

Sikuba (sirup kulit buah naga) Alternatif Alami Untuk Menjaga Kekebalan Tubuh

Ervia Pratiwi¹, Widya Astuti. HT², Anindya Rahmadani³, Nur Aisyah⁴

Andi Muhammad Fachri⁵, Saamsinar⁶

Erviapratiwi28@gmail.com¹, widyaastutiht@gmail.com²,
anindiyarahmadani956@gmail.com³, aisyahanugrah358@gmail.com⁴,
dairsaputra06@gmail.com⁵, samsinar@umpalopo.ac.id⁶

^{1,2,3,4,5,6}Universitas Muhammadiyah Palopo

Article History:

Received: 03-03-2023

Revised: 05-04-2023

Accepted: 10-04-2023

Keywords:

Dragon fruit skin

Herbal syrup

Products

Abstract: Utilization oodragon fruit skin to make herbal syrup that is worth selling. The aim of the student creativity program – entrepreneurship (PKM-K) is to generate student motivation to become an entrepreneur in making dragon fruit syrup into a business worth selling. The methods of implementing this program are input, process (production), output and evaluation. The result of this program is the input of conducting a market survey to find out market conditions. Next, a feasibility study will be carried out for a useful business. The last step is the selection of materials and the acquisition of places and the acquisition of places and locations that will support the production process. Process (production), the process of making dragon fruit peel syrup starting from the preparation of materials and tools until they are ready Output, namely the syrup from dragon fruit skin that is ready to be marketed. consumed and marketed to consumers. The last is evaluation, which is a step that is carried out during the process when the product is ready. In the following, we convey the shortcomings of why consumers are not interested in consuming our products. The conclusion of the PKM-K program for Making Dragon Fruit Peel Syrup into a valuable processed product can provide skills to students to remain innovative and creative in processing dragon fruit peel into herbal syrup. We really look forward to this activity can be followed up, so that it can be an alternative additional family producer.

Copyright © 2023 the Authors

This is an open access article
under the CC BY-SA License.

Pendahuluan

Buah naga adalah salah satu dari beberapa jenis kaktus yang saat ini buahnya sudah dikenal di Indonesia (Pujiastuti & El'Zeba, 2021). Indonesia adalah negara yang kaya akan tanaman, karena negara Indonesia memiliki tanah yang subur dan tropis sehingga mempermudah tanaman tumbuh subur (Hatta et al., 2023). Jenis dari buah naga yang dibudidayakan ada empat, yaitu buah naga daging putih, buah naga daging merah, buah naga daging super merah, dan buah naga kulit putih daging kuning (Handayani &

Rahmawati, 2012). Keempat jenis buah naga tersebut pasti mempunyai keunggulan masing-masing dan memiliki ciri-ciri yang sedikit berbeda sehingga mempunyai perbedaan nilai jual (Mardikaningsih et al., 2022). Buah naga sudah mulai dibudidayakan di Indonesia karena tekstur tanah di Indonesia sangat cocok untuk menanam buah naga (Wahdaningsih, 2022). Sebelumnya tanaman buah naga dikenal hanya sebagai ornamen karena batangnya terlihat unik karena bentuknya seperti segitiga dengan duri sedikit pendek, bentuk bunganya seperti corong yang mekar, namun lambat laun tanaman buah naga sudah dikenal sebagai tanaman yang menghasilkan buah yang menarik dan enak untuk dikonsumsi (Nilawati et al., 2019). Umumnya tanaman buah naga merupakan salah satu produk hortikultura termasuk komoditas yang dikenal memiliki kandungan air yang sangat tinggi dan juga kandungan gula 13-18 briks. Terutama buah naga juga dapat digunakan sebagai obat tradisional dan menawarkan banyak manfaat bagi kesehatan (Hillman Maulana Baihaqie & Sri Peni Fitrianiingsih, 2021).

Buah naga memiliki manfaat untuk membantu menjaga kesehatan pada pencernaan, membantu menurunkan risiko kanker, membantu menurunkan kadar kolesterol, membantu meningkatkan kesehatan jantung, membantu menurunkan kadar kolesterol, membantu meningkatkan kesehatan jantung, membantu mengontrol gula darah, membantu memperkuat sistem kekebalan tubuh, membantu meredakan gejala flu dan batuk, membantu mencegah migrain, membantu menurunkan berat badan, membantu mengurangi jerawat, membantu memelihara rambut, serta dapat membantu menjaga kesehatan ibu hamil (Aryanta, 2022). Buah naga berperan sebagai salah satu tanaman yang berkhasiat merupakan hal yang sudah tidak diragukan kebenarannya (Aryani & Mu'awanah, 2019). Dengan rutin mengonsumsi buah naga, dapat meningkatkan kadar hemoglobin ibu hamil sehingga tidak terjadi anemia atau kekurangan darah pada ibu hamil. Bahan baku zat besi yaitu sel darah merah, dan sedangkan vitamin C dapat membantu mengoptimalkan penyerapan pada zat besi melalui saluran cerna (Soleha et al., 2020). Pengolahan buah naga sebelum dipasarkan, melalui pemilihan yang dilakukan oleh para petani (Ismail et al., 2013).

