

PELATIHAN PEMBUATAN BALSAM STIK SERAI DAPUR DENGAN METODE DISTILASI UAP UNTUK KARANG TARUNA DUSUN SELOREJO

*Lailatul Rahmawati*¹, Rinjani Rosa Aprilia², Diana Sagita Ningrum³
Nurul Romadhoni⁴, Nuri Aisyah Aneka Sari⁵, Hartia Novianti⁶,
Ima Chusnul Chotimah⁷*

^{1,2,3,4,5,6,7} STKIP PGRI Jombang

*¹rahmawatilaila74@gmail.com, ²rinjanirosa@gmail.com, ³tatitud01@gmail.com,
⁴nurulromadhoni26@gmail.com, ⁵nuriaisyah899@gmail.com,
⁶hartiakristiawan@gmail.com, ⁷imachus.stkipjb@gmail.com.*

Abstract

Lemongrass is one of the natural potentials in Selorejo Hamlet that has not been utilized optimally. Lemongrass is usually only used as a seasoning for cooking and sold to middlemen at a low price, so it can be made into a product of higher quality and high selling value so that it can boost the community's economy. The role of youth is very much needed to contribute creative ideas in utilizing the natural potential that exists in Selorejo Hamlet. One of them is through Karang Taruna. The Selorejo Hamlet Youth Organization has not been able to maximize its performance, one of which is in the field of developing social welfare and productive economic efforts. The objectives of this training are to equip Karang Taruna in utilizing resources to stabilize the economy and Karang Taruna can be creative in making the products they make so that they have high selling value. The method used consists of two stages, namely the pre activity and activity stage. The activity stage was in the form of training on making lemongrass stick balm using the steam distillation method which was carried out during three activities. The first stage was socialization on the use of lemongrass as stick balm, processing lemongrass oil using the steam distillation method and the third was processing lemongrass oil into stick balsam and how to pack balsam sticks. The result of implementing this training is that youth organizations have the skills and knowledge about using lemongrass to make stick balm. This activity was attended by 10 participants who are members of Karang Taruna in Selorejo Hamlet.

Keywords: *lemongrass stick balm, Steam distillation method, Training*

Abstrak

Serai dapur adalah salah satu potensi alam yang ada di Dusun Selorejo yang belum dimanfaatkan secara optimal. Serai Dapur biasanya hanya dijadikan sebagai bumbu penyedap masakan dan dijual kepada tengkulak dengan harga murah seharusnya dapat dikreasikan menjadi produk yang lebih bermutu dan bernilai jual tinggi sehingga mampu mendongkrak perekonomian masyarakat. Peran pemuda sangat dibutuhkan untuk menyumbangkan ide-ide kreatif dalam memanfaatkan potensi alam yang ada di Dusun Selorejo. Salah satunya melalui Karang Taruna. Karang Taruna Dusun Selorejo belum mampu memaksimalkan kinerjanya, salah satunya dalam bidang pengembangan usaha kesejahteraan sosial dan ekonomi produktif. Tujuan dari pelatihan ini adalah membekali Karang Taruna dalam pemanfaatan sumber daya untuk menstabilkan perekonomian serta

Karang Taruna dapat berkreasi dalam pembuatan produk yang dibuatnya sehingga bernilai jual tinggi. Metode yang digunakan terdiri dari dua tahapan yaitu tahap pra kegiatan dan tahap kegiatan. Tahap kegiatan berupa pelatihan pembuatan balsam stik serai dapur dengan metode distilasi uap yang dilakukan selama tiga kali kegiatan. Pertama sosialisasi pemanfaatan serai dapur sebagai balsam stik, pengolahan minyak serai dapur dengan metode distilasi uap dan yang ketiga adalah pengolahan minyak serai dapur menjadi balsam stik dan cara pengemasan balsam stik. Hasil pelaksanaan pelatihan ini yaitu Karang Taruna memiliki keterampilan dan pengetahuan tentang pemanfaatan serai dapur menjadi balsam stik. Kegiatan ini diikuti oleh 10 orang peserta yang tergabung dalam Karang Taruna di Dusun Selorejo.

