

PEMANFAATAN ASAM JAWA SEBAGAI BAHAN BAKU PEMBUATAN PERMEN
ASAM MANIS YANG MENDUKUNG PENGEMBANGAN EKONOMI DESA
MUJAHIDDIN KECAMATAN BRANG ENE KABUPATEN SUMBAWA BARAT

*Utilization Of Asam As A Raw Material For Sweet And Sour Candy To Support
Economic Development Of Mujahiddin Village, Brang Ene District, West
Sumbawa Regency*

Heni Mawarni, Husnul Khotimah*, Marzaq Syihab, Susilawati,
Demmalewa Saputra, Meli Amelia Oktarina, M. Farhat Adlan, Muhammad
Anshori, Neneng Fitrianiingsih, Bobby Saputra, Elza Adesya, Saniawati,
Sartika, Harsayan Pratama, Jihan Tri Setiawan, Wibawanti Ratri
Primulisa, Leni Furnia, dan Muliani.

Universitas Cordova

Jl. Pd. Pesantren, Menala, Kec. Taliwang, Kabupaten Sumbawa Barat,
Nusa Tenggara Barat

Informasi artikel	
Korespondensi	: HusnulKhotimah420113@mhs.unida.gonotr.ac.id
Tanggal	: 30 Agustus 2023
Publikasi	
DOI	: https://doi.org/10.29303/wicara.v1i4.3493

ABSTRAK

Pengabdian masyarakat yang dilakukan ini bertujuan memberi pendampingan dan penyuluhan kepada masyarakat desa Mujahiddin dalam memanfaatkan potensi yang dimiliki desasalah satunya asam. Hasil pertanian dan perkebunan biasanya dikonsumsi sendiri sebagai bahan bumbumasakan dan dijual mentah tanpa diolah terlebih dahulu. Kegiatan ini dilakukan pada bulan Agustus 2023 dengan program pemberdayaan masyarakat desa Mujahiddin dengan pengolahan asam menjadi permen asam manis yang di beri nama *gulam candy* khas desa Mujahiddin. Metode yang digunakan pada kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) yaitu persiapan dan observasi, riset dan formulasi produk, pelatihan dan pengembangan. mampu menambah pengetahuan, keterampilan masyarakat Desa Mujahiddin serta dapat menambah nilai ekonomis yang tinggi dari potensi asam yang ada. Hal tersebut terlihat dari adanya perubahan pola ekonomimasyarakat, yang semula hanya memasarkan dan menjual pada pasar tradisional, dengan adanya olahan asam menjadi permen asam manis, perekonomian masyarakat dapat ditingkatkan, bukan hanya pada masyarakat sekitar saja, namun pada khalayak masyarakat luas. Hasil dari kegiatan ini sangat di apresiasi oleh pemerintah desa Mujahiddin karena telah memberikan inovasi kepada masyarakat dalam pengolahan asam yang memiliki nilai ekonomis tinggi.

Kata Kunci : Olahan Asam, Pelatihan ekonomi

ABSTRACT

This community service aims to assist and counsel the Mujahidin village community in utilizing the village's potential, one of which is tamarind. Agricultural and plantation products are usually consumed alone as ingredients for cooking and are sold raw without being processed first. This activity was carried out in August 2023 with the Mujahiddin village community empowerment program by processing tamarind into sweet, sour candy, which is named Mujahiddin village gulam candy. The methods used in Community Service activities (PKM) are preparation and observation, research and product formulation, training, and development. Able to increase the knowledge and skills of the Mujahidin Village community and can add high economic value from the potential of existing acids. This can be seen from the change in the pattern of the community's economy, which was initially only marketed and sold in traditional markets; with the existence of sour food for the

community to sweet and sour candy, the community's economy can improve, not only in the surroundings but to a wider audience. The Mujahidin village government highly appreciated the results of this activity for providing innovation to the community in tamarind processing which has high economic value.

