

Received : 30 October 2022
Revised : 15 November 2022
Accepted : 26 December 2022
Online : 31 December 2022
Published : 31 December 2022

PENGEMBANGAN PINK MIANA MENJADI PRODUK UNGGULAN DAERAH BERBASIS IPTEK UNTUK MEWUJUDKAN KESEJAHTERAAN MASYARAKAT DIDESA PUNTUKREJO

Fakhrul Fathoni^{1*}, Carisma I. P., Dila R., Dora A. F., Farhan F. A., Firman D., Fortuna
R. A., Niko Dias S. P., Ruben H. A., Trisya K. M., Rysca Indreswari, S.Pt., M.Si.

Universitas Sebelas Maret, Jl. Ir. Sutami No.36, Surakarta, Jawa Tengah, 57126

Email: fakhrulfathoni69@student.uns.ac.id

*Penulis korespondensi

Abstract

Pink Miana plant (*Coleus scutellarioides*) is a miana variety that is only cultivated in one of the tourism msmes The Lawu Fresh, Puntukrejo Ngargoyoso Village, Karanganyar, Central Java. This ornamental plant, which is famous for its unique leaf color, turns out to contain various substances such as antioxidants and anti-inflammatories that are good for the body's immunity. However, the abundance of potential possessed by Miana is not balanced with the capabilities of the local community in its processing. Improper processing of Pink Miana can lead to reduced or loss of content of these substances if processed with too hot temperatures. The method used in solving these problems is controlled boiling. Controlled boiling is a method of boiling using low heat with regular temperature monitoring so as not to exceed the maximum temperature that the material can accept. The findings obtained are syrup products made from the first miana leaves "Pink Fresh" which contains high antioxidants and anti-inflammatories that are efficacious for the body's immunity. The purpose of making functional drinks based on miana is to provide an innovative variety of health drinks compared to those already on the market. The creation of functional beverage products based on miana "Pink Fresh" is expected to be a product supporting the body's immune system by implementing learning-based activities to utilize the potential of the village into a product with high economic value in order to achieve the economic empowerment of the village community. Young people are the main target market of the "Pink Fresh" product because of its taste innovation that is unlike other health drinks. Despite using a pre-order system, the first sales of the "Pink Fresh" product received rave reviews from consumers until it reached 70 bottles in the first order.

Keywords: Pink Miana; *Controlled boiling*; Immunity

Abstrak

Tanaman Pink Miana (Coleus scutellarioides) merupakan varietas miana yang hanya dibudidayakan di salah satu UMKM pariwisata The Lawu Fresh, Desa Puntukrejo Ngargoyoso, Karanganyar, Jawa Tengah. Tanaman hias yang terkenal dengan keunikan warna daunnya ini ternyata mengandung berbagai zat seperti antioksidan serta antiinflamasi yang baik bagi imunitas tubuh. Akan tetapi, melimpahnya potensi yang dimiliki miana tidak diimbangi dengan kapabilitas masyarakat setempat dalam pengolahannya.

Pengolahan Pink Miana yang kurang tepat dapat menyebabkan berkurang atau hilangnya kandungan zat-zat tersebut jika diolah dengan suhu yang terlalu panas. Metode yang digunakan dalam pemecahan permasalahan tersebut adalah controlled boiling. Controlled boiling merupakan metode merebus menggunakan api kecil dengan pengawasan suhu yang teratur agar tidak melampaui suhu maksimal yang dapat diterima bahan. Adapun hasil temuan yang diperoleh adalah produk sirup berbahan dasar daun miana pertama "Pink Fresh" yang mengandung antioksidan serta antiinflamasi tinggi yang berkhasiat bagi imunitas tubuh. Tujuan dari pembuatan minuman fungsional berbahan dasar miana adalah memberikan variasi minuman kesehatan yang inovatif dibandingkan yang telah ada di pasaran. Terciptanya produk minuman fungsional berbahan dasar miana "Pink Fresh" diharapkan dapat menjadi produk penunjang imun tubuh dengan penerapan kegiatan berbasis based learning untuk memanfaatkan potensi desa menjadi produk dengan nilai ekonomis tinggi guna mencapai keberdayaan ekonomi masyarakat desa. Kalangan muda menjadi target pasar utama dari produk "Pink Fresh" karena inovasi rasanya yang tidak seperti minuman kesehatan lainnya. Meskipun menggunakan sistem pre-order, penjualan pertama dari produk "Pink Fresh" mendapat sambutan hangat dari para konsumen hingga mencapai 70 botol dalam pesanan pertama.

