



Article Number :  
180-582-1-SM  
RECEIVED :  
2017-10-26  
ACCEPTED :  
2018-06-26  
Published :  
VOLUME : 04  
ISSUE : 01  
JUNE 2018  
pp.601-609

## Peningkatan Mutu Produksi Tanaman Siong Di Kecamatan Basse Sangtempe Utara

**Busra Bumbungan<sup>1\*</sup>, Masluki<sup>2</sup>, Mutmainnah<sup>2</sup>**

<sup>1</sup> Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Cokroaminoto Palopo

<sup>2</sup> Fakultas Pertanian Universitas Cokroaminoto Palopo

\*Corresponding author:

E-mail: [busrabumbungan@gmail.com](mailto:busrabumbungan@gmail.com)

### ABSTRACT

*Siong is one of the economical valuable crops that grown in North Basse Sangtempe, Luwu. This plant grows wildly around the society. However, many farmers do not understand the economic potential of this plant due to low knowledge of farmer on proper cultivation techniques and post harvest handling of siong plant. The products produced of siong plant are black cincau and the siong tea that will be focus of IbM activities program that conducted in the village of Bonglo and Tede. The IbM activities conducted through the input of cultivation technology and post harvest, can improve the quality of siong plant production and certainly increase the farmers income. In addition, this knowledge can be transferred to other farmers so it can help them in developing siong plants into plants that can be cultivated intensively in North Basse Sangtempe not only in the village of Bonglo and Tede. The team provides solutions that implemented in the IbM program including: knowledge on how to seed, how to plant until how to harvest and post harvest of siong plant. High fiber content of siong plant provides a lot of benefits for the health of body adequate intake for dietary fiber to mantain health.*

### ABSTRACT

*Tanaman siong merupakan salah satu tanaman bernilai ekonomis yang tumbuh di Kecamatan Basse Sangtempe Utara Kabupaten Luwu. Tanaman ini banyak tumbuh liar di sekitar masyarakat Basse Sangtempe Utara. Namun demikian, banyak petani yang belum memahami potensi ekonomis tanaman ini disebabkan rendahnya pengetahuan petani tentang teknik budidaya siong yang tepat dan penanganan pasca panen tanaman siong. Kegiatan IbM yang dilaksanakan di Desa Bonglo dan Desa Tede. Produk yang dihasilkan dari tanaman siong adalah produk cincau hitam dan siong tea yang akan menjadi fokus dari program proses pendampingan IbM. Melalui input teknologi budidaya dan pasca panen petani dapat meningkatkan mutu produksi tanaman siong dan penghasilan petani bertambah. Selain itu, pengetahuan ini dapat ditansfer kepada petani yang lain sehingga membantu masyarakat tani dalam mengembangkan tanaman siong menjadi tanaman yang bisa dibudidayakan secara intensif di Kecamatan Basse Sangtempe Utara bukan hanya berada di Desa Bonglo dan Desa Tede. Tim memberikan solusi yang dilaksanakan dalam program IbM antara lain pengetahuan tentang cara pembibitan, cara menanam, cara perawatan, cara panen dan pasca panen tanaman siong (produk cincau hitam dan siong tea). Kandungan serat yang tinggi pada tanaman cincau memberikan keuntungan yang banyak untuk kesehatan tubuh Adequate Intake (AI) untuk serat makanan untuk menjaga kesehatan.*

### KEYWORDS

**cincau hitam, siong cincau, siong tea.**

## PENGANTAR

Luwu Raya merupakan daerah yang kaya akan Sumber Daya Alam. Kabupaten Luwu merupakan salah satu Kabupaten yang berada dalam Wilayah Luwu Raya. Kecamatan Basse Sangtempe Utara merupakan salah satu Kecamatan yang terdapat di Kabupaten Luwu Provinsi Sulawesi Selatan penghasil tanaman cincau hitam. Tanaman cincau hitam banyak terdapat di Indonesia, diantaranya Sumatera Utara, Jawa, Bali, Lombok, Sumbawa dan Sulawesi [12].

