Dr. Krisnawati Setyaningrum Nugraheni, S.TP., M.M
Dr. Dyah Palupiningtyas, S.E., M.Si
Tuwuh Adistyo Wijoyo, S.E., M.MPar
Septa Intiar, S.E., M.MPar
Frisca Dwi Cahyaningtyas
Theofilus Christo Yosiano

Ekplorasi Tanaman Toga :
Metode Untuk Snack Sehat

EKPLORASI TANAMAN TOGA :

METODE UNTUK SNACK SEHAT

Dr. Krisnawati Setyaningrum Nugraheni, S.TP., M.M

Dr. Dyah Palupiningtyas, S.E., M.Si

Tuwuh Adistyo Wijoyo, S.E., M.MPar

Septa Intiar, S.E., M.MPar

Frisca Dwi Cahyaningtyas

Theofilus Christo Yosiano

BADAN PENERBIT
STIEPARI
Press

EKPLORASI TANAMAN TOGA : METODE UNTUK SNACK SEHAT

Penulis:
Dr. Krisnawati Setyaningrum Nugraheni, S.TP., M.M,
Dr. Dyah Palupiningtyas, S.E., M.Si ,
Tuwuh Adistyo Wijoyo, S.E., M.Mpar,
Septa Intiar, S.E., M.Mpar,
Frisca Dwi Cahyaningtyas,
Theofilus Christo Yosiano,

ISBN : 978-623-88619-8-9

Editor:
Honorata Ratnawati Dwi Putranti

Penyunting:
Ray Octafian., SE, MM.Par

Penerbit :
Badan Penerbit STIEPARI Press
Redaksi:
Jl Lamongan Tengah no. 2
Bendan Ngisor, Gajahmungkur
Semarang
Tlpn. (024) 8317391
Fax . (024) 8317391
Email: stepari press@badanpenerbit.org

Hak Cipta dilindungi Undang undang
Dilarang memperbanyak karya Tulis ini dalam bentuk apapun.

KATA PENGANTAR

Selamat datang dalam perjalanan penjelajahan tanaman toga yang penuh keajaiban melalui buku berjudul "Ekplorasi Tanaman Toga: Metode untuk Snack Sehat." Buku ini mengajak Anda untuk memahami, menghargai, dan mengeksplorasi potensi tanaman toga sebagai bahan utama dalam menciptakan camilan sehat yang lezat dan bermanfaat.

Dalam era di mana gaya hidup sehat semakin diapresiasi, keberadaan tanaman toga sebagai sumber nutrisi dan manfaat kesehatan menjadi semakin penting. Buku ini hadir sebagai panduan praktis, memberikan metode langkah-demi-langkah untuk memanfaatkan tanaman toga dalam menciptakan snack sehat yang memanjakan lidah.

Setiap bab dalam buku ini dirancang untuk memberikan wawasan mendalam tentang tanaman toga, teknik eksplorasi, dan kreasi snack sehat yang dapat dihasilkan. Saya berharap buku ini menjadi sumber inspirasi bagi pembaca, termasuk mereka yang ingin menjelajahi dunia camilan sehat dengan memanfaatkan kekayaan tanaman toga.

Saya ingin menyampaikan terima kasih kepada para kontributor dan pihak yang terlibat dalam perjalanan penyusunan buku ini. Semoga "Ekplorasi Tanaman Toga: Metode untuk Snack Sehat" menjadi panduan yang memberikan kontribusi positif bagi pemahaman Anda tentang tanaman toga dan kemungkinan kreatif dalam dunia kuliner sehat.

Selamat membaca, dan semoga buku ini menginspirasi Anda untuk mengeksplorasi kelezatan yang menyehatkan melalui tanaman toga.

Semarang, Desember 2023

Penulis

DAFTAR ISI

Halaman Judul ii
Kata Pengantar iv
Daftar Isi vi

BAB I. PENDAHULUAN 1
A. Analisis Situasi 1
B. Permasalahan Mitra 3
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA 7
A. Tanaman Toga 7
B. Permen Jelly Jamu 7
C. Kewirausahaan..... 8

BAB III. TUJUAN DAN MANFAAT 11
A. Tujuan 11
B. Manfaat 11

BAB IV. TAHAPAN DALAM PENYELESAIAN PERMASALAHAN 13
A. Pengenalan Tanaman TOGA..... 14
B. Materi Pelaksanaan Pengabdian 23

BAB V. HASIL DAN LUARAN YANG DICAPAI 32
A. Hasil 32

BAB VI. RENCANA TAHAPAN BERIKUTNYA 42
BAB VII. KESIMPULAN DAN SARAN 43
A. KESIMPULAN 43
B. SARAN 44

DAFTAR PUSTAKA 45

BAB I PENDAHULUAN

A. Analisis Situasi

Minat masyarakat Indonesia terhadap jamu masih ada meskipun berbagai jenis suplemen dan vitamin banyak beredar. Jamu menjadi salah satu pilihan masyarakat modern untuk menjaga stamina tubuh. Jumlah konsumsi jamu diperkirakan masih akan terus meningkat, mengingat masyarakat mulai beralih menggunakan produk alami, namun disisi lain jamu masih dianggap hal mengerikan khususnya bagi anak-anak rasa yang khas dan pahit yang tidak disukai oleh anak. Oleh karena itu dibutuhkan inovasi produk yang membuat anak-anak menerima rasa jamu itu sendiri, olahan produk berupa permen jelly menjadi diversifikasi produk yang dapat diterima oleh anak. Rasa manis dan kenyal permen jelly produk dengan bahan tanaman TOGA antara lain kunyit, jahe, dan asam jawa yang memiliki kandungan kurkumin dalam kunyit selain sebagai analgetik, anti inflamasi, antioksidan juga dapat meningkatkan nafsu makan utamanya anak usia sekolah. Pengolahan permen jelly jamu dapat dijadikan snack sehat yang dapat dikonsumsi oleh semua umur khusus nya anak anak. Makanan ringan

