

TEKNOLOGI PROSES PEMBUATAN CINCAU HITAM DAN APLIKASI DIGITAL MARKETING DI KELURAHAN JAGABAYA I KECAMATAN WAY HALIM KOTA BANDAR LAMPUNG

Indriyani¹, Ruslan Dalimunte², Ani Pujiati³, Refi Arioen⁴, Nuzleha⁵, Meilinda Safitri⁶,
Wisnaningsih⁷, Ari Beni Santoso⁸, Sinta Rahmawati⁹, Muhammad Yoga Bastiar¹⁰

^{1,2,3} Program Studi Teknik Mesin, Fakultas Teknik, Universitas Sang Bumi Jurai

^{1,2,3} Program Studi Akuntansi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Sang Bumi Jurai

e-mail: inthannaila@gmail.com¹, ruslandalimunthe652@gmail.com², anipujiati@gmail.com³,

refiarioen@gmail.com⁴, nuzlehadjar1970@gmail.com⁵, meilindasafitridian@gmail.com⁶,

wisnaningsih@gmail.com⁷, santosoaribeni@gmail.com⁸, sintia12350@gmail.com⁹, yogbastiar15@gmail.com¹⁰

Abstrak

Janggelan diolah menjadi minuman segar dan UMKM yang bergerak di minuman tersebut sangat terbatas sehingga perkembangan produk cincau hitam kurang menggemblakan. Masyarakat yang tidak mengetahui potensi dan kandungan nutrisi yang terdapat dalam cincau hitam. Tanaman Cincau Hitam atau yang lebih dikenal sebagai Janggelan dengan nama ilmiahnya adalah Mesona Palutris/Chinensis banyak terdapat di Kabupaten Wonogiri. Melalui aplikasi teknologi proses pembuatan cincau hitam dapat menghasilkan produk Janggelan powder yang dapat dikomersialisasikan. Sebaiknya dilakukan pengecekan jenis daun cincau hitam yang baik dan tidak pecah. Bahan baku cincau hitam yang didatangkan dari Jawa Tengah, dibeli dengan minimal 10 karung a 10 kg. Proses pemasakan cincau sebagian menggunakan kayu bakar dan sebagian menggunakan kompor gas. Cincau hitam milik Haji Zulkifli, proses produksi dan pengemasannya masih tradisional. Cincau yang telah diproduksi kemudian dituang ke tempat pencetakan yang berbentuk persegi. Produksi cincau hitam «Haji Zulkifli» memiliki keunggulan yaitu lebih tahan lama walaupun tidak menggunakan pengawet buatan, hal ini dikarenakan proses pembuatannya yang baik dan mengutamakan kualitas bahan baku yang bermutu, dimana daun cincau sengaja didatangkan dari daerah Jawa Tengah yang memiliki kualitas daun terbaik.

Kata kunci: UMKM, Teknologi, Digital Marketing, Pembuatan Cincau Hitam

Abstract

Janggelan is processed into fresh drinks and MSMEs engaged in these drinks are very limited so that the development of black grass jelly products is less encouraging. People who do not know the potential and nutritional content contained in black grass jelly. Black grass jelly plants or better known as Janggelan with the scientific name Mesona Palutris/Chinensis are widely found in Wonogiri Regency. Through the application of black grass jelly making process technology, it can produce Janggelan powder products that can be commercialized. It is better to check the type of black grass jelly leaves that are good and not broken. Black grass jelly raw materials are imported from Central Java, purchased with a minimum of 10 sacks of 10 kg. The process of cooking grass jelly partly uses firewood and partly uses a gas stove. Haji Zulkifli's black grass jelly production and packaging process is still traditional. The grass jelly that has been produced is then poured into a square-shaped mold. Haji Zulkifli's black grass jelly production has the advantage of being more durable even though it does not use artificial preservatives, this is because the manufacturing process is good and prioritizes the quality of raw materials, where grass jelly leaves are deliberately imported from Central Java which has the best quality leaves.