Kata Kunci: Pink Miana; *Controlled boiling*; Imunitas

1. PENDAHULUAN

Sektor pertanian merupakan satu dari berbagai faktor yang memegang peran penting bagi kehidupan manusia, terutama bagi ekonomi masyarakat (Rompas et al., 2015). Desa Puntukrejo merupakan suatu desa yang terletak di Kecamatan Nargoyoso, Kabupaten Karanganyar, Jawa Tengah. Desa Puntukrejo memiliki komoditas tumbuhan yang beragam, dari keberagaman tersebut dapat dikembangkan menjadi destinasi Agrowisata. Pengembangan Agrowisata di Desa Puntukrejo dilakukan dengan tujuan memanfaatkan sektor pertanian untuk dijadikan objek wisata yang berguna untuk memberikan edukasi bagi para pengunjung (Kader dan Radjak, 2019). Salah satunya adalah The Lawu Fresh. Merupakan rintisan agrowisata yang di dalamnya membudidayakan tanaman jeruk dekopon, labu madu, labu botol, dan sayur-sayuran.

Seiring berjalannya waktu, agrowisata The Lawu Fresh membutuhkan inovasi baru untuk

menarik para wisatawan. Salah satu upaya yang dilakukan oleh pihak The Lawu Fresh Dengan membudidayakan tanaman hias. Salah satu tanaman hias yang dikembangkan dan menjadi *icon* dari The Lawu Fresh adalah tanaman Miana (*Coleus scutellarioides*). Berdasarkan hasil observasi awal dan diskusi dengan pengelola The Lawu Fresh, terungkap bahwa destinasi wisata ini memiliki 250 jenis varietas tanaman miana. Tanaman miana (*Coleus scutellarioides*) merupakan tanaman hias yang memiliki ciri daun yang berwarna mencolok dan bentuk daun yang beragam. Tanaman ini dapat dijadikan obat tradisional yang memiliki tinggi mencapai kurang lebih 1,5 meter (Dalimartha, 2000). Bagian dari tanaman miana yang sangat berkhasiat terdapat pada daunnya dan dapat diolah menjadi obat-obatan. Hal ini disebabkan karena daun tanaman miana memiliki kandungan antioksidan. Antioksidan yang terkandung di dalam tanaman miana antara lain, saponin yang memiliki peran aktif sebagai antijamur (Negri dan

Tabach, 2013), flavonoid yang mengandung zat antioksidan dan antiinflamasi (Panche et al., 2016), tanin yang memiliki fungsi sebagai antiinflamasi (Ashok dan Upadhyaya, 2012) dan steroid yang bermanfaat untuk antiinflamasi (Sultan dan Reza, 2015). Ekstrakdaun tanaman miana memberikan zona penghambatan pertumbuhan bakteri yang lebih baik daripada amoksisilin dan sefadroksil.

Banyaknya ragam varietas tanaman miana yang dibudidayakan The Lawu Fresh belum dikelola secara optimal. Maka dari itu, dibuatlah inovasi produk dari Pink Miana. Pink Miana merupakan salah satu varietas tanaman miana yang berada di The Lawu Fresh. Pink Miana mengandung pigmen antosianin, pigmen ini berguna sebagai penyumbang warna merah yang berguna sebagai bahan pewarna dalam pembuatan sirup. Pigmen antosianin dapat diekstrak menggunakan berbagai jenis pelarut yang bersifat polar dan di ekstrak menggunakan aquades, pemilihan pelarut berdasarkan pertimbangan nilai ekonomis dan toksisitas (Puspita et al., 2018). Berdasarkan hasil observasi tim kami dengan pengelola The Lawu Fresh bersepakat untuk memanfaatkan Pink Miana menjadi bahan dasar pembuatan sirup “Pink Fresh”.

