

DIVERSIFIKASI WORTEL MENJADI PERMENJELLY SEBAGAI UPAYA MENGATASI ANAK SULIT MENGGONSUMSI SAYUR

Fitrianingsih, Fathnur Sani K*, Diah Tri Utami, Elisma, Yuliatwati

Program Studi Farmasi Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan Universitas Jambi

*Corresponding Author Email: fathnursanik@unja.ac.id

ABSTRAK

Latar Belakang: Wortel merupakan salah satu sayuran yang terkenal dengan kandungan Beta Karoten (Vitamin A) yang sangat tinggi, didalamnya juga terdapat vitamin B dan E. Beta Karoten yang terdapat pada wortel memiliki 2 fungsi yaitu untuk menjaga kesehatan mata dan sebagai antioksidan berdasarkan hasil penelitian jumlah beta karoten yang terdapat pada wortel mentah sebesar 34,94%. Tanaman Wortel merupakan tanaman yang sudah tidak asing lagi dan sangat sering dikonsumsi oleh masyarakat. Masyarakat sering memanfaatkan dalam bentuk sayuran, bahan masakan, dan jus. **Tujuan:** Untuk meningkatkan minat anak-anak untuk mengonsumsi sayur. Selain itu produk inovasi ini juga diharapkan dapat menjadi ilmu bagi masyarakat untuk memanfaatkan berbagai macam sayuran menjadi produk yang memiliki nilai jual. Sehingga nilai jual wortel dipasaran menjadi meningkat serta dapat membantu meningkatkan kesejahteraan para petani wortel.

Metode Pelaksanaan: kegiatan dilakukan melalui kegiatan penyuluhan dan pelatihan kepada masyarakat.

Hasil : Kegiatan yang telah dicapai dari kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah bertambahnya pengetahuan masyarakat tentang diversifikasi wartel menjadi produk permen jelly yang disukai seluruh kalangan baik anak-anak maupun orang dewasa.

Kata Kunci: Wartel, Diversifikasi, Permen Jelly

A. PENDAHULUAN

Indonesia merupakan salah satu negara tropis yang memiliki berbagai macam tumbuhan termasuk sayuran dan buah-buahan. Salah satu yang memiliki produksi paling besar adalah wortel (*Daucus carota* L). Wortel merupakan jenis tanaman sayuran berbentuk semak, yang tumbuh tegak dengan ketinggian 30-100 cm atau lebih¹. Menurut data BPS daerah jambi sendiri menunjukkan adanya peningkatan hasil produksi wortel dari tahun 2017-2018. Pada tahun 2017 provinsi jambi mampu menghasilkan 2.414 ton dengan luas area 156 hektar sedangkan pada tahun 2018 jambi mampu menghasilkan 2.606 ton dengan luas area penanaman 177 Hektar. Hal ini

menunjukkan tanaman ini merupakan tanaman yang cukup banyak diminati oleh masyarakat^{2,3}.

Wortel terkenal dengan kandungan Beta Karoten yang sangat tinggi pada buahnya disertai dengan kandungan vitamin lain yaitu B dan E. vitamin A yang terdapat pada wartel dapat memiliki 2 fungsi yaitu untuk menjaga kesehatan mata serta dapat sebagai antioksidan Adapun jumlah beta karoten yang terdapat pada wortel mentah sebesar 34,94%⁴.

Tanaman Wortel dimasyarakat sering dimanfaatkan dalam bentuk sayuran, bahan masakan, dan jus. Semakin meningkatnya produksi wortel yang dihasilkan di provinsi Jambi membuat diversifikasi produk wartel

menjadi bagian yang sangat penting agar dapat menjadi salah satu bagian untuk meningkatkan minat anak-anak untuk mengkonsumsi sayur. Diversifikasi produk ini telah banyak dilakukan penelitian dalam bentuk berbagai macam produk olahan seperti minuman jelly⁵, Tepung¹, Permen Jelly dan Marsmellow^{6,7}, dan Velva⁸.

Permen Jelly merupakan bentuk produk makanan yang disukai oleh semua kalangan baik anak-anak maupun dewasa. Hal ini dikarenakan rasa manis, warna, aroma dan bentuk yang bervariasi sehingga cukup menarik perhatian bagi yang melihatnya. Diversifikasi wortel menjadi permen jelly dapat menjadi salah satu solusi bagi para orang tua untuk mengatasi anak kesulitan makan sayuran.

Berdasarkan permasalahan diatas maka kami tertarik untuk mengadakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat di RT 10 Jalan Kemuning Alam Barajo sebagai salah satu sarana pemberian ilmu dalam bentuk penyuluhan dan pelatihan pembuatan permen jelly sebagai salah satu upaya mengatasi anak sulit mengkonsumsi sayuran.

B. PELAKSANAAN DAN METODE

Pelaksanaan kegiatan ini dilakukan pada tanggal 29 Agustus 2020 di RT 10 Jalan Kemuning Kecamatan Alam Barajo Kota Jambi. Dimana kegiatan ini melibatkan seluruh masyarakat yang ada di sekitar lokasi. Metode yang digunakan dalam pelaksanaan kegiatan ini terdiri dari beberapa tahapan yaitu:

1. Tahapan persiapan

Pada tahapan ini fokus pelaksanaan kegiatan ditekankan kepada persiapan tim dan mitra dengan melakukan koordinasi bersama berkaitan dengan kebutuhan dan pelaksanaan

kegiatan (pengurusan izin pelaksanaan kegiatan PPM oleh tim pelaksana).

