

SOSIALISASI PEMBUATAN PERMEN BERBAHAN DAUN GALAM (*MELALEUCA CAJUPUTI*)

Kissinger^{1,*}, Setia Budi²

¹ Fakultas Kehutanan Universitas Lambung Mangkurat, Jl.A.Yani Km 36, Banjarbaru, Indonesia

*Penulis korespondensi: kissinger@ulm.ac.id

Abstrak. Kegiatan konservasi lahan gambut harus mempertimbangkan keseimbangan perolehan manfaat ekonomi, manfaat sosial dan manfaat ekologi. Pembuatan Permen dari daun Galam merupakan inovasi baru dalam konservasi yang bertujuan untuk meningkatkan nilai tambah dari daun galam yang terbuang (limbah) menjadi produk yang bermanfaat bagi kesehatan. Mitra kegiatan PKM ini adalah Komunitas Pengolah Jajanan Tradisional yang beralamat di Jalan Ahmad Yani Km.14 Gambut Kabupaten Banjar. Kegiatan PKM ini akan melakukan transfer iptek berupa penyuluhan atau sosialisasi tentang profil dan manfaat daun galam untuk kesehatan serta diversifikasi produk yang dapat dikembangkan dengan mengolah daun galam yang banyak terdapat disekitar lokasi Mitra. Demonstrasi pembuatan permen daun galam merupakan kegiatan selanjutnya. Hasil kegiatan sementara menunjukkan 12 orang dari mitra memahami profil dan manfaat daun galam. Terdapat 14 orang dari mitra yang memahami metode penyiapan bahan dalam pembuatan permen. Jumlah peserta yang memahami proses pembuatan permen dari daun galam sebanyak 10 orang. Target capaian menyangkut jumlah mitra yang memiliki pemahaman tentang materi sosialisasi dan demonstrasi telah terpenuhi.

Kata kunci: daun galam, konservasi, lahan gambut, mitra, permen

1. PENDAHULUAN

Kegiatan konservasi lahan gambut harus mempertimbangkan masyarakat yang ada disekitar lahan gambut. Kegiatan konservasi dilakukan dengan menyeimbangkan perolehan manfaat yaitu manfaat ekonomi (perolehan pendapatan bagi masyarakat), manfaat sosial (terbukanya peluang usaha) dan manfaat ekologi (kelestarian lahan gambut). Berbagai inovasi perlu dilakukan dalam konservasi agar sumberdaya alam yang terdapat di lahan gambut dapat dimanfaatkan secara ramah lingkungan dan berkelanjutan.

Galam (*Melaleuca cajuputi*) tergolong jenis tanaman yang tumbuh secara alami di daerah rawa gambut atau pada tempat-tempat yang tergenang oleh air (Arifin *et al.* 2016). Galam banyak ditemukan di daerah Gambut Kabupaten Banjar. Galam termasuk jenis tumbuhan yang tahan terhadap kebakaran dan kekeringan (Lazuardi dan Supriadi, 2000).

Bagian pohon Galam yang umum digunakan adalah kayunya sebagai kontruksi bangunan, kayu bakar dan bahan untuk pembuatan arang Galam. Pemanfaatan bagian lain seperti daun Galam belum banyak dilakukan oleh masyarakat. Beberapa informasi menyebutkan bahwa daun galam dapat digunakan sebagai obat gosok tradisional.

Daun galam memiliki banyak manfaat untuk obat-obatan. Daun Galam mengandung polifenol, flavonoid, alkaloid, tanin, steroid, terpenoid dan senyawa saponin (Zamzami ADRA., *et al.* 2021). Isolat Kapang Endofit Tanaman Galam mampu menghambat aktifitas kapang patogen *Colletotrichum truncatum* dengan capaian nilai persen penghambatan sebesar 71,98% (Huda *et al.* 2019).

Komunitas Pengolah Jajanan Traditional desa Gambut Kecamatan Gambut Kabupaten Banjar merupakan kelompok yang anggotanya adalah kumpulan ibu-ibu pengolah jajanan traditional seperti Tapai ketan, Tapai Singkong, Kue Untuk, Kue Getas, Pundut Nasi, Buras dan lainnya. Usaha jajanan traditional mereka perlu dikembangkan dengan diversifikasi produk baru untuk meningkatkan pendapatan sehingga mampu menguatkan ekonomi keluarga. Peningkatan pengetahuan dan keterampilan kelompok diharapkan dapat meningkatkan kemampuan mengkreasi berbagai jenis produk. Penambahan jumlah produk yang dapat diolah dari bahan yang terbuang dan memiliki manfaat untuk Kesehatan diharapkan dapat membuka peluang tambahan pendapatan baru bagi Mitra sehingga kesejahteraan keluarga akan meningkat.