Keywords: Acid Processing, Economic traini

PENDAHULUAN

Asam jawa merupakan tanaman yang banyak dibudidayakan di negara tropis sehingga dapat dengan mudah ditemukan di Indonesia, asam jawa biasanya dikenal dengan tumbuhan multifungsi (BPOM RI, 2013). Asam jawa memiliki bentuk batang yang besar selalu hijau dan tidak mengalami masa gugur daun, tinggi sampai 30 meter dan memiliki diameter batang di pangkal hingga 2 meter. Pohon asam jawa memiliki buah yang dikenal dengan nama asam jawa yang rasanya asam. Buah asam jawa sejak dahulu digunakan sebagai campuran bumbu dalam berbagai masakan sebagai pemberi rasa asam dan dipercaya sebagai obat tradisional untuk mengobati berbagai penyakit seperti demam, disentri, dan gangguan pencernaan (Ferrara, 2005).

Nama asam jawa diambil dari bahasa arab "Tama Hindi" yang artinya "kurma". di indonesia dikenal dengan nama asam jawa karena keasamannya dan banyak di pulau jawa. Tanaman ini terkenal dikalangan masyarakat Indonesia dengan berbagai macam nama yang berbeda-beda, karena rasa dan kegunaannya. Seluruh bagian dari tanaman asam jawa bisa dimanfaatkan seperti daun, kulit batang, daging buah dan biji (Soemardji 2007. Masyarakat Indonesia telah lama memanfaatkan asam jawa untuk berbagai keperluan seperti; bahan arang, kayu bakar, obat tradisional, dan bahan pangan (Nahdi & Kurniawan, 2019).

Buah asam Jawa memiliki rasa asam yang menyenangkan dan aroma yang kaya, dan karenanya digunakan sebagai bahan utama untuk kari, saus, dan minuman (Obulesu & Bhatatachaya, 2011). Dengan penambahan ekstrak buah asam jawa pada makanan maupun minuman memberi efek yang menyegarkan dan memberi aroma yang khas serta cita rasa yang berbeda, buah asam jawa memiliki kandungan vitamin B yang cukup tinggi, vitamin C rendah, dan kandungan karoten (De Caluwe et al, 2010). Oleh karena itu, semua bagian dari tumbuhan asam jawa perlu dikembangkan dan di olah menjadi berbagai olahan agar bisa dikonsumsi secara praktis.

Desa Mujahiddin merupakan salah satu desa yang terletak di Kecamatan Brang Ene, Kabupaten Sumbawa Barat, Nusa Tenggara Barat, mayoritas masyarakat memanfaatkan hasil pertanian, perkebunan, dan hasil hutan dengan latar belakang tersebut di desa Mujahiddin tentunya terdapat banyak pohon asam jawa yang didukung juga oleh iklim. Namun, minimnya pengetahuan masyarakat dalam memanfaatkan potensi yang ada sehingga asam hanya dimanfaatkan sebagai bumbu atau rempah-rempah masakan dan dijual secara mentah tanpa diolah menjadi sesuatu yang memiliki nilai ekonomi yang tinggi (Marina Silalahi, 2020). Oleh karena itu, tim berinisiasi untuk melaksanakan program yang bisa meningkatkan perkembangan ekonomi desa dengan memanfaatkan potensi asam jawa yang melimpah diolah menjadi permen asam manis dan dikemas dalam kemasan yang menarik (Hamidah, I., & Rizqiah, K. M, 2023).