2. Tahapan penyuluhan dan pelatihan

Pada tahapan ini, kegiatan difokuskan kepada mitra untuk mendapatkan pemahaman materi untuk meningkatkan pengetahuan serta praktik pembuatan produk olahan berbahan wortel yaitu permen jelly.

3. Tahapan evaluasi

Tahap evaluasi dilakukan dengan membekali mitra melalui pemberian semacam infografis skema proses pembuatan produk permen jelly berbahan dasar wortel

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk memberikan solusi dari berbagai permasalahan yang ada dimasyarakat. Salah satu permasalahan yang sring dihadapi oleh para orang tua adalah sulitnya mengajarkan anak untuk menyukai sayuran. Berdasarkan permasalahan dasar tersebut kami tertarik melakukan kegiatan pengabdian diversifikasi permen jelly berbahan dasar wortel sebagai solusi mengatasi anak sulit mengkonsumsi sayur.

Lokasi kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang kami lakukan adalah RT 10 Jalan Kemuning Kecamatan Alam Barajo Kota Jambi. Pemilihan lokasi dilakukan berdasarkan hasil survey awal bahwa lingkungan tersebut merupakan lingkungan yang memiliki persentase jumlah ibu yang memiliki balita dan anak-anak sekolah cukup banyak.

Kegiatan diawali dengan acara pembukaan berupa kata sambutan dari ketua Pelaksana, Sekretaris Jurusan yang mewakili ketua jurusan dan ketua RT yang dilanjutkan dengan do'a bersama dan ramah tamah. Kemudian dilanjutkan sesi penjelasan tentang



Gambar Kegiatan 4



Gambar Kegiatan 5

Pelaksanaan kegiatan ini dapat berjalan dengan lancar didukung dari berbagai faktor yaitu dukungan dari ketua RT untuk meningkatkan pengetahuan warganya, antusias masyarakat untuk mengikuti seluruh rangkaian kegiatan, serta tersedianya sarana-dan prasarana dari pihak stakeholder. Sedangkan faktor penghambat kegiatan ini adalah masa pandemic Covid-19 sehingga ada perubahan dari rencana awal jumlah

peserta yang awalnya direncanakan 50 orang harus dikurangi sebagian agar mampu mengikuti arahan pemerintah untuk menerapkan protocol kesehatan dalam setiap rangkaian kegiatan yang melibatkan warga. Kegiatan ini juga dilakukan dengan mengikuti arahan pemerintah yaitu setiap peserta yang hadir akan disediakan tempat untuk cuci tangan dan wajib memakai masker.



Gambar Kegiatan 6



Gambar Kegiatan 7

Hasil kegiatan yang telah dicapai dari kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah bertambahnya pengetahuan masyarakat tentang diversifikasi wortel menjadi produk permen jelly yang disukai seluruh kalangan baik anak-anak maupun orang dewasa.

D. PENUTUP

Kesimpulan

Kegiatan Pengabdian kepada masyarakat merupakan salah satu bagian tridharma yang wajib dilakukan oleh Dosen yang memberikan kontribusi langsung terhadap permasalahan di masyarakat.

Kegiatan diversifikasi produk wortel menjadi permen jelly dapat menjadi info baru ditengah masyarakat untuk membuat variasi makanan agar mampu dijadikan sumber dalam mengatasi anak-anak yang sulit makan sayuran.

Ucapan Terima Kasih

Tim Pengabdian masyarakat mengucapkan terimakasih kepada Universitas Jambi atas pendanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang bersumber dari dana pengabdian masyarakat dari Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Jambi.

REFERENSI

1. Amiruddin, C. 2013. *Pembuatan Tepung Wortel (Daucus Carota L.) dengan Variasi Suhu Pengering*. Skripsi. Universitas Hasanuddin. Makassar
2. BPS, 2018, *Statistik Tanaman Sayuran dan Buah-buahan Semusim Indonesia*, Jakarta: BPS-Statistics Indonesia.
3. BPS, 2019, *Statistik Tanaman Sayuran dan Buah-buahan Semusim Indonesia*, Jakarta: BPS-Statistics Indonesia.
4. Agustina, A., Nurul H., dan Putri S., 2019, *Penetapan kadar Beta Karoten pada Wortel Mentah dan Wortel Rebus dengan Spektrofotometri Visibel*, *Jurnal Farmasi Sains dan Praktis*, Volume 5, Nomor 1 Tahun 2019.
5. Sitorus, A. 2013. *Kajian Pembuatan Minuman Jelly dari Sayuran Wortel dan Brokoli*. Skripsi. Universitas Riau. Pekanbaru.

6. Rostriani, S., 2016, *Variasi Konsentrasi Gelatin pada Formulasi Permen Jelly dari Sari Wortel (Daucus carota L.) sebagai Suplemen Makanan Sehat, Karya Tulis Ilmiah, Akademi Farmasi Al-Fatah Bengkulu.*
7. Rahayulia, P., 2016, *Variasi Konsentrasi Gelatin pada Formulasi Marsmellow dari Sari Wortel (Daucus carota L.) sebagai Suplemen Makanan Sehat, Karya Tulis Ilmiah, Akademi Farmasi Al-Fatah Bengkulu.*
8. Tampubolon, R.H.S.H., Yusmarini, dan V.S. Johan. 2017. *Penambahan buah nanas dalam pembuatan velva wortel. Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian. 4(2): 1-*