Kondisi kecamatan Basse Sangtempe utara tersebut sangat tertinggal jika dibandingkan dengan kecamatan lain dan merupakan satu-satunya kecamatan yang terletak di daerah pegunungan sehingga medan jalan sedikit memprihatinkan. Sebagai daerah yang tertinggal, maka aktifitas masyarakat Basse Sangtempe Utara adalah bertani. Bertani merupakan sumber penghasilan utama sebagai penyambung hidup bagi mereka. Komoditi yang dikembangkan diantaranya bertani padi, singkong, sayuran dan tanaman *siong* atau yang disebut sebagai cincau hitam. Tanaman siong merupakan tanaman kayu yang menjadi salah satu tanaman lokal Kecamatan Basse Sangtempe Utara. Walaupun demikian, masih banyak masyarakat yang belum mengenal tanaman ini beserta manfaatnya.

Tanaman siong sebagai bahan baku cincau hitam dan teh banyak tumbuh secara liar di hutan bahkan di sekitar rumah warga kecamatan Basse Sangtempe Utara, meski demikian sebagai besar masyarakat Basse Santempe Utara belum memahami akan manfaat siong dan belum banyak diminati, bahkan masyarakat masih menganggap tanaman ini tidak dapat meningkatkan kesejahteraan petani siong, sehingga tanaman siong ini tumbuh apa adanya tanpa penanganan yang maksimal. Namun disisi lainnya, permintaan akan bahan baku tanaman siong semakin meningkat. Sampai hari ini, masyarakat hanya memanfaatkan tanaman siong dalam bentuk penjualan potongan kering tanaman siong atau biasa disebut sebagai simplisia kering. Simplisia yang dipotong-potong

kemudian dimasukkan kedalam karung dan ditekan sehingga menjadi padat. Simplisia kering inipun siap dipasarkan. Demikianlah alasan mendasar petani sehingga masih berlangsung proses budidaya siong di kecamatan Basse Sangtempe Utara. Padahal jika masyarakat bisa mengolah tanaman menjadi sebuah produk, maka dapat memberikan perubahan secara signifikan bagi petani siong di Kecamatan Basse Sangtempe Utara.



**Gambar 1. Tanaman Siong yang Belum Dipanen**



**Gambar 2. Tanaman Siong yang Sudah Dikeringkan**

Pembudidayaan tanaman janggolan sangat mudah karena tidak memerlukan pemeliharaan yang khusus. Penanaman dilakukan dengan pola tanam tumpang sari, bersama-sama dengan tanaman lain, seperti kacang panjang, cabe, kedelai, jagung, dan mentimun. Setelah berumur 3/4 bulan dari saat tanam, dilakukan pemanenan pertama dengan cara memotong sebagian tanaman menggunakan sabit sehingga bagian yang tertinggal dapat tumbuh kembali. Pada pemanenan yang kedua, semua tanaman dicabut sampai ke akar-akarnya. Panen terbaik dapat dilakukan pada bulan ketujuh setelah

ditanam. Pohon janggolan yang telah dipanen selanjutnya dikeringkan dengan cara menghamparkannya di atas permukaan tanah, hingga warnanya berubah dari hijau menjadi coklat tua. Tanaman cincau yang telah kering inilah yang merupakan bahan baku utama pembuatan cincau hitam.

Tanaman cincau terdiri dari empat jenis yaitu cincau hijau (*Cyclea barbata*), cincau perdu (*Mesona palustris*), cincau minyak (*Stephania hermandifolia*), dan cincau hitam (*Premna serratifolia*) [6]. Tanaman siong tergolong dalam tanaman cincau perdu/hitam (*Mesona palustris*) family Labiate. Cincau hitam (*Mesona palustris* BL) sering dikenal dengan nama janggolan. Cincau hitam mengandung senyawa bioaktif yang bermanfaat untuk kesehatan tubuh manusia. Ekstrak air cincau hitam mengandung senyawa bioaktif yang bersifat antioksidan dan hidrokoloid berupa komponen pembentuk gel atau gum. Kandungan senyawa bioaktif pada cincau antara lain klorofil,  $\beta$ -karoten, alkaloid, saponin, tanin, steroid, dan glikosida [4].