Kata Kunci : Balsam stik serai dapur, Metode distilasi uap, Pelatihan

PENDAHULUAN

A. Analisis Situasi Mitra

Dusun Selorejo merupakan salah satu dari empat dusun yang ada di Desa Selorejo, Kecamatan Mojowarno, Kabupaten Jombang. Dusun Selorejo memiliki potensi alam yang belum dimanfaatkan dengan maksimal oleh warganya. Salah satu Potensi alam tersebut yaitu serai. Menurut Passaly (2020) Serai adalah tanaman yang masuk dalam kelompok rumput-rumputan. Di Indonesia terdapat dua jenis tanaman serai yaitu serai dapur (*Cymbopogon citratus*) dan serai wangi (*Cymbopogon nardus* L). Jenis serai dapur ini dapat ditemui di Dusun Selorejo.

Serai dapur yang biasanya hanya dijadikan sebagai bumbu penyedap masakan dan dijual kepada tengkulak dengan harga murah seharusnya dapat dikreasikan menjadi produk yang lebih bermutu dan bernilai jual tinggi sehingga mampu mendongkrak perekonomian masyarakat tersebut (Zaituni dkk, 2016:1009). Kebanyakan masyarakat berpikir serai dapur hanya dapat diolah menjadi bumbu penyedap masakan saja. Padahal jika dilihat dari kandungan yang dimiliki oleh serai dapur, tanaman ini dapat diolah menjadi balsam. Serai dapur mengandung banyak komponen kimia didalamnya seperti kandungan eugenol yang dapat meredakan sakit kepala serta kandungan anti mikroba yang dapat mencegah infeksi kulit (Hendrik dkk, 2013:74).

Sebagian besar mata pencaharian di Dusun Selorejo adalah buruh pabrik dan merantau keluar daerah. Dengan kondisi ekonomi yang hanya cukup untuk keseharian memungkinkan untuk mencari pekerjaan sampingan karena menurut mereka penghasilan yang di peroleh di dusun masih terbilang kurang. Padahal jika kita lihat dari sumber daya alam yang mereka miliki dan mereka mampu mengolahnya dengan baik mereka dapat meningkatkan nilai juanya sehingga mampu meningkatkan perekonomian di suatu masyarakat tersebut. Peran pemuda sangatlah dibutuhkan dalam pengembangan ide-ide kreatif bagi masyarakat khususnya petani, karena peran pemuda sangatlah penting dalam membantu masyarakat menentukan ide-ide kreatif mengolah sumber daya alam yang mereka miliki sehingga dapat meningkatkan kualitas sumber daya

manusia di suatu masyarakat dan mampu meningkatkan nilai jual sumber daya alam yang mereka miliki.

B. Permasalahan Mitra

Potensi alam yang ada di Dusun Selorejo adalah serai dapur. Sejauh ini serai dapur hanya dijadikan sebagai bumbu penyedap masakan dan dijual kepada tengkulak dengan harga murah. Adanya potensi tersebut dapat dimanfaatkan dengan optimal untuk membantu meningkatkan perekonomian masyarakat. Peran pemuda sangat dibutuhkan untuk menyumbangkan ide-ide kreatif dalam memanfaatkan potensi alam yang ada di Dusun Selorejo. Salah satunya melalui Karang Taruna. Menurut Sari, (2016:3) Karang Taruna adalah organisasi sosial kepemudaan yang ada hampir di seluruh desa di Indonesia dengan fokus pada pengembangan usaha kesejahteraan sosial dan ekonomi produktif. Karang Taruna Dusun Selorejo belum mampu memaksimalkan kinerjanya, salah satunya dalam bidang pengembangan usaha kesejahteraan sosial dan ekonomi produktif oleh karena itu kami bekerja sama dengan Karang Taruna sebagai mitra dalam kegiatan ini untuk membantu mengatasi masalah tersebut.

METODE PELAKSANAAN

Pelaksanaan program pengabdian masyarakat ini terdiri dari dua tahapan diantaranya:

1. Pra Kegiatan

Tahapan ini merupakan kegiatan survei lokasi mitra yang dilakukan dengan tujuan melihat kondisi lingkungan, potensi yang dimiliki, keseharian warga Dusun Selorejo. Kegiatan selanjutnya yaitu melakukan perizinan dan sosialisasi pada pihak-pihak yang terkait yaitu Karang Taruna Dusun Selorejo. Kegiatan ini dilanjutkan dengan penyusunan bahan pelatihan yang meliputi jadwal kegiatan, pembuatan buku pedoman mitra, dan tutorial pembuatan balsam stik dari serai dapur dengan metode distilasi uap.