“Pink Fresh” merupakan minuman berbahan dasar daun Pink Miana yang merupakan salah satu varietas tanaman miana yang berada di The Lawu Fresh. Minuman ini diciptakan dengan tujuan untuk memberikan variasi minuman kesehatan yang inovatif dibandingkan yang telah ada di pasaran. Terciptanya

produk minuman fungsional berbahan dasar miana “Pink Fresh” diharapkan dapat menjadi produk penunjang peningkatan imun tubuh dengan penerapan kegiatan berbasis based learning untuk memanfaatkan potensi desa menjadi produk dengan nilai ekonomis tinggi guna mencapai keberdayaan ekonomi masyarakat desa.

2. TINJAUAN LITERATUR

Tanaman miana (*Coleus scutellarioides*) merupakan salah satu jenis tanaman hias yang dapat dibudidayakan di dataran rendah maupun dataran tinggi. Tanaman ini memiliki ciri daun yang berwarna mencolok dan bentuk daun yang beragam yang dapat memperindah pekarangan. Tanaman miana termasuk tanaman semak yang memiliki tinggi berkisar antara 30-150 cm serta tumbuh pada lingkungan yang agak lembab atau sedikit berair. Batang tanaman ini disebut bertekstur lunak, bercabang banyak dengan membentuk monopodial, dan umumnya berwarna ungu kemerahan. Daunnya merupakan daun tunggal berbentuk bulat telur. Ujung daun meruncing dengan tepian rata dan pangkal yang tumpul. Pertulangan daun menyirip dengan panjang berkisar 7-11 cm, lebar berkisar 5-7 cm, panjang tangkai berkisar antara 3 cm dan memiliki berbagai macam warna sesuai dengan varietasnya. Hal tersebut dikarenakan tanaman miana memiliki berbagai macam varietas yang dapat diidentifikasi melalui warna daunnya. Tanaman miana dapat dikembangbiakkan secara generatif maupun vegetatif. Perbanyakan tanaman miana secara

vegetatif dapat dilakukan dengan menggunakan metode okulasi, cangkok, dan stek. Namun, pada umumnya masyarakat melakukan perbanyakan tanaman miana dengan metode stek. Hal ini dikarenakan cara ini dapat memenuhi kebutuhan miana dalam skala besar dengan perawatan yang mudah (Ningsih dan Imas, 2019).

Tanaman miana tidak hanya dijadikan sebagai hiasan tetapi juga dapat dijadikan sebagai obat tradisional. Salah satu bagian tanaman miana yang memiliki kandungan manfaat yang berguna dijadikan sebagai obat-obatan adalah daunnya. Hal ini dikarenakan kandungan yang terdapat di dalam daun miana adalah antioksidan. Antioksidan dibutuhkan untuk menunda atau menghambat reaksi oksidasi radikal bebas atau menetralkan dan menghancurkan radikal bebas yang dapat menyebabkan kerusakan sel dan biomolekul seperti DNA, protein, dan lipoprotein di dalam tubuh yang akhirnya dapat memicu terjadinya penyakit degeneratif. Antioksidan yang terkandung di dalam tanaman miana, antara lain saponin yang memiliki peran aktif sebagai antijamur, flavonoid yang mengandung zat antioksidan dan antiinflamasi. Flavonoid adalah salah satu golongan senyawa hasil metabolisme sekunder yang berkontribusi memproduksi aroma, rasa, pigmen berwarna kuning, merah, orange, biru, dan ungu, tanin yang memiliki fungsi sebagai antiinflamasi serta steroid yang bermanfaat untuk antiinflamasi.