Pemanfaatan tanaman siong menjadi cincau adalah terletak pada gel serupa agar-agar yang diperoleh dari perendaman daun (atau organ lain) tumbuhan tertentu dalam air. Gel terbentuk karena daun tumbuhan tersebut mengandung karbohidrat yang mampu mengikat molekul air. Melihat manfaat tanaman siong atau cincau hitam sehingga kami memilih pendampingan kelompok tani yang mengembangkan tanaman siong. Salah satu bentuk produk yang diyakini manfaat kesehatannya bagi tubuh selain dari karakteristiknya yang menarik adalah minuman herbal [10]

Lokasi mitra terpilih adalah di Desa Bonglo dan Desa Tede dengan alasan pemilihan bahwa petani siong dan proses penimbangan berada di Desa Bonglo, kemudian Desa Bonglo dan Tede merupakan Desa di Kecamatan Basse Sangtempe Utara yang lebih mudah dijangkau dibandingkan Desa yang lain. Mitra kerjasama pada program lbM ini adalah "Kelompok Tani Sipakamase" di Kecamatan Basse sangtempe Utara Desa Bonglo dan "Kelompok Tani Siurungan Kada" di Desa Tede.

Berdasarkan hasil survei pendahuluan, petani memiliki rasa keingintahuan yang tinggi bahwa tanaman siong bisa diolah menjadi sebuah produk. Petani juga memiliki komitmen bahwa jika proses lbM ini berhasil, maka akan menyebarkan pengetahuan ini kepada masyarakat Basse Sangtempe Utara secara umum. Diharapkan melalui program lbM, kelompok tani ini memperoleh pengetahuan/pelatihan yang memadai dalam proses pengelolaan tanaman siong sehingga tanaman tersebut bagi masyarakat Basse Sangtempe Utara bukanlah tanaman liar yang tidak bisa dimanfaatkan melainkan tanaman yang akan memberikan dampak positif bagi masyarakat. Bahkan tanaman siong tidak lagi dijual dalam bentuk simplisia tapi sedapat mungkin dijadikan produk. Dalam hal ini yang menjadi sasaran lbM adalah transfer ilmu tentang cara merubah tanaman siong menjadi cincau hitam/cincau jelly dan siong tea. Bahkan hasil olahan siong dalam bentuk cincau hitam, dapat dimodifikasi menjadi es cappucino siong (cincau jelly drink) dan tea cincau menjadi es tea siong. Cincau *jelly drink* merupakan suatu produk minuman gel dari bahan dasar ekstrak daun cincau (*Premna oblingifolia* L Merr.) dengan menggunakan air, tambahan gula, dan bahan tambahan pangan lainnya yang diizinkan [3]

## BAHAN DAN METODE

Pelaksanaan lbM dilakukan pada 2 (dua) kelompok tani di Kecamatan Basse Sangtempe Utara. Metode pelaksanaan yang akan dilakukan dalam lbM ini adalah pengusul akan melakukan sosialisasi/penyuluhan terlebih dahulu tentang apa sebenarnya tanaman siong tersebut serta bagaimana proses yang harus dilakukan jika melakukan penanaman siong. Disamping itu, petani diberikan juga informasi bahwa tanaman siong tidak hanya terbatas dijual/ditimbang jika sudah dalam bentuk simplisia namun dapat diolah sendiri menjadi sebuah produk yakni cincau dan teh.

Pelaksanaan lbM tanaman siong dilaksanakan dengan mempertimbangkan data

dan potensi pengembangannya dalam meningkatkan tingkat kesejahteraan petani siong. Transfer teknologi dalam bentuk kegiatan pendampingan budidaya, pelatihan dan penyuluhan kepada petani dilaksanakan secara bertahap dan berkelanjutan. Lokasi yang dipilih di Kecamatan Basse Sangtempe Utara yaitu Kelompok Tani Sipakamase di Desa Bonglo dan Kelompok Tani Siurungan Kada di Desa Tede.

### Tahapan Kegiatan

1. Sosialisasi program IbM untuk menyatukan persepsi tim pengusul dan mitra dalam pelaksanaan program.
2. Penyiapan sarana dan prasarana yang mendukung pelaksanaan kegiatan dibebankan pada mitra.
3. Penyiapan peralatan dan introduksi peralatan yang dirancang dan dilaksanakan oleh tim pengusul.
4. Peningkatan pengetahuan dan keterampilan mitra melalui pelatihan antara lain :
  - a. Petani mengetahui, memahami dan mengaplikasikan tentang cara pembibitan
  - b. Petani mengetahui, memahami dan mengaplikasikan tentang cara menanam yang benar
  - c. Petani mengetahui, memahami dan mengaplikasikan tentang cara perawatan tanaman siong
  - d. Petani mengetahui, memahami dan mengaplikasikan tentang cara panen agar panen bisa meningkat
  - e. Petani mengetahui, memahami dan mengaplikasikan tentang cara membuat produk dari tanaman siong.
  - f. Pengolahan Tanaman Siong menjadi produk cincau hitam dan siong tea
  - g. Monitoring dan evaluasi program untuk menjamin keberlanjutan dan pengembangan dari program IbM ini.