Keywords: MSME, Technology, Digital Marketing, Black Grass Jelly Making

PENDAHULUAN

Janggelan (cincau hitam) diolah menjadi minuman segar (*jelly/cao*) dan UMKM yang bergerak di minuman tersebut sangat terbatas sehingga perkembangan produk cincau hitam kurang menggemblakan. Masyarakat yang tidak mengetahui potensi dan kandungan nutrisi yang terdapat dalam cincau hitam. Cincau hitam mengandung berbagai macam senyawa bioaktif seperti antioksidan, antibakterial, antimutagen, dan antihipertensi (Yen *et al.*, 20011). Hal ini didukung oleh penelitian Widyarningsih (2012) yang menyatakan bahwa didalam cincau hitam memiliki komponen aktif yang memiliki nilai fungsional diantaranya adalah golongan polifenol, saponin, flavonoid, maupun alkaloid lainnya. Kandungan polifenol yang terdapat dalam daun cincau selain berfungsi sebagai antioksidan

dapat mencegah dan mematikan mikroba, sehingga daun cincau berpotensi sebagai antibakteri (Ruhnayat, 2002).



Gambar. 1. (a) Tanaman Janggelan yang ditanam di lahan-lahan petani maupun hutan negara yang pengelolaannya diserahkan kepada masyarakat sekitar, (b) Morfologi Janggelan.

Tanaman Cincau Hitam atau yang lebih dikenal sebagai Janggelan dengan nama ilmiahnya adalah *Mesona Palutris/Chinensis* banyak terdapat di Kabupaten Wonogiri. Pada tahun 2015 luas tanam Janggelan sebesar 1.348 Ha, produksi kering mencapai 5.523 ton sehingga rata-rata produksi per hektar adalah 4.097 kg, dan 50% kapasitas produksi (Setyanto, 2018). Kualitas produk bubuk cincau hitam dari hasil penelitian Cholilie 7 menunjukkan bahwa bubuk memiliki kadar air, karbohidrat, serat kasar, dan rendemen masing-masing sebesar 12,25%, 43,7%, 5,89%, dan 16,28%. Untuk membuat Janggelan powder diperlukan teknologi penepungan dan pengemasan yang tidak terlalu rumit, sehingga sangat mungkin untuk dioperasikan oleh UMKM Cincau Haji Zulkifli. Melalui aplikasi teknologi proses pembuatan cincau hitam dapat menghasilkan produk Janggelan powder yang dapat dikomersialisasikan.

METODE

Pemilihan bahan baku cincau hitam sebaiknya dilakukan pengecekan jenis daun cincau hitam yang baik dan tidak pecah. Bahan baku cincau hitam yang didatangkan dari Jawa Tengah, dibeli dengan minimal 10 karung a 10 kg. Satu karung daun cincau hitam kering dicuci bersih dengan air yang mengalir. Perbandingan 1 kg daun cincau kering dengan 10 liter air. Diperlukan tenaga yang cukup kuat untuk proses pengadukan sampai merata dan siap untuk dicetak. Proses pendinginan didinginkan dengan menggunakan kipas angin besar dan sebagian lagi didinginkan secara alami. Proses pencetakan Rencana desain alat pencetak cincau berupa nampan stainless steel atau seng dengan ukuran 57 cm lebar dan tinggi 27 cm serta panjang 77 cm. Cincau hitam milik Haji Zulkifli, proses produksi dan pengemasannya masih tradisional. Cincau yang telah diproduksi kemudian dituang ke tempat pencetakan yang berbentuk persegi. Setelah mengeras cincau kemudian dipotong-potong menggunakan pisau dan kayu sebagai mistar. Setelah ukuran lebih kecil, cincau tetap ditaruh ditempat pencetakan. Saat ada pembelian cincau banyak, maka cincau dibawa dengan kotak-kotak pencetakannya oleh pedagang dipasar, tanpa ditutupi. Pemasaran masih sederhana dengan cincau diambil oleh pedagang-pedagang cincau dipasar tradisional tanpa menggunakan kemasan apapun, sehingga potensi cincau terkontaminasi dengan bakteri saat pendistribusian ataupun saat diperdagangkan dipasaran sangat tinggi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil yang telah dilakukan dalam Pengabdian kepada Masyarakat ini diantaranya untuk menjadikan cincau hitam yang higienis (mengolah dengan standar menggunakan plastik) dijual dengan harga yang lebih tinggi (di atas harga Rp 3.000,00 per potong), menjadikan pisau pemotong yang didesain lebih nyaman (tipis dan tajam) dan menjadikan banyak pelanggan yang memesan cincau hitam (disain logo, NIB, IPRT, pendaftaran produk halal dan penjualan melalui digital marketing).