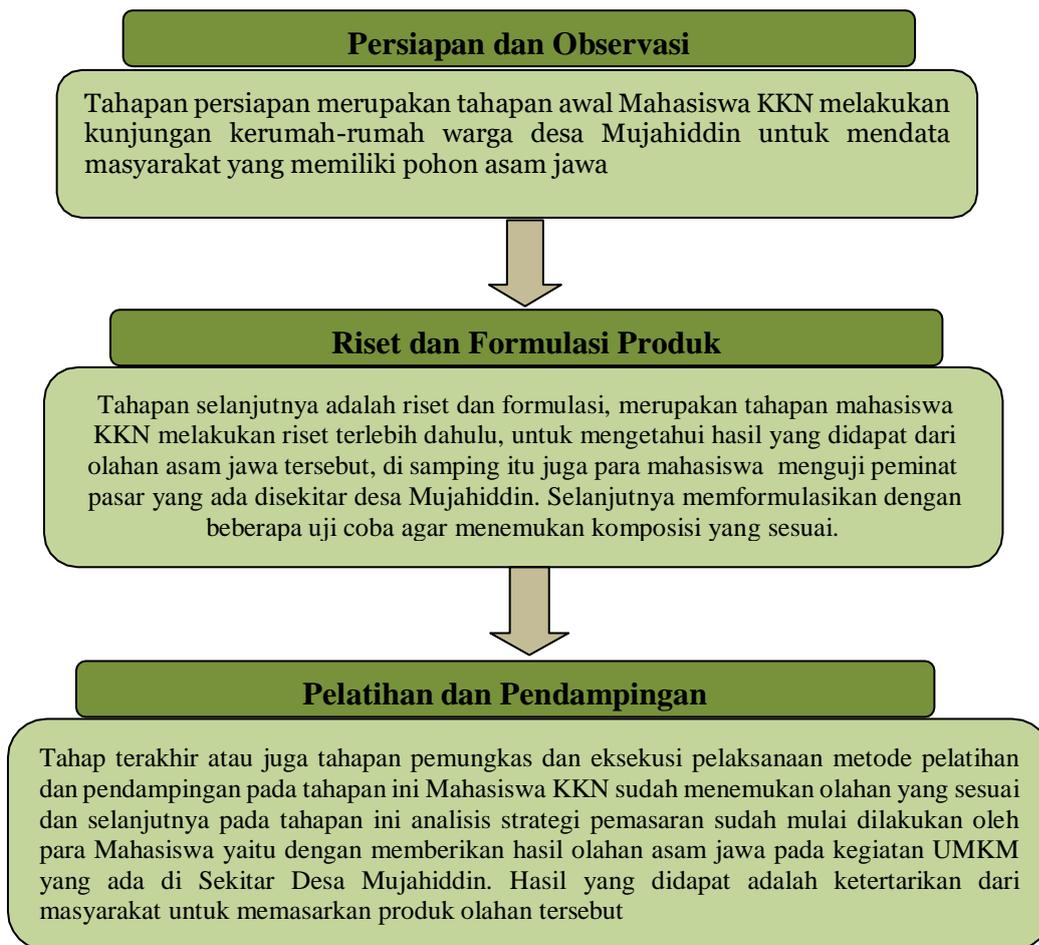
Pemanfaatan tumbuhan asam jawa selain di jadikan sebagai bumbu masakan jamu, dan obat-obatan tentunya juga bisa diolah menjadi sebuah sajian yang bisa dikonsumsi di mana pun, yaitu dijadikan sebagai permen. Permen merupakan salah satu produk pangan yang banyak disukai oleh masyarakat, baik tua maupun muda karena permen mempunyai keanekaragaman rasa, warna, dan bentuk kemasan yang menarik serta praktis (Leony Amelia Putri, 2021).

Permen yang beredar di tengah masyarakat terdiri dari dua jenis, yaitu permen keras (hard candy) dan permen lunak (soft candy). Perbedaan permen keras dan permen lunak didasarkan pada tekstur. Permen keras merupakan jenis permen yang memiliki tekstur padat dan dimakan dengan cara menghisap, sementara permen lunak ditandai dengan tekstur yang lunak. Jenis permen lunak bukan untuk dihisap melainkan dikunyah. Faktor penting dalam pembuatan permen terdapat pada proses penambahan gula, apabila gula yang ditambahkan terlalu sedikit maka permen yang dihasilkan kurang manis dan terlalu lunak, sedangkan apabila terlalu banyak maka permen terlalu manis dan keras. Menurut SNI (2008). Produk permen yang beredar memiliki variasi rasa yang berbeda-beda dan dari bahan baku yang berbeda pula.

Permen asam manis yang diberi nama Gulam Candy merupakan salah satu produk yang dapat dimanfaatkan untuk meningkatkan ekonomi yang ada di desa Mujahiddin (Nurwanda, A., & Badriah, E, 2020).. Gulam Candy merupakan permen asam manis yang memiliki beberapa manfaat dibalik kesegaran tersebut, permen asam menyimpan banyak manfaat, yaitu: Mengandung vitamin C, A, dan B1 untuk mencegah sariawan serta batuk, Mengandung serat tidak larut sehingga bisa menjaga kesehatan sistem pencernaan, meredakan mual karena hamil dan mabuk perjalanan. Perpaduan rasa asam dan manis dari gula akan membuat siapa pun menyukainya (Debora Selfiyanti Meiadisti, 2023) . Tiap-tiap butir permen asam dibungkus secara manual dengan plastik transparan. Teksturnya kenyal di bagian luar dan sedikit keras di bagian dalam. Jadi, permen ini cocok dikonsumsi oleh anak-anak sampai lansia.