Menurut (Wahyuni et al., 2021) banyak orang terutama anak-anak yang malas makan buah naga jika dalam keadaan utuh ataupun dipotong, mereka lebih suka jus maupun sirup karena akan menjadi lebih praktis. Salah satu bentuk pengolahan buah naga adalah dengan membuat sirup atau syrup adalah seiaian cair berupa larutan yang mengandung sukrosa, kandungan kandungan sukrosa min 64,0-66,0%. Pembuatan sirup cukup sederhana, proses pembuatannya relatif singkat, sirup memiliki persistensi yang baik dan tahan lama, sangat cocok untuk buah dengan rasa dan warna menarik seperti buah naga (Hillman Maulana Baihaqie & Sri Peni Fitrianiingsih, 2021). Buah yang baik digunakan

untuk membuat sirup adalah buah yang memiliki warna menarik, aromanya kuat dan memiliki rasa yang khas. Citarasa buah naga memiliki aroma dan rasa yang khas serta memiliki sedikit kandungan air sehingga dapat diolah menjadi sirup (Asmawati et al., 2019).

Salah satu tumbuhan yang kaya akan antioksidan adalah buah naga. Produksi kulit buah naga masih sangat jarang dimanfaatkan (Noviyanty et al., 2019). Kulit buah naga merupakan bagian yang memiliki potensi besar tetapi kurang dimanfaatkan, namun biasanya kulit buah naga hanya dijadikan limbah yang akan mencemari lingkungan, padahal kulitnya mempunyai proporsi sekitar 30-35% dari beratnya (Ahmad Haris Hasanuddin Slamet et al., 2022). Kulit buah naga mengandung antioksidan yang lebih bear daripada dagingnya. Sehingga kulitnya mempunyai potensi untuk dikembangkan menjadi sumber manfaat kesehatan alami, antioksidan alami yang terdapat pada kulitnya adaah vitamin c, flavonoid, tanin, alkaloid, steroid, dan sapion (Wijaya et al., 2022). Selain kandungan seratnya yang tinggi pengolahan limbah kulit buah naga juga dapat memberikan peluang usaha kepada masyarakat. Hal ini dapat mengurangi dampak pencemaran Lingkungan yang di sebabkan oleh limbah kulit Buah naga(Zulkifli et al., 2021). Tujuan dan manfaat kegiatan PKM-K ini adalah:

1. Membuat sebuah inovasi baru berbahan dasar kulit buah naga untuk membuat sebuah olahan sirup kulit buah naga
2. Mengetahui tahapan-tahapan dari pengerjaan sirup kulit buah naga
3. Membangkitkan motivasi untuk berwirausaha dalam mengelola kulit buah naga menjadi sirup kulit buah naga yang bernilai uang

Metode

Metode yang akan diperlukan dalam kegiatan kami adalah melakukan survei pasar terlebih dahulu, kemudian minat konsumen, dan melihat kondisi ekonomi untuk disesuaikan dengan harga yang kami tetapkan. Kami melakukannya dengan beranggotakan 5 orang mahasiswa dilingkungan kampus Universitas Muhammadiyah Palopo. Dari hasil suervey pasar kami, dapat disimpulkan bahwa masyarakat berminat dengan produk kami. Tetapi masyarakat perlu kualitas yang bagus dari rasa sirup, desainnya yang menarik, dan dapat dikonsumsi di semua kalangan. Setelah melakukan survey pasar, yang kami lakukan adalah bagaimana kami harus membuat sirup yang diinginkan konsumen, kami akan semaksimal mungkin untuk membuat sirup kulit buah naga yang sesuai dengan keinginan konsumen agar konsumen merasa puas dengan hasil usaha kami. Tahap terakhir adalah pemilihan bahan berkualitas yang akan diproses.

Untuk proses produksi ada beberapa tahapan yang dilakukan yaitu mengekstrak kulit

buah naga menggunakan blender, merebus ekstrak buah naga sampai mengental, campurkan ekstrak dari kulit buah naga yang sudah direbus dengan larutan gula jagung. Komposisi buah naga adalah 80% kulit buah naga, 10% gula jagung, dan 10% air dan mengemas campuran dari sirup yang telah jadi dalam botol isis 250ml dengan penutupnya. Dan sirup sudah jadi.