atau snack sering menjadi pilihan konsumsi untuk mengisi waktu luang, di antara waktu belajar atau aktivitas lainnya. Namun, banyak dari snack yang tersedia di pasaran mengandung bahan-bahan yang kurang sehat dan berpotensi menyebabkan masalah kesehatan, terutama jika dikonsumsi secara berlebihan. Seiring dengan semakin meningkatnya kesadaran masyarakat akan pentingnya gaya hidup sehat, terutama dalam hal makanan. Dalam hal ini, permen jelly jamu yang merupakan produk makanan yang populer di kalangan anakanak, dapat dijadikan alternatif snack sehat yang menarik. Dengan tambahan bahan-bahan herbal yang berkhasiat, dengan bahan baku jamu kunyit, asam manis dan jahe, permen jelly jamu dapat menjadi pilihan snack yang sehat dan bermanfaat bagi kesehatan. Selain itu, dengan memanfaatkan bahan-bahan lokal yang mudah didapatkan dan teknologi produksi yang semakin canggih, permen jelly jamu dapat dikembangkan sebagai produk usaha yang menarik untuk dijalankan oleh siswa sekolah dasar, dengan membuka peluang untuk mengembangkan semangat kewirausahaan sejak dini (1). Untuk membuat permen jelly yang kenyal, bahan pembentuk gel ditambahkan ke dalamnya. Karagenan adalah gelling agent yang dibuat dari rumput laut dan dianggap aman untuk digunakan dalam produk pangan. Karagenan berperan sebagai penstabil, pengental, dan pembentuk gel yang dapat mempengaruhi sifat produk pangan, terutama

permen jelly (2). Menurut Jumri, kadar karagenan yang tinggi dapat memberikan tekstur yang kuat pada permen jelly. Sebagian permen jelly yang beredar di pasaran saat ini menggunakan gelatin sebagai bahan pembentuk gel, namun halal nya perlu dipertanyakan karena gelatin dapat berasal dari sapi atau babi. Berdasarkan Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan No. 24 Tahun 2013, penggunaan karagenan sebagai bahan tambahan pangan diizinkan dalam jumlah secukupnya yang diperlukan untuk mencapai efek yang diinginkan. Konsentrasi karagenan yang digunakan dalam permen jelly adalah antara 7,5%- 8,5% b/b.

B. Permasalahan Mitra

Pada pengabdian masyarakat, dilakukan pada guru dan siswa SD Labschool UNNES kelas 1 dan kelas 4 SD Labschool UNNES berada pada kota Semarang. Kegiatan pengabdian dilakukan dengan latar belakang permasalahan mitra antara lain siswa SD memerlukan beberapa snack sehat, kurangnya kegiatan praktek kewirausahaan dalam mencapai Projek Penguatan Profil Pelajar Pancasila (P5) serta kurang mengenal tanaman obat keluarga (TOGA) mulai dari jahe merah, kunyit, asam manis, kumis kucing, dan gingseng. Sasaran mitra merupakan masyarakat yang tidak produktif secara ekonomi yaitu siswa dan guru SD Labschool UNNES. Oleh karena itu

PMP ini berfokus dalam memberikan pelatihan bagi guru dan siswa SD Labschool UNNES dalam memperkenalkan Tanaman Obat Keluarga (TOGA) mulai dari jahe merah, kunyit, kunir, dan asem. Praktek dalam pembuatan sediaan permen jelly jamu, praktek dalam melakukan pengemasan agar dapat disimpan lama. Setelah itu melakukan model pengembangan kapasitas wirausaha melalui pemberdayaan, pendampingan pembelajaran wirausaha yang menumbuhkan semangat wirausaha anak usia dini dan melakukan praktek market day dalam membentuk Enterpreneurship Capacity Building siswa (3). Kegiatan ini diharapkan dapat mendukung kegiatan Projek Penguatan Profil Pelajar Pancasila yang disingkat P5 untuk memperkuat upaya pencapaian profil pelajar Pancasila yang mengacu pada Standar Kompetensi Lulusan yang tertuang pada Berdasarkan Lampiran I Keputusan Menteri Pendidikan, kebudayaan, Riset, dan Teknologi Nomor 262/M/2022 tentang perubahan atas keputusan Menteri Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi Nomor 56/M/2022 tentang Pedoman penerapan Kurikulum dalam rangka pemulihan pembelajaran (4). Selain itu, dalam PMP ini dapat meningkatkan soft skills mahasiswa dalam berwirausaha, membentuk karakter bekerja sama, bertanggung jawab, memiliki kepedulian berbagi ilmu dengan siswa-siswi sekolah Dasar dan pada guru. Melaksanakan pendampingan dalam melatih ketrampilan praktek

dalam mengolah bahan pangan yang mana selaras dengan orientasi pencapaian IKU sebagai implementasi kolaborasi dengan mitra dan mahasiswa mandiri antara lain :

IKU 2 : Mahasiswa mendapatkan pengalaman di luar kampus

- Magang/ Praktek kerja

IKU 3 : Dosen berkegiatan di luar kampus

- Meningkatkan kompetensi dan ketrampilan dosen maupun mitra

IKU 5 : Hasil kerja dosen pengabdian digunakan oleh masyarakat

- Hasil pengabdian berupa luaran PKM yang berupa jurnal dan Inovasi pembuatan permen jelly jamu untuk menumbuhkan dan meningkatkan pengetahuan dan jiwa kewirausahaan anak didik usia dini

IKU 7 : kelas kolaborasi dan partisipatif

- Kampus, dosen hingga mahasiswa terlibat dalam membentuk kelas yang kolaboratif dan partisipatif berupa PKM berbasis pelatihan dan praktek

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

A. Tanaman Toga

Tanaman Toga merupakan salah satu bentuk peran serta masyarakat dan sekaligus merupakan penerapan teknologi tepat guna yang potensial untuk menunjang pembangunan kesehatan adalah dengan upaya pengobatan dengan memanfaatkan obat-obat tradisional yag bisa dihasilkan dengan memanfaatkan lahan pekarangan untuk TOGA (5). Pengetahuan masyarakat tentang tanaman obat keluarga beserta manfaat dan kegunaannya baik untuk upaya peningkatan kesehatan, mencegah dari penyakit, penyembuhan penyakit dan pemulihan sudah ada sejak jaman dahulu dan sudah digunakan oleh masyarakat luas. Saat ini juga masyarakat mulai menggunakan kembali tanaman obat keluarga untuk kesehatan mereka.