Selain itu, daun tanaman miana mengandung minyak atsiri, antara lain

senyawa karvakrol yang bersifat antibiotik, senyawa eugenol bersifat menghilangkan nyeri, dan senyawa etil salisilat yang menghambat iritasi. Senyawa-senyawa tersebut berfungsi sebagai antibakteri. Salah satu jenis tanaman miana yang sering dikembangkan adalah Pink Miana. Hal ini dikarenakan Pink Miana mengandung pigmen antosianin, pigmen ini berguna sebagai penyumbang warna merah yang berguna sebagai bahan pewarna dalam pembuatan sirup. Pigmen antosianin dapat diekstrak menggunakan berbagai jenis pelarut yang bersifat polar dan diekstrak menggunakan aquades, pemilihan pelarut berdasarkan pertimbangan nilai ekonomis dan toksisitas (Fati et al., 2020).

3. METODE PELAKSANAAN

Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah *Participatory Rural Appraisal* (PRA). *Participatory Rural Appraisal* adalah metode yang dapat masyarakat desa lakukan untuk saling berbagi, meningkatkan, dan menganalisis pengetahuan mereka tentang kondisi dan kehidupan desa, serta membuat rencana dan tindakan yang nyata. Pendekatan PRA dimaksudkan menjadikan warga masyarakat sebagai perencana, pelaksana program pembangunan, hingga evaluasi program (Muslim, 2007). Pendekatan PRA yang dimaksudkan ini kepada masyarakat diharapkan menjadikan masyarakat pelaksanaan program pembangunan.

Pengabdian ini dilaksanakan dengan 6 tahap, antara lain :

a. Identifikasi program secara matang

- agar kegiatan pemberdayaan dapat sesuai dengan yang dibutuhkan oleh mitra
- b. Sosialisasi program kepada mitra dengan tujuan memperkenalkan program terkait kegiatan yang akan dilakukan tim pelaksana
 - c. Pelatihan pengolahan produk berbahan dasar tanaman pink miana dan pengemasan produk yang dipandu oleh tim
 - d. Promosi produk yang dilakukan dengan memberikan diskon saat *launching* produk pertama kali agar konsumen tertarik
 - e. Penguatan branding dilakukan dengan menampilkan merek “Pink Fresh” pada olahan pink miana untuk dijadikan ciri khas dan pembeda dari kompetitor lain.
 - f. Pelaporan dilaksanakan setelah seluruh kegiatan pengabdian ini selesai
 - g. Pemasaran yang dirancang menggunakan media elektronik berupa sosial media instagram, dan media cetak berupa leaflet, media massa melalui koran (Solopos, Jawa Pos, Suara Merdeka).

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian ini dimulai dengan identifikasi program agar sesuai dengan kebutuhan mitra. Hasil diskusi disepakati bahwa tim pelaksana membuat produk olahan dari tanaman Pink Miana berupa sirup dan minuman *ready to drink* “Pink Fresh”. Pada tanggal 9 oktober 2022 dilakukan sosialisasi dan pelatihan program bertujuan untuk menyelaraskan antara tim pelaksana dan masyarakat sekitar.

Pada tanggal 10 Oktober telah dilangsungkan pelatihan pembuatan sirup dan minuman berbahan dasar Pink Miana sebagai modal pemahaman untuk mitra. Seperti yang dikatakan (Bariqi, 2018) bahwa pelatihan merupakan upaya untuk mengembangkan sumber daya aparatur, terutama untuk peningkatan profesionalisme yang berkaitan dengan keterampilan administrasi dan keterampilan manajemen, dengan harapan setiap orang dapat meningkatkan keterampilan dan keahliannya. Pada pelatihan ini mitra diberi pembelajaran berupa proses pengolahan daun pink miana mulai dari Budidaya tanaman miana sampai dengan pembuatan minuman fungsional berbahan dasar Pink Miana.



