

Pembuatan Jelly Dari Buah Segar (Sari Jeruk Peras) untuk Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Dusun Paya Pinang Stabat Lama Kecamatan Wampu Kabupaten Langkat

**Yara Maulina Nst¹, Dita Khairanti², Siti Nur Annisa³, Fanny Adha Cyntia⁴,
Mira Wahyuni⁵**

Program Studi Tadris Biologi Fakultas Ilmu Tarbiyah dan Keguruan
Universitas Negeri Islam Sumatera Utara

yaramaulina02@gmail.com

ABSTRACT

Jelly is a food product that is liked by everyone, from children to adults. Jelly candy has a soft texture which is processed with the addition of hydrocolloid components such as agar, gum, pectin, starch, carrageenan, gelatin, and others which are used to modify the texture to produce a chewy product. The orange flavor that is used as jelly is added with jelly so that this is done so that the resulting jelly is more supple than the others, more healthful because it is rich in vitamin C, the nutritional content is better for the body. So not only jelly candies are consumed because they are attractive, but these candies also have properties that contain vitamin C from the feeling of fresh citrus fruits. Making Jelly from fresh fruit also has many benefits and has a lot of vitamins contained in it because it is originally extracted from fresh fruit. The nutritional facts in making this jelly are that each portion of this delicious candy contains 70 calories, no fat, no cholesterol, 35 mg sodium, Carbohydrates 19 grams, and 18 grams of sugar. It also has 60 mg of vitamin C, 39 mg of calcium, 2 grams of protein and 1 gram of fiber. The method used in this pemec activity is the PAR (Participatory Action Research) method. PAR is a research activity carried out in a participatory manner among citizens in a community or wider social sphere to encourage transformative actions (changes in living conditions for the better).

Key word : jelly, orange extract, PAR

ABSTRAK

jelly merupakan salah satu produk pangan yang disukai semua orang dari kalangan anak-anak hingga dewasa. Permen jelly memiliki tekstur lunak yang diproses dengan penambahan komponen hidrokoloid seperti agar, gum, pektin, pati, karagenan, gelatin, dan lain lain yang digunakan untuk memodifikasi tekstur sehingga menghasilkan produk yang kenyal. Perasaan jeruk yang dijadikan jelly ini ditambahkan dengan jelly agar agar hal ini dilakukan agar jelly yang dihasilkan lebih kenyal dari pada dengan yang lain, lebih menyehatkan karena kaya akan vitamin c kandungan gizinya lebih baik untuk tubuh. Jadi tidak hanya permen jelly yang dikonsumsi karena menarik, tetapi permen tersebut juga memiliki khasiat yang mengandung vitamin c dari perasaan buah segar jeruk. Pembuatan Jelly dari buahan segar juga memiliki banyak manfaat dan memiliki banyak vitamin yang terkandung didalamnya karena asli sari dari buah segar. Adapun fakta nutrisi dalam pembuatan jelly ini yaitu setiap porsi permen lezat ini mengandung 70 kalori, tanpa lemak, tanpa kolesterol, 35 mg sodium, 19 gram karbohidrat, dan 18 gram gula. Ia juga memiliki 60 mg vitamin C, 39 mg kalsium, 2 gram protein, dan 1 gram

serat. Metode yang digunakan dalam kegiatan pema ini adalah metode PAR (Participatory Action Research). PAR adalah kegiatan riset yang dilaksanakan secara partisipatif di antara masyarakat warga dalam suatu komunitas atau lingkup sosial yang lebih luas untuk mendorong terjadinya aksi-aksi transformatif (perubahan kondisi hidup yang lebih baik).

Kata kunci : jelly, ekstrak jeruk, PAR

PENDAHULUAN

Jelly merupakan salah satu produk pangan yang disukai semua orang dari kalangan anak-anak hingga dewasa. Permen jelly memiliki tekstur lunak yang diproses dengan penambahan komponen hidrokoloid seperti agar, gum, pektin, pati, karagenan, gelatin, dan lain lain yang digunakan untuk memodifikasi tekstur sehingga menghasilkan produk yang kenyal.

jelly adalah salah satu produk makanan yang digemari oleh semua kalangan masyarakat, mulai dari anak-anak sampai orang dewasa. Hal ini dikarenakan rasa permen jelly yang enak, bentuknya yang menarik, dapat dikonsumsi dimanapun dan kapanpun. Permen jelly dapat dikonsumsi untuk mengisi waktu luang, melepas stress, menghilangkan bau mulut, memutihkan gigi, menghilangkan rasa kantuk, sebagai obat untuk mengurangi sakit tenggorokan, dan lain - lain. Berbagai alasan permen jelly ini sangat digemari oleh masyarakat, oleh karena itu peluang bisnis permen jelly sangat menguntungkan. Peluang bisnis yang terlihat yaitu, membuat permen jelly yang berasal dari bahan alami dan yang menyehatkan, yang dapat menambah gizi tubuh, bukan malah membuat penyakit untuk organ tubuh manusia. Salah satu bahan alami yang dapat digunakan untuk membuat permen yaitu dari buah segar jeruk.

