

PENINGKATAN KUALITAS LOLOH BELUNTAS DI DESA SABA KECAMATAN BLAHBATUH KABUPATEN GIANYAR

Putu Lakustini Cahyaningrum¹, Sang Ayu Made Yuliari², A.A.A Saucha Sunia Widyantari³,
Putut Dewantha Jenar⁴, Made Kresna Aditama Duarba⁵, Gusti Ayu Linda⁶

^{1,2,4,5,6}Program Studi Kesehatan Ayurveda, Fakultas Kesehatan, Universitas Hindu Indonesia
³Program Studi Biologi, Fakultas Teknologi Informasi dan Sains, Universitas Hindu Indonesia
Email: ning@unhi.ac.id

ABSTRACT

Loloh beluntas is one of the traditional Balinese drinks that have properties to maintain body fitness and health. Efforts to improve the quality of the traditional Balinese drink, namely loloh beluntas, need to be carried out in order to obtain adequate and hygienic results so that they can enter the market share. In this PKM there is a partner, namely Mrs. Ketut Murniati who produces loloh beluntas every day to be marketed in Saba Village, Blahbatuh District, Gianyar Regency. At this time, there are some constraints of partners namely: lack of knowledge and skills in the processing of loose beluntas from scratch making raw materials to manufacture loose beluntas that hygenis (tools that are still manual), yet well preserved making it less able to compete with other products loloh. Lack of knowledge about proper packaging and labeling techniques loloh to produce more attractive products and do not yet have a product identity. Lack of storage space for loloh beluntas that affects production and selling value. Based on the problems faced, it is necessary to carry out an activity to foster and assist partners so that they can improve the welfare of partners. The activity begins with socialization, providing tools to improve production quality, providing assistance in processing loloh and developing loloh beluntas packaging designs. Indicators of achievement are an increase in the knowledge and skills of partners in the processing of loloh beluntas, an increase in the amount of production and an increase in the amount of income.

Keywords: Loloh Beluntas, hygienic, packaging design

Pendahuluan

Bali memiliki beraneka macam makanan dan minuman tradisional yang khas. Minuman Tradisional Bali sangat banyak dan mempunyai khasiat dan nilai gizi yang baik. Salah satu

minuman yang cukup dikenal di Bali yaitu loloh. Loloh dalam bahasa Indonesia dapat diartikan sebagai jamu. Ada beberapa macam jenis loloh antara lain loloh daun cem-cem, loloh kunyit asam, loloh temulawak, loloh daun sirih, loloh daun jarak, loloh daun beluntas dan lain sebagainya. Loloh merupakan warisan nenek moyang yang masih diminati oleh banyak kalangan sampai saat ini.

Loloh merupakan salah satu wujud pemanfaatan potensi alam yang ada di Bali dan juga dapat melestarikan serta meningkatkan ekonomi dan produktifitas masyarakat disekitarnya. Loloh biasanya menggunakan bahan tanaman herbal. Bagian tanaman yang digunakan bisa bagian daun, akar, bunga dan batangnya. Salah satu loloh yang masih diolah dan dimanfaatkan sampai saat ini adalah loloh beluntas. Loloh beluntas kebanyakan dimanfaatkan oleh warga desa dan biasanya juga menjadi salah satu minuman khas daerah tersebut. Desa saba adalah salah satu desa yang memanfaatkan tanaman beluntas sebagai loloh.

Pengolahan loloh ini berawal dari seorang warga bernama ibu Ketut Murniati yang mencoba pengolah daun beluntas sejak SMP (Sekolah Menengah Pertama) menjadi loloh dan juga memanfaatkan itu sebagai mata pencahariannya sampai saat ini. Seiring dengan perkembangan waktu beberapa warga membentuk kelompok bersama – sama untuk mengolah daun beluntas. Kelompok pembuat minuman tradisonal ini bertempat tinggal di Br Pinda, Desa Saba, Kecamatan Blahbatuh, Gianyar. Kelompok tersebut sudah menekuni usaha ini sekitar tahun 1990 dan sampai saat ini masih menggeluti usaha produksi loloh beluntas ini bersama. Penyebaran sudah ada di beberapa tempat seperti di Kantin Rumah Sakit Ari Canti, Mas Ubud, di warung sekitar pasar Blahbatuh Gianyar. Penyebaran dan pengolahan loloh beluntas didesa Saba masih mengalami beberapa kendala.

