

Original Research Paper

## Kersen Kering Bernutrisi Tinggi Kudapan Sehat Kaya Antioksidan

Tri Ayu Lestari<sup>1</sup>, Ira Yasmin<sup>1</sup>, Saofiatul Aeni<sup>1</sup>, Windriani Andari<sup>2</sup>, Anggraini Safitri<sup>3</sup>, Sepia Dwi Yanti<sup>4</sup>,

<sup>1</sup>(Program Studi Pendidikan Biologi) FKIP, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia;

<sup>2</sup>(Program Studi Pendidikan Matematika) FKIP, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia;

<sup>3</sup>(Program Studi Manajemen) FEB, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia;

<sup>4</sup>(Program Studi Kimia) FMIPA, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia;

DOI : <https://doi.org/10.29303/jpmipi.v6i4.6615>

Sitasi: Lestari, T. A., Yasmin, I., Aeni, S., Andari, W., Safitri, A., & Yanti, S. D. (2023). Kersen Kering Bernutrisi Tinggi Kudapan Sehat Kaya Antioksidan. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 6(4)

### Article history

Received: 20 November 2023

Revised: 30 November 2023

Accepted: 5 Desember 2023

\*Corresponding Author: Tri Ayu Lestari, Pendidikan Biologi, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia;  
Email: [lestari@gmail.com](mailto:lestari@gmail.com)

**Abstract:** Kersen (*Muntingia calabura*) merupakan tumbuhan yang dapat hidup dengan baik pada wilayah dengan suhu dan kelembaban yang stabil seperti Indonesia, tak terkecuali di pulau Lombok. Tumbuhan ini mampu beradaptasi dengan baik terhadap berbagai kondisi lingkungan, sehingga membuat keberadaannya sangat mudah dijumpai. Tumbuhan ini belum dimanfaatkan secara tepat oleh masyarakat, sehingga buahnya terbuang sia sia tanpa pengolahan. Potensi buah kersen dapat menjadi suatu produk usaha yang bernilai tinggi tergolong sangat besar. Buah Kersen selain memiliki cita rasa yang manis juga memiliki kandungan zat antioksidan yang tinggi, hal ini menjadikan buah. Buah Kersen dapat dimanfaatkan menjadi salah satu kudapan sehat dalam bentuk *fruit leather* yang akan menaikkan nilai ekonominya karena nilai antioksidannya yang tinggi. “Kersen Kering Bernutrisi Tinggi” merupakan produk olahan yang memanfaatkan buah Kersen sebagai bahan baku pembuatan camilan sehat berbentuk lembaran kulit buah yang dikeringkan. Produk ini tergolong sebagai inovasi baru yang menyajikan hasil olahan buah. Praktik kewirausahaan ini menggabungkan buah kersen dengan buah lokal musiman, menciptakan alternatif baru untuk menghadirkan camilan yang bernutrisi. Produk ini termasuk dalam kategori makanan ringan sehat tanpa tambahan bahan sintesis, diproduksi dengan menggunakan bahan mentah yang sebelumnya belum dimanfaatkan sepenuhnya oleh masyarakat, sehingga memiliki standar produksi yang lebih tinggi.

**Keywords:** Antioksidan; *Fruit leather*; Kersen, Kudapan sehat

## Pendahuluan

Kersen kering Bernutrisi Tinggi merupakan produk baru di Lombok. Buah Kersen yang belum dimanfaatkan keberadaannya oleh masyarakat dapat menjadi peluang untuk diusahakan. Adanya

kelimpahan buah lokal musiman yang tidak divariasikan pengolahannya seperti mangga, pepaya, dan anggur menjadi sebuah problem yang perlu diperhatikan. Disisi lain, tingkat kebiasaan masyarakat mengonsumsi makanan jananan tergolong cukup tinggi. Produk Kekesity ini dapat

menjadi terobosan baru yang memiliki pangsa pasar yang luas, karena selain menyajikan olahan buah Kersen dengan buah buahan lokal dalam bentuk *fruit leather*.