2. Kegiatan

Kegiatan ini dilaksanakan di salah satu rumah anggota Karang Taruna Dusun Selorejo. Kegiatan pelatihan dilakukan secara luring dengan tetap mematuhi protokol kesehatan. Dalam hal ini terdapat pembatasan peserta pelatihan maksimal 10 orang. Praktik pembuatan balsam stik dilakukan oleh peserta dari proses awal pembuatan sampai proses akhir menjadi produk yang bernilai jual.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Pra Kegiatan

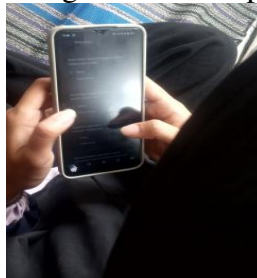
Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan di Dusun Selorejo, Kabupaten Jombang. Setelah tim PKM-PM melakukan survei untuk melihat kondisi lingkungan, potensi yang dimiliki dan rutinitas warga Dusun Selorejo. Tim PKM-PM menggali informasi mengenai permasalahan yang ada dan ditemukan permasalahan mengenai kurangnya pemanfaatan potensi alam berupa serai dapur yang hanya dimanfaatkan sebagai bahan penyedap makanan saja hal ini dikarenakan

kurangnya pengetahuan masyarakat dalam mengolah potensi alam yang lebih baik dan bernilai jual tinggi. Dari temuan permasalahan tersebut tim PKM-PM melakukan pelatihan pembuatan balsam stik dari serai dapur dengan metode distilasi uap untuk Karang Taruna Dusun Selorejo. Selanjutnya tim PKM-PM melakukan perizinan dan sosialisasi pada pihak-pihak terkait dan disertai dengan penyusunan bahan pelatihan meliputi jadwal kegiatan pelatihan, penyusunan buku pedoman mitra, dan tutorial pembuatan balsam stik dari serai dapur dengan metode distilasi uap.

2. Kegiatan

a. Kegiatan pertama

Kegiatan pertama dilaksanakan pada hari Minggu, 13 Agustus 2023 bertempat di salah satu rumah anggota Karang Taruna Dusun Selorejo. Pada kegiatan ini tim PKM-PM menyampaikan materi pemanfaatan serai dapur sebagai balsam stik. Pada kegiatan yang pertama ini kami bersiap - siap untuk melaksanakan pelatihan PKM mulai pukul 07.00 dan kami berangkat menuju lokasi pukul 07.30 lama waktu perjalanan yang ke kami tempuh dari kampus menuju lokasi kurang lebih 1 jam sehingga kami sampai di sana pukul 08.30. Disana tempat sudah disiapkan oleh anggota karang taruna kita tinggal menyiapkan beberapa instrumen yang kita butuhkan ketika pelatihan pada pelatihan pertama ini kami memiliki agenda yaitu pembukaan, sambutan dari ketua tim, pengenalan, penyampaian materi dan penutup. Sebelum penyampaian materi tim PKM-PM membagikan *link google formulir* yang berisi 10 pertanyaan. Pemberian pertanyaan ini bertujuan untuk mengetahui pemahaman peserta mengenai pemanfaatan serai dapur sebagai bahan campuran balsam stik.



Gambar 1. Peserta Mengisi *Google Formulir*

Kegiatan selanjutnya yaitu penyampaian materi mengenai pemanfaatan serai dapur sebagai balsam stik. Pemateri menyampaikan manfaat serai dapur yang tidak hanya digunakan sebagai penyedap makanan saja tetapi juga dapat dimanfaatkan sebagai bahan campuran pembuatan balsam stik. Serai dapur tersebut dapat diambil minyaknya dengan menggunakan metode distilasi uap. Minyak dari serai dapur memiliki berbagai manfaat misalnya sebagai obat misalnya digunakan sebagai antiseptik yaitu dapat digunakan untuk luka eksternal dan internal dan juga sebagai bahan lotion antiseptik krim.