### Partisipasi Mitra dalam Pelaksanaan Kegiatan

Sebagai tanaman yang tumbuh secara spesifik sehingga lokasi sangat potensial untuk meningkatkan kesejahteraan petani melalui aplikasi teknologi budidaya dan penanganan pasca

panen. Jika selama ini petani mengembangkan tanaman siong hanya berdasarkan pengalaman budidaya secara turun-temurun. Sehingga nilai ekonomis yang diperoleh petani masih sangat minim dikarenakan masih dijual dalam bentuk bahan baku (simplisia). Melalui kegiatan pendampingan masyarakat tani dengan intervensi teknologi diharapkan petani tidak hanya menjual produk siong dalam bentuk simplisia tetapi dapat dipasarkan dengan produk yang bervariasi.

Pelaksanaan kegiatan IbM mendapat dukungan lebih dari masyarakat. Hal itu ditunjukkan dengan kegiatan IbM terlaksana dengan baik melalui kerjasama dan partisipasi aktif dari mitra. Selain partisipasi sebagai kelompok sasaran atau peserta dalam pelatihan yang akan dilaksanakan pada program IbM ini, mitra juga berpartisipasi dalam hal penyiapan alat (peralatan lain selain yang akan difasilitasi oleh tim pengusul) dan bahan pengolahan yang tersedia di lokasi mitra.

### HASIL DAN DISKUSI

#### Aspek Budidaya Tanaman

Berdasarkan permasalahan yang dihadapi oleh kelompok mitra, maka solusi yang ditawarkan dalam program IbM ini adalah pengembangan kelompok petani siong dalam 5 poin permasalahan seperti memberikan pengetahuan tentang cara pembibitan, cara penanaman, cara perawatan, cara panen dan pengetahuan pasca panen (pengolahan tanaman siong menjadi sebuah produk cincau hitam dan siong tea). Solusi yang ditawarkan sangat penting mengingat permasalahan mitra yang dihadapi di lapangan disebabkan karena minimnya pengetahuan petani dalam menunjang peningkatan hasil produksi tanam siong. Untuk itu tim pengusul akan memberikan pengetahuan kepada mitra mulai dari proses pembibitan hingga proses mengolah tanaman siong menjadi produk siong cincau hitam dan siong tea. Untuk lebih jelasnya, maka diuraikan sebagai berikut:

1. Penyuluhan/sosialisasi Budidaya Tanaman Siong dan Manfaatnya

2. Pelatihan pembibitan dan pemanenan tanaman, perawatan tanaman siong dan panen siong.
3. Tanaman cincau hitam yang memiliki kandungan gum yang tinggi dapat diketahui dengan sederhana, yaitu dengan melakukan pelumatan pada bagian daun cincau hitam kering dan dengan penambahan sedikit air. Apabila pada pelumatan tersebut terasa lekat atau licin sekali maka kandungan gum tanaman cincau semakin baik. Proses panen tanaman cincau hitam juga berpengaruh terhadap kandungan gumnya. Proses panen yang paling baik adalah pada umur 3-4 bulan atau menjelang tanaman cincau hitam berbunga. Pada saat umur tersebut kandungan gum pada bagian batang, daun dan akar tanaman cincau hitam berada pada jumlah yang maksimal.