Pada saat ini kendala yang dihadapi yaitu kurangnya pengetahuan dan keterampilan dalam hal hygenitas dan pengemasan sehingga penjualan yang diperoleh sangat minim serta alat yang dipergunakan untuk memproduksi juga sangat sederhana sehingga berpengaruh terhadap hasil produksi loloh beluntas setiap harinya. Salah satu contohnya tempat penyimpanan loloh belum memadai hanya menggunakan ember saja. Sehingga jika loloh tidak habis terjual, loloh hanya dikonsumsi oleh mitra sendiri dan tidak bisa dijual kembali karena loloh bertahan 1 hari saja jika dalam suhu ruang. hal ini dikarenakan bahan baku yang digunakan untuk loloh menggunakan pengawet alami seperti beluntas dan kayu manis merupakan

tumbuhan yang tumbuh tanpa dibudiyakan sehingga sangat mudah untuk didapatkan. Sedangkan untuk bahan lain seperti kunyit, asem, jeruk nipis dan daun sirih dibeli dipasar. penjualan loloh serta penjualan loloh beluntas dapat dilihat pada Gambar 1



Gambar 1. Proses saat penjualan loloh beluntas

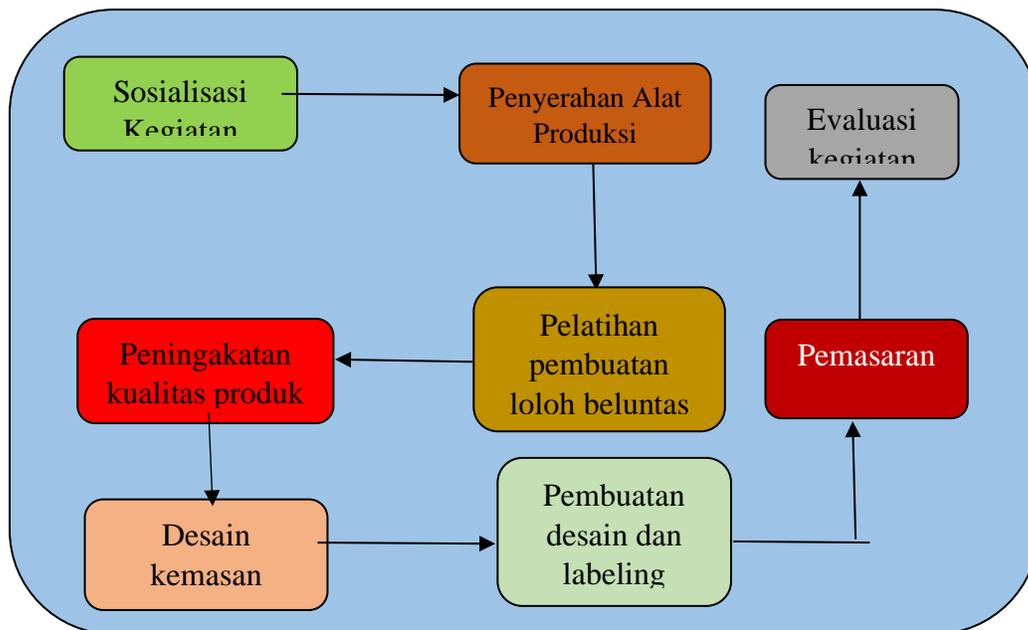
Secara ilmiah daun beluntas sangat bermanfaat dan mempunyai potensi untuk dikembangkan. Melihat kondisi dan situasi yang saat ini menuntut kita untuk dapat menjaga asupan makanan maupun minuman agar daya tahan tubuh tetap bisa terjaga dan terhindar dari wabah virus Covid-19. Tanaman beluntas (*Pluchea indica L.*) adalah tanaman berasal dari suku Asteraceae yang mengandung senyawa aktif berupa alkaloid, flavonoid, tanin, minyak atsiri (Manu, 2013). Dimana kandungan senyawa aktif ini akan memberikan efek farmakologis sehingga bisa dimanfaatkan sebagai minuman fungsional dalam hal ini salah satunya adalah loloh. Loloh beluntas merupakan loloh yang terbuat dari bahan dasar daun beluntas dan bahan campuran lainnya. Loloh beluntas dipercaya dapat menghilangkan bau badan, keputihan, pegal linu, bau mulut, nyeri pinggang dan rematik serta meningkatkan daya tahan tubuh.

Tujuan dari kegiatan ini adalah memberikan edukasi dan pelatihan tentang cara pemanfaatan dan pengolahan potensi alam dan pola pikir masyarakat. dimana nantinya bisa meningkatkan produktifitas dan mengembangkan potensi alam, memotivasi sasaran agar meningkatkan kemampuannya dalam mengolah dan memperdayakan potensi alam disekitarnya sehingga akan meningkatkan kualitas dan produksi loloh yang dihasilkan serta mengetahui bagaimana cara pembuatan loloh yang sesuai standar minuman tradisional sehingga masyarakat

mampu bersaing dengan kondisi saat ini dan dapat melihat peluang yang bisa meningkatkan penghasilan masyarakat khususnya di Desa Saba, Kecamatan Blahbatuh, Kabupaten Gianyar.