B. Permen Jelly Jamu

Permen jelly jamu sebagai snack sehat alternatif memiliki arti penting yang signifikan dalam era kesadaran akan gaya hidup sehat (6). Produk ini bukan sekadar camilan, melainkan juga merupakan kombinasi antara kenikmatan rasa manis dengan manfaat kesehatan dari bahan-bahan jamu

tradisional. Keberadaannya membantu memenuhi kebutuhan konsumen yang mencari opsi camilan yang lebih sehat, mengandung bahan-bahan alami, dan rendah gula (7). Selain itu, permen jeli jamu juga menciptakan peluang bagi produsen untuk berinovasi dalam pengembangan rasa dan manfaat kesehatan yang ditawarkan, sehingga menginspirasi tren baru dalam makanan sehat dan memberikan alternatif yang menarik bagi mereka yang ingin menjaga pola makan yang seimbang. Dengan demikian, permen jeli jamu bukan hanya sekadar camilan, tetapi juga sebuah kontribusi positif dalam mendorong pola makan yang lebih baik dan kesadaran akan manfaat kesehatan alami.

C. Kewirausahaan

Analogi seorang yang memulai kewirausahaan ialah seperti seorang belajar naik sepeda, pertama kali duduk di atas sadel sepeda akan merasa gamang dan takut, ragu-ragu untuk memulai mengayuh, takut jatuh atau nabrak namun ketika peadal sepeda muali dikayu dan si anak dapat menguasai rasa takutnya, ternyuata naik sepeda itu mudah semudah berjalan kaki. Ada 3 (tiga) cara yang dapat dilakukan untuk memulai usaha baru, yaitu :

1. Merintis usaha baru, yaitu membentuk dan mendirikan usaha baru dengan menggunakan modal, ide, organisasi dan manajemen yang dapat dirancang sendiri (8).
2. Membeli perusahaan orang lain (*buying*), yaitu dengan membeli perusahaan yang telah didirikan atau dirintis dan diorganisir oleh orang lain dengan nama dan organisasi yang sudah ada.
3. Kerja sama manajemen (*franchising*), yaitu kerja sama antara wirausaha dengan preusan besar dalam mengadakan persetujuan jual –beli hak monopoli untuk menyelenggarakanusaha (waralaba) (9)

Menurut Yusof, Permula, dan Pangil bahwa ada empat alasan mengapa para wirausaha (entrepreneurs) penting di dalam masyarakat yaitu:

1. Faktor-faktor memproduksi seperti tanah, modal, teknologi, informasi dan berbagai sumber daya manusia (SDM) di dalam memproduksi tugas-tugas yang efektif (*producing effective tasks*)
2. Mengidentifikasi berbagai peluang di dalam lingkungan dengan meningkatkan aktivitas yang akan memberikan manfaat kepada setiap orang (*beneficial to everyone*) (10).
3. Untuk memilih pendekatan yang terbaik dalam mendayagunakan semua faktor produksi agar supaya meminimalkan pemborosan di

dalam berbagai kegiatan kewirausahaan (11) (*minimize wastage in entrepreneurial activities*).

4. Untuk kemanfaatan generasi mendatang (*benefit of the future generation*)

BAB III TUJUAN DAN MANFAAT

A. Tujuan

Kegiatan pengabdian masyarakat bersama siswa SD kelas 4 di SD Labschool Semarang diharapkan dapat membantu guru dalam mendukung kegiatan Projek Penguatan Profil Pelajar Pancasila yang disingkat P5.

Tujuan dari kegiatan pendampingan ini yaitu

1. Untuk memberikan pemahaman mengenai berbagai macam tanaman TOGA dan pengenalan bahan baku yang digunakan serta kandungan manfaat tanaman TOGA.
2. Untuk membantu dalam meningkatkan ketrampilan dalam pembuatan permen jelly jamu pada siswa SD
3. Pengenalan dan peningkatan semangat kewirausahan (Simulasi/ praktek market day).

B. Manfaat

Kegiatan pengabdian ini diharapkan dapat memberi manfaat bagi siswa SD Labschool Semarang beserta guru dalam mendukung pendampingan kegiatan Projek Penguatan Profil Pelajar Pancasila (P5) dan memberi

pengetahuan bahan tradisional (TOGA) mengenai kandungan manfaat beserta produk diversifikasi berupa permen jelly jamu.

BAB IV TAHAPAN PENYELESAIAN PERMASALAHAN

Tahapan dan langkah-langkah guna melaksanakan solusi atas permasalahan prioritas yang dihadapi mitra beserta partisipasi mitra dalam pelaksanaan program antara lain :

Tabel 1. Tahapan pelaksanaan pengabdian

Prioritas permasalahan	**Partisipasi mitra**	**Tahapan pelaksanaan**
Kegiatan I : Pengenalan Tanaman Obat Keluarga (TOGA) dan pelatihan pembuatan permen jelly jamu yang terbuat dari bahan baku jahe, kunyit dan asam jawa	Guru dan siswa hadir dalam kegiatan dan secara aktif ikut serta dalam tahap-tahap pelaksanaan	• Pengenalan tanaman TOGA • Pengumpulan bahan baku • Pelatihan pembuatan permen jelly jamu • Pengemasan dan penyimpanan • Monitoring dan evaluasi

Kegiatan II : Pelatihan Entrepreneurship Capacity Building dan praktek market day	Guru dan siswa hadir dalam kegiatan dan secara aktif ikut serta dalam tahap-tahap pelaksanaan	• Pelatihan kewirausaha • Penerapan simulasi/ praktek kewirausahaan berupa market day

A. Pengenalan Tanaman TOGA

Tanaman TOGA merupakan tanaman yang bisa dibudidayakan di pekarangan rumah dan mempunyai manfaat sebagai obatobatan herbal tradisional. Pengobatan herbal sudah dipraktekan sejak jaman mesir kuno. Obat (ramuan) tradisional yang di ramu dari tanaman obat lebih mudah dicerna oleh tubuh dan tidak terlalu menyebabkan efek samping. Macam tanaman toga antara lain:

1. Jahe

   Digunakan sebagai bumbu masak, pemberi aroma, pemberi rasa pada makanan dan memberi efek panas dalam perut, dapat juga digunakan bahan minuman penghangat tubuh. Digunakan juga dalan bahan *industry* obat, minyak wangi dan jamu tradisional

2. Daun Sirih

Digunakan sebagaimenurunkan gula darah, penangkal kanker, mempercepat penyembuh luka bakar, membantu menurunkan depresi, menjaga kesehatan mulut gigi, dan menjaga saluran pencernaan.