Kekerity merupakan produk olahan makanan yang mengkombinasikan buah kersen dengan berbagai buah lokal yang sedang musim. Salah satu keunggulan utama dari Kekerity adalah kandungan antioksidannya yang tinggi, tanpa tambahan gula rafinasi dan bebas dari penggunaan bahan pengawet. Produk *fruit leather* Kekerity ini berpotensi untuk dikembangkan karena memiliki keunggulan sebagai sebuah produk inovatif yang memanfaatkan buah Kersen dan buah lokal yang memiliki kandungan antioksidan yang tinggi. Keunggulan yang paling mencolok dari produk ini adalah tidak menggunakan bahan-bahan yang berbahaya apabila dikonsumsi berkepanjangan, seperti gula rafinasi, pengawet dan pewarna buatan. Bahan-bahan yang dipakai juga merupakan bahan-bahan yang alami, seperti madu murni, jeruk lemon dan minyak kelapa. Tampilannya dalam bentuk seperti permen dan dodol, membuat masyarakat tidak ragu untuk berani mencoba produk ini. Produk ini memiliki daya simpan yang cukup lama walaupun tidak ditambahkan pengawet kimia, yaitu sekitar 2 bulan, penentuan umur simpan produk ini tergantung pada bagaimana kondisi kemasannya. Selain itu, dalam proses pengolahan produk juga dilakukan proses pasteurisasi untuk menghilangkan bakteri pembusuk sehingga membuat daya tahan penyimpanannya akan lebih lama.

## Metode

Waktu dan lokasi Program pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan dari bulan Juni-November 2023 di Kota Mataram Kabupaten Lombok Barat. Kegiatan Pengabdian ini terdiri dari tahap persiapan, tahap pelaksanaan, monitoring dan evaluasi.

## Hasil dan Pembahasan

### Tahap Persiapan

Tim PKM Kekerity melakukan survey harga bahan yang diperlukan untuk kepentingan produksi produk di berbagai pasar dan supermarket. Selain itu, tim PKM juga melakukan survey lokasi pembelian buah kersen di Lombok sebagai calon

mitra, dan beberapa calon mitra sudah menyetujui bermitra dengan kami.

### Tahap Produksi

Proses produksi dilakukan di Kekalik Jaya, Mataram. Beberapa proses dalam tahapan produksi sebagai berikut:

#### Persiapan peralatan proses produksi

Peralatan untuk proses pembuatan Kekerity sebelumnya dicuci bersih dengan menggunakan *cleaning agen* Lifebuoy dan dialiri dengan air sumur yang mengalir. Demikian juga setelah menggunakannya dibersihkan kembali seperti semula.

#### Proses pembuatan Kekerity

Sortir buah Kersen, buah mangga, pepaya, dan anggur kemudian bersihkan atau bilas dengan air bersih; Kupas buah Kersen, mangga, pepaya dan anggur, kemudian potong-potong menjadi bagian yang lebih kecil; Selain buah Kersen, bahan-bahan yang dipakai kemudian dihaluskan menggunakan blender sampai berbentuk puree buah; Tambahkan perasan lemon dan madu secukupnya; Pasteurisasi adonan buah tersebut dalam wadah yang telah dipanaskan dengan api sedang selama +/- 2 menit, aduk merata sampai adonan mengental; Tuangkan adonan yang telah dimasak keatas loyang yang telah diolesi minyak kelapa; Masukkan adonan tersebut kedalam *dehydrator* selama 8 jam dengan suhu 60°C; Setelah adonan mengeras, gunting dengan ukuran yang diinginkan dan kemas kedalam plastik vacuum dan *standing pouch* yang telah diberi stiker.

### Strategi

Strategi pemasaran Kekerity menggunakan konsep bauran pemasaran 4P, yaitu sebagai berikut:

#### Product

Kekerity merupakan produk olahan makanan yang mengkombinasikan buah kersen dengan berbagai buah lokal yang sedang musim. Salah satu keunggulan utama dari Kekerity adalah kandungan antioksidannya yang tinggi, tanpa tambahan gula rafinasi dan bebas dari penggunaan bahan pengawet. Produk ini tersedia dalam kemasan berat sekitar 50 gram, dengan ukuran kemasan sekitar 12 x 20 cm. Desain kemasannya juga menyajikan unsur-unsur budaya lokal Lombok, sebagai upaya kami untuk mempromosikan dan melestarikan kekayaan budaya daerah tersebut.

#### Price

Produk Kekerity dijual dan dipasarkan dengan harga Rp 15.000,00 per kemasan. Dalam satu kemasan terdapat dua varian rasa yang diminati oleh konsumen yaitu mangga dan anggur. Proses pembuatan produk Kekerity dilakukan dengan tetap memperhatikan protokol kesehatan.