Gambar 1. Sosialisasi dan Pelatihan Pembuatan Minuman

Pasca pelatihan pembuatan minuman berbahan dasar Pink Miana, tim pelaksana melakukan kembali proses produksi pembuatan Minuman Fungsional berbahan dasar Pink Miana untuk memenuhi pemesanan yang diterima oleh tim pelaksana. Tercatat pada hari Senin, 10 Oktober 2022, pemesanan produk olahan “Pink Fresh” untuk batch pertama berada di angka 68 botol yang terbagi menjadi 2 botol Sirup “Pink Fresh” dan 66 botol *ready to drink*. Adapun alat dan bahan yang digunakan untuk pembuatan minuman fungsional “Pink Fresh” antara lain kompor, panci, sendok sayur, saringan, *drink jar*, gula pasir, citric acid, natrium benzoat, bubuk serai, dan air.

Prosedur untuk membuat sirup “Pink Fresh”, pertama siapkan daun miana yang masih segar, kemudian daun miana ditimbang sesuai kebutuhan. Daun miana yang sudah sesuai dengan kebutuhan kemudian dicuci bersih dan dipotong menjadi potongan daun yang lebih kecil. Selanjutnya daun miana yang sudah dipotong kecil direbus bersama citric acid agar mengeluarkan warna

merah pada daun miana. Perebusan dilakukan selama 20 menit menggunakan metode *controlled boiling* dengan memastikan suhu tidak melebihi 70° C. Jika sudah 20 menit daun miana yang direbus tadi disaring dan dimasukan kedalam wadah. Setelah itu larutan daun miana di campurkan dengan asam benzoat sebagai pengawet. Selanjutnya melarutkan air dengan gula sesuai takaran yang diperlukan. Campurkan larutan gula dan miana lalu rebus Kembali pada suhu maksimal 70°. Sirup merupakan sediaan cair yang berupa larutan mengandung sukrosa atau gula lain yang berkadar tinggi, yang terdiri dari zat aktif, zat pelarut, pemanis, zat penstabil, pengawet, pengental, pewangi, perasa, dan pengisotonis (Fickri, 2018).

Prosedur untuk pembuatan minuman *ready to drink* sendiri yaitu, pertama siapkan sirup “Pink Fresh” yang sudah jadi, setelahnya tuangkan sirup ke dalam suatu wadah. Selanjutnya tambahkan air dengan perbandingan 1:4. 100 ml untuk sirup “Pink Fresh” dan 400ml air. Menurut Mukmina (2019), Minuman *ready to drink* (RTD) adalah

istilah yang digunakan untuk mendeskripsikan jenis minuman yang dijual dalam sebuah kemasan khusus sehingga dapat langsung dikonsumsi tanpa harus diolah lebih lanjut.

Strategi usaha yang digunakan yaitu strategi *marketing mix* 7P. Komponen bauran pemasaran 7P sebagai strategi penting menentukan keberhasilan yang disebut juga dengan 7P yaitu *product, price, place, promotion, physical evident, dan people*. Pada 13 Oktober 2022 dilakukan produksi sirup dan juga minuman *ready to drink* berbahan dasar daun pink miana. Dengan penetapan harga produk yang diperoleh dari perhitungan BEP, yang ditetapkan Rp. 23.500 untuk sirup, dan Rp. 6.000 untuk minuman *ready to drink*. Harga tersebut sangat terjangkau dan sesuai dengan keunggulan produk. Harapannya target pasar yang dituju akan tertarik dan akan membeli produk.

Setelah produksi pembuatan Minuman Fungsional berbahan dasar Pink Miana, padahari Senin, 17 Oktober 2022, dilaksanakan pelatihan kepada SDIT Insan Kamil, bertempat di The Lawu Fresh, Desa Puntukrejo, Kec. Ngargoyoso, Kab. Karanganyar. Pelatihan ini di pusatkan kepada anak-anak Sekolah dasar supaya dapat memahami bagaimana cara pembuatan minuman kesehatan selain jamu dan yang lain nya. Pada umumnya anak anak hanya mengetahui bahwa minuman kesehatan itu memiliki rasa yang kurang enak, namun ketika melakukan pelatihan ini anak anak tersebut jadi mengetahui proses dan manfaat serta paham bahwa tidak semua minuman kesehatan

memiliki rasa yang itu-itu saja juga membuat mereka tertarik dengan minuman ini, ternyata kalangan anak-anak pun suka dengan minuman “Pink Fresh” ini.

