

## PEMBUATAN SEDIAAN SIRUP JERUK MARKISAH DI DESA PEMATANG JOHAR

Samran<sup>1</sup>, Rahmadi Ali<sup>2</sup>  
UMN AL WASHLIYAH<sup>1,2)</sup>

### ABSTRAK

Markisah merupakan tanaman yang termasuk family passifloraceae. Tanaman markisah yang terkenal adalah tanaman berwarna ungu yang memiliki rasa asam yang sangat diminati oleh masyarakat sebagai bahan minuman jus markisah atau sirup markisah. Jeruk peras juga sangat diminati oleh masyarakat. Produk yang ditemukan dipasaran adalah minuman markisah dan jeruk sangat jarang. Pada PKM di Desa Pematang johar dalam membuat sirup mengkombinasi jeruk dengan markisah menggunakan bahan pemanis saccharum album dan pengental agar-agar. Sirup merupakan salah satu produk olahan cair yang dikonsumsi sebagian besar orang sebagai minuman pelepas dahaga. Sirup adalah sediaan pekat dalam air dari gula atau pengganti gula dengan atau tanpa bahan tambahan, bahan pewangi, dan zat aktif sebagai obat. Sirup adalah larutan oral yang mengandung sukrosa atau gula lain dalam kadar tinggi mengandung paling sedikit 50% sukrosa dan biasanya 60-65%. PKM pembuatan berbagai jenis sirup diselenggarakan dengan memberikan teori dan praktek langsung kepada ibu PKK Desa Pematang Johar. Hasilnya menunjukkan antusias peserta sangat tinggi. Kepala Desa dan Sekdes berkeinginan untuk memproduksi sediaan sirup tersebut. Hal ini merupakan harapan kegiatan PKM ini untuk meningkatkan ketrampilan ibu PKK dalam berwirausaha. Berdasarkan interview dengan Kepala Desa, Sekdes dan Ibu PKK Desa Pematang johar bahwa saat ini desanya sedang merencanakan dan memprogramkan kewirausahaan untuk menumbuhkan dan mengembangkan perekonomian desanya dan menanamkan jiwa kewirausahaan kepada masyarakatnya sehingga pelatihan ini sangat didukung oleh Kades dan Sekdes Desa Pematang Johar dalam meningkatkan ketrampilan ibu PKK Desa Pematang Johar dalam menghasilkan produk terutama produk yang menjadi ciri khas desa pematang johar. Menyikapi hal tersebut di atas maka PKM pembuatan berbagai jenis sirup terasa penting untuk dapat diwujudkan sehingga dapat dihasilkan produk olahan masyarakat yang didukung oleh pemerintah dan dibantu dalam memasarkan produk dari tangan ke tangan maupun melalui akun media sosial seperti facebook, buka lapak, histogram serta *market place* lainnya.

**Kata kunci:** sirup, produk, pasar, desa pematang johar, ibu PKK

### ABSTRACT

Markisah is a plant that includes the family passifloraceae. The famous markisah plant is a plant that is purple which has a sour taste that is highly sought after by the public as a drink of juice or syrup markisah markisah. Citrus juicing is also in great demand by the public. Products that are found in the market is the drinks and citrus markisah very rarely. On the PKM in the village of Dykes johar in making Orange mengkombinasi sirup with saccharum sweetener use markisah albums and thickener gelatin. The syrup is one product of refined liquid consumed mostly as a reliever drink thirst. Syrup is a concentrated dosage in water of sugar or sugar substitute with or without additives, fragrances, and active substances as medicine. The syrup is an oral solution containing sucrose or other sugars in high levels containing at least 50% sucrose and usually 60-65%. PKM manufacture various types of syrup was held with the theory and practice of giving directly to the mother of PKK Village Dykes Johar. The results showed an enthusiastic peserta is very high. The head of the village and Sekdes wished to produce material of the syrup. This is the hope of this miningkatan for PKM activity skills mother PKK in entrepreneurship . Based on an interview with the head of the village, Sekdes village of PKK and Mrs. Dykes johar that at this time the village was planning and program an entrepreneurship to cultivate and develop the economy of their area and instill the entrepreneurial souls to masyarakatnya so that training is strongly supported by the Sekdes and the village Kades Dykes Johar in improving maternal skills PKK Village Dykes Johar in produce mainly products that became the hallmark of the village of dykes johar. Addressing the things above then PKM manufacture various types of syrup feels it is important to be able to be realized in processed products can be generated so that the community is supported by the Government and assisted in marketing products from hand to hand as well as through social media such as facebook account, open lapak, histogram as well as other market place.

