahan Hasil Pertanian (UP3HP) dan Industri Kecil Menengah (IKM) yang ada di Kota Bengkulu. Produk yang dihasilkan berupa sirup kalamansi dan minuman siap saji. Namun telah beberapa tahun berlalu pengolahan jeruk kalamansi sebagai produk unggulan Kota Bengkulu terkesan stagnan, produk yang dihasilkan dan dipasarkan masih tetap sama.

Guna meningkatkan nilai tambah dan meraih ceruk pasar baru maka dibutuhkan pengembangan produk serta inovasi dalam pengolahan jeruk kalamansi. Inovasi yang dikembangkan haruslah bersifat aplikatif sehingga mudah diserap dan diterapkan oleh masyarakat. Teknologi pengolahan jeruk kalamansi menjadi minuman siap saji dapat dikembangkan melalui pencampuran dengan bahan lain yang memiliki kandungan nutrisi yang mampu memperkuat manfaat kesehatan bagi tubuh.

Bunga telang merupakan tanaman yang saat ini sangat digemari sebagai suplemen daya tahan tubuh (Faridy et al. 2022). Bunga telang atau *Clitoria Ternatea* L. merupakan tanaman yang seluruh bagiannya bermanfaat bagi kesehatan tubuh. Bagian kelopak bunganya berfungsi sebagai antioksidan, antidiabetes, antiobesitas, antikanker, antiinflamasi, antibiotik, serta melindungi jaringan hati. Dibeberapa negara bunga telang dipakai sebagai obat herbal untuk mengobati insomnia, epilepsi, disentri, keputihan, gonorhea, rematik, bronkhitis, maag, tuberkulosis paru, demam, sakit telinga, penyakit kulit seperti eksim, impetigo, dan prurigo, sendi bengkak, kolik, sembelit, infeksi kandung kemih, asites, kesulitan menstruasi, gigitan bisa ular, nyeri sendi, sengatan kalajengking, sakit liver, sakit mata dan penjernihan mata bayi. (Marpaung 2020)

Minuman kalamansi telang merupakan pencampuran sari jeruk kalamansi yang memiliki kadar vitamin C tinggi dengan air ekstrak bunga telang. Berdasarkan analisis yang dilakukan Laboratorium Teknologi Pertanian Universitas Bengkulu yang dirilis tahun 2021. Minuman kalamansi telang mempunyai pH 3,4 dengan kandungan gula 20%, vitamin c sebesar 3,33 mg/100g dan kadar serat 0,7%. Minuman kalamansi telang menghasilkan warna, aroma dan cita rasa yang berbeda. Minuman ini mampu memberikan rasa segar bagi penikmatnya

Berdasarkan paparan diatas, maka Balai Penyuluhan Pertanian Selebar sebagai home base penyuluh pertanian dan pusat pembelajaran pelaku utama dan pelaku usaha, menyelenggarakan diseminasi teknologi melalui pelatihan pembuatan minuman kalamansi telang kepada kelompok wanita tani, UP3HP, dan IKM yang berada wilayah kerjanya.