Berkenaan dengan potensi daun Galam yang banyak terdapat di Kecamatan Gambut berpeluang untuk dapat dikembangkan sebagai jajanan sehat. Permasalahannya adalah belum ada pemanfaatan daun Galam



sebagai produk jajanan yang dapat dijual. Daun galam hanya menjadi limbah yang tidak termanfaatkan. Juga Mitra belum memiliki pengetahuan dan keterampilan dalam pengolahan daun Galam yang terbuang menjadi produk olahan jajanan yang memiliki manfaat yang sangat baik. Pembuatan permen kesehatan dari daun galam menjadi salah satu alternative yang dapat dilakukan dalam mengatasi permasalahan mitra.

2. METODE

2.1. Bahan dan Peralatan

Bahan yang digunakan berupa daun galam, air, gula, agar-agar, nutrijell, gula, garam dan pewarna makanan. Peralatan yang digunakan berupa kompor gas, panci untuk memasak agar-agar, tuangan untuk mencetak permen, nampan dan pisau.

2.2. Metode Pelaksanaan Kegiatan

Tahapan kegiatan untuk melaksanakan solusi yang ditawarkan kepada masyarakat secara garis besar sebagai berikut:

1. Transfer iptek berupa penyuluhan tentang peluang-peluang diversifikasi usaha dengan pemanfaatan bahan-bahan di sekitar yang terbuang, salah satunya dari pemanfaatan daun galam.
2. Transfer iptek berupa penyuluhan bahan-bahan makanan yang baik untuk kesehatan.
3. Transfer iptek berupa penyuluhan tentang manfaat dan kandungan daun galam serta pentingnya membuat makanan yang bervariasi untuk membuka peluang penjualan baru.
4. Penerapan Iptek kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat dengan penyuluhan tentang pengolahan daun galam menjadi permen kesehatan.
5. Demonstrasi pembuatan daun galam menjadi permen kesehatan.

2.3. Evaluasi Pelaksanaan Program

Uraian evaluasi pelaksanaan program dapat dilihat pada Tabel 1.
Tabel 1. Evaluasi Kegiatan PKM

No	Aspek yang dievaluasi	Indikator Keberhasilan	Tolak ukur	Hasil yang diperoleh
1	Pelaksanaan kegiatan transfer IPTEK dengan profile galam, manfaat daun galam	Keberhasilan kegiatan penerapan iptek dalam kegiatan PKM	Terlaksananya kegiatan penyuluhan tentang "Profile galam, Manfaat Daun Galam, metode penyiapan dan ragam olahan dari daun galam".	Minimal 5 org dapat memahami materi tentang manfaat daun Galam dan olahan dari daun galam
2	Pelaksanaan kegiatan pelatihan kepada Mitra.	Keberhasilan kegiatan pelatihan demonstrasi pembuatan permen kepada mitra	Terlaksananya kegiatan pelatihan (demonstrasi) pembuatan permen dari daun Galam.	Minimal 5 orang mitra dapat memahami tahapan pembuatan permen dari daun galam.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1. Sosialisasi Profil, Manfaat Daun Galam, dan Metode Penyiapan Bahan

Metode sosialisasi dilakukan dengan menampilkan slide foto dan video tentang profil pohon galam. Gambaran tentang pohon, daun, bunga dan biji galam dapat dilihat dalam Gambar 1.





Gambar 1. Profil pohon, daun, biji dan bunga garam

Hasil evaluasi tentang pengetahuan awal tentang bahan daun garam, semua peserta memiliki pengetahuan tentang bentuk dan tampilan pohon garam (100%). Tingginya pemahaman ini karena garam merupakan pohon paling banyak ditemukan di lahan mereka. Pengetahuan tentang garam ini dimiliki mereka sejak masih kecil sampai sekarang.

Sosialisasi tentang manfaat garam untuk kesehatan disampaikan kepada mitra. Beberapa manfaat daun garam yang dapat digunakan untuk kesehatan di antaranya adalah: sebagai antiseptik, obat luka, sakit perut, luka bakar, penyakit sendi, dan asam urat. Beberapa informasi menyebutkan daun garam dapat meningkatkan trombosit. Kegiatan pengambilan daun garam untuk fase awal dilakukan oleh tim pengabdian. Hasil evaluasi tentang sosialisasi manfaat garam untuk kesehatan adalah 12 orang memahami manfaat tersebut. Penyampaian materi dengan metode yang mudah dan disertai kemudahan akses informasi saat ini sangat memudahkan pemahaman bagi mitra pengabdian.

Selanjutnya tim pengabdian menyampaikan metode pengumpulan dan penyiapan daun garam sebelum digunakan sebagai bahan pembuatan permen daun garam. Metode sosialisasi dilakukan dengan menampilkan foto atau slide tentang metode pengumpulan dan penyiapan bahan.

Materi selanjutnya adalah proses penyiapan bahan untuk pembuatan permen. Proses penyiapan diawali dengan mencuci daun yang sudah dikumpulkan, lalu memotong bahan menjadi bagian yang lebih kecil. Proses selanjutnya adalah merebus bahan hingga menghasilkan ekstrak air dari daun garam. Urutan proses penyiapan bahan ekstrak air dari daun garam dapat dilihat pada gambar berikut:



Gambar 2. Proses penyiapan bahan dan pembuatan ekstrak air daun garam

Hasil analisis *pretest* tentang penyiapan bahan ini belum dimiliki oleh hampir semua peserta pengabdian. Setelah dilakukan proses sosialisasi, 93,33 % memiliki pemahaman tentang proses pembuatan ekstrak air dari daun garam. Terdapat 14 orang yang terindikasi memahami pemahaman tentang proses penyiapan bahan dan pembuatan ekstrak air dari daun garam.