Output, dari produksi yang kami buat ini adalah pembuatan sirup dengan kulit buah naga yang sangat jarang sekali dijumpai untuk dijual dan dikirim kepada para konsumen yang memesan. Pada tahap ini kami melakukan evaluasi, yang dilakukan setelah produksi produk kami selesai. Tahap evaluasi ini mencakup laporan pada kegiatan dari pra produksi hingga produksi selama periode waktu tertentu. Tahap pelaporan ini kami lakukan da manfaat yang diperoleh sedemikian rupa sehingga diperoleh data yang akurat sebagai bahan evaluasi.

Pembahasan

Kami melakukan survey pasar terlebih dahulu, kemudian minat konsumen, dan melihat kondisi ekonomi untuk disesuaikan dengan harga yang akan kami tetapkan. Kami melakukannya dengan beranggotakan 5 orang mahasiswa Universitas Muhammadiyah Palopo. Dari hasil survey pasar kami, dapat disimpulkan bahwa masyarakat berminat dengan produk kami tetapi, masyarakat memerlukan kualitas sirup kulit buah naga, dengan desain menarik, dan dapat dikonsumsi oleh semua kalangan.

Setelah melakukan survey pasar yang kami lakukan adalah bagaimana kami harus membuat sirup sesuai yang diinginkan konsumen, kami akan semaksimal mungkin untuk membuat sirup yang sesuai yang diinginkan konsumen agar konsumen merasa puas dengan hasil usaha kami. Tahap terakhir adalah pemilihan bahan yang akan diproduksi (Gambar 1).



Gambar 1. Menyiapkan alat dan bahan sirup kulit buah naga

Adapun alat dan bahan yang digunakan dalam pembuatan sirup ini adalah Panci, Pisau, Kompor gas, Blender, Sendok, Botol Sirup. Kemudian untuk bahan yaitu Kulit Buhan Naga,

Gulajagung Dan Air. Tahap-tahap yang harus dilakukan dalam membuat sirup kulit buah naga adalah sebagai berikut :

1. Siapkan buah naga. Kami membeli 2 buah naga dipasar yang sudah kami pilih sehingga mendapatkan buah yang sangat bagus dan segar
2. Mengupas buah naga kemudian mengambil bagian kulitnya lalu icuci hingga bersih
3. Mengekstrak kulit buah naga tersebut menggunakan blender
4. Selanjutnya melakukan perebusan kulit buah naga tersebut hingga mengental
5. Menyiapkan bahan lain berupa gula jagung, melarutkan gula jagung dengan air. Komposisi yakni 80% kulit buah naga, 10% gula jagung dan 10% air
6. Mengemas campuran sirup yang telah jadi dalam botol ukuran 250ml dengan penutupnya, dan sirup sudah jadi.



Gambar 2. Proses pembuatan sirup kulit buah naga

Langkah yang akan kami lakukan merupakan langkah evaluasi yang dilakukan setelah produksi produk kami selesai. Tahap evaluasi ini mencakup laporan kegiatan pra produksi selama periode waktu tertentu. Tahap pelaporan ini kami lakukan dan manfaat yang akan kami terima sehingga diperoleh informasi yang akurat sebagai bahan evaluasi. Peringkat tersebut harga eceran dan peringkat titik penjualan sirup kulit buah naga.



Gambar 3. Hasil pemasaran online dan offline

Kesimpulan

Kesimpulan dari pembuatan sirup dari kulit buah naga bahwa di mana kita sebagai mahasiswa diajarkan bisa berkreasi dalam mengelola bahan dan menghasilkan uang serta di mana kita sebagai mahasiswa diajarkan untuk bisa berkeaktifitas dalam berwirausaha.

Ucapan Terima Kasih

Cukup sudah hasil kreasi kami, kami mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada dosen pembimbing kami yang telah memberikan arahan selama proses pembuatan artikel kami. Dan ucapan terima kasih juga kepada teman sekelompok yang telah terlibat dalam proses pembuatan artikel dan produk ini sehingga dapat terselesaikan sesuai kadar waktunya. Serta ucapan terima kasih juga kepada teman-teman yang lain atas saran dan produk ini sehingga dapat terselesaikan sesuai kadar waktunya. Serta ucapan terima kasih juga kepada teman-teman yang lain atas saran dan kritiknya untuk produk yang kami buat ini guna untuk memotivasi yang lain untuk berkreasi dalam membuat olahan buah yang berharga dan dapat dijual.