3. Lidah Buaya

Tidak hanya sebagai tanaman hias tapi juga sebagai tanaman obat antara lain obat pencahar, merawat rambut dan kulit kepala, mencegah penyakit gigi, menyembuhkan luka bakar,antioksidan tinggi, obat diabetes, dan sebagai bahan *hand sanitizer*.

4. Daun Kelor

Merupakan tanaman liar yang banyak ditemukan, dapat membantu kadar gula darah, mempunyai antioksidan tinggi, mempunyai nutrisi baik bagi tubuh yang mampu meredakan peradangan dan menurunkan kolesterol

Bahan yang di butuhkan dalam pembuatan permen jelly antara lain 2 bungkus agar-agar kemasan sachet 7 gram, 1 bungkus nutrijell sachet kecil kemasan 10 gr, 500 gr gula pasir, 500 ml air, Sejumput garam dan Secukupnya pewarna dari bunga telang.

Evaluasi Pelaksanaan program dan keberlanjutan program dilapang setelah kegiatan selesai dilaksanakan Setelah kegiatan di atas berlangsung, evaluasi yang akan dilakukan dengan pengisian kuesionare sebelum dan sesudah kegiatan meliputi beberapa aspek berikut:

1. Pemahaman pengenalan tanaman TOGA beserta kandungan manfaatnya
2. Kemudahan dan mengimplementasi produk permen jelly jamu yang dapat dilakukan secara berulang oleh siswa didik diluar sekolah berkaitan dengan kualitas produk yang dihasilkan
3. Kesan dan dampak setelah melakukan pelatihan dan praktek kewirausahaan (*market day*)

Uraian potensi rekognisi SKS bagi mahasiswa yang dilibatkan.

1. Pengalaman praktis: Keterlibatan dalam kegiatan pengabdian masyarakat memberikan kesempatan bagi mahasiswa untuk mengaplikasikan ilmu yang telah dipelajari di kelas dalam situasi nyata. Hal ini akan membantu mereka dalam memahami konsep dan teori secara lebih mendalam serta mengembangkan keterampilan praktis yang diperlukan dalam dunia kerja.

2. Pengembangan keterampilan interpersonal: Melalui kegiatan pengabdian masyarakat, mahasiswa akan belajar bekerja sama dengan berbagai pihak, seperti masyarakat, pemerintah, dan organisasi non-pemerintah. Keterampilan komunikasi, koordinasi, dan kerja sama tim yang diperoleh akan sangat bermanfaat bagi pengembangan karier mereka di masa depan.
3. Pengakuan dalam mata kuliah metodologi penelitian, perilaku organisasi dan barista sebanyak 8 sks, bagi mahasiswa yang mengikuti kegiatan.
4. Dampak sosial dan lingkungan: Kegiatan pengabdian masyarakat memberikan kesempatan bagi mahasiswa untuk berkontribusi pada peningkatan kualitas hidup masyarakat dan pelestarian lingkungan. Hal ini akan membantu mereka dalam mengembangkan rasa tanggung jawab sosial dan kepedulian terhadap isu-isu yang dihadapi masyarakat.

Minat masyarakat Indonesia terhadap jamu masih ada meskipun berbagai jenis suplemen dan vitamin banyak beredar. Jamu menjadi salah satu pilihan masyarakat modern untuk menjaga stamina tubuh. Jumlah konsumsi jamu diperkirakan masih akan terus meningkat, mengingat

masyarakat mulai beralih menggunakan produk alami, namun disisi lain jamu masih dianggap hal mengerikan khususnya bagi anak-anak, rasa yang khas dan pahit yang tidak disukai oleh anak. Oleh karena itu dibutuhkan inovasi produk yang membuat anak-anak menerima rasa jamu itu sendiri. Olahan produk berupa permen jelly menjadi diversifikasi produk yang dapat diterima oleh anak. Rasa manis dan kenyal permen jelly produk dengan bahan tanaman TOGA antara lain kunyit, jahe, dan asam jawa yang memiliki kandungan kurkumin dalam kunyit selain sebagai analgetik, anti inflamasi, antioksidan juga dapat meningkatkan nafsu makan utamanya anak usia sekolah. Pengolahan permen jelly jamu dapat dijadikan snack sehat yang dapat dikonsumsi oleh semua umur khusus nya anak anak. Makanan ringan atau snack sering menjadi pilihan konsumsi untuk mengisi waktu luang, di antara waktu belajar atau aktivitas lainnya. Namun, banyak dari snack yang tersedia di pasaran mengandung bahan-bahan yang kurang sehat dan berpotensi menyebabkan masalah kesehatan, terutama jika dikonsumsi secara berlebihan. Seiring dengan semakin meningkatnya kesadaran masyarakat akan pentingnya gaya hidup sehat, terutama dalam hal makanan. Perlu inovasi untuk mengolah jamu segar menjadi produk yang lebih diminati semua kalangan, tahan lama namun tetap berkhasiat.

Dalam rangka pelaksanaan Tri Darma Perguruan Tinggi, Sekolah Tinggi Pariwisata Indonesia melakukan pengabdian masyarakat melalui dosen dosennya. Pengabdian masyarakat ini dibiayai oleh KEMDIKBUDRISTEK pada pendanaan tahun 2023. Dosen Sekolah Tinggi Pariwisata Indonesia selaku ketua pengabdian yaitu Krisnawati Setyaningrum Nugraheni dibantu oleh Dyah Palupiningtyas, Tuwuh Adhistyo Wijoyo dan Septa Intiar mengambil judul pengabdian PMP "Inovasi permen Jelly Jamu: Mendorong Semangat Kewirausahaan di Kalangan Siswa Sekolah Dasar untuk Mewujudkan Snack Sehat". Pengabdian masyarakat ini diadakan di SD Labschool UNNES dalam mendukung kegiatan Projek Penguatan Profil Pelajar Pancasila yang disingkat P5 untuk memperkuat upaya pencapaian profil pelajar Pancasila yang mengacu pada Standar Kompetensi Lulusan yang tertuang pada Berdasarkan Lampiran I Keputusan Menteri Pendidikan, kebudayaan, Riset, dan Teknologi Nomor 262/M/2022 tentang perubahan atas keputusan Menteri Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi Nomor 56/M/2022 tentang Pedoman penerapan Kurikulum dalam rangka pemulihan pembelajaran. Kegiatan pengabdian ini dibagi menjadi beberapa kegiatan. Kegiatan pertama siswa didik kelas 4 diajak mengenal berbagai macam Tanaman Obat Keluarga (TOGA) dan pengolahan tanaman toga menjadi sediaan permen jelly jamu dalam mewujudkan snack sehat. Pada

kegiatan terakhir mengemas semua kegiatan dengan praktek pembelajaran wirausaha dimana diharapkan menumbuhkan semangat wirausaha dan meningkatan pola pikir dan ketrampilan kewirausahaan yang membentuk Enterpreneurship Capacity Building siswa dalam usia dini.