3.2. Demonstrasi Pembuatan Permen dari Daun Galam

Kegiatan demonstrasi yang dilakukan merupakan rangkaian kegiatan pelatihan dan pendampingan dalam pembuatan permen dari daun galam. Pelatihan dimulai dari penyiapan bahan, alat dan proses pembuatan permen. Kegiatan dilakukan dengan menampilkan beberapa foto dan slide untuk memudahkan pemahaman peserta. Langkah berikutnya adalah mempraktikkan secara langsung proses pembuatan permen dari daun galam di hadapan anggota mitra



Gambar 3. Proses pelatihan pembuatan permen dari daun galam

Hasil evaluasi tentang pemahaman akan materi didapatkan 10 orang memahami proses pembuatan permen dari daun galam. Hasil ini menunjukkan bahwa proses pelatihan dan pendampingan pembuatan permen berbahan daun galam cukup berhasil dan melebihi target jumlah individu yang dapat memahami tahapan pembuatan permen dari daun galam

4. SIMPULAN

Target capaian pemahaman dari mitra telah terpenuhi bahkan melebihi dari rencana target capaian awal. Proses pengabdian telah meliputi kegiatan sosialisasi tentang pemahaman akan pengetahuan dan demonstrasi tentang penyiapan bahan dan metode pembuatan permen dari daun galam. Kegiatan PKM ini diharapkan akan menjadi program yang berlanjut sehingga berkembang menjadi tambahan kegiatan yang bermanfaat bagi mitra. Kegiatan PKM menjadi bagian dari kesuksesan pencapaian pola ilmiah berbasis lahan basah. Dukungan pendanaan dari Universitas Lambung Mangkurat menjadi bagian penting dalam menjamin transfer informasi dan teknologi dari Universitas Lambung Mangkurat terhadap seluruh komponen masyarakat terutama yang berada di Kalimantan Selatan.

5. UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih disampaikan kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Universitas Lambung Mangkurat yang telah mendanai kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat. Terima kasih juga disampaikan kepada Fakultas Kehutanan Universitas Lambung Mangkurat dan Komunitas Pengolah Jajanan Tradisional Gambut.

6. DAFTAR PUSTAKA

- Arifin, YF, Hamidah S, Arifin, YF. 2016. Ecological analysis of gelam (*Melaleuca cajuputi*) on peatland in South Kalimantan. *Jurnal Silvikultur Tropika*. 7(3): S77-S79.
- Huda N, Imaningsih W, Hakim SS. 2019. Uji Antagonisme Kapang Endofit Tanaman Galam (*Melaleuca cajuputi*) terhadap *Colletotrichum truncatum*. *Jurnal Mikologi* Vol.3 No.2. p:59-74
- Idrus, A. A., Ilhamdi, L., Mertha, I. G., Abidin, LL. A. M & Yaquuttunafis, L. 2021. Konservasi Sumberdaya Alam Berwawasan Kearifan Lokal Melalui Sosialisasi Peningkatan Kesadaran Lingkungan Pada Masyarakat Desa



- Bagik Payung Timur, Lombok Timur. Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA, 4(3). <https://doi.org/10.29303/jpmpt.v3i2.996>
- Isnaini, Biworo A, Khatimah H, Gufron KM, Puteri SH. 2021. Aktivitas Antibakteri dan Antijamur Ekstrak Galam (*Melaleuca cajuputi* subsp. *Cumingiana* (Turcz.) Barlow) terhadap Bakteri *E.coli* dan Jamur *C. albicans*. *Journal of Agromedicine and Medical Sciences*. 2021. 7(2): 79-83
- Nasikh. 2009. Partisipasi Masyarakat pada Pengelolaan Hutan di Kawasan Gerakan Rehabilitasi Hutan dan Lahan (Gerhan) Pasuruan Jawa Timur. *Jurnal Masyarakat Kebudayaan dan Politik*, 22(2):35-45.
- Rahmah, Rayadin Y, Aspasa M.I. 2019. Pemanfaatan Sumber Daya Hutan Oleh Masyarakat Di Sekitar Taman Nasional Kutai. *Jurnal AGRIFOR* Volume XVIII Nomor 2, Oktober 2019.
- Wibowo A. 2009. Peran lahan gambut dalam perubahan iklim global. *Tekno Hutan Tanaman* Vol. No. 2 1 April 2009, 19 – 28.
- Zamzami, Adra, 2021. Uji Toksisitas Ekstrak Metanol Kulit Kayu Dan Daun Galam dengan Metode BSLT. *Homeostasis*, Vol. 4 No. 1, April 2021: 43-48

