

PKM PEMBUATAN SAUS MENGGUNAKAN BUAH ANDALIMAN SEBAGAI PENGAWET ALAMI

Minda Sari Lubis¹, Ricky Andy Syahputra², Guntoro Ritonga³
Universitas Muslim Nusantara Al-washliyah^{1,2,3}

ABSTRAK

Beberapa produk saus tomat yang beredar dipasaran menggunakan pengawet sintetik dan saat ini sudah banyak saus tomat kemasan, namun membuat saus tomat dengan bahan alami tentu lebih baik dan sebaiknya menggunakan pengawet alami. Pengawet alami tersebut salah satunya adalah buah Andaliman, dimana memiliki kandungan fenolik yang berfungsi sebagai antioksidan dan antimikroba. metode pelaksanaan yang dilakukan yaitu survei pendahuluan, koordinasi dan identifikasi masalah yang ada dimasyarakat sehingga dapat dijadikan bahan materi pelatihan dalam kegiatan pengabdian, persiapan bahan materi pelatihan untuk menguji terlaksananya kegiatan pengabdian, pelatihan langsung pembuatan pembuatan saus dari buah andaliman terhadap masyarakat jalan pasar 7 tengah dusun XI kecamatan percut sei tuan kabupaten deli serdang, Indonesia. Hasil yang diperoleh dari pengabdian ini yaitu produk saus yang menggunakan pengawet alami buah andaliman. Adapun kesimpulan kegiatan ini dilakukan untuk mengenalkan kepada masyarakat tentang bahan pengawet alami yang dibuat dalam produk saus untuk menjaga kesehatan tubuh, serta dapat menambah pendapatan sampingan masyarakat dengan membuat saus menggunakan pengawet alami andaliman.

Kata Kunci: *Saus_Tomat, Andaliman, Pengawet_Alami*

ABSTRACT

Some tomato sauce products on the market use synthetic preservatives and it's been a lot of ketchup packaging, but make ketchup with natural ingredients is certainly better and should use a natural preservative. The natural preservative Andaliman one of which is fruit, which has a phenolic content that act as antioxidants and antimicrobials. methods of implementation done of a preliminary survey, the coordination and the identification of problems that exist in the community so that it can be used as training materials in service activities, preparation materials training materials to test the implementation of service activities, training of the direct manufacture of making gravy from fruit andaliman on the community market road 7 middle hamlet XI subdistrict Percut sei Tuan in Deli Serdang district, Indonesia. Results obtained from this service is a product that uses natural preservatives sauce andaliman fruit. The conclusions of this activity is done to introduce to the public about natural preservative made in gravy product to maintain a healthy body, and can add a side income society by making use of natural preservatives andaliman sauce..

Keyword: *Sauce_Tomato, Andaliman, Preservative_Natural*

1. PENDAHULUAN

Saus adalah produk makanan berbentuk pasta yang dibuat dari bahan baku buah atau sayuran dan mempunyai aroma serta rasa yang merangsang. Saus yang umumnya diperjualbelikan di Indonesia adalah saus tomat dan saus cabai adapula yang memproduksi saus pepaya, tetapi biasanya pepaya hanya digunakan sebagai bahan campuran (Erliza, 2007).

Para produsen saus menambahkan bahan pengawet

dengan tujuan agar produk tidak cepat basi akibat dari aktivitas bakteri pembusuk sehingga dapat memperpanjang umur simpan dari saus tersebut. Bahan pengawet adalah senyawa yang mampu menghambat dan menghentikan proses fermentasi, pengasaman atau bentuk kerusakan yang lainnya atau bahan yang dapat memberi perlindungan pangan dari pembusukan. Menurut peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor

722/Menkes/Per/IX/1988, bahan tambahan pangan yang mencegah atau menghambat fermentasi, pengasaman, atau penguraian lainnya terhadap pangan yang disebabkan mikroorganisme. Adapun persyaratan bahan pengawet untuk pangan yaitu bisa memperpanjang umur simpan, mudah dilarutkan, tidak menurunkan kualitas bahan pangan yang diawetkan, aman dalam jumlah yang diperlukan, mudah ditentukan dengan analisis kimia dan tidak menimbulkan unsur penipuan (Cahyadi, 2006).

Ada beberapa masalah yang dihadapi mitra di jalan pasar 7 Dusun XI Kecamatan Percut Sei Tuan Kabupaten Deli Serdang. Salah satunya adalah kurangnya pengetahuan masyarakat tentang bahaya penggunaan bahan pengawet sintetik, banyaknya masyarakat yang menggunakan pengawet sintetik dalam makanan, banyaknya saus yang berada di pasaran menggunakan bahan pengawet sintetik, masyarakat belum mengetahui bahwa andaliman dapat digunakan sebagai bahan pengawet alami yang aman dalam tubuh dan bermanfaat bagi kesehatan.