Dampak pelaksanaan pengabdian ini dapat meningkatkan soft skills mahasiswa dalam berwirausaha, membentuk karakter bekerja sama, bertanggung jawab, memiliki kepedulian berbagi ilmu dengan siswa-siswi sekolah Dasar dan pada guru. Selain itu melatih ketrampilan praktek dalam mengolah bahan pangan yang selaras dengan orientasi pencapaian IKU.

Sekolah merupakan kegiatan yang selalu dinanti oleh siswa ketika libur. Saat di sekolah mereka akan mendapat pengalaman baru melalui kegiatan-kegiatan yang dilakukan bersama guru dan teman-temannya. Hal lain yang pasti ada dibenak mereka adalah "Jajan dan Bermain". Dimana jajan dan bermain adalah hal yang menyenangkan bagi kebanyakan anak usia SD. Bel istirahat adalah bunyi yang ditunggu-tunggu oleh mereka pada umumnya di sekolah. Karena waktu itulah mereka bisa bermain dan jajan sesuka hati tanpa berfikir panjang. Anak se-usia ini mudah sekali menghabiskan uang jika tanpa pengawasan. Oleh karena itu kita sebagai pengajar dan pendidik harus bisa menumbuhkan jiwa kewirausahaan pada

diri sang anak. Jiwa kewirausahaan penting untuk ditanamkan kepada anak dari usia dini.

Menumbuhkan jiwa dan nilai-nilai kewirausahaan pada anak Sekolah Dasar ini bukan hanya mendorong mereka untuk menjadi seorang wirausaha, tetapi adalah menumbuhkan pribadi yang mandiri, kreatif, inovatif, berani, dapat mengatur waktu dan mampu bertanggung jawab. Dengan menumbuhkan jiwa kewirausahaan pada anak maka dapat membentuk kepribadian yang memiliki semangat berkarya untuk masa depan khususnya pada anak Sekolah Dasar.

Sebagai upaya menumbuhkan jiwa kewirausahaan pada anak terkhusus sekolah dasar kita sebagai guru harus bisa mengemas suatu kegiatan yang menarik untuk menumbuhkan jiwa kewirausahaan itu sendiri. Kegiatan yang dapat dilakukan di sekolah adalah "*Market Day*".

Kegiatan market day ini secara resmi dibuka oleh kepala sekolah yang berpusat di halaman sekolah dengan waktu yang telah disepakati bersama. Kemudian anak-anak menuju dan menempati booth atau meja dagangannya masing-masing untuk memulai kegiatan jual beli. Mereka diharuskan aktif dan dapat berkerjasama dengan team. Di dalam kegiatan market day ini terjadi proses pembelajaran secara langsung. mereka melaksanakan "*Learning by Doing*" atau belajar dengan cara melakukan langsung. Dengan

demikian mereka akan langsung bisa merasakan atau mengalami seluruh proses yang dibutuhkan dalam kegiatan *entrepreneurship*.

Kegiatan *market day* ini merupakan salah satu upaya untuk membangun dan menumbuhkan jiwa kewirausahaan pada diri anak-anak sejak dini. ada beberapa kemampuan atau keterampilan yang dapat ditumbuhkan melalui kegiatan market day ini. Salah satunya adalah anak dituntut untuk bisa menghitung uang kembalian dari barang yang dijual, dalam hal ini mereka sedang diasah keterampilan aritmatis. Selain itu anak dituntut untuk menawarkan atau memasarkan barang jualannya, dalam hal ini mereka sedang diasah kecakapan berbicara atau keterampilan marketing-nya.

Dari kegiatan *market day* tersebut anak bukan hanya diajarkan bagaimana cara jual beli namun juga diajarkan untuk menabung, yaitu dengan cara keuntungan yang didapat dari kegiatan jual beli itu ditabung untuk digunakan pada kegiatan lain sehingga akan lebih hemat. Dengan begitu anak akan mengetahui bagaimana cara mendapatkan dan mempertahankan, bukan hanya menghabiskan saja. Sehingga ketika mereka besar nanti sudah memiliki bekal untuk bertahan hidup dengan jiwa kewirausahaannya.

Beberapa upaya lain yang dapat dilakukan untuk menumbuhkan jiwa kewirausahaan pada anak khususnya sekolah dasar adalah,

1) Menumbuhkan cara berfikir kreatif,

2) mendidik anak dengan memikirkan resiko,

3) melatih kecakapan hidup (*life skill*), dan

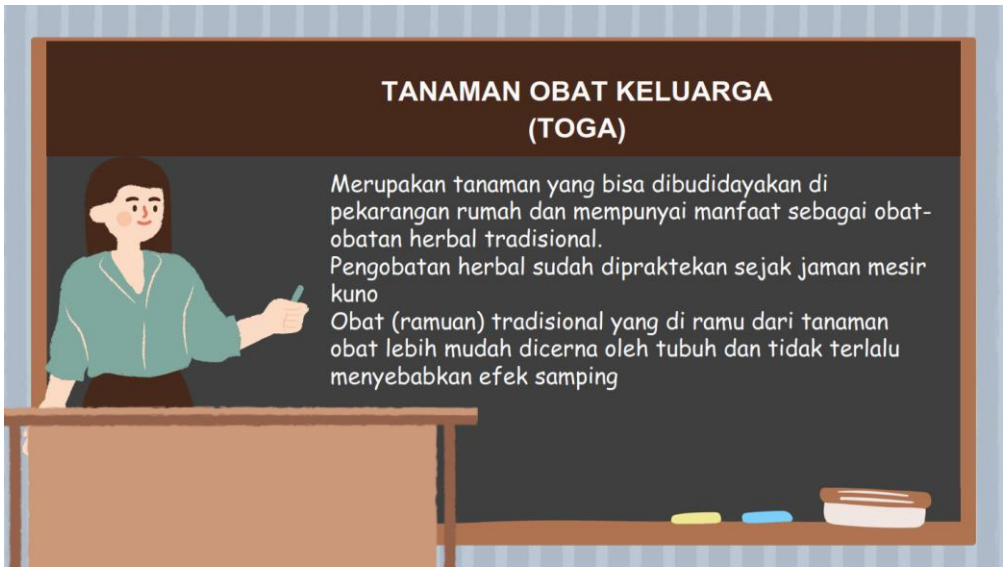
4) motivasi orangtua.