**Hasil yang telah dicapai dalam program pengabdian ipteks Bagi Masyarakat (IbM) adalah sebagai berikut:**

### **1. Peyuluhan/sosialisasi Budidaya Tanaman Siong dan Manfaatnya**

Penyuluhan/sosialisasi tanaman siong dilakukan di rumah mitra. Tujuan dari sosialisasi ini adalah memberikan pemahaman kepada masyarakat Basse Sangtempe Utara Kabupaten Luwu tentang proses budidaya tanaman siong dan apa manfaat signifikan dari tanaman siong. Harapan dari sosialisasi ini agar petani paham tentang budidaya dan manfaat tanaman siong sehingga petani dapat menghasilkan tanaman siong dalam jumlah yang lebih banyak melalui proses pembibitan hingga panen dan tanaman siong tidak lagi dijual dalam bentuk siong kering tapi petani mampu mengolah tanaman siong menjadi produk makanan seperti siong cincau dan siong tea. Meningkatnya hasil akan merubah pola pikir petani siong sehingga proses penanaman dan pemeliharaan tanaman siong tidak lagi berjalan seadanya saja seperti dulu tetapi dilakukan secara maksimal yang hasilnya pun akan maksimal. Anggapan petani siong bahwa tanaman siong tidak memiliki nilai

ekonomis bagi masyarakat itu kemudian berubah.

Penekanan yang tim sampaikan dalam sosialisasi tersebut adalah tanaman cincau hitam memiliki kandungan gum yang tinggi yang dapat diketahui dengan sederhana, yaitu dengan melakukan pelumatan pada bagian daun cincau hitam kering dengan penambahan sedikit air. Apabila pada pelumatan tersebut terasa lekat atau licin sekali maka kandungan gum tanaman siong bagus dan hal tersebut menunjukkan tanaman siong dapat diolah menjadi cincau hitam.

### **2. Pembibitan dan penanaman tanaman siong.**

Kegiatan budidaya diawali dengan teknik pembibitan yang memanfaatkan media tumbuh dari kompos. Pembibitan merupakan salah satu hal yang berpengaruh pada hasil tanaman demikian halnya tanaman siong. Pembibitan dilakukan dengan menyediakan polybag sebagai wadah untuk pembibitan. Tim bersama petani melakukan stek batang tanaman siong dan menanam kedalam polybag dan mendinginkan dalam jangka 2-3 minggu kemudian menanam tanaman di lahan pertanian yang sudah tersedia. Selanjutnya untuk proses penanaman dilakukan dengan cara pengolahan tanah yang diawali dengan menggemburkan tanah dan pembuatan bedengan serta pemakaian mulsa plastik. Penanaman dilakukan dengan mengatur jarak tanam 20 x 30 cm antar tanaman dan 40 cm antara bedengan. Pemupukan dilakukan pada umur tanaman 3 minggu setelah pindah tanam dengan cara menugal disamping tanaman dengan jarak 10 cm dari tanaman. Pupuk yang digunakan terdiri dari pupuk kompos dan Urea. Pemanen dilakukan pada saat tanaman berumur 4 bulan sebelum tanaman mengeluarkan bunga sehingga produksi gel tinggi. Hasil panen kemudian diangkut kehalaman pekarangan petani untuk dijemur selama 2-3 hari sampai kering. Setelah kering, kemudian dimasukkan kedalam karung, cincau hitam yang telah kering kemudian di buat dalam berbagai aneka produk.

### 3. Pemupukan dan penggunaan atonik.

Pemupukan dilakukan pada umur tanaman 3 minggu setelah pindah tanam dengan cara menugal disamping tanaman dengan jarak 10 cm dari tanaman. Pupuk yang digunakan terdiri dari pupuk kompos dan urea. Penanaman dilakukan pada saat tanaman berumur 4 bulan sebelum tanaman mengeluarkan bunga sehingga produksi gel tinggi. Disamping pemupukan, tanaman siong juga diberi asupan pada daun dengan menggunakan zat pengatur tumbuhan (ZPT) atonik. Atonik mampu meningkatkan pertumbuhan dan hasil produksi dari tanaman siong. Penggunaan atonik mampu merangsang pertumbuhan daun dan menghindari tanaman dari hama. Selain itu, proses pemupukan tanaman tetap dilakukan petani.

### 4. Panen tanaman siong.

Keberadaan tim bukan lagi pada persoalan bagaimana menggunakan alat pemotong tanaman tapi team memberikan pemahaman kepada petani siong bahwa proses panen yang paling baik adalah pada umur 3-4 bulan atau sebelum tanaman siong menghasilkan bunga atau menjelang tanaman cincau hitam berbunga. Pada saat umur tersebut kandungan gum tanaman cincau hitam masih dalam kondisi yang baik. Setelah panen, hasil panen kemudian diangkut ke halaman pekarangan petani untuk dijemur selama 2-3 sampai kering. Setelah kering, kemudian dimasukkan kedalam karung, cincau hitam yang telah kering atau simplisia kemudian sudah bisa di buat berbagai aneka produk.