(Gambar 1. Produk Kersen Kering Bernutrisi Tinggi. Sumber : Penulis)

#### Place

Produk Kekerity dijual di berbagai lokasi yang menyediakan berbagai makanan dan kebutuhan sehari-hari. Produk Kekerity juga tersedia secara online melalui platform marketplace Shopee (Kekerity.id) dan Tiktok Shop (@kekerity8).

#### Promotion

Strategi promosi yang digunakan melalui whatsapp, instagram, media sosial, dan secara *mouth to mouth*. Produk dikenalkan dengan cara promosi melalui teman-teman terdekat, keluarga di tempat tinggal masing-masing anggota tim PKM. Promosi juga dilakukan pada media sosial seperti whatsapp dan instagram (@Kekerity.id) dengan mengunggah video promosi yang dibuat semenarik mungkin.

#### Evaluasi

Evaluasi adalah langkah yang dilakukan setelah pelaksanaan suatu kegiatan untuk mengukur sejauh mana program tersebut telah mencapai tujuannya, dan hasil akhir dari evaluasi ini akan menjadi alasan untuk perbaikan program dimasa mendatang.

#### Kesimpulan

Kesimpulan Kersen kering bernutrisi tinggi merupakan produk olahan dari buah kersen dalam bentuk fruit leather yang dijadikan sebagai salah satu inovasi pemanfaatan bahan baku yang belum dimanfaatkan. Dengan adanya produk ini dapat

menjadi peluang usaha yang berkelanjutan karena melihat semakin tingginya minat masyarakat terhadap olahan pangan yang lebih sehat. Tingginya kandungan antioksidan yang terdapat dalam buah *Muntingia calabura* sekaligus dapat menjadi keunggulan dari produk ini. Dengan adanya bahan baku yang tersedia di sekitar masyarakat dan belum dimanfaatkan, produk ini dipasarkan pula ke berbagai pangsa pasar sehingga akan turut membuka peluang bagi keberlanjutan produk. Inovasi pemanfaatan buah kersen akan membawa dampak yang lebih baik dari segi ekonomi, karena usaha ini akan turut melibatkan masyarakat sebagai mitra didalamnya.

#### Ucapan Terima Kasih

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Kemendikbud Ristek Dikti dan Universitas Mataram yang telah memberi dukungan pendanaan kegiatan Program Kreativitas Mahasiswa (PKM) bidang Kewirausahaan ini.

#### Daftar Pustaka

- Aksoylu, Z., & Çag, Ö. (2015). Effects of blueberry , grape seed powder and poppy seed incorporation on physicochemical and sensory. *Journal of Food Quality*, 38, 164–174
- Rumyaan, E. F. (2022). “*Literatur Review: Aktivitas Antioksidan Ekstrak Tanaman Kersen Menggunakan Dpph (1, 1-Difenil-2-Pikrilhidrazil)*”, *Jurnal Ilmu Kesehatan (JIKA)*, 1(2), 47-54.
- Kurniati, D. I., & Rohmani, A. (2017). *Ekstrak Buah Kesen (Muntingia Calbura) dalam Menurunkan Jumlah Sel Goblet pada Tikus yang Dipapar Asap Rokok*. Diakses tanggal 14 Februari 2023. *Jurnal Kedokteran dan Kesehatan*, vol.13, no.2.
- Purwohandoyo, J., Lubis, T.B., Pambudi, J.Y. dan Wicaksono, S.M. (2019) ‘*Analisis sumberdaya wilayah untuk pengembangan industri di Provinsi Nusa Tenggara Barat*’, *Jurnal Pembangunan Wilayah dan Kota*, 15, 275-287. Doi:10.14710/pwk.v15i4.2173.
- Syafi q, A., Setiarini, A., Utari, D.M., Achadi, e.I., Fatmah, Kusharisupeni, ...Indrawani, Y.M.

(2014). *Gizi dan Kesehatan Masyarakat*. Jakarta: Rajawali Pers.

Tańska, M., Roszkowska, B., & Czaplicki, S. (2016). Effect of fruit pomace addition on shortbread cookies to improve their physical and nutritional values. *Plant Foods Hum Nutr*, 71, 307–313. doi: 10.1007/s11130-016-0561-6