Tujuan kegiatan pengabdian ini untuk meningkatkan kesadaran masyarakat bahwa bahaya penggunaan zat pengawet sintetik seperti natrium benzoat, meningkatkan penghasilan tambahan bagi masyarakat dalam memproduksi saus dengan zat pengawet alami andaliman yang bermanfaat bagi kesehatan, memberikan kontribusi ilmiah melalui publikasi di jurnal nasional ber ISSN tentang PKM pembuatan saus menggunakan buah andaliman sebagai pengawet alami. Target luaran PKM ini adalah laporan kegiatan dan artikel pada pertemuan ilmiah.

2. METODE PELAKSANAAN

Peserta pelatihan adalah masyarakat khususnya ibu-ibu perwiran mesjid alhidayah jalan pasar 7 dusun XI kecamatan percut sei tuan kabupaten deli serdang propinsi sumatera utara, Indonesia.

Pelaksanaan pengabdian masyarakat ini dilakukan untuk mencapai tujuan yang telah dirumuskan sebelumnya, yaitu dengan melakukan beberapa langkah yang melibatkan metode peneliti lapangan seperti berikut:

1. Survei pendahuluan, koordinasi dan identifikasi masalah yang ada di masyarakat sehingga dapat dijadikan bahan materi pelatihan dalam kegiatan pengabdian
2. Persiapan bahan, materi pelatihan untuk menguji terlaksananya kegiatan pengabdian
3. Pelatihan langsung pembuatan saus dari buah andaliman terhadap masyarakat khususnya ibu-ibu anggota perwiran mesjid Al-Hidayah jalan pasar 7 tangan dusun XI kecamatan percut sei tuan kabupaten deli serdang propinsi sumatera utara, indonesia.

Kegiatan ini dilakukan dengan memberikan penyuluhan dan pelatihan pembuatan saus dengan bahan pengawet alami dengan mendayagunakan buah andaliman. Saus yang dibuat menggunakan bahan-bahan seperti tomat, tepung maizena, air, gula, garam, bawang merah, bawang putih, dengan prosedur pembuatannya adalah sebagai berikut Tomat dicuci dan dibersihkan dari sisa-sisa tangkai nyakemudian dimasukkan dalam

kantong plastik dan dikukus selama 20 menit. Setelah dingin kulitnya dikupas dan daging buah tomat dhancurkan hingga halus dengan blender, bubur tomat yang dihasilkan kemudian disaring tambahkan gula pasir dan garam, masukkan bumbu dalam kain dan masak bersama-sama dengan bubur tomat. Terakhir masukkan maizena yang telah diencerkan dengan sedikit air kemudian diaduk sampai kental, setelah dingin ditambahkan pengawet sampai merata, selanjutnya saus tomat yang dihasilkan dimasukkan dalam botol steril, ditutup rapat kemudian disterilkan dengan cara merebusnya selama 30 menit medidih (Liptan, 2000).

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan ini dilakukan dengan terlebih dahulu melakukan survei pendahuluan dan koordinasi dengan salah satu masyarakat desa yang bernama ibu Legisah (penjual gorengan dan ibu anggota perwiraan mesjid Al-Hidayah) sekaligus tim pengabdian melakukan identifikasi masalah sehingga mendapat informasi bahwasanya pengetahuan masyarakat terhadap bahaya pengawet sintetik pada saus sangat rendah, begitu pula dari segi penghasilan yang kurang, membuat ibu legisah ingin menambah penghasilan sampingan

Ada beberapa hal yang patut dibahas dari hasil pengabdian yang telah dilaksanakan. Pertama Pengawetan dengan menggunakan bahan pengawet, yaitu pengawetan dengan zat pengawet makanan yang dibedakan menjadi tiga jenis. Pertama GRAS (*Generally Recognized as Safe*), yang biasanya bersifat alami sehingga menimbulkan efek racun pada tubuh. Kedua,

pengawet yang ditentukan pemakaiannya oleh ADI (*Acceptable Daily Intake*) yang disesuaikan dengan batas penggunaan hariannya untuk kesehatan konsumen. Ketiga, zat pengawet yang tidak layak dikonsumsi sama sekali, seperti boraks dan formalin.

Penggunaan bahan pengawet makanan sudah ada ketentuannya. Badan POM memiliki panduan tentang zat pengawet apa saja yang dicampur kedalam bahan pangan. Ambang penggunaan bahan pengawet apa saja yang akan dicampur kedalam bahan pangan, lengkap dengan jumlah maksimal yang boleh digunakan. Daftar sejumlah zat yang dilarang digunakan dalam bahan pangan. Ambang penggunaan bahan pengawet yang diizinkan adalah batasan dimana konsumen tidak menjadi keracunan dengan tambahan pengawet tersebut. Penambahan pengawet memiliki resiko bagi kesehatan tubuh, jika terakumulasi secara terus menerus dalam waktu yang lama. Di samping itu, ambang toleransi tubuh setiap orang *intake* bahan pengawet bisa berbeda-beda. Apabila seseorang berpotensi menderita penyakit tertentu (Afrianti, 2010).