Dengan demikian diharapkan seorang anak yang sudah memiliki jiwa kewirausahaan nantinya dapat bermanfaat bagi kehidupan banyak orang dan dirinya sendiri. Maka dari itu penting sekali bagi pendidik maupun orang tua untuk menanamkan jiwa kewirausahaan sejak dini.

B. Materi Pelaksanaan Pengabdian

Agenda Kegiatan
01
PENGENALAN TOGA & PEMBUATAN PERMEN JELLY JAMU
02
PELATIHAN ENTREPRENEURSHIP CAPACITY BUILDING
03
MARKET DAY

Kegiatan 01
Pengenalan Tanaman Obat Keluarga (Toga) Dan Pelatihan Pembuatan Permen Jelly Jamu


TANAMAN OBAT KELUARGA
(TOGA)
Merupakan tanaman yang bisa dibudidayakan di pekarangan rumah dan mempunyai manfaat sebagai obat-obatan herbal tradisional.
Pengobatan herbal sudah dipraktekan sejak jaman mesir kuno
Obat (ramuan) tradisional yang di ramu dari tanaman obat lebih mudah dicerna oleh tubuh dan tidak terlalu menyebabkan efek samping

Contoh TOGA
LIDAH BUAYA
• Tidak hanya sebagai tanaman hias tapi juga sebagai tanaman obat antara lain obat pencahar, merawat rambut dan kulit kepala, mencegah penyakit gigi, menyembuhkan luka bakar,antioksidan tinggi, obat diabetes, dan sebagai bahan hand sanitizer
DAUN KELOR
• Merupakan tanaman liar yang banyak ditemukan, dapat membantu kadar gula darah, mempunyai antioksidan tinggi, mempunyai nutrisi baik bagi tubuh yang mampu meredakan peradangan dan menurunkan kolesterol

Contoh TOGA

JAHE

- Digunakan sebagai bumbu masak, pemberi aroma, pemberi rasa pada makanan dan memberi efek panas dalam perut, dapat juga digunakan bahan minuman penghangat tubuh. Digunakan juga dalan bahan industry obat, minyak wangi dan jamu tradisional

DAUN SIRIH

- Digunakan sebagaimenurunkan gula darah, penangkal kanker, mempercepat penyembuh luka bakar, membantu menurunkan depresi, menjaga kesehatan mulut gigi, dan menjaga saluran pencernaan

Contoh TOGA

KUNYIT/ KUNIR

- Sebagai bahan masakan dan dimanfaatkan untuk kesehatan

KENCUR

- Digunakan sebagai obat influenza, sakit kepala, masuk angin, batuk dan kesleo

Bahan Permen Jelly
2 bungkus agar-agar kemasan sachet 7 gram
1 bungkus nutrijell sachet kecil kemasan 10 gr
500 gr gula pasir
500 ml air
Sejumput garam
Secukupnya pewarna dari bunga telang

Kegiatan 02
Pelatihan
Entrepreneurship
Capacity Building
dan market day

KEWIRAUSAHAAN

Definisi

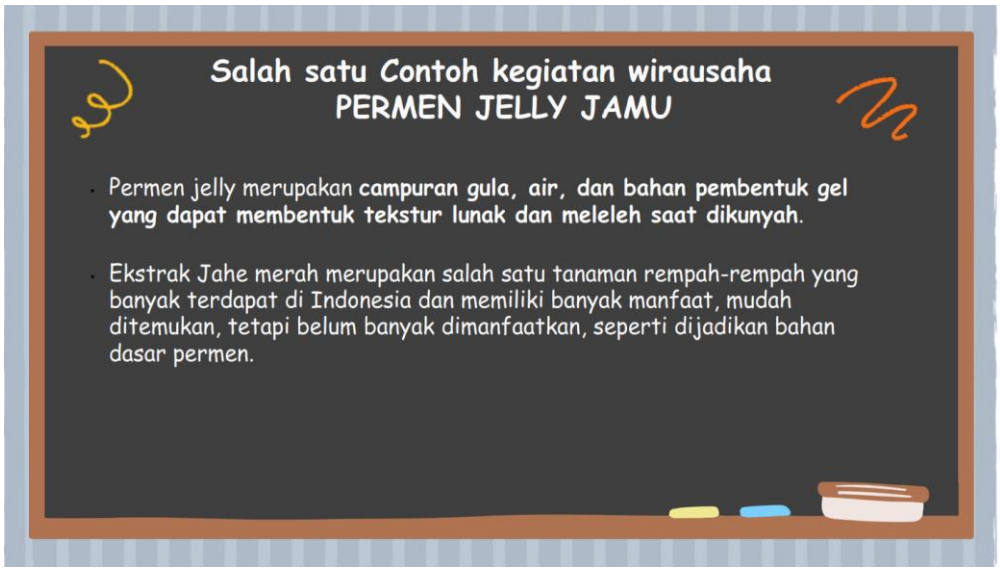
- Proses penciptaan sesuatu yang baru (kreasi baru) dan membuat sesuatu yang berbeda dari yang telah ada (Inovasi), dengan tujuannya adalah tercapainya kesejahteraan indovidu dan nilai tambah bagi masyarakat