II. METODE

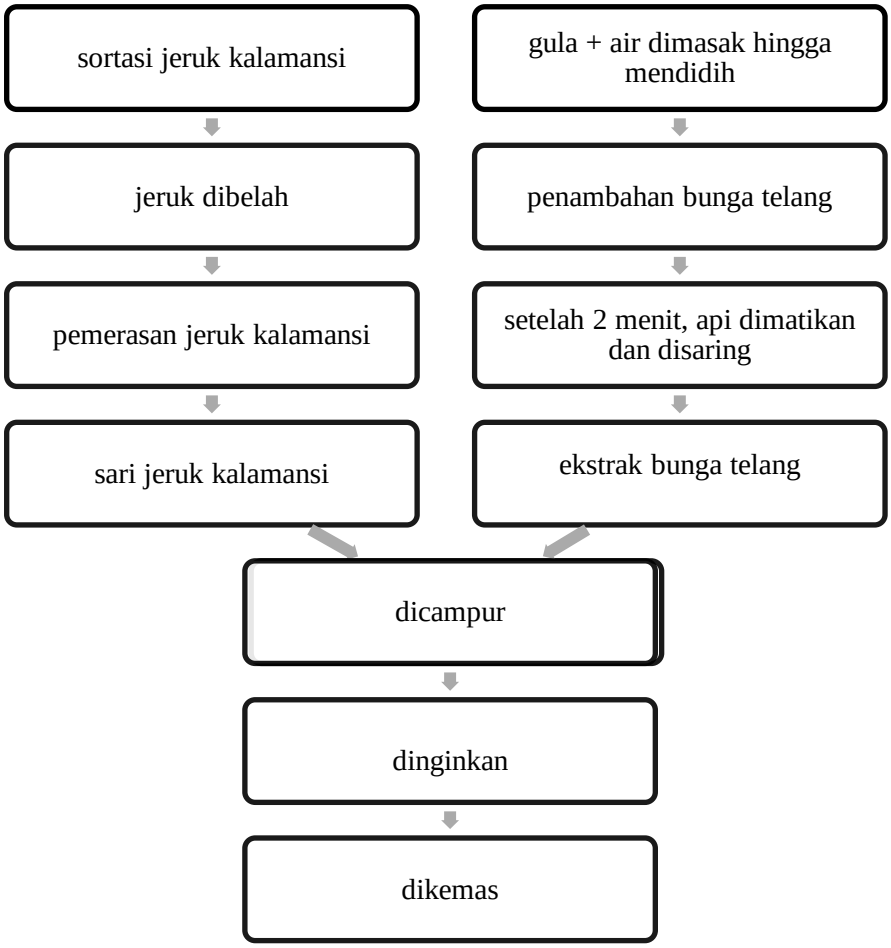
Kegiatan pelatihan ini dilaksanakan pada tanggal 17 Maret 2022 di Balai Penyuluhan Pertanian Selebar Kota Bengkulu beralamatkan di jalan TPA Air Sebakul, Kelurahan Sukarami, Kecamatan Selebar, Kota Bengkulu. Sasaran kegiatan ini adalah anggota Kelompok Wanita Tani, UP3HP dan IKM di Kecamatan Selebar.

Jurnal PADAMU NEGERI ISSN: 2775-2941 e-ISSN: 2827-8690
(Community Service in the Field of Science, Technology, and Agricultural)
Available online at : http://journal.pdmbengkulu.org/index.php/padamunegeri
DOI: https://doi.org/10.37638/padamunegeri.4.1.570

Pelaksanaan kegiatan pelatihan terdiri dari : 1. Memberi penjelasan kepada anggota Kelompok Wanita Tani, UP3HP dan IKM tentang jeruk kalamansi, bunga telang, manfaat dan kandungan nutrisinya. 2. Mempraktikkan cara pembuatan minuman kalamansi telang 3. Diskusi/Tanya Jawab, dipergunakan untuk memberi kesempatan kepada anggota kelompok wanita tani, UP3HP dan IKM untuk bertanya tentang hal-hal yang berhubungan dengan jeruk kalamansi, bunga telang dan pembuatan minuman kalamansi telang hingga pengemasan.

Alat dan Bahan

Bahan yang digunakan adalah buah jeruk kalamansi, bunga telang, air, gula. Sedangkan alat yang digunakan kompor, panci, sendok, wadah, saringan



Gambar 1. *Diagram alur pembuatan minuman segar kalamansi telang*

III HASIL DAN PEMBAHASAN

Dalam upaya pemberdayaan petani, penyuluh dituntut mempunyai kemampuan yang dinamis agar bisa melayani kebutuhan petani tidak hanya pada aspek teknis, namun juga dari sisi sosial dan ekonomi. Penyuluh harus mampu memberikan bimbingan sesuai dengan kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi serta perubahan profil masyarakat. (Kurniawan dan Amri, 2005). Salah satu bentuk kegiatan penyuluhan yang dapat dilakukan dengan mengadakan pelatihan terhadap petani. Flippo

Jurnal PADAMU NEGERI ISSN: 2775-2941 e-ISSN: 2827-8690
(Community Service in the Field of Science, Technology, and Agricultural)
Available online at : http://journal.pdmbengkulu.org/index.php/padamunegeri
DOI: https://doi.org/10.37638/padamunegeri.4.1.570

(Hasibuan, 2009) mendefenisikan pelatihan sebagai tindakan guna meningkatkan pengetahuan dan keterampilan pekerja sesuai dengan kebutuhan pekerjaan.

Pelatihan dimulai dengan pemaparan materi menggunakan slide power point. Materi menjelaskan tentang jeruk kalamansi, bunga telang serta kandungan nutrisi dan manfaat kedua tanaman tersebut bagi kesehatan tubuh. Pada tahap selanjutnya dijelaskan teknologi pembuatan minuman kalamansi telang, pengawetan hingga proses pengemasan. Setelah peserta pelatihan memahami secara teori maka dilanjutkan dengan praktik pembuatan minuman kalamansi telang.