**Keywords:** syrup, products, markets, villages dykes johar, mother of PKK

## 1. PENDAHULUAN

Jeruk manis (*Citrus sinensis* L) banyak ditanam di Indonesia, terutama di Sumatera Utara. Jeruk manis ditanam oleh masyarakat secara besar-besaran, untuk diambil buahnya. Jeruk manis merupakan jeruk peras yang banyak mengandung air jeruk dan mengandung vitamin C sehingga menguntungkan bagi yang mengkonsumsi<sup>3</sup>. Jeruk manis berkulit tebal kurang lebih 4 mm, berbetuk bulat, pada kulit luar berwarna hijau sampai jingga atau orange, warna daging buah kuning-pucat sampai dengan kuning segar. Pada saat panen raya harga jeruk jatuh bahwa petani enggan memaninya. Hal ini berpotensi sebagai sumber bahan baku minuman sirup jeruk markisah.

Markisah merupakan tanaman yang termasuk family passifloraceae. Tanaman markisah yang terkenal adalah tanaman berwarna ungu yang memiliki rasa asam. Kombinasi buah jeruk markisah dapat menghasilkan citra rasa yang enak<sup>5</sup>.

Sirup merupakan salah satu produk olahan cair yang dikonsumsi sebagian besar orang sebagai minuman pelepas dahaga. Sirup adalah sediaan pekat dalam air dari gula atau pengganti gula dengan atau tanpa bahan tambahan, bahan pewangi, dan zat aktif sebagai obat<sup>2</sup>. Sirup adalah larutan oral yang mengandung sukrosa atau gula lain dalam kadar tinggi mengandung paling sedikit 50% sukrosa dan biasanya 65-66%<sup>1</sup>. Sirup merupakan salah satu produk pangan siap saji yang berupa produk olahan pangan yang memiliki kelebihan adalah mudah dilarutkan dalam air, praktis dalam penyajian dan memiliki daya simpan yang relatif lama, mempermudah mengkonsumsinya dan tidak membutuhkan waktu yang lama untuk menyajikannya<sup>4</sup>.

Pematang Johar merupakan salah satu desa yang ada di kecamatan Labuhan Deli, Kabupaten Deli Serdang, provinsi Sumatera Utara, Indonesia. 90%

masyarakat Desa Pematang Johar awalnya berprofesi sebagai petani, tetapi sejak masuk KIM ke dalam wilayah mereka mata pencaharian yang dulunya bertani kini berubah. Perubahan mata pencaharian mereka berubah drastis seiring dengan semakin berkembangnya mata pencaharian yang dimiliki masyarakat Desa Pematang Johar sekarang ini. Diperkirakan 40% sampai 60% yang bertahan berprofesi sebagai petani sedangkan bekerja di KIM sebagai buruh dilakukan masyarakat sekitar 40 % dan ada juga yang melakukan keduanya bersamaan antara bertani dengan bekerja sebagai buruh di pabrik KIM. Desa Pematang Johar bahwa saat ini desanya sedang merencanakan dan memprogramkan kewirausahaan untuk menumbuhkan dan mengembangkan perekonomian masyarakat desanya dan menanamkan jiwa kewirausahaan kepada masyarakatnya.

PKM ini diharapkan dapat meningkatkan ketrampilan Ibu PKK Desa Pematang Johar dalam membuat berbagai minuman sirup dengan memanfaatkan tanaman yang tumbuh di Sumatera utara seperti jeruk, markisah.

## 2. METODE PELAKSANAAN

### Alat-alat

Alat yang digunakan dalam pengabdian masyarakat ini adalah neraca, pisau, telenan, panci, kompor gas, pengaduk, blender,

### Bahan-bahan

Saccharum album, air demineral, agar-agar, jeruk peras, buah makisah, sodium benzoat

### Formula siru jeruk markisah

Sari jeruk .....	2,4 L
Sari markisah .....	500 ml
Air .....	2,0 L
Agai agar .....	17 g
Gula pasir .....	5,0 Kg

### Pembuatan sari jeruk dan buah markisah

Markisah, jeruk peras disortasi dan dicuci bersih dengan air mengalir. Jeruk dan markisah dipotong menjadi dua bagian. Sari buah jeruk diperoleh dengan cara mengepress dengan alat press sedang markisa sarinya diperoleh dengan mengambil sarinya menggunakan sendok makan. Sari yang diperoleh dikumpulkan diblender sampai sahur dan disaring dengan penyaring stainless steal.