Gambar 2. Penyampaian Materi Pemanfaatan Serai Dapur Sebagai Balsam Stik

b. Kegiatan kedua

Kegiatan kedua dilaksanakan pada hari Minggu, 20 Agustus 2023 bertempat di salah satu rumah anggota Karang Taruna Dusun Selorejo. Kegiatan ini berisi penyampaian materi dan praktik Pengolahan serai dapur menjadi minyak serai dapur dengan metode distilasi uap. Pada kegiatan pelatihan yang kedua ini kami berangkat seperti pada pelatihan yang pertama, kami tiba di lokasi pukul 08.30, di sana kami langsung menyiapkan beberapa alat dan bahan yang akan kita gunakan untuk pelaksanaan pembuatan minyak serai dapur sesuai dengan yang telah kita sampaikan kepada peserta sebelumnya. Pelatihan dimulai pukul 09.00 dan kami sebelumnya sudah memesan kepada peserta untuk memotong-motong serai dapur terlebih dahulu dan mencucinya sebelum proses distilasi. Karena proses distilasi uap membutuhkan waktu kurang lebih 4 jam. Praktik pengolahan serai dapur menjadi minyak serai dapur dengan metode distilasi uap ini dilakukan oleh peserta dan didampingi oleh tim PKM-PM. Serai dapur yang sudah dipotong dan dicuci bersih kemudian dimasukkan dalam panci dandang dan ditutup rapat menggunakan lakban agar uap dapat terkumpul dengan maksimal. Uap tersebut disalurkan melalui selang yang sudah dihubungkan dengan toples berisi air es yang berfungsi sebagai pendingin. Selanjutnya uap akan mengembun dan menetes masuk ke botol penampung hasil distilasi.



Gambar 3. Penyampaian Materi Pengolahan Minyak Serai Dapur dengan Metode Distilasi Uap



Gambar 4. Praktik Pengolahan Serai Dapur Menjadi Minyak Serai Dapur dengan Metode Distilasi Uap

c. Kegiatan ketiga

Kegiatan ketiga dilaksanakan pada hari Minggu, 27 Agustus 2023 bertempat di salah satu rumah anggota Karang Taruna Dusun Selorejo. Kegiatan ini berisi penyampaian materi dan praktik pengolahan minyak serai dapur menjadi balsam stik. Pada kegiatan pelatihan yang ketiga kali ini kami berangkat seperti biasanya yaitu pukul 07.30 dan sampai disana pukul 08.30 di sana kami langsung bertemu dengan peserta yang akan melaksanakan praktik pengolahan minyak serai dapur menjadi balsam stik. Hasil praktik sebelumnya yaitu pengolahan minyak serai dapur dengan metode distilasi uap digunakan sebagai bahan pembuatan balsam stik. Selain minyak dari serai dapur bahan-bahan lain dalam membuat balsam stik yaitu minyak gandapura, minyak papermint, methol kristal, vaselin, dan paraffin padat. Sebelum praktik pembuatan balsam stik dengan Karang Taruna, tim PKM-PM menyampaikan materi pembuatan balsam stik yang berisi pengertian balsam stik, penjelasan mengenai manfaat dan kegunaan masing-masing bahan serta alat dan langkah-langkah yang dilakukan dalam pembuatan balsam stik ini.



Gambar 5. Penyampaian Materi Pengolahan Minyak Serai Dapur Menjadi Balsam Stik

Praktik pembuatan balsam stik ini dilakukan oleh peserta dan dipandu oleh tim PM-PM. Langkah pertama yang dilakukan yaitu menakar setiap bahan-bahan yang akan digunakan selanjutnya menyiapkan

peralatan. Kemudian mencairkan paraffin padat dan vaselin, jika sudah mencair langkah selanjutnya yaitu menambahkan methol kristal, minyak serai dapur, minyak gandapura, minyak papermint secara berurutan dan diaduk sampai semua bahan tercampur kemudian menuang campuran tersebut pada kemasan stik, sampai balsam tersebut memadat.



Gambar 6. Praktik Pembuatan Balsam Stik

Setelah materi dan praktik pembuatan balsam stik kemudian dilanjutkan dengan materi cara pengemasan balsam stik. Pengemasan balsam stik dikemas menggunakan kemasan stik yang dimodifikasi. Pada bagian luar ditempel stiker yang berisikan nama produk, bahan pembuatan, dan khasiat. Bentuk kemasan praktis dan menarik dengan label berwarna biru, serta mudah dibawa.



Gambar 7. Penyampaian Materi Cara Pengemasan Balsam Stik
Selanjutnya peserta pelatihan diberikan kesempatan untuk praktik pengemasan balsam stik.



Gambar 8. Pengemasan Balsam Stik



Gambar 9. Foto Tim PKM-PM dan Peserta Pelatihan

Dari beberapa pelatihan yang telah dilaksanakan diperoleh hasil pelaksanaan pelatihan ini yaitu Karang Taruna memiliki keterampilan dan pengetahuan tentang pemanfaatan serai dapur menjadi balsam stik.