METODE KEGIATAN

Pemberdayaan masyarakat dalam pengabdian masyarakat ini, dilakukan melalui program-program yang telah dirancang oleh Mahasiswa KKN Tematik Universitas Cordova dilaksanakan pada bulan Juli – Agustus 2023 di Desa Mujahiddin, kecamatan Brang Ene, kabupaten Sumbawa Barat sebelumnya saat melakukan observasi awal. Hal ini dimaksudkan untuk lebih memahami dan mendapatkan hasil yang maksimal dalam pelaksanaan pelatihan dengan metode pendampingan. Metode ini sangat cocok digunakan demi tercapainya tujuan dalam sebuah program yang telah ada. Adapun tahapan yang dilakukan saat pelatihan dan pendampingan terdiri dari: persiapan, riset dan formulasi produk, pelatihan dan pendampingan. Berikut tahap-tahap dalam pelaksanaan kegiatan di lapangan.



Gambar 1. Tahapan dan alur pelaksanaan kegiatan

Pelaksanaan kegiatan pembuatan permen asam manis atau permen Gulam Candy melibatkan masyarakat atau warga di sekitar Desa Mujahiddin dengan teknik, *Participatory* yang di mana masyarakat terlibat langsung dalam kegiatan pelatihan pembuatan permen asam manis atau Gulam Candy guna memberikan pengetahuan bagaimana proses pembuatan permen asam manis yang tujuannya untuk meningkatkan ekonomi melalui potensi di Desa Mujahiddin.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Melihat kondisi perekonomian dan kebiasaan masyarakat Desa Mujahiddin dalam mengolah dan pemanfaatan asam jawa yang masih minim maka pelatihan dan pendampingan ini menjadi salah satu program yang dapat mengembangkan perekonomian masyarakat desa Mujahiddin. Tahapan awal yang di lakukan adalah melakukan;

Persiapan

Persiapan dengan mendatangi warga masyarakat yang memiliki pohon asam jawa, mencari informasi tentang olahan-olahan dari bahan dasar asam jawa. Dari hasil observasi yang dilakukan di masyarakat desa Mujahiddin hanya di manfaatkan untuk bumbu/rempah masakan dan dijual di pasar tradisional dalam bentuk mentah dengan harga yang murah dan dijual dengan kemasan plastik biasa saja, jadi tidak terlihat nilai tambah dan tidak menarik.

Tahapan riset dan Formulasi

Tahapan selanjutnya adalah riset dan formulasi merupakan tahapan mahasiswa KKN melakukan riset terlebih dahulu, untuk mengetahui hasil yang di dapat dari olahan asam di desa Mujahiddin. Di samping itu mahasiswa menguji pasar yang berada di sekitar desa Mujahiddin. Tahap ini selanjutnya memformulasikan dengan beberapa uji coba agar menemukan komposisi yang sesuai. Sebelum pelatihan dan pendampingan dari olahan asam dilakukan, para Mahasiswa melakukan tahapan beberapa uji coba, guna mencari formulasi yang tepat dan sesuai dengan keinginan masyarakat sekitar. Dari hasil formulasi tersebut didapat bahan dasar tambahan yang menjadikan olahan asam ini menjadi menarik dan disukai oleh masyarakat. Adapun bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan olahan asam menjadi permen adalah sebagai berikut;

Bahan Baku Pembuatan Permen Asam Manis

- 1) Asam 100 gram,
- 2) gula pasir 200
- 3) gram,
- 4) gula aren 150 gram,
- 5) garam $\frac{1}{2}$ sdt, tepung panir 120 gram, dan
- 6) air hangat 200ml.



Gambar 2. Bahan Baku Utama Permen Asam Manis

Tahap pelaksanaan meliputi kegiatan persiapan alat dan bahan. Pada tahap pelaksanaan awal dilakukan persiapan atau pengumpulan alat dan bahan yang dibutuhkan untuk pembuatan produk permen asam manis. Di mana pada tahap awal proses pembuatannya dilakukan dengan kupas asam terlebih dahulu, kemudian pisahkan biji asam. Setelah itu rendamlah asam dengan air hangat secukupnya, diamkan selama 5 menit. Kemudian haluskan asam yang sudah di rendam dengan air hangat. Lalu panaskan di atas wajan sampai mengental. Tambahkan garam dan gula aren aduklah hingga merata. Setelah itu tambahkan tepung panir aduklah hingga merata.