#### **Pembuatan sirup markisah**

Agar agar dimasukan ke dalam panci, tambakan air, sodium benzoat dan gula dipanaskan sampai mendidih sehingga larut sempurna. Diaduk sampai hampir dingin. Setelah dingin tambahkan sari dan diaduk sampai homogen.

#### **Pengisian dalam botol**

Sirup markisah yang telah siap diproses diwadahi ke dalam botol plastik atau kaca sesuai dengan ukuran kemasan

#### **Hasil dan pembahasan**

PKM Pembuatan sirup ibu PKK Desa Pematang diawali dengan proses sortasi buah, pencucian buah, penirisan, pemotongan buah jeruk dan markisah serta penyarian sari buah jeruk dan dan sari buah markisah.

#### **Pencucian**

Buah markisah dan jeruk sebelum digunakan dicuci lebih dahulu agar untuk kontaminasi sari dengan kotoran yang menempel pada kulitnya. Pencucian menggunakan air bersih mengalir. Buah yang dicuci ditiriskan sampai aienya kering sehingga mudah dalam pengeringannya.

#### **Pemotong jeruk dan buah markisah dan penyarian**

Pemotogan buah markisah dan jeruk menggunakan pisau stainless steal yang tajam menjadi dua bagian. Jeruk disari menggunakan alat press dan markisah disari dengan mengkoreknya menggunakan sendok. Proses dan hasil pemotongan dapat dilihat pada gambar 1



Gambar 1. Pemotngan Buah Markisah

Proses penyarian jeruk menggunakan alat pres sederhana yang dapat dilihat pada gambar 2



Gambar 2 alat penyarian jeruk

Lima kilogram jeruk peras disari dengan alat press dapat menghasilkan 2,4 liter sari buah jeruk dan 3 Kg Buah markisah dapat menghasilkan 500 ml Sari Buah markisah. Kedua sari ini digabung dan diformulasi menjadi sirup jeruk markisah. Formulasi jeruk markisah menggunakan 5kg gula puh dan 14 gram agar-agar yang hasil berupa sirup. Pembuatan sirup arkisah dan jeruk, sari tidak boleh dimasak karena akan merusak kandungan vitaminnya. Selain itu warna menjadi coklat. Proses pembuatan sirup dapat dilihat pada gambar 3



Gambar 3 Pemasakan sirup gula

Sirup gula yang telah dimasak bersama agar-agar didinginkan sambil diaduk terus sampai benar-benar dingin. Kemudian ditambah sari jeruk markisah dan diaduk sampai homogen. Setelah homogen diisikan ke dalam boto dan ditutup serta diberi label. PKM Pembuatan sirup ibu PKK Perjanjian Pendanaan Pelaksanaan Program Pengabdian Masyarakat dengan Nomor: 485a/LP2MUMNAW/C.12/2018.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Anief. M. (2004). Ilmu Meracik Obat, Teori dan Praktik. Gaja Mada University Press. Edisi xvi. hal 95-09
- Syamsuni, H.A. (2007) Ilmu Resep. Jakarta E.G.C ed. I hal. 81-02

Desa Pematang mennghasilkan menghasilkan produk sirup jeruk markisa yang memiliki warna yang menarik berwarna kuning dilihat Gambar 4



Gambar. 4 sirup buah jeruk markisah

#### Simpulan

Pembuatan sirup markisah dan resberry dapat menghasilkan produk yang baik dengan citra rasa yang enak dan segar, Ibu ibu PKK peserta pengabdian sangat antusias terhadap produk yang dihasilkan dan mempunyai keinginan untuk memproduksinya secara masal.

#### Ucapan terimakasih

Penulis mengucapkan terimakasih kepada Rektor universitas Muslim Nusantara Al Washliyah atas dukungannya dalam pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat. Dukungan ini termaktub dalam Surat

- Depkes RI, 1995, 'Materia Medica Indonesia'. Jilid VI, Jakarta. Hal : 297-307, 322-339
- Badan Standardisasi Nasional. (1994) SNI. (01-3544-1994). Sirup. Pusat Standardisasi Departemen Perindustrian : Jakarta.
- Astri, Yun. 2011. *Budidaya Tanaman Pangan dan Hortikultura*. Dinas Pertanian Tanaman Pangan

Hortikultura Perkebunan dan  
Kehutanan Kabupaten  
Padangpariaman.  
Minggu(16/1).(antara-sumbar.com).  
Antara :Padang.