Daftar Pustaka

- Ahmad Haris Hasanuddin Slamet, Dini Nafisatul Mutmainah, Rafly Rizqullah, & Fanecia Apriani. (2022). Analisis Nilai Tambah dan Strategi Pengembangan Industri Olahan Kulit Buah Naga di Kabupaten Banyuwangi, Jawa Timur. *Food Scientia : Journal of Food Science and Technology*, 2(1), 20–47. <https://doi.org/10.33830/fsj.v2i1.2686.2022>
- Aryani, T., & Mu'awanah, I. A. U. (2019). Aktivitas Antioksidan dan Kadar Vitamin C Daging Buah dan Sirup Buah Naga (*Hylocereus costaricensis*). *Biomedika*, 12(2), 149–157. <https://doi.org/10.31001/biomedika.v12i2.592>
- Aryanta, I. W. R. (2022). Manfaat Buah Naga Untuk Kesehatan. *Widya Kesehatan*, 4(2), 8–13. <https://doi.org/10.32795/widyakesehatan.v4i2.3386>

- Asmawati, A., Sunardi, H., & Ihromi, S. (2019). Kajian Persentase Penambahan Gula Terhadap Komponen Mutu Sirup Buah Naga Merah. *Jurnal Agrotek UMMat*, 5(2), 97. <https://doi.org/10.31764/agrotek.v5i2.700>
- Handayani, P. A., & Rahmawati, A. (2012). Prima Astuti Handayani dan Asri Rahmawati. *Jurnal Bahan Alam Terbarukan*, 1(2), 19–24.
- Hatta, S., Balikpapan, K. M., Iskandar, M., Nur, F. A., Nurlaili, A., & Deviyani, F. R. (2023). *Penanganan Virus pada Buah Naga dan Desain Atap Otomatis Kebun Buah Naga*. 5(1), 20–27.
- Hillman Maulana Baihaqie, & Sri Peni Fitrianiingsih. (2021). Penelusuran Pustaka Perbandingan Potensi Antioksidan pada 4 Jenis Buah Naga (*Hylocereus* sp) untuk diformulasikan menjadi Sirup Buah. *Bandung Conference Series: Pharmacy*, 1(1), 8–17. <https://doi.org/10.29313/bcsp.v1i1.88>
- Ismail, Arifin Nurhikma, & Prihastinur. (2013). Klasifikasi Kematangan Buah Naga Berdasarkan Fitur Warna Menggunakan Algoritma multi-Class support Vector Machine. *Paper Knowledge . Toward a Media History of Documents*, 5(1), 12–26.
- Mardikaningsih, R., Sinambela, E. A., Retnowati, E., Darmawan, D., & Putra, A. R. (2022). *STRATEGI PENGEMBANGAN USAHATANI KABUPATEN MALANG Pendahuluan*. 2(1), 21–32.
- Nilawati, N. K., Suriani, M., & Panti, R. (2019). Pemanfaatan Kulit Buah Naga Menjadi Permen Jelly Kering. *Jurnal BOSAPARIS: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 10(2), 95. <https://doi.org/10.23887/jjpk.v10i2.22133>
- Noviyanty, A., Salingkat, C. A., & Syamsiar, S. (2019). PENGARUH JENIS PELARUT TERHADAP EKSTRAKSI DARI KULIT BUAH NAGA MERAH (*Hylocereus polyrhizus*). *KOVALEN: Jurnal Riset Kimia*, 5(3), 271–279. <https://doi.org/10.22487/kovalen.2019.v5.i3.14037>
- Pujiastuti, E., & El'Zeba, D. (2021). Perbandingan Kadar Flavonoid Total Ekstrak Etanol 70 % Dan 96 % Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus*). *Cendekia Journal of Pharmacy*, 5(1), 28–43.
- Soleha, N., Astriana, A., & Amirus, K. (2020). Pemberian Jus Buah Naga Mempengaruhi Kadar Hemoglobin Pada Ibu Hamil. *Jurnal Kebidanan Malahayati*, 6(3), 355–341. <https://doi.org/10.33024/jkm.v6i3.1739>
- Wahdaningsih, S. (2022). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol dan Fraksi N-Heksan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Pharmascience*, 9(2), 176. <https://doi.org/10.20527/jps.v9i2.13135>
- Wahyuni, M., Fauziah, F., & Marwati, M. (2021). PKM Pengembangan dan Pengolahan Produk Buah Naga di Kecamatan Samboja Kabupaten Kutai Kartanegara. *PengabdianMu: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(3), 236–242. <https://doi.org/10.33084/pengabdianmu.v6i3.1740>
- Wijaya, F., Hintono, A., & Pramono, Y. B. (2022). SIFAT FISIKOKIMIA DAN HEDONIK COOKIES OATS DENGAN PENGGUNAAN TEPUNG KULIT BUAH NAGA MERAH (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 10(1), 9–17. <https://doi.org/10.21776/ub.jpa.2022.010.01.2>
- Zulkifli, L., Mahrus, M., Sedijani, P., & Rasmi, D. A. C. (2021). Pelatihan Pembuatan Nata de Pitaya dari Limbah Kulit Buah Naga pada Kelompok Wanita Tani (KWT) Kebun Buah Naga di Desa Tanak Beak Lombok Tengah. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 3(2), 0–3. <https://doi.org/10.29303/jpmpi.v3i2.573>