Gambar 3. Permen Asam Manis

Kemudian tuangkan adonan ke dalam wadah lalu adonan siap dibentuk serta dibaluri gula yang dihaluskan. Setelah adonan sudah dibulatkan siap dibungkus di dalam plastik tape yang sudah di gunting dengan ukuran 10x10 cm, kemudian di ikat dengan tali kawat.

Tahap pelatihan dan Pendampingan

Tahap ini merupakan tahap terakhir dari kegiatan yang dilakukan. Pada tahap ini dilakukan pelatihan pembuatan permen asam manis gulam candy dengan mengundang ibu PKK dan ibu-ibu masyarakat desa Mujahiddin.



Gambar 4. Proses pembuatan permen asam manis atau *Gulam Candy* bersama ibu-ibu Desa Mujahiddin Merupakan tahapan terakhir atau juga tahapan pemungkas dan eksekusi pelaksanaan metode pelatihan dan pendampingan. Pada tahapan ini. Mahasiswa KKN sudah menemukan produk olahan yang sesuai dan selanjutnya, pada tahapan ini analisis strategi pemasaran sudah mulai dilakukan oleh para Mahasiswa, yaitu dengan memberikan memasarkan hasil olahan asam pada kegiatan berbagai kegiatan yang ada di sekitar desa Mujahiddin.



Gambar 5. Pemasaran Produk Permen Asam Manis atau *Gulam Candy*

Dari kegiatan tersebut hasil yang didapat adalah adanya ketertarikan dari masyarakat untuk membeli produk permen asam manis atau gulam candy. Setelah tahapan formulasi selesai, selanjutnya para mahasiswa melakukan sosialisasi produk dengan beberapa dinas terkait legalitas pemasaran produk UMKM.



Gambar 6. Sosialisasi persyaratan legalitas dan pemasaran produk permen asam manis atau *gulam candy*



Gambar 8. Permen Asam Manis Siap didistribusikan

Program yang dilakukan mahasiswa dengan menghadirkan berbagai dinas terkait pemasaran produk memiliki manfaat yang besar dalam memahami

syarat-syarat legalitas dalam pengurusan produk dan pemasaran produk yang dapat dilakukan oleh masyarakat dalam pemasaran ekonomi kreatif sebagai upaya yang dapat dijadikan sebagai bentuk peningkatan perekonomian masyarakat (Riyadh, M. I, 2018). masyarakat juga mampu membentuk kelompok usaha atau mitra yang memberikan kesempatan kerja bagi masyarakat yang pengangguran (Hisnol, Haeruddin dan Jamali, 2021). Selain itu keberadaan asam yang semula hanya dijual dipasar-pasar tradisional, dengan adanya produk olahan asam jawa Desa mujahiddin dapat dikenal oleh masyarakat luas.

KESIMPULAN

Program kegiatan Pengabdian pada Masyarakat dengan judul “Pemanfaatan Asam Jawa Sebagai Bahan Baku Pembuatan Permen Asam Manis Yang Mendukung Pengembangan Ekonomi Desa Mujahiddin, Kecamatan Brang Ene, Kabupaten Sumbawa Barat”, telah dilaksanakan secara lancar dan baik. Masyarakat dapat menerima program mahasiswa yang disampaikan dengan baik, aktif dan sesuai harapan. Ada ketertarikan dari peserta untuk tahu lebih lanjut sehingga nantinya diharapkan akan meningkatkan kreativitas dan inovasi produk olahan berbahan dasar asam jawa. Hal tersebut terlihat dari adanya perubahan pola ekonomi masyarakat, yang semula hanya memasarkan dan menjual asam jawa di pasar tradisional, dengan adanya olahan asam menjadi permen asam manis atau *gulam candy* ini masyarakat dapat meningkatkan perekonomian desa Mujahiddin. Hasil dari kegiatan ini sangat di apresiasi oleh pemerintah desa Mujahiddin karena masyarakat telah mendapatkan pengetahuan baru dalam meningkatkan perekonomian melalui olahan asam jawa, yang notabene masyarakat memiliki pohon asam jawa.