Metode Pemecahan Masalah

Pelaksanaan kegiatan Pengabdian ini mengacu pada prioritas permasalahan yang dialami mitra yang disepakati bersama untuk diselesaikan. Dalam menentukan permasalahan prioritas utama yang dilakukan dengan melakukan survey awal melalui diskusi Intensif dengan mitra untuk menentukan permasalahan prioritas ini, Dalam menentukan permasalahan sangat berpatokan pada waktu, SDM yang mendukung, pendanaan dan kesanggupan mitra. Dalam kegiatan pelaksanaan pengabdian ini dilakukan dengan tiga tahapan yaitu tahap persiapan yang meliputi survey awal dan sosialisasi kegiatan kepada mitra Bu Ketut Murniati. Selanjutnya tahap kedua yaitu tahap pelaksanaan yang meliputi penyerahan alat produksi, pelatihan pembuatan loloh beluntas yang higienis, pelatihan desain dan labeling kemasan dan pemasaran serta evaluasi kegiatan. Adapun pelaksanaan dari kegiatan ini ditunjukkan oleh Gambar 2.1



Gambar 2.1 Metode Pelaksanaan

Hasil dan Pembahasan

a. Sosialisasi Kegiatan

Sosialisasi kegiatan merupakan kegiatan paling awal dilakukan kepada mitra bu Ketut Murniati. Sosialisasi yang diberikan melalui penyuluhan (pemberian materi) dan diskusi serta penyampaian beberapa kegiatan yang akan dilakukan untuk mencapai hasil yang maksimal untuk meningkatkan kualitas produk loloh beluntas yang menjadi target dalam program pengabdian kepada masyarakat ini. Aspek yang dipaparkan meliputi hygenitas dalam persiapan alat dan bahan, pengolahan bahan loloh sampai menjadi produk loloh yang dikemas sedemikian rupa sehingga menjadi nilai jual tinggi dan diminati pangsa pasar. Kegiatan diskusi, sosialisasi tidak hanya sekedar transfer *knowledge* saja melainkan dapat sharing pengalaman maupun permasalahan yang sedang dihadapi mitra. Dengan pemberian sosialisasi ini diharapkan memberikan peningkatan pengetahuan dan pemahaman kepada mitra sehingga untuk selanjutnya dapat diterapkan oleh mitra untuk kegiatan usahanya. Gambar kegiatan sosialisasi seperti gambar 3.1



Gambar 3.1 Kegiatan Sosialisasi

b. Penyerahan Alat-alat Produksi

Setelah dilakukan kegiatan sosialisasi kepada mitra, maka selanjutnya adalah penyerahan alat-alat produksi yang berfungsi untuk meningkatkan produksi *loloh* yang akan dijual dan higienitas produk yang dihasilkan memiliki nilai jual tinggi. Alat yang diberikan yaitu blender serbaguna, panci stainless, toples bening, sutil kayu, botol plastik, baskom dan perlengkapan APD (Alat Pelindung Diri). Dengan adanya memberikan alat-alat produksi ini dimana sebelumnya alat-alat yang dipergunakan masih manual dan sekarang diberukan alat yang lebih praktis dan efisien sehingga diharapkan produk *loloh* yang dihasilkan mampu bersaing dengan produk *loloh* lainnya.



Gambar 3.2 Penyerahan Alat Produksi

c. Pelatihan dan Pendampingan Pembuatan Loloh Beluntas

Tahap berikutnya yang dilakukan dalam program pengabdian ini adalah pelatihan dan pendampingan pembuatan *loloh* beluntas. Kegiatan ini sangat penting karena menjadi ujung tombak dalam kegiatan pengabdian ini. Dalam tahap ini yang wajib dilakukan yaitu pemilihan baku bahan *loloh* dan cara pengolahan yang higienis dan sesuai standar. Dengan adanya pelatihan dan pendampingan ini diharapkan dapat memberikan dampak positif terhadap peningkatan pengetahuan dan ketrampilan dalam memproduksi *loloh* beluntas yang bisa bersaing dengan *loloh*

lainnya di pasaran global. Dalam kegiatan ini dilakukan 2 kali pertemuan untuk memaksimalkan kemampuan mitra dalam menjaga kualitas produk loloh beluntas yang dihasilkan.