Jenis-jenis Kewirausahaan

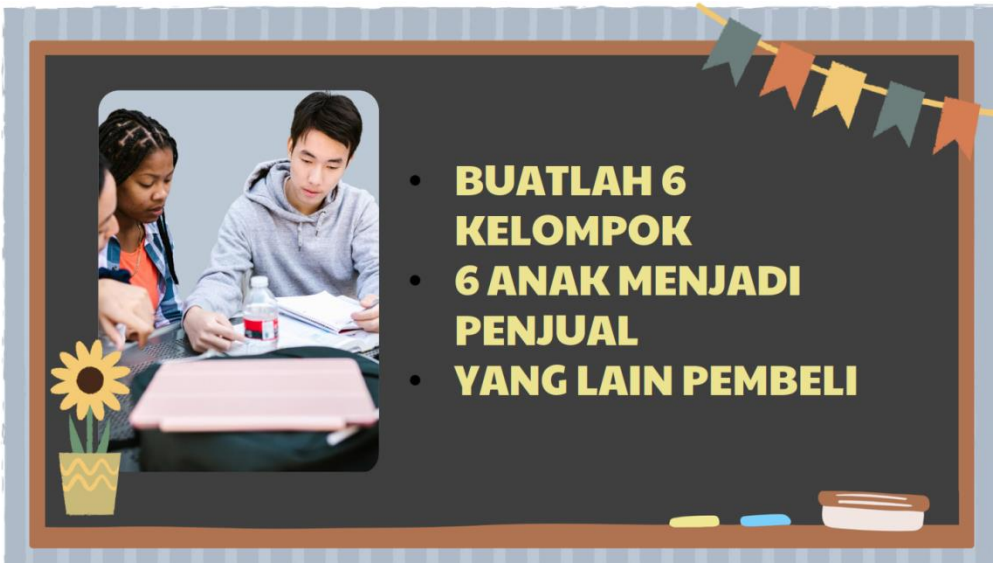
Kenapa Kita Harus Berwirausaha?

Topik Proyek

- Pemanfaatan bahan lokal dengan daya jual tinggi
- Melalui kegiatan projek kewirausahaan siswa bisa berkreasi untuk menghasilkan karya bernilai jual tinggi dengan memanfaatkan bahan lokal yang ada di lingkungan sekitar


Salah satu Contoh kegiatan wirausaha
PERMEN JELLY JAMU
Permen jelly merupakan campuran gula, air, dan bahan pembentuk gel yang dapat membentuk tekstur lunak dan meleleh saat dikunyah.
Ekstrak Jahe merah merupakan salah satu tanaman rempah-rempah yang banyak terdapat di Indonesia dan memiliki banyak manfaat, mudah ditemukan, tetapi belum banyak dimanfaatkan, seperti dijadikan bahan dasar permen.

03
MARKET DAY


BUATLAH 6 KELOMPOK
6 ANAK MENJADI PENJUAL
YANG LAIN PEMBELI

Thank you!
Write a closing statement or call-to-action here.

BAB V HASIL DAN LUARAN YANG DICAPAI

A. Hasil

Hasil yang dicapai sesuai dengan solusi yang ditawarkan 70%

Tabel 2. Hasil yang dicapai sesuai dengan solusi yang ditawarkan

Solusi yang ditawarkan	**Target Luaran**	**Indikator Capaian**
Kegiatan I :		
Memperkenalkan berbagai macam Tanaman Obat Keluarga (TOGA) berserta manfaat kandungannya	Pengetahuan siswa kelas 4 SD meningkat	Tingkat partisipasi dalam 1-2 minggu capaian keterlibatan dalam 3 kelas dengan jumlah siswa 60 siswa yang terlibat kelas 4. 95% siswa 4 di SD Labschool Unnes telah memahami dan mengenal Berbagai macam TOGA dan

		manfaat kandungan tanaman TOGA
Edukasi siswa didik : Melakukan pelatihan pembuatan permen jelly jamu serta pelatihan pengemasan	✓ Pengetahuan mitra meningkat ✓ Keterampilan pengetahuan meningkat ✓ Kesehatan mitra meningkat	95% siswa didik maupun guru mampu membuat permen jelly jamu dan mengemasnya secara menarik
Evaluasi dan monitoring : melakukan evaluasi dan monitoring secara berkala untuk mengukur keberhasilan program pengabdian dalam masyarakat melalui pembuatan permen jelly jamu	✓ Pengetahuan mitra meningkat ✓ Keterampilan pengetahuan meningkat ✓ Kesehatan mitra meningkat	85% anak didik bisa mempraktekkan pembuatan permen jamu jelly dan bersemangat membuatnya dirumah untuk snack sehat.
Kegiatan ke II		

Pelatihan *Entrepreneurship Capacity Building*	Meningkatkan pemahaman konsep kewirausahaan pada anak usia dini dan mendorong sikap serta jiwa dalam wirausaha	100% siswa terlibat dalam pelatihan *Entrepreneurship Capacity Building* pada siswa didik kelas 4 SD Labschool Unnes.
Simulasi praktek market day	Membentuk karakter anak usia dini dalam wirausaha melalui praktek market day, berlajar berinteraksi antar siswa, berkreatifitas dan berinovasi. Hal ini menjadi ajang anak didik lebih mengenal dan merasakan bagaimana berwirausaha	100% siswa didik dan guru yang terlibat memahami dan antusias dalam praktek market day.

Gambar 1. Pelaksanaan Pengabdian Permen Jelly Jamu

Gambar 2. Pemotongan permen jelly Jamu

Gambar 3. Persiapan bahan permen jelly jamu

Gambar 4. Pelaksanaan Pengabdian PMP

BAB VI RENCANA TAHAPAN BERIKUTNYA

Kegiatan pengabdian PMP mengenai inovasi permen jelly jamu dalam mendorong semangat kewirausahaan pada siswa SD kelas 4 untuk mewujudkan snack sehat telah dilakukan dan mendapat respon tinggi dari siswa dan guru karena sangat membantu dan mendukung pelaksanaan kegiatan Projek Penguatan Profil Pelajar Pancasila (P5). Rencana tahapan berikutnya adanya kegiatan lain untuk mendukung pelaksanaan kegiatan Projek Penguatan Profil Pelajar Pancasila (P5) bertema kewirausahaan tidak hanya pada siswa sekolah dasar tapi diharapkan rencana selanjutnya dapat mendukung juga pada guru dan siswa tingkat Sekolah Menengah Pertama (SMP) dan Sekolah Menegah Atas (SMA).