Gambar 2. Sosialisasi Teknologi Proses Pembuatan Cincau Hitam

Dengan sosialisasi ini diharapkan Ketua dan Anggota UMKM Cincau Hitam Hi. Zulkifli diharapkan mampu menerapkan standard proses teknologi pembuatan cincau hitam dari pemilihan bahan kering cincau yang dibeli dari Jawa Tengah dengan ukuran karung per karung 50 kg berjumlah 50 karung untuk persediaan satu tahun ke depan.



Gambar 3. Pencetakan Cincau Hitam menggunakan Cetakan yang terbuat dari bahan papan

Pencetakan cincau hitam menggunakan papan yang diletakkan di atas lantai semen Dengan minimal 10 cetakan per minggu untuk hari-hari biasa, selain bulan Ramadhan yang sangat meningkat pesanan dengan memperkerjakan tetangga di sekitar lokasi UMKM Cincau. Pemotongan cincau hitam yang sudah dicetak dilakukan dengan tiga potong besar, lalu dipotong sesuai keinginan konsumen untuk 39 potong, 42 potong atau 45 potong. Di Mall Bumi Kedton pada Corner Chandra Supermarket dijual per potong dengan harga Rp 7.500,00 (tujuh ribu lima ratus rupiah).



Gambar 5. Harga jual cincau di Chandra Supermarket Mall Bumi Kedaton

UMKM Cincau Hitam Haji Zulkifli diantaranya dengan melaksanakan sosialisasi terlebih dahulu proses pembuatan cincau hitam yang memenuhi kriteria SNI (Standar Nasional Indonesia) dari Dinas Perindustrian yang menaungi UMKM di Kota Bandar Lampung dan standar kesehatan (higienis) dari BP POM Kota Bandar Lampung. Berdasarkan gambar 4 dapat dijelaskan bahwa diharapkan inovasi aplikasi teknologi pembuatan cincau hitam powder dengan bahan baku daun cincau hitam yang kering dan sudah dicuci bersih dengan air mengalir. Daun cincau hitam masak dan dimasukkan dalam wadah 30 liter air bersih. Diaduk sampai rata dan mengental dengan panas bara api mencapai 100 oC menggunakan kompor gas, kemudian dimasukkan dalam mesin sprinner untuk memisahkan serat dan air. Tuangkan adonan yang sudah mengental dan padat ke dalam nampan dengan ukuran tebal 3 cm, panjang 45 cm dan lebar 35 cm. Selanjutnya adonan dimasukkan dalam oven selama 5 jam suhu 80°C.

1. Proses labeling resmi

UMKM Cincou Hitam Haji Zulkifli dan pekerjanya belum menerapkan pengolahan yang higienis. Mereka beranggapan bahwa bakteri dari cincou yang sudah dimasak sudah mati. Cincou yang sudah diproduksi tidak dilakukan pengemasan karena takut terjadi peningkatan biaya kemasan sehingga dapat mengurangi penjualan. Diberikan dasar keamanan pangan sehingga menghasilkan makanan yang aman bagi konsumen melalui upaya pengemasan yang higienis. Penggunaan plastik ini dapat memperpanjang waktu display produk, dengan bentuk yang lebih fleksibel, serta untuk mengurangi ukuran suatu kemasan produk. Pengemasan plastik vakum diharapkan menggunakan plastik dengan ukuran yang pas sesuai dengan bentuk produk yang akan dikemas. Penggunaan plastik ini dapat memperpanjang waktu display produk, dengan bentuk yang fleksibel, serta untuk mengurangi ukuran suatu kemasan produk.