Pada saat praktik, peserta melaksanakan kegiatan sesuai dengan standar operasi prosedur yang diajarkan mulai dari sortasi buah jeruk kalamansi, pembelahan buah, pembuatan ekstrak bunga telang, pemasakan, penambahan bahan pendukung lain hingga proses mencampur sari jeruk kalamansi dengan ekstrak bunga telang.

Setelah minuman selesai dibuat maka peserta dipersilahkan untuk menikmati minuman kalamansi telang tersebut. 98 persen peserta memberikan apresiasi yang baik terhadap cita rasa, aroma dan warna minuman yang disajikan. Minuman kalamansi telang ini dapat disimpan hingga dua bulan didalam freezer. Dokumentasi kegiatan pelatihan pembuatan minuman kalamansi telang tersaji pada gambar 2.



Gambar 2. Pelatihan Pembuatan Minuman Kalamansi Telang

Jurnal PADAMU NEGERI ISSN: 2775-2941 e-ISSN: 2827-8690
(Community Service in the Field of Science, Technology, and Agricultural)
Available online at : http://journal.pdmbengkulu.org/index.php/padamunegeri
DOI: https://doi.org/10.37638/padamunegeri.4.1.570



Gambar 3. Bahan dan Hasil Produk Minuman Kalamansi Telang

IV. KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan :

Anggota Kelompok Wanita Tani, UP3HP dan IKM di Kecamatan Selebar Kota Bengkulu sangat antusias dalam mengikuti penyuluhan pembuatan minuman kalamansi mix telang. Anggota Kelompok Wanita Tani, UP3HP dan IKM di Kecamatan Selebar telah memahami dan mampu memproduksi minuman kalamansi telang.

Saran :

Diharapkan kepada kelompok wanita tani, UP3HP dan IKM di kecamatan selebar dapat menerapkan teknologi yang telah diajarkan dan mampu mengembangkan inovasi secara mandiri terhadap pengolahan jeruk kalamansi

DAFTAR PUSTAKA

Faridy, Najihatul, Nuraini Nuraini, Allif Syahputra Bania, and Chairuddin Chairuddin. 2022. Pelatihan Pembuatan Teh Celup Bunga Telang Sebagai Suplemen Daya Tahan Tubuh. *DedikasiMU : Journal of Community Service* 4(3):297–304.

Hasibuan, M. 2009.*Manajemen Sumber Daya Manusia*.Jakarta: Bumi Aksara.

Herlina, Herlina. 2021. "Penetapan Kadar Vitamin C Pada Minuman Infused Water Dari Jeruk Nipis (Citrus aurantifolia s.), Jeruk Lemon (Citrus Lemon) Dan Jeruk Kalamansi (Citrofortunella microcarpa)." *Jurnal Ilmiah Pharmacy* 8(2):45–54.

Jurnal PADAMU NEGERI ISSN: 2775-2941 e-ISSN: 2827-8690
(Community Service in the Field of Science, Technology, and Agricultural)
Available online at : http://journal.pdmbengkulu.org/index.php/padamunegeri
DOI: https://doi.org/10.37638/padamunegeri.4.1.570

Kurniawan, R. dan Amri Jahi. 2005. Kompetensi Penyuluh Pertanian Di Tujuh Kecamatan Di Kabupaten Bekasi, Jawa Barat. *Jurnal Penyuluhan*. 1 (1) : 2-6

Marpaung, Abdullah Muzi. 2020. Tinjauan Manfaat Bunga Telang (Clitoria Ternatea l.) Bagi Kesehatan Manusia. *Journal of Functional Food and Nutraceutical* 1(2):47–69.

Maryanti, Evi, Dyah Fitriani, and Nori Wirahmi. 2018. Penerapan Teknologi Ekstraksi Fasa Cair-Gas Pada Pengembangan Produk Berbasis Jeruk Kalamansi. *Dharma Raflesia : Jurnal Ilmiah Pengembangan Dan Penerapan IPTEKS* 16(2):167-174.

Sari, Delia Komala, and Dwi Dominica. 2022. Evaluasi Uji Hedonik Dan Uji Ph Sediaan Permen Jelly Jeruk Kalamansi (Citrofortunella microcarpa). *Journal of Pharmaceutical And Sciences* 5(2):181–86.