BAB VII KESIMPULAN DAN SARAN

A. KESIMPULAN

Untuk perbaikan ke depan dalam mengembangkan inovasi permen Jeli Jamu yang mendorong semangat kewirausahaan di kalangan siswa sekolah dasar, kami menyarankan melakukan diversifikasi produk dengan menghadirkan beragam varian rasa dan manfaat kesehatan tambahan, mendukung pertanian lokal dengan lebih banyak penggunaan bahan baku dari lingkungan sekitar, meningkatkan pendidikan kewirausahaan yang lebih komprehensif, menjalin kemitraan dengan pelaku industri setempat, memberikan pelatihan keterampilan yang melibatkan aspek non-teknis, melaksanakan pemantauan dan evaluasi yang cermat, mengembangkan kampanye pemasaran yang lebih kreatif, serta menjalankan kerja sama dengan lembaga pendidikan lain untuk bertukar praktik terbaik dalam pengajaran kewirausahaan kepada anak-anak. Melalui langkah-langkah ini, kami berharap program ini dapat mencapai dampak yang lebih besar dan berkelanjutan dalam memupuk semangat kewirausahaan di kalangan siswa sekolah dasar.

B. SARAN

Untuk perbaikan ke depan dalam mengembangkan inovasi permen Jeli Jamu yang mendorong semangat kewirausahaan di kalangan siswa sekolah dasar, kami menyarankan melakukan diversifikasi produk dengan menghadirkan beragam varian rasa dan manfaat kesehatan tambahan, mendukung pertanian lokal dengan lebih banyak penggunaan bahan baku dari lingkungan sekitar, meningkatkan pendidikan kewirausahaan yang lebih komprehensif, menjalin kemitraan dengan pelaku industri setempat, memberikan pelatihan keterampilan yang melibatkan aspek non-teknis, melaksanakan pemantauan dan evaluasi yang cermat, mengembangkan kampanye pemasaran yang lebih kreatif, serta menjalankan kerja sama dengan lembaga pendidikan lain untuk bertukar praktik terbaik dalam pengajaran kewirausahaan kepada anak-anak. Melalui langkah-langkah ini, kami berharap program ini dapat mencapai dampak yang lebih besar dan berkelanjutan dalam memupuk semangat kewirausahaan di kalangan siswa sekolah dasar.

DAFTAR PUSTAKA

1. Nurhafizah N. Bimbingan awal kewirausahaan pada anak usia dini. J Konseling Dan Pendidik. 2018;6(3):205–10.
2. Winarno. Kimia Pangan dan gizi [Internet]. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama; 1984 [cited 2022 Jan 23]. Available from: https://ebookshelf.club/sl-S1B8Q-D7256/signup-blitz/#/z=LHZpkbLepT1GksxvjjSn0K/variation=default/q=kimia+pangan+dan+gizi+fg+winarno/s1=/s2=/s3=/s4=/s5=/source_id=004a2db7-ef64-4c9b-5350-02d909570de1/project=nKHMW9/mh_offer_id=/dp=VZezN2sWJRp3B5xuykrTHj/m=
3. Nugroho AJS. Pelatihan Jiwa Wirausaha Bagi Anak Usia Dini dan Pembelajaran Pembiasaan Hidup Sehat Era Pandemi Covid-19 di TK-IT dan SD-IT Al -Hasna Klaten. J Pengabdi Masy - PIMAS. 2022;1(2):89–95.
4. Sri Yuliastuti, Isa Ansori MF. Pelaksanaan Projek Penguatan Profil Pelajar Pancasila (P5) Tema Kewirausahaan Kelas 4 SD Labschool UNNES Kota Semarang. Lembaran Ilmu Kependidikan. 2022;51(2):76–87.

5. Lestari S, Roshayanti F, Purnamasari V. Peningkatan Ekonomi Keluarga Melalui Pemanfaatan Tanaman Toga Sebagai Jamu Keluarga. Int J Community Serv Learn. 2019;3(1):22–6.

6. Ermawati DE, Kundarto W, Farida Y. Pengembangan Produk Permen Jelly Jamu Kunyit Asam Industri Rumah Tangga Jamu di Sleman Yogyakarta. J Pengabdi Pada Masy. 2022;7(2):275–80.

7. Kundarto W, Ermawati DE, Farida Y, Setyani IK, Septiana V, Rochmawati N. Peningkatan Kualitas Bentuk Sediaan Produk Minuman Jamu Kunyit Asam Melalui Pembuatan Permen Jelly di Industri Rumah Tangga Jamu Jeng In Desa Wedomartani Ngemplak Sleman Yogyakarta. J PEPADU. 2020;1(1):106–11.

8. Aryaningtyas AT, Palupiningtyas D. Pengaruh Pendidikan Kewirausahaan Dan Dukungan Akademik Terhadap Niat Kewirausahaan Mahasiswa (Studi Pada Mahasiswa STIEPARI Semarang). J Ilm Manaj dan Bisnis [Internet]. 2017 Oct 30 [cited 2023 Apr 13];18(2):140–52. Available from: https://jurnal.umsu.ac.id/index.php/mbisnis/article/view/1398

9. Rachmadyanti P, Wicaksono VD. Pendidikan Kewirausahaan bagi Anak Usia Sekolah Dasar. In: Prosiding Seminar Nasional Inovasi Pendidikan. 2016.

10. Nugraheni KS, Wijoyo TA. Analisis Motivasi Pecinta Kuliner Makanan Tradisional Di Kota Semarang. J Pariwisata Pesona. 2021;6(1):58–67.

11. Nugraheni: KS, Dewi: TAA. Peningkatan Inovasi Kuliner Lokal Desa Wisata Kota Semarang. J Pengabdi Masy Waradin. 2022;2(2):55–63.

Ekplorasi Tanaman Toga :
Metode Untuk Snack Sehat

Dr. Krisnawati Setyaningrum Nugraheni, S.TP., M.M
Dr. Dyah Palupiningtyas, S.E., M.Si
Tuwuh Adistyo Wijoyo, S.E., M.MPar
Septa Intiar, S.E., M.MPar
Frisca Dwi Cahyaningtyas
Theofilus Christo Yosiano

BADAN PENERBIT STIEPARI Press

ISBN 978-623-88619-8-9 (PDF)

9 786238 861989