5. PENUTUP

Kesimpulan

Dengan adanya program Merdeka Belajar Kampus Merdeka (MBKM) ini mitra dapat mengetahui dan mengembangkan inovasi produk olahan “Pink Fresh” yang dapat meningkatkan *income generating*. Selain itu, program ini

juga menjadi sebuah perwujudan usaha untuk mengenalkan produk khas yang dihasilkan oleh Desa Puntukrejo.

Saran

Dengan adanya program Merdeka Belajar Kampus Merdeka (MBKM) ini diharapkan mitra bisa melanjutkan pengolahan produk “Pink Fresh” ini secara mandiri dan *sustainable* sehingga bisa memasarkan produk ini hingga ke luar daerah.

6. DAFTAR PUSTAKA

- Ashok, P. K., & Upadhyaya, K. (2012). Tannins are astringent. *Journal of pharmacognosy and phytochemistry*, 1(3), 45-50.
- Bariqi, M. D. (2018). Pelatihan dan pengembangan sumber daya manusia. *Jurnal studi manajemen dan bisnis*, 5(2), 64-69.
- Dalimartha, S. (2000). *Atlas Tumbuhan Obat Indonesia* (pp. 71-75)
- Fati, N., D. Syukriani., U. M. Luthfi dan R. Siregar. (2020). Pengaruh Pemberian Ekstrak Daun Miana

- (*Coleus atropurpureus*, L) dalam Air Minum Terhadap Performa Broiler. J. Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan. Vol 23 (12): 1-15.
- Fickri, D. Z. (2018). Formulasi Dan Uji Stabilitas Sediaan Sirup Anti Alergi Dengan Bahan Aktif Chlorpheniramin Maleat (CTM). *Journal of Pharmaceutical Care Anwar Medika (J-pham)*, 1(1), 16-24.
- Kader, A., & Radjak, D. A. (2020). Pembangunan ekonomi masyarakat melalui agrowisata. *Jurnal Inovasi Ilmu Sosial Dan Politik (jisop)*, 2(1), 67-79.
- Mukmina, T. D. A., Prameswari, R. L., Hapsari, R. I., Muflihati, I., Affandi, A. R., & No, J. S. T. (2019). Karakteristik minuman *ready to drink* dengan variasi konsentrasi cmc dan rasio kacang tunggak dan kacang hijau. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 9(1), 74-82.
- Negri, G., & Tabach, R. (2013). Saponins, tannins and flavonols found in hydroethanolic extract from *Periandra dulcis* roots. 23, 851–860.
- Ningsih, E. P dan I. Rohmawati. (2019). Respon Stek Pucuk Tanaman Miana (*Coleus atropurpureus*(L.) Benth) terhadap Pemberian Zat Pengatur Tumbuh. *J. Biologi Tropis*. Vol 19 (2): 277-281
- Panche, A. N., Diwan, A. D., & Chandra, S. R. (2016). Flavonoids: an overview. *Journal of nutritional science*, 5.
- Puspita, D., Tjahyono, Y. D., Samalukang, Y., Im Toy, B. A., & Totoda, N. W. (2018). Produksi Antosianin Dari Daun Miana (*Plectranthus Scutellarioides*) Sebagai Pewarna Alami. *Pro Food*, 4(1), 298-303.
- Rompas, J., Engka, D., & Tolosang, K. (2015). Potensi sektor pertanian dan pengaruhnya terhadap penyerapan tenaga kerja di Kabupaten Minahasa Selatan. *Jurnal Berkala Ilmiah Efisiensi*, 15(4).