2. Proses pemasaran digital

Penjualan yang dilakukan selama ini, pedagang atau konsumen langsung yang mengambil ke tempat produksi Haji Zulkifli karena harganya relatif terjangkau dan kualitas produknya yang baik. Dalam seminggu Haji Zulkifli hanya berproduksi dua kali, menunggu cincou yang diproduksi sebelumnya habis. Prinsip ini merupakan prinsip yang dilakukan oleh Muslim dalam hal berdagang yaitu harus jujur tentang produk dan menjaga kualitas produk dengan tidak memberikan boraks sebagai pengawet. Jarang muslim yang membuat cincou sehingga ini merupakan kekuatan bagi Haji Zulkifli karena masyarakat yang menganggap apabila muslim membuat produk makanan lebih amanah dalam kehalalan walau Beliau belum melakukan perizinan kehalalan. Memiliki produk yang kreatif dan inovatif, harus diimbangi dengan pemasaran yang baik sehingga bisa menarik konsumen. Pemasaran yang baik dilaksanakan dengan melakukan peningkatan kualitas dan layanan terhadap konsumen. Dengan penjualan berbasis teknologi maka lebih banyak masyarakat yang merupakan calon konsumen mengetahui keberadaan cincou Haji Zulkifli. Harapannya produksi yang dilakukan bisa meningkat, tidak hanya produksi dua kali seminggu bila bukan bulan puasa, tapi bisa tiap hari berproduksi.

Masyarakat Indonesia 76,8 % sudah menggunakan internet seperti yang dijelaskan oleh Juru Bicara Kementerian Kominfo, Dedy Permadi dalam acara Konferensi Pers Inedks Literasi Digital 2021. Persyaratan untuk bergabung di market place juga mudah yaitu memiliki E-KTP, jenis produk yang mau dijual, dan nomor rekening. Penjualan digital satu diantaranya dengan memanfaatkan media sosial untuk membentuk citra dan reputasi yang baik. Kualitas yang baik dan harga yang lebih murah merupakan keunggulan dari cincou Haji Zulkifli. Media sosial sudah menjadi hal yang tidak asing dan merupakan keseharian dari masyarakat. Media sosial merupakan potensi yang sangat besar untuk memperkenalkan keunggulan produk sehingga mampu meningkatkan omset penjualan. Konsep digital marketing yang dapat diterapkan antara lain, Search Engine Marketing, Search Engine Optimization, App development, web design, video production, e-mail marketing, content marketing, social media, dan branding. Bila ini dilaksanakan, maka lebih banyak yang mengetahui keberadaan produk, khususnya cincou hitam dan semakin banyak konsumen. Promosi yang dilakukan juga harus tepat sasaran di dunia maya, bisa menggunakan Google, Youtube, instagram, dan Facebook. Memfollow Up konsumen yang pernah order ataupun menghubungi.

SIMPULAN

Simpulan yang dapat diambil dari pelaksanaan Pengabdian kepada Masyarakat adalah teknologi proses pembuatan cincou yang dilaksanakan di UMKM Haji Zulkifli masih secara tradisional dan perlu ditingkatkan tentang inovasi teknologi, tempat cetak cincou yang dilapisi aluminium dan pisau yang didesain lebih tipis dan lebih higienis.

SARAN

Terdapat beberapa saran yang dapat digunakan untuk kegiatan pengabdian selanjutnya antara lain :