### 5. Pemeriksaan kandungan tanaman siong di LABORATORIUM KESEHATAN MAKASSAR

Pemeriksaan kandungan tanaman siong merupakan hal yang sangat peting untuk dilakukan karena hasil pemeriksaan menentukan langkah selanjutnya yakni pembuatan produk siong cincau dan siong tea. Hasil laboratorium menunjukkan bahwa tanaman siong mengandung unsur kalori, lemak, karbohidrat, protein, vitamin, fosfor, besi dan air. Hasil pemeriksaan menunjukkan bahwa

kandungan tanaman siong sangat berpotensi untuk diolah menjadi siong cincau dan tea siong.

Berdasarkan hasil pengujian terhadap 200 gram sampel pada Balai Besar Laboratorium Kesehatan Makassar diperoleh hasil sebagai berikut :

**Tabel 2. Kandungan Serbuk Daun Tanaman Cincau**

| No. | Parameter   | Satuan | Hasil Pemeriksaan | Spesifikasi Metode |
|-----|-------------|--------|-------------------|--------------------|
| 1   | Bau         | -      | Normal Spesifik   | Organoleptik       |
| 2   | Rasa        | -      | Tidak Berasa      | Organoleptik       |
| 3   | Warna       | -      | Coklat            | Organoleptik       |
| 4   | Kadar Abu   | %      | 17.97             | Gravimetri         |
| 5   | Kadar Air   | %      | 17.40             | Gravimetri         |
| 6   | Kadar Lemak | %      | 0.54              | Gravimetri         |
| 7   | Karbohidrat | %      | 4.02              | Titrimetri         |
| 8   | Serat       | %      | 28.34             | Gravimetri         |
| 9   | Protein     | %      | 2.31              | Kjedhal            |

Hasil pengujian kandungan serbuk daun tanaman cincau tertinggi terdapat pada serat 28.34% dengan menggunakan metode gravimetri. Sedangkan Kandungan terendah adalah kadar lemak sebesar 0.54%. Kandungan serat yang tinggi pada tanaman cincau memberikan keuntungan yang banyak untuk kesehatan tubuh *Adequate Intake* (AI) untuk serat makanan sebagai acuan untuk menjaga kesehatan saluran pencernaan dan kesehatan lainnya kini telah dikeluarkan oleh badan internasional. AI untuk kesehatan orang dewasa adalah 20–35 g/hari [5]. Hal tersebut menunjukkan bahwa mengkonsumsi cincau hitam dan siong tea per 200 gr/hari dapat memenuhi kebutuhan serat tubuh. Begitupun dengan kandungan lainnya sangat bermanfaat dalam memenuhi asupan gizi, sehingga perlu dilakukan pengembangan produk olahan cincau secara berkelanjutan.

Berbagai kandungan yang terdapat pada tanaman cincau membuat tanaman tersebut kaya akan manfaat bagi tubuh seseorang. Manfaat tersebut antara lain:

1. Mengatasi panas dalam atas
2. Mengatasi diare
3. Mengobati darah tinggi
4. Menjaga pencernaan agar bekerja dengan baik
5. Mengatasi smbelit
6. Obat batuk
7. Mengobati mamalaria
8. Menlawan tumor dan kanker
9. Utuk diet hasilnya sangat memuaskan
10. Mencegah diabetes
11. Mencegah penyakit karsiovakuler (jantung dan stoke)
12. Mengatasi perut kembung

Selain itu hasil penelitian [11,12] sebagai pangan fungsional untuk kesehatan menyimpulkan bahwa manfaat tanaman cincau hitam adalah: (1) Potensi Cincau Hitam Untuk Kolesterol, (2) Potensi Cincau Hitam Untuk Hipertensi, (3) Cincau Hitam Sebagai Imunomodulator, (4) Cincau Hitam Sebagai Hepatoprotektor

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, ekstrak Hsian tsao sejenis cincau hitam yang digunakan sebagai obat herbal dalam obat tradisional Cina dapat mengobati panas-shock, hipertensi, diabetes, penyakit hati dan nyeri otot dan sendi. Selanjutnya [8,9] Cincau hitam juga mengandung senyawa bioaktif polifenol, oleanolic acid, ursolic acid dan ceffeic acid yang bersifat antioksi dan, anti kanker, antim utagenik, antihipertensi, anti diabetes dan imunomodulator. Imunomodulator membuat sistem imun tubuh lebih aktif dalam menjalankan fungsinya. Senyawa bioaktif pada cincau hitam dapat bersifat sebagai imunomodulator karena mampu meningkatkan proliferasi sel limfosit.