Dengan adanya produk *Gulam Candy* atau permen asam manis yang bertujuan untuk meningkatkan perekonomian desa Mujahiddin. Pelatihan Pembuatan permen asam diharapkan dapat memberikan gambaran secara efektif kepada masyarakat desa Mujahiddin. Produk ini juga akan dikelola oleh warga desa Mujahiddin dengan begitu masyarakat dapat menikmati hasil produk serta dapat meningkatkan pemasukan bagi masyarakat Desa Mujahiddin.

SARAN

Agar keberlangsungan tujuan tetap dapat terjaga, beberapa saran yang dapat dilakukan ke depannya antara

1. lain: Perlu dilakukan kegiatan sejenis yang lebih luas agar pesertanya juga tercakup skala yang lebih besar
2. Perlu dikenalkannya olahan asam jawa lainnya, seperti pemanfaatan asam jawa sebagai, jamu, obat-obatan tradisional dan olahan lainnya sehingga inovasi berjalan lanjut dan diusahakan agar berdaya ekonomis agar dapat meningkatkan taraf ekonomi masyarakat.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami ingin mengucapkan banyak terima kasih kepada para pihak yang membantu kami selama pelaksanaan kegiatan ini. Terutama atas bimbingan dari pihak terkait seperti Dosen dan teman-teman yang memberikan masukan sehingga kegiatan ini bisa berjalan dengan lancar.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pengawas Obat dan Makanan RI. 2013. *Serial Data Ilmiah Terkini Tumbuhan Obat Asam Jawa*. Jakarta: Direktorat OAI
- De caluwe, E., Halamova, K., van damme, P. 2010. Tamarindus indica L. A review of traditional uses phytochemistry and pharmacology. *Afrika Fokus*. 23 (1); 53-83
- Ferrara, L. 2005. Antioxidant Activity of Tamarindus indica L.. *Ingredient alimentary*, 4(6): 13-15.
- Haeruddin dan Jamali, Hisnol. 2021. Pengantar Akuntansi (Proses Akuntansi Jasa, Dagang, Manufaktur) Dilengkapi Contoh dan Penyelesaiannya Serta Soal Praktik. Sleman: Deepublish
- Hamidah, I., & Rizqiah, K. M. 2023. Pemanfaatan Asam Jawa (Tamarindus indica) Untuk Menghasilkan Produk Olahan Minuman Dan Manisan di Desa Krangkeng. 5, 114-124.
- Meiadisti, Debora Selfiyanti. 2023. *Analisis Usaha Kue Bolu Kerang Kering Isi Selai Asam Jawa Di Desa Tegalgede Kabupaten Jember*. Diploma thesis, Politeknik Negeri Jember.
- Nahdi, M.S. and Kurnia, A.P. 2019. Ethnobotanical Study of Medicinal Plants in Karst Environment in Gunung Kidul.
- Nurwanda, A., & Badriah, E. 2020. Analisis Program Inovasi Desa Dalam Mendorong Pengembangan Ekonomi Lokal Oleh Tim Pelaksana Inovasi Desa (PID) Di Desa Bangunharja Kabupaten Ciamis. *Jurnal Ilmiah Ilmu Administrasi Negara*, 7(1), 71.
- Yogyakarta, Indonesia. *Nusantara Biosci*, 11(2); 133-141
- Obulesu, M. & Bhattacharya, S. 2011. Color Changes of Tamarind (Tamarindus Indica L.) Pulp During Fruit Development, Ripening, and Storge. *Internasional Journal of food properties*, 14: 538-549.
- Putri, Leony Amelia. 2021. Analisis Usaha Selai Buah Belimbing Di Desa Tegalgede Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember. Jember: Politeknik Negeri Jember
- Riyadh, M. I. 2018. Analisis Saluran Pemasaran Lima Pangan Pokok dan Penting di Lima Kabupaten Sumatera Utara. *Jurnal Ekonomi & Kebijakan Publik*, 9(2), 161-171.
- Soemardji., A.A. 2007. Tamarindus Indica L.OR “Asam Jawa” : The Sour But Sweet and Useful. *Disertasi. The Institute Of Natural Medicine*. University of Toyama. Japan.
- Standar Nasional Indonesia. 2008. Syarat Mutu Permen Lunak. SNI 03-5472-2008.
- Silalahi, Marina. 2020. Bioaktivitas Asam Jawa (Tamarindus indica) dan Pemanfaatannya. Jakarta Timur: Universitas Kristen Indonesia