1. Masyarakat yang menggunakan teknologi proses pembuatan cincou perlu ditingkatkan dari sisi kebersihan pekerja yang membuat cincou hitam, inovasi tempat pencetakan dan menggunakan digital marketing (*shopee*, *lazada*, *tokopedia*, *gofood*, *gobuy*, dll).
2. UMKM harus berperan aktif dalam memanfaatkan teknologi agar pemasaran dan peningkatan ekonomi bisa dicapai dengan baik.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim Pengabdian mengucapkan terima kasih kepada perangkat desa kelurahan Jagabaya Kecamatan Way Halim karena telah memberikan kontribusi dan dukungan positif atas kegiatan ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Athaya, R. Z., & Kadri, H. (2015). Identifikasi Boraks pada Cincau Hitam yang Diproduksi Beberapa Produsen Cincau Hitam di Kota Padang. *Jurnal Kesehatan Andalas*, 3(1), 37–40.
- Cholilie, I. A. (2018). Analisis Kelayakan Finansial Agroindustri Bubuk Cincau Hitam (*Mesona palustris*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 10(2), 25–32.
- Dewanti Widyaningsih, T., & Teodora Sari, B. F. (2017). Antioxidant and Hepatoprotective Effect of Black Cincau (*Mesona palustris* BL) Supplement Againsts Oxidative Stress in Rats. Article in *International Journal of ChemTech Research*, 10(January), 9555.
- Ediraras, D. (2011). Akuntansi Dan Kinerja UKM. *Andi*, 15(100), 152–158.
- Hadi, S., Astirin, O. P., Nurcahyo, W., Fauza, G., & Abid, H. (2021). Aplikasi Teknologi Proses Pembuatan Cincau Hitam Instan Sebagai Usaha Peningkatan Kesejahteraan Petani Janggolan di Desa Temboro, Kecamatan Karang Tengah, Wonogiri. *SEMAR (Jurnal Ilmu Pengetahuan, Teknologi, dan Seni bagi Masyarakat)*, 10(1), 51. <https://doi.org/10.20961/semar.v10i1.46374>
- Hernawan, A. D., Supriadi, F., & Trisnawati, E. (2018). Quality Control Mandiri Pada Industri Cincau Hitam Untuk Meningkatkan Higiene Produk Dan Potensi Pemasaran Produk. *Al-khidmah*, 1(2), 67. <https://doi.org/10.29406/al-khidmah.v1i2.1321>
- Hasbullah Rokhani, Hariyadi Purwiyatno, 2013. Ide Pengembangan Produk, Staf Pengajar Departemen Teknik Pertanian dan Staf Pengajar Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Posted by ESY: Email ThisBlogThis!Share to TwitterShare to FacebookShare to Pinterest Labels: Ide Pengembangan Produk, Friday, 11 January 2013.
- Indriyani, Wisnaningsih dan Ari Beni Santoso, 2021, Efisiensi Energi Operasional pada Pabrik Penggilingan Padi (Kapasitas Kecil, Menengah dan Besar), Buku, Suler Pustaka JCo Publishing, Yogyakarta
- Setyanto, E., Parama, O. A., Harismah, K., & Setyowati, S. S. (n.d.). Penerapan Teknologi Penepungan Dan Pengemasan Daun Janggolan Untuk Produk Ekspor Di Desa Temboro, Kecamatan Karang Tengah, Kabupaten Wonogiri. 94–104.
- Sitompul, I. I., Yusmarini, & Pato, U. (2020). Analisis Kelayakan Finansial Agroindustri Bubuk Cincau Hitam (*Mesona Palustris*). *Jurusan Teknologi Hasil Pertanian*, 12(02), 10–16.
- Suranta, S., Perdana, H. D., & Syafiqurrahman, M. (2016). Vol. IV No.2 Nopember 2016. *Jurnal Semar*, IV(2), 1–10.
- Ruhnayat, A. 2002. Cincau Hitam Tanaman Obat Penyembuh, Penebar Swadaya. Jakarta.
- Widyaningsih, T. D. (2011). Pengaruh Ekstrak Air Cincau Hitam (*Mesona Palustris* BL) terhadap Ekspresi Interferon Gama Dan Aktivasi Immunosurveillance serta Efek Sitotoksiknya pada Kultur Sel Hela NOPEMBER 2011.
- Widyaningsih, T. D., & Safitri, R. M. (2014). Effects Antidiarrheal of Functional Drink Cincau Black Jelly Drink (*Mesona palustris* BL). *Jurnal Agroteknologi*, 8(1), 74–75.
- Widyaningsih, T., & Safitri, R. (2014). Efek Antidiare Minuman Fungsional Jelly Drink Cincau Hitam *Jurnal Agroteknologi*, 8(1), 74–84.
- Widyaningsih, T.D. 2012. Cytotoxic Effect of Water, Ethanol and Ethyl Acetate Extract of Black Cincau (*Mesona palustris* BL) against HeLa Cell Culture. *Sciverse Science Direct APCBEE Procedia*: 110-114.
- Yen, C.G., P.D. Duh, Y.L. Hung. 2001. Contributions of Major Components to the Antimutagenic Effect of Hsian-tsao (*Mesona procumbens* Hemsl.). *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 49: 5000 -5004.
- Yenn, C.G., C.T. Yeh, J.Y. Chen. 2004. Protective Effect of *Mesona procumbens* Hemsl. against tert-Butyl Hydroperoxide- Induced Acute Hepatic Damage in Rats. *Journal Agricultural Food Chemistry* 52: 4121-4127.
- Yen C.G., C.T.Yeh, Huang. 2008. Anti- hypertensive Effect of Hsian-Tsao and its Active Compound in Spontaneously Hipertensive Rats. *Journal of Nutritional Biochemistry* 24: 321-329