Perasaan jeruk yang dijadikan jelly ini ditambahkan dengan jelly agar agar hal ini dilakukan agar jelly yang dihasilkan lebih kenyal dari pada dengan yang lain, lebih menyehatkan karena kaya akan vitamin c kandungan gizinya lebih baik untuk tubuh. Jadi tidak hanya permen jelly yang dikonsumsi karena menarik, tetapi permen tersebut juga memiliki khasiat yang mengandung vitamin c dari perasaan buah segar jeruk.

Tujuan dari pembuatan jelly dari sari buah-buahan segar (Jeruk Peras) ini yaitu untuk meningkatkan keterampilan masyarakat dalam pembuatan jelly dari sari buah segar dan dapat juga sebagai usaha untuk meningkatkan perekonomian dibidang bagian pangan.

METODE PENELITIAN

Pembuatan Jelly ini dilaksanakan pada tanggal 21 Juli 2022. Lokasi pelaksanaan pembuatan jelly ini dilakukan di Desa Payau Pinang Stabat Lama Barat Kecamatan Wampu Kabupaten Langkat. Metode yang digunakan dalam kegiatan pema ini adalah metode PAR (Participatory Action Research). PAR adalah kegiatan riset yang dilaksanakan secara partisipatif di antara masyarakat warga dalam suatu komunitas atau lingkup sosial yang lebih luas untuk mendorong terjadinya aksi-aksi transformatif (perubahan kondisi hidup yang lebih baik).

Prosedur Kerja :

1. Menyiapkan alat dan bahan yang akan digunakan terlebih dahulu seperti glatin, jeruk, gula dan gula mint, kompor, wadah, penyaring, sendok, plastik pembungkus dan loyang
2. Pertama, potong lima atau enam jeruk asam menjadi dua. Gunakan juicer atau saringan jaring halus untuk memeras sekitar satu cangkir jus jeruk.
3. Kemudian, campurkan gula, jus, dan bubuk agar-agar dalam panci atau wajan besar. Aduk rata dan tambahkan pewarna makanan kuning jika perlu.
4. Masak dengan api sedang-tinggi, aduk terus sampai mendidih penuh. Kemudian lanjutkan memasak dengan api sedang-rendah hingga campuran gula yang mendidih menjadi kental, selama kurang lebih empat menit.
5. Setelah itu, tuang ke dalam wajan yang sudah disiapkan dengan ujung terangkat. Kami menggunakan loyang berukuran 10×10 inci yang dilapisi kertas perkamen. Miringkan panci sehingga gel menutupi seluruh bagian bawah panci.
6. Selanjutnya, dinginkan selama dua jam di lemari es.
7. Kemudian, tutupi sekitar ½ inci di salah satu ujungnya dengan kertas perkamen dan taburkan gula halus di atasnya.
8. Gunakan pisau yang dicelupkan ke dalam air hangat untuk mengendurkan tepinya dan potong irisan di tengahnya.
9. Setelah itu, gulung setiap bagian dengan erat, pastikan Anda tidak mendapatkan gula halus di ujung tempat kertas itu berada. Gunakan ujung ini untuk merekatkan gulungan dengan erat.

10. Terakhir, potong permen menjadi potongan berukuran 1/2 inci dan sajikan segera atau diamkan selama 24 jam untuk permen yang lebih keras.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil yang tercapai saat kegiatan pengabdian masyarakat di Desa Paya Pinang, Kecamatan Wampu, Kabupaten Langkat adalah dapat terlaksana sosialisasi atau pelatihan tentang manfaat dari pembuatan jelly dari sari buah jeruk sebagai meningkatkan perekonomian masyarakat. Sosialisasi ini bermanfaat dalam menambah ilmu pengetahuan dan wawasan serta menumbuhkan ide baru untuk berniaga yang sehat. Karena pada sari buah jeruk mengandung Kalori. Sari jeruk memiliki kandungan kalori yang terbilang cukup rendah. Karbohidrat. Kandungan gizi sari jeruk juga kaya akan karbohidrat, terutama dalam bentuk gula alami yang terdapat dalam buah jeruk. Serat dalam jumlah yang sedang, sekitar 0,5 gram per cangkir. Protein yang membantu proses regenerasi sel di dalam tubuh. Vitamin C yang mempunyai antioksidan yang kuat sehingga dapat membantu meningkatkan sistem kekebalan tubuh dan melindungi kulit dari kerusakan akibat sinar matahari. Vitamin A dalam jumlah yang cukup, yaitu sekitar 4–6% dari kebutuhan harian. Dan Kandungan kalium dalam sari jeruk diketahui dapat membantu mengatur tekanan darah dan mempertahankan keseimbangan cairan dalam tubuh.