### **6. Pembuatan produk dengan simplisia siong**

- Pembuatan siong cincau hitam

Pembuatan Cincau hitam dilakukan dengan memanfaatkan tanaman cincau yang telah dikeringkan terlebih dahulu dengan rata – rata kadar air 12%. Kemudian mencuci bersih tanaman yang akan dibuat produk cincau hitam tersebut. Masukkan cincau kedalam tempat panci yang berisi air. Perbandingannya sekitar 1

liter air untuk 2 genggam cincau Selanjutnya tanaman cincau dimasak dengan suhu 100°C. Kemudian air rebusan cincau hitam yang disaring dan dikeluarkan ampasnya. Setelah itu dimasukkan kembali kedalam panci dan dipanaskan sampai mendidih, lalu ditambahkan tepung tapioka atau tepung sagu sebagai bahan pengental sambil diaduk secara merata. Tidak lupa juga masukkan daun jeruk serta perasan jeruk nipis untuk menyamarkan bau khas siong dan sekaligus penambah aroma. Setelah air mulai kental dan muncul gel, pindahkan ke talang atau baskom tempat menampung dan mendinginkan cincau tersebut. Air yang sudah mengental akan membentuk gelatin. Gelatin inilah yang kita kenal dengan cincau. [7], yang telah melakukan observasi ke pedagang cincau hitam di daerah bogor, pada proses ekstraksi penggunaan bobot tanaman cincau sebanyak 6%. Proses perebusan dilakukan selama 2 jam atau lebih. Dalam pembentukan gel cincau hitam perlu diperhatikan perbandingan ekstrak cincau hitam (komponen pembentuk gel) dengan pati (tepung tapioka). Penggunaan tepung jenis ini disukai oleh pengolah makanan karena tidak mudah menggumpal, memiliki daya perekat yang tinggi sehingga pemakaiannya dapat dihemat, tidak mudah pecah atau rusak, dan suhu gelatinisasinya rendah.



**Gambar 3. Pembuatan siong cincau hitam**

- Pembuatan Bubuk Tea Siong

Pembuatan bubuk tea siong diawali dengan mencuci daun tanaman siong yang telah kering dengan air bersih, ranting dan akar tanaman siong tidak digunakan karena memiliki kandungan gel. kemudian daun yang telah dicuci

diangin-anginkan sehingga tidak terlalu basah, daun cincau tersebut disangrai yang bertujuan untuk mengeluarkan aroma khas tea cincau hitam. Selanjutnya digiling dengan blender untuk mendapatkan serbuk daun cincau. Serbuk daun cincau diseduh dengan air mendidih ( $100^{\circ}\text{C}$ ) seperti pada pembuatan tea lainnya dan siap untuk dikonsumsi. Rebusan daun cincau hitam merupakan minuman dari tanaman herbal yang mengandung beberapa senyawa aktif seperti polifenol, saponin, flavonoida. Minuman herbal menjadi terkenal karena aromanya, kandungan antioksidannya dan aplikasinya dalam bidang kesehatan [1].

Kandungan antioksidan cincau hitam dipercaya lebih tinggi dari vitamin E. Kandungan antioksidan dan senyawa fenol inilah yang menyebabkan cincau hitam memiliki banyak khasiat, antara lain mampu menurunkan tekanan darah tinggi, mengobati diare, menurunkan kolesterol dan mengobati penyakit gangguan hati. Di Cina dan Taiwan, cincau hitam telah terbukti mengandung berbagai senyawa bioaktif yang memiliki sifat antioksidan, antibakteri, antimutagenik, hepatoprotektif, antihipertensi, dan antidiabetes [2].