Tabel 1. Hasil dan Pembahasan Tahap Kegiatan

Tahapan	Kegiatan	Rincian Kegiatan
Pra Kegiatan	Survei lokasi	Survei lokasi mitra yang dilakukan dengan tujuan melihat kondisi lingkungan, potensi yang dimiliki, keseharian warga Dusun Selorejo.
	Perizinan dan sosialisasi	Perizinan dan sosialisasi pada pihak-pihak yang terkait yaitu Karang Taruna Dusun Selorejo.
	Penyusunan bahan pelatihan	Penyusunan bahan pelatihan yang meliputi jadwal kegiatan, pembuatan buku pedoman mitra, dan tutorial pembuatan balsam stik dari serai dapur dengan metode distilasi uap.
Kegiatan	Pelatihan pemanfaatan serai dapur sebagai bahan pembuatan balsam	1. <i>Chek in</i> 2. Pembukaan 3. Sambutan 4. Perkenalan 5. Penyampaian materi 6. Penutup
	Pelatihan pengolahan serai dapur menjadi minyak serai dapur dengan metode distilasi uap	1. <i>Chek in</i> 2. Pembukaan 3. Penyampaian materi 4. Praktik 5. Penutup
	Pelatihan pengolahan minyak serai dapur menjadi balsam stik dan pengemasan	1. <i>Chek in</i> 2. Pembukaan 3. Penyampaian materi 4. Praktik Pembuatan Balsam Stik 5. Praktik Pengemasan Balsam Stik 6. Penutup

SIMPULAN DAN SARAN

SIMPULAN

Hasil pelaksanaan pelatihan ini yaitu Karang Taruna memiliki keterampilan dan pengetahuan tentang pemanfaatan serai dapur menjadi balsam stik. Potensi alam berupa serai dapur yang awalnya bernilai jual

rendah kini dapat diolah sehingga dapat meningkatkan nilai jual. Melalui pelatihan ini Karang Taruna mengetahui bahwa serai dapur tidak hanya dimanfaatkan sebagai bumbu dapur atau penyedap makanan saja. Namun dapat diolah menjadi bahan campuran balsam stik dengan cara mengambil minyak atsiri dari serai dapur dengan metode distilasi uap. Pemanfaatan sumber daya alam dan sumber daya manusia yang ada mampu meningkatkan penghasilan bagi masyarakat Dusun Selorejo.

SARAN

Kegiatan pelatihan selanjutnya diharapkan dapat melibatkan semua anggota Karang Taruna Desa Selorejo, sehingga kegiatan pelatihan tidak terbatas di Dusun Selorejo saja. Kegiatan pelatihan selanjutnya mitra dapat mengembangkan inovasi dan memperbaiki kualitas produk agar balsam stik bisa dipasarkan lebih luas di dalam negara ataupun mancanegara.

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset dan Teknologi Republik Indonesia yang telah memberikan dukungan secara finansial untuk Program Kreativitas Mahasiswa (PKM) Bidang Pengabdian Kepada Masyarakat ini. Ucapan terimakasih juga disampaikan kepada STKIP PGRI Jombang dan Karang Taruna Dusun Selorejo, Kabupaten Jombang yang turut serta memberi dukungan sehingga kegiatan ini dapat terlaksana dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

- [1]. Pasally, Sumanto. 2020. *Penyuluhan Pertanian Ahli Pertama Desa Pulliwa, Kecamatan Bulu, Polman, Sulawesi Barat*, <https://cybex.pertanian.go.id/mobile/artikel/92677/TANAMAN-SERAI-DAN-MANFAATNYA/>, diakses Tanggal 23 Februari 2023.
- [2]. Zaituni., Khatir, Rita., Agustina, Raida. 2016. Penyulingan Minyak Atsiri Sereh Dapur (*Cymbopogon citratus*) Dengan Metode Penyulingan Air Uap. *Jurnal ilmiah mahasiswa*, No.1, Vol.1, 1009-1016.
- [3]. Hendrik, Willem., Erwin., Panggabean, dan Aman Sentosa. 2013. Pemanfaatan Tumbuhan Serai dapur Wangi (*Cymbopogon nardus* (L.) Rendle) Sebagai Antioksidan Alami. *Jurnal kimia mulawarman*, 2(10).
- [4]. Sari, Dini Destina., Hasyim, Adelina., Nurmalisa, Yunisca. 2016. Peran Karang Taruna Dalam Meningkatkan Kepedulian Sosial Pemuda Kelurahan Margodadi. *Jurnal kultur demokrasi* 4(6) *Jurnal kultur demokrasi*, 6(4).