Didalam pelaksanaan pembuatan jelly dari sari buah jeruk sesuai dengan yang diharapkan karena bahan yang digunakan harus sesuai takaran. Ada permasalahan dalam pembuatan jelly bahwa pembuatan jelly dari sari buah ini tidak bisa tahan lama. Hanya bisa bertahan 5 hari lewat dari 5 hari warnanya akan berubah dan rasanya sudah tidak enak lagi. Jadi sebaiknya ada pengering atau oven yang bisa digunakan agar jelly dari sari buah bisa dikeringkan dan jadi tahan lama jika ingin dijual dipasaran.

Nah ada pun Target Pengabdian dilakukannya pembuatan jelly ini yaitu sebagai berikut :

1. Masyarakat Desa Paya Pinang, Kecamatan Wampu, Kabupaten Langkat, mendapatkan pengetahuan tentang pemanfaatan Permen Jelly dengan Sari buah jeruk peras.
2. Masyarakat Desa Paya Pinang, Kecamatan Wampu, Kabupaten Langkat, mendapatkan keterampilan Pembuatan Permen Jelly dengan Sari Buah Jeruk Peras.
3. Publikasi ilmiah program kegiatan pengabdian masyarakat ini dalam bentuk jurnal/prosiding ataupun buku.

KESIMPULAN

Dalam penelitian yang telah dilaksanakan dapat disimpulkan bahwa dalam penelitian ini sangat banyak manfaat yang dipetik salah satunya masyarakat jadi mengetahui bagaimana pembuatan jelly dari buahan segar. Pembuatan Jelly dari buahan segar juga memiliki banyak manfaat dan memiliki banyak vitamin yang terkandung didalamnya karena asli sari dari buah segar. Adapun fakta nutrisi dalam pembuatan jelly ini yaitu setiap porsi permen lezat ini mengandung 70 kalori, tanpa lemak, tanpa kolesterol, 35 mg sodium, 19 gram karbohidrat, dan 18 gram gula. Ia juga memiliki 60 mg vitamin C, 39 mg kalsium, 2 gram protein, dan 1 gram serat.

Selain baik buat anak anak pembuatan jelly dari buahan segar juga bisa dijadikan usaha bagi masyarakat Desa Paya Pinang untuk meningkatkan perekonomian penduduk Desa Paya Pinang. Jadi guna masyarakat memberitahukan dan mempraktikan cara pengerjaanya sangat berguna bagi masyarakat Desa Paya Pinang.

DAFTAR PUSTAKA

Evivie, S., Ebabhamiegebho, P., Imaren, J., & Igene, J. 2015. Evaluating The Organoleptic Properties of Soy Meatballs (BEEF) with Varying Level of Moringa Oleifera Leaves Powder. *Journal Application Science Environment Management (JASEM)*, 649–656. Diakses dari www.bioline.org/br/ja

Foild N, Makkar HPS & Becker. 2007. *The Potential Of Moringa Oleifera for Agricultural and Industrial Uses*. Mesir: Dar Es Salaam.

Haryati, M. N. 2006. *Ekstraksi dan Karakterisasi Pektin dari Limbah Proses Pengolahan Jeruk Pontianak*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor : Bogor.

Hasibun, R. 2005. *Proses Pengeringan Jelly*. Program Studi Teknik Kimia Fakultas Teknik. Sumatra Utara.

Hidayat, N., & Ikarisztiana, K. 2004. *Membuat Permen Jelly*. Surabaya: Trubus Agrisarana Kasolo, J.N. (2010). *Phytochemicals and Uses of Moringa Oleifera Leaves in Ugandan Rural Communities*. *Academic Journals*, 4(9), 753–757. Diakses dari www.academicjournals.org

Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas). 2013. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian RI tahun 2013. Diakses: 19 Oktober 2018, dari <http://www.depkes.go.id/resources/download/general/Hasil%20Riske%20sdas%20>

Salamah, Ana dan Yuni Retnowati. 2006. Pemanfaatan *Gracilaria* sp. dalam Pembuatan Permen Jelly. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. Vol 9. No.1.

Simbolan, J.M., M. Simbolan, N. Katharina. 2007. Cegah Malnutrisi dengan Kelor. Yogyakarta: Kanisius.

Srikanth, V.S., Mangala, S. & Subrahmanyam, G., 2014. Improvement of Protein Energy Malnutrition by Nutritional Intervention with *Moringa Oleifera* Among Anganwadi Children in Rural Area in Bangalore, India. *International Journal of Scientific Study*, 2(1), 32–35. Diakses dari www.ijssn.com/uploads/2/0/1/.../ijss_apr08.pdf