Gambar 4. Pembuatan Bubuk Tea Siong

## KESIMPULAN dan SARAN

Kegiatan pengabdian masyarakat telah dilaksanakan melalui program Iptek bagi Masyarakat. Kegiatan sangat bermanfaat dalam meningkatkan pemahaman teknik budidaya tanaman siong, pemahaman petani tentang

kandungan cincau hitam dan pengolahan siong menjadi produk cincau hitam dan tea. Selain itu kegiatan tersebut memberikan manfaat terhadap peningkatan kapasitas kelembagaan kelompok tani, prospek pengembangan usaha tani secara berkelanjutan.

Pendampingan petani cincau hitam masih perlu dilakukan untuk meningkatkan kemampuan petani dalam mengembangkan produk olahan cincau. Pelatihan dan penyuluhan berkala dapat memberikan penguatan kelembagaan, khususnya dalam pengelolaan industri rumah tangga yang berbasis kelompok tani.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Tim pelaksana kegiatan Ipteks bagi masyarakat mengucapkan terima kasih kepada KEMENRISTEK DIKTI yang telah memberikan kepercayaan dan dana pelaksanaan pengabdian ke masyarakat melalui kegiatan IbM Petani Siong. Tak lupa ucapan terima kasih juga disampaikan kepada semua pihak yang telah membantu terlaksananya kegiatan ini.

## REFERENCES

- [1] Chiang C.E.W., Ying E.S., Tan Y.P., Wong Z.C., Lye P.Y., and Tan L.N. 2012. *Antioxidant and Sensory Properties of Thai Herbal Teas with Emphasis on Thunbergia laurifolia Lindl.* Chiang Mai J. Sci.: 39(4): 599-609.
- [2] Fauzziyah, I.N., Widyaningsih, T.D., Widyastuti, E. 2016. *Siong tea Berbasis Cincau Hitam (Mesona palustris Bl), Pandan (Pandanus amaryllifolius), dan Jahe Merah (Zingiber officinale) : Kajian Pustaka.* Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 4 No 2 : 536-541, April 2016.
- [3] Khoiriyah N. dan Amalia L. 2014. *Formulasi cincau jelly drink (prema*



- oblongifolia*Merr) Sebagai pangan fungsional sumber Antioksidan. *Jurnal gizi dan pangan*, juli 2014, 9(2): 73—80
- [4] Kusharto C.M. 2006. Serat Makanan dan Peranannya bagi Kesehatan. *Jurnal Gizi dan Pangan*, November 2006; 1(2) ; 45-54.
- [5] Kusharto CM, Nurdin, Tanziha I, & Januwati M. 2009. Kandungan klorofil berbagai jenis daun tanaman dan Cu-turunan klorofil serta karak-teristik fisiko-kimianya. *Jurnal Gizi dan Pa-ngan*, 4(1), 13—19.
- [6] Pitojo, S., Zumiati, 2005. *Cincau Cara Pembuatan dan Variasi Olahannya*. Agromedia Pustaka, Jakarta.
- [7] Rahmawansah, Y. 2006. *Pengembangan Produk Minuman Cincau Hitam (Mesona palustris) Dalam Kemasan Cup Polipropilen Di Pt Fits Mandiri Bogor*. Skripsi. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- [8] Rachmawati, A.K. 2009. *Ekstraksi dan Karakterisasi Pektin Cincau Hijau (Premna oblongifolia. Merr) Untuk Pembuatan Edible Film*. SKRIPSI. Jurusan/Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret.
- [9] Septian, B.A dan Widyaningsih, D.T. 2014. *Peranan Senyawa bioaktif Minuman Cincau hitam (Mesona palustri S Bl.) Terhadap penurunan tekanan darah tinggi*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 2 No 3 p.198-202.
- [10] Siah W.M., Azman M.A., Jeeven K., Noor H.M.D., and Mohd T.S. 2011. *Effect of Infusion Conditions on Total Phenolic Content and Antioxidant Activity in Centella asiaticaTea*. *J. Trop. Agric. and Fd. Sc.* 39(2):149–156.
- [11] Widyaningsih, D.T. 2000. *Bubuk Cincau Hitam Instan Kajian dari Proporsi dan Metode saat Penambahan Tapioka*. Universitas Brawijaya Malang.
- [12] Widyaningsih T.D. 2007. *Olahan Cincau Hitam*. Trubus Agrisarana. Surabaya.