Gambar 3.3 Pemilihan Bahan Baku



Gambar 3.4 Pengolahan Loloh Beluntas

d. Pendampingan Dalam Pelabelan dan Pengemasan Produk Desain

Pada tahapan ini dilakukan pembuatan desain dan labeling kemasan botol yang akan digunakan untuk loloh. Dimana pada sebelumnya mitra Ibu Ketut Murniati Hanya menjual loloh

dengan botol yang tidak berisi label sehingga daya beli masyarakat sangat kurang. Tujuan dari kegiatan pembuatan desain dan labeling pada kemasan loloh beluntas adalah untuk proses pemasaran produk yang lebih luas dan mengetahui identitas produk loloh beluntas yang akan dijual.



Gambar 3.5 Cara Pemasangan Label



Gambar 3.6 Hasil Pemasangan Label Loloh Beluntas

e. Evaluasi Kegiatan

Setelah dilakukan tahap persiapan dan pelaksanaan kegiatan maka tahap berikutnya adalah melakukan evaluasi. Pada tahap ini bertujuan untuk memberikan penyempurnaan terhadap program yang sudah dilaksanakan apakah sudah sesuai dengan target yang direncanakan. Apabila ada kesalahan maka akan segera diperbaiki untuk mencapai keberhasilan. Evaluasi kegiatan dilakukan sebanyak 2 kali dengan melakukan diskusi terarah antara tim pengabdian masyarakat dengan mitra bu Ketut Murniati. Dari hasil diperoleh program kegiatan pengabdian sudah berjalan dengan baik sehingga diharapkan keberlanjutan program pada mitra akan berjalan sendirinya .

Penutup

Simpulan

Dari hasil kegiatan program pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan maka dapat disimpulkan :

1. Kegiatan peningkatan kualitas loloh beluntas yang dilakukan dengan pemberian alat-alat yang mendukung produksi loloh seperti blender serbaguna, panci stainless, toples bening, sutil kayu, botol plastik, baskom dan perlengkapan APD (Alat Pelindung Diri) dapat membantu mitra untuk meningkatkan kualitas produk loloh beluntas yang dihasilkan dan mempercepat proses produksi.
2. Dengan adanya pendampingan pembuatan loloh maka mitra dapat meningkatkan pengetahuan dan ketrampilannya dalam membuat loloh serta mengetahui seberapa penting kualitas dan higienitas dalam memproduksi loloh sehingga penghasilan yang diperoleh dari hasil penjualan akan meningkat
3. Adanya pendampingan dalam pelabelan dan pengemasan produk desain loloh beluntas maka identitas produk akan lebih diketahui dan dapat meningkatkan pemasaran serta dapat menarik minat pembeli.

Saran

Dari hasil kegiatan pengabdian kepada masyarakat maka dapat disarankan bahwa :

1. Perlu adanya tambahan waktu yang lebih lama dan dana yang lebih besar sehingga usaha dari mitra bisa dibuatkan website untuk pemasaran sehingga pemasaran menjadi lebih luas
2. Kegiatan pengabdian ini juga bisa dilangsungkan pada mitra-mitra yang lain yang membutuhkan IPTEKS (Ilmu Pengetahuan dan Teknologi) dari perguruan tinggi

Ucapan Terimakasih

Dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini melalui peningkatan kualitas loloh beluntas Di Desa Saba Kecamatan Blahbatuh Kabupaten Gianyar tidak terlepas dari peran dan dukungan berbagai pihak. Maka dari itu ucapan terima kasih kami ucapkan kepada Bapak Rektor Universitas Hindu Indonesia atas dukungan Dana PKM Hibah Internal UNHI tahun 2021 ,LPPM UNHI yang sudah memfasilitasi kegiatan PKM ini dan mitra pengabdian Ibu Ketut Murniati sehingga pelaksanaan program pengabdian Kepada Masyarakat Hibah Internal UNHI dapat berjalan lancar.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonimus, 2017.Cara Mengolah daun Beluntas. <https://www.Jamuin.Com/2017/06/Cara-mengolah-daun-beluntas-jamu-bau.html?m-1>. Diakses pada tanggal 24 Agustus 2021
- Manu, R.R.S. 2013. Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol Daun Beluntas (*Pluchea indica* L.) Terhadap *Staphylococcus aureus*, *Bacillus subtilis*, dan *Pseudomonas aeruginosa*. *Calyptra: Jurnal Ilmiah Mahasiswa Universitas Surabaya* Vol. 2 No. 1
- Wipradnyadewi, PAS., Hapsari, NMI., Wisaniyasa, NM. 2016. Analisis Nilai Gizi Beberapa loloh Bali. *Media Ilmiah Teknologi pangan*. Vol.3,No.1,79-85,2016, 2477-2739