Kedua Pengawet makanan yang sebenarnya digolongkan menjadi dua jenis. Pertama, pengawet alami yang diperoleh dari bahan segar seperti bawang putih, gula, garam, dan asam. Kedua, pengawet sintesis yang merupakan hasil sintesis secara kimia. Pengawet sintesis mempunyai sifat lebih stabil, pekat, dan lebih sedikit. Kelemahan pengawet sintesis adalah efek samping yang ditimbulkan. Pengawet sintesis bisa menimbulkan efek negatif bagi kesehatan, seperti

memicu pertumbuhan sel kanker akibat senyawa karsiogenik dalam pengawet. Contoh dari pengawet sintetis adalah natrium benzoat, kalium sulfit dan nitrit. Berbeda dengan sintetis, pengawet alami jauh lebih baik karena dampak buruknya terhadap kesehatan lebih kecil. Tanaman andaliman mengandung senyawa terpenoid yang mempunyai aktivitas antioksidan yang sangat bermanfaat bagi kesehatan dan berperan penting untuk mempertahankan mutu produk pangan (pengawetan) dari berbagai kerusakan seperti ketengikan, perubahan nilai gizi serta perubahan warna dan aroma makanan. Selain itu senyawa terpenoid pada andaliman juga dapat dimanfaatkan sebagai antimikroba. Hal ini memberikan peluang bagi andaliman sebagai bahan baku senyawa antioksidan atau antimikroba bagi industri pangan dan farmasi (Wijaya, 1999).

Andaliman dapat digunakan menjadi senyawa aromatik dan minyak esensial. Masyarakat Himalaya, Tibet dan sekitarnya menggunakan Andaliman sebagai bahan aromatik, tonik, perangsang napsu makan dan obat sakit perut (Hasairin, 1994). Manfaat lain buah andaliman berdasarkan penelitian adalah sebagai insektisida untuk menghambat pertumbuhan serangga *Sitophilus zeamais*. Efeknya berupa daya tolak makan serangga atau mengurangi selera makan serangga (Andayanie, 2000). Sedangkan di Jepang, Daun Andaliman digunakan untuk pemberi aroma (Tensiska, 2001).

Ketiga pembuatan saus ini juga bisa meningkatkan penghasilan tambahan bagi kaum ibu perwiritan karena pembuatan saus ini tidaklah sulit dan juga bahan bahannya

tidaklah mahal sehingga cocok dikerjakan bagi kaum ibu rumah tangga untuk menambah penghasilan sampingan.

4. KESIMPULAN

Adapun kesimpulan yang dapat ditarik setelah pelaksanaan pengabdian adalah masyarakat khususnya kaum ibu-ibu perwiritan mesjid Al-Hidayah jalan pasar 7 tengah dusun XI kecamatan percut sei tuan kabupaten deli serdang mengetahui bahaya-bahaya yang disebabkan oleh pengawet sintetis natrium benzoat sehingga masyarakat dapat memilih pengawet alami yang dapat bermanfaat bagi kesehatan. Masyarakat khususnya kaum ibu-ibu perwiritan mesjid Al-Hidayah jalan pasar 7 tengah dusun XI kecamatan percut sei tuan kabupaten deli serdang menambah penghasilan sampingan dari pembuatan saus tomat dengan pengawet alami buah andaliman.

REFERENSI

- Afrianti, Leni Herliani. 2010. *Pengawet Makanan Alami dan Sintetis*. Jakarta: Alfabeta
- Astawan M. 2006. *Jangan Asa lNyoco lSaus Cabai*. <http://www.kompas.com> [15 Januari 2008]
- Astawan M dan MW Astawan. 1991. Teknologi pengolahan pangan nabati. Di dalam: Nurtama B, Made A, Vivi A. 1996. Mempelajari karakteristik saus papaya. *Bulletin Teknologi dan Industri Pangan* 7:39.
- Cahyadi, Wisnu. 2009. *Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: BumiAksara
- Depkes RI. 2000. Parameter Standar Umum Ekstrak Tumbuhan Obat. Cetakan Pertama,

- Jakarta. Direktorat Jendral Pengawasan Obat dan Makanan.
- Depkes RI. 1995. Depkes RI 1995. Farmakope Indonesia, Edisi IV. Jakarta: Departemen Kesehatan Republik Indonesia.
- Fardiaz S. 1992. *Penuntun Praktikum Mikrobiologi Pangan*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi IPB
- Fardiaz, S 1992. *Mikrobiologi pengolahan pangan lanjut*. Bogor: IPB Press.
- Fardiaz, Srikandi. 1992. *Mikrobiologi pangan 1*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama
- Farmakope Indonesia Edisi IV. 1995. Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta