

Kode/ Nama Rumpun Ilmu: 351/Kesehatan Masyarakat

**LAPORAN HASIL
PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT**

**PENGEMBANGAN USAHA BUNGA ROSELLA DI KUOK KABUPATEN
KAMPAR**



TIM PENGUSUL

Ketua	: Syafriani	NIDN. 1010048704
Anggota	: - Afiah	NIDN. 1013128601
	- Isla maysara	NIM. 1813201037

**PROGRAM STUDI ILMU KESEHATAN MASYARAKAT
FAKULTAS ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS PAHLAWAN TUANKU TAMBUSAI
2021**

HALAMAN PENGESAHAN

1. Judul : PENGEMBANGAN USAHA BUNGA ROSELLA DI KUOK
KAB. KAMPAR
2. Ketua Tim Pengusul
 - a. Nama Lengkap : Syafriani, M.Kes
 - b. NIDN : 1010048704
 - c. Jabatan Fungsional : Lector
 - d. Program Studi : SI Kesehatan Masyarakat
 - e. Perguruan Tinggi : Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai
 - f. Bidang Keahlian : Kesehatan Masyarakat
 - g. Alamat Kantor/email : Jl Tuanku Tambusai no 23 Bangkinang/
syafrianifani@gmail.com
3. Anggota Tim Pengusul:
 - a. Jumlah Anggota : 2 orang
 - b. Nama Anggota 1/ilmu: Syafriani, M.Kes/Kesehatan Masyarakat
 - c. Nama Anggota 2/ilmu: Afia, MKM/Kebidanan
 - d. Jumlah Mahasiswa : 2 orang
4. Lokasi Kegiatan Mitra
 - a. Wilayah mitra.desa : Kuok
 - b. Kabupaten/Kota : Kampar
 - c. Propinsi : Riau
 - d. Jarak PT ke lokasi : 10 km
5. Luaran yang dihasilkan : publikasi ilmiah
5. Jangka waktu pelaksanaan : 2 hari
6. Biaya Total : Rp.2.000.000,-

Mengetahui,
Dekan Fakultas Ilmu Kesehatan
Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai



Ketua Peneliti

(Syafriani, M.Kes)
NIP.TT 096 542 195

Menyetujui,
Ketua LPPM Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai



IDENTITAS DAN URAIAN UMUM

1. Judul Penelitian : PENGENBANGAN USAHA BUNGA ROSELLA DI KUOK KABUPATEN KAMPAR

2. Tim Peneliti :

No	Nama	Jabatan	Bidang Keahlian	Program Studi
1.	Afiah, SST, M.Kes	Dosen	Kesehatan Masyarakat	Kesehatan Masyarakat

3. Objek Penelitian penciptaan (jenis material yang akan diteliti dan segi pengabdian):

4. Masa Pelaksanaan

Mulai : bulan Maret 2021

Berakhir : bulan Januari 2022

5. Lokasi Pengabdian (lab/lapangan) Kuok

7. Instansi lain yang terlibat (jika ada, dan uraikan apa kontribusinya)

- masyarakat setempat

8. Skala perubahan dan peningkatan kapasitas sosial kemasyarakatan dan atau pendidikan yang ditargetkan

- meningkatnya status ekonomi masyarakat

9. Jurnal ilmiah yang menjadi sasaran (tuliskan nama terbitan berkala ilmiah internasional bereputasi, nasional terakreditasi, atau nasional tidak terakreditasi dan tahun rencana publikasi)

- prepotif jurnal (nasional terakreditasi)

DAFTAR ISI

Cover	i
Formulir usulan pengabdian masyarakat	ii
Lembar pengesahan	iii
Identitas dan uraian umum	vi
Daftar isi	v
Daftar tabel daftar skema	vi
Ringkasan	vii
BAB I PENDAHULUAN	8
BAB 2 SOLUSI DAN TARGET LUARAN	11
BAB 3 METODE PELAKSANAAN	14
BAB 4 KELAYAKAN PAKAR	16
BAB 5 BIAYA DAN JADWAL PENGABDIAN MASYARAKAT	17
BAB 6 HASIL DAN PEMBAHASAN	18
BAB 7 KESIMPULAN DAN SARAN	21

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

RINGKASAN

Tanaman Bunga Rosella di Provinsi Riau banyak ditemukan di daerah seperti daerah kota Pekanbaru dan Kuok. Banyaknya budidaya bunga Rosella ditandai dengan banyaknya produk makanan dan minuman yang diolah dari bahan dasar bunga Rosella, seperti : sirup, manisan, lalapan dan kegunaan daunnya yang dijadikan untuk pembersih ikan yang hendak dimasak. Banyaknya manfaat dari bunga rosella menjadikan masyarakat lokal membudidayakan tanaman semak musiman menjadi suatu produk yang diperjual belikan.

Hal ini diketahui ketika peneliti bertanya langsung kepada warga yang menanam bunga Rosella di halaman rumahnya dan warga tersebut memproduksi bung Rosella untuk dijadikan bahan makanan seperti sayur lalapan, dibuat sirup, manisan, pembersih ikan, dan pemberi keasaman suatu masakan daerah tersebut.

Tujuan peneliti melakukan pemberdayaan budidaya tanaman Rosella, untuk meningkatkan suatu produk yang bersumber dari kearifan lokal yang menjadikan suatu barang yang berguna dan bermanfaat untuk orang banyak. Selain itu, untuk meningkatkan strategi pembangunan ekonomi nasional terutama UMKM yang saat ini berkembang pada prinsip lokal dan kerakyatan. Hal ini ditandai dengan azas pemanfaatan sumberdaya lokal. Dengan demikian, kelanjutannya menjadi satu rangkaian penerapan konsep ekonomi kerakyatan. Strategi ekonomi kerakyatan dilakukan dengan menciptakan iklim yang kondusif bagi masyarakat untuk berpartisipasi aktif dalam pembangunan wilayah dan mampu memanfaatkan secara optimal sumber daya yang dimiliki dalam rangka peningkatan kesejahteraan ekonomi daerah maupun Negara (Yasin dan Ahmad,1996). Selain itu, tujuan kegiatan pemberdayaan masyarakat ini untuk menggali ide-ide kreatif dan inovatif, menanamkan jiwa kewirausahaan, melatih mental dan mengajarkan bekerja keras kepada masyarakat.

Ada beberapa kendala yang dihadapi ketika melakukan kegiatan, yaitu :
(1) keterbatasan modal (2) minimnya tanaman bunga Rosella di perkotaan (3) tidak adanya keanekaragaman produk olahan bunga Rosella (4) tidak adanya keanekaragaman produk olahan bunga Rosella (5) kurangnya masyarakat untuk membudidayakan tanaman bunga Rosella. Ada beberapa upaya pengembangan dalam melakukan kegiatan PKM ini antara lain sirup rosella dan manisan rosella.

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Analisa Lokasi

Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.) merupakan tumbuhan perdu atau semak yang merupakan tanaman musiman dalam jenis famili Malvaceae. Tanaman rosella memiliki banyak manfaat mulai dari batang yang dapat dijadikan karung goni, daunnya dapat dijadikan kosmetik dan bunganya yang memiliki beragam olahan dan khasiat. Bagian tanaman rosella seperti biji, kelopak bunga dan daun dapat diolah menjadi berbagai macam olahan makanan. Kelopak bunga rosella mengandung serat dan asam-asam organik (asam tartarat, oksalat, malat dan suksinat), glukosa, asam askorbat, beta-karoten dan likopen (El-Sherif and Sarwat, 2007). Kelopak bunga rosella dalam bentuk segar maupun kering telah dimanfaatkan sebagai makanan, minuman dan obat. Rosella juga dimanfaatkan sebagai produk olahan pangan bernilai ekonomi tinggi seperti teh, sirup, selai, manisan, sebagai pewarna alami dan perasa dalam membuat anggur rosella jelly serta cake (Mariyandan Kristiana, 2008).

Bunga Rosella memiliki kandungan vitamin C yang sangat tinggi yaitu 244,4 mg per 100 g bunga rosella dibandingkan dengan jeruk hanya 48 mg, belimbing hanya 25 mg dan pepaya hanya 71mg dengan berat yang sama yaitu 100g. Selain kaya vitamin C rosella juga kaya akan mineral seperti kalsium dan phospor, potassium serta zat besi yang sangat penting untuk tubuh. Selain itu rosella juga mengandung vitamin B1, B2, niasin, dan vitamin D (Rahmawati, 2012).

Untuk kelopak bunga rosella yang direbus dengan air berkhasiat sebagai peluruh kencing dan merangsang keluarnya empedu dari hati (*chloretic*), menurunkan tekanan darah (*hypotensive*), mengurangi kekentalan (viskositas) darah dan meningkatkan peristaltik usus. Khasiat lain yang telah diketahui dari tanaman rosella diantaranya sebagai antikejang (antipasmodik), mengobati

cacingan (*antelmintik*) dan sebagai anti bakteri. Rosella sudah banyak dikenal masyarakat sebagai tanaman yang banyak memiliki khasiat tetapi tidak banyak dari masyarakat yang mengkonsumsi rosella tersebut. Hal ini dikarenakan kurangnya minat masyarakat untuk mengkonsumsi rosella dalam bentuk aslinya. Salah satu produk olahan dari bunga rosella yaitu sirup rosella dan manisan rosella.

Meningkatnya produksi buah buahan berarti kebutuhan gizi masyarakat dapat terpenuhi juga. Daerah yang memiliki potensi terhadap komoditi tanaman rosella akan lebih diusahakan pengembangannya secara intensif dan lebih diutamakan terhadap komoditi yang memiliki nilai ekonomi dan gizi tinggi. Rosella merupakan jenis tanaman semak dan musiman yang kaya akan manfaat dan berbagai jenis olahan, konsumennya dimuai dari masyarakat berkelas bawah hingga orang dewasa dapat menikmati olahan bunga rosella, baik anak-anak maupun orang dewasa dapat menikmatinya. Oleh karena itu agar prospek tanaman rosella ini semakin cerah dan permintaan masyarakat terhadap olahan dari tanaman rosella ini semakin meningkat maka harus dilakukan peningkatan budidaya tanaman rosella serta produksinya secara maksimal.

Berdasarkan hasil observasi lapangan diperoleh bahwa petani tanaman bunga rosella di wilayah Kuok melakukan budidaya tanaman rosella secara mandiri. Petani sedikit mengalami kendala dalam modal, karena bibit dan pupuk perlu adanya biaya, sedangkan harga jual produksi rosella cenderung meningkat. Tanaman rosella yang dihasilkan petani akan langsung dijual dengan harga Rp.30.000/kg. Hasil panen yang melimpah memungkinkan untuk diolah menjadi produk pangan alternative yang sangat digemari masyarakat seperti sirup rosella, selai rosella, teh rosella, manisan rosella, jelly rosella yang saat ini keberadaannya dipasaran masih sangat sedikit sehingga usaha makanan berbasis tanaman bunga rosella memiliki potensi yang luar biasa. Jika usaha ini dikembangkan dengan baik, diharapkan nantinya bisa meningkatkan perekonomian petani tanaman rosella. Menurut petani bunga rosella kendala yang dihadapi oleh pemilik rosella bisa ditanggulangi dengan cara meningkatkan daya

saing dalam memproduksi usaha dengan cara memperbaiki pengemasan dan kualitas.



Gambar 1. Kebun Rosella Petani

1.2 Permasalahan Produksi

Adapun permasalahan yang dihadapi yaitu :

1. Keterbatasan modal

Keterbatasan modal merupakan permasalahan yang selalu menghambat jalannya sebuah usaha. Para produsen sangat membutuhkan pinjaman modal untuk dapat mengembangkan dan menghidupi usahanya lagi

2. Rendahnya motivasi untuk berwirausaha dengan bahan produk tanaman rosella dan terbatasnya ilmu pengetahuan tentang pengolahan tanaman rosella. Tanaman rosella yang dihasilkan atau yang di panen sangat melimpah dan berkesinambungan, sayangnya tidak mampu menompang perekonomian produsen pada saat ini disebabkan karena harga jual tanaman rosella masih terbilang rendah dan jarang sekali naiknya, sedangkan produsen tidak mampu berwirausaha dengan bahan pokok lainnya serta terbatasnya ilmu pengetahuan

3. Pemasaran

Produsen tanaman rosella di Kuok kab. Kampar belum maksimal atau meningkat, dikarenakan kurangnya masyarakat membudidayakan tanaman rosella dan memproduksinya, sehingga terkadang produsen tanaman rosella

kesulitan dalam proses pemasaran. Biasanya pedagang pengumpul hasil panen tanaman rosella akan langsung membeli tanaman rosella ke kebunnya tersebut dengan harga Rp.25.000,-perkg, sedangkan jika dijual kepasar biasanya dijual dengan harga Rp. 30.000,- per kg. Adanya keterbatasan pemasaran biasanya mengakibatkan semakin tingginya biaya produksi sementara hasil yang diperoleh tetap atau bahkan mengalami penurunan. Oleh karena itu, hasil panen tanaman rosella perlu diolah menjadi produk lain yang lebih tahan lama dan mempunyai nilai ekonomi lebih tinggi dan dapat menjangkau pangsa pasar yang lebih luas.

Berdasarkan permasalahan tersebut maka melalui Program Kemitraan Masyarakat ini akan dilakukan empat upaya utama sebagai solusi yaitu:

- a. Memberikan motivasi berwirausaha dan variasi produksi olahan tanaman rosella. Hal ini dilakukan mengingat produksi olahan dari tanaman rosella yang masih sangat minim diketahui. Produk yang bisa dikembangkan dari tanaman rosella beraneka ragam. Variasi produk yang akan dikembangkan dan menjadi daya guna adalah sirup bunga rosella dan manisan bunga rosella. Pemilihan produk ini dengan mempertimbangkan bahwa makanan ini sangat digemari masyarakat bertingkat umur dari anak-anak sampai orangtua
- b. Packing/ pengemasan produk. Produk akan dikemas dengan pengemasan yang lebih menarik
- c. Perubahan strategi pemasaran rosella biasanya dijual langsung kepasar tradisional yang ada disekitar daerah Kabupaten Kampar dengan harga yang relative murah. Pemasaran tanaman bunga rosella dan olahannya ini selain menjual langsung juga dengan cara menjual kewarung, toko/supermarket, membuat brosur, dan memberikan labeler kelihatan menarik dan kegiatan pemasaran yang lain

BAB 2

SOLUSI DAN SARAN

Berdasarkan permasalahan yang dihadapi produsen dan upaya yang direncanakan untuk mengatasi permasalahan produsen maka luaran dari rencana tersebut adalah sebagai berikut :

	Kegiatan	Luaran
1.	Pemberian motivasi dan Pelatihan/praktik pembuatan variasi produksi hasil olahan bunga rosella.	1. Produsen dapat mengaplikasikan ilmu pengetahuannya dalam memberikan motivasi untuk berwirausaha kepada mahasiswa dengan bahan pokok ikan nila. 2. Produsen mengetahui metode pembuatan produk olahan bunga rosella yaitu sirup bunga rosella dan manisan bunga rosella. Meningkatkan kreatifitas petani tanaman bunga rosella untuk mencoba varian produk lain
2.	Packing/pengemasan produk	1. Peningkatan kualitas tampilan produk dengan kemasan yang menarik
3.	Perubahan Strategi Pemasaran	1. Semakin luasnya daerah pemasaran 2. Berkembangnya metode pemasaran produk dengan memanfaatkan media promosi

Hasil yang diperoleh nantinya diharapkan dapat meningkatkan pendapatan di Kuok sehingga dapat menopang perekonomiannya. Adapun hasil kegiatan PKM ini akan di publikasikan di Jurnal Nasional Terakreditasi.

Adapun rencana capaian tahunan kegiatan ini adalah:

	Jenis Luaran I	IndikatorCapaian
Luaran Wajib		
	Publikasi ilmiah di jurnal Nasional	Published
	Publikasi padamediamasa(cetak/online/repository)	Sudah terbit
	Peningkatan daya saing (peningkatan kualitas, kuantitas,sertanilai tambah barang, jasa diversifikasi produk, atau sumberdayalainnya)	Ada
	Peningkatanpenerapaniptekdimasyarakat(mekanisasi,IT,dan manajemen)	Ada
	Perbaikantatanilaimasyarakat(senibudaya,sosial, politik,	Ada
Luaran Tambahan		
	Publikasi diJurnalInternasional	Tidak ada
	Jasa, rekayasasosial, metode atau sistem, produk/barang	Produk
	Inovasi baru TTG	Tidak ada
	Rahasia dagang, Desain Produk Industri, Perlindungan	Tidak ada
	Buku berISBN	Tidak ada

BAB 3

METODE PELAKSANAAN

Solusi yang ditawarkan untuk mengatasi permasalahan yang dihadapi yaitu :

3.1 Peningkatan Produksi Olahan Bunga Rosella

Mengingat berlimpahnya bahan baku tanaman bung rosella di Kuok maka alternative untuk meningkatkan nilai tanaman rosella adalah dengan membuat variasi produk olahan antara lain :

a. Pengolahan bunga rosella menjadi sirup bunga rosella

Alat-alat

1. Kompor gas
2. Baskom
3. pisau cutter
4. piring
5. botol sirup 600ml
6. sendok sup
7. dan panci.

Bahan-bahan

Dalam proses pembuatan keripik kulit rosella dari rosella ini menggunakan bahan- bahan sebagai berikut:

- | | |
|------------------------------|-----------|
| 1. Bunga rosella | : 500 gr |
| 2. Gula pasir | : 1.5 kg |
| 3. Garam | : ½ sdm |
| 4. Pewangi tambahan (banana) | : ½ sdm |
| 5. Air minum | : 1000 ml |

Proses pengolahan

Sedangkan cara membuatnya adalah :

- 1) Bunga rosella diambil bagian kelopaknya.
- 2) Cuci bersih semua kelopak bunga rosella 3 kali.
- 3) Saring bunga rosella yang telah dicuci.
- 4) Didihkan air sebanyak 1000ml didalam panci (menggunakan api sedang)

- 5) Setelah mendidih, masukkan bunga rosella dan daun pandan sebanyak 4 lembar
- 6) Kacau bunga rosella yang sedang direbus selama 15 menit
- 7) Saring bunga rosella yang direbus dan dipisahkan bersama airnya
- 8) Keringkan ampas bunga rosella dibawah sinar matahari hingga kering untuk dijadikan manisan.
- 9) Didihkan kembali air rebusan bunga rosella dan masukkan gula pasir sebanyak 1.5 kg.
- 10) Selanjutnya kacau selama 25 menit. Bunga rosella yang telah dikeringkan, disimpan terlebihdahulu untuk proses pembuatan manisan.
- 11) Setelah itu dinginkan air rebusan bunga rosella selama 2.5 jam
- 12) Setelah dingin, masukkan air bunga rosella yang telah menjadi sirup kedalam kemasan botol sirup dengan berat bersih 600ml
- 13) Sirup rosella siap disajikan atau dipasarkan dan dinikmati bersama keluarga.

b. Pengolahan rosella menjadi manisan kulit rosella

Alat - alat:

1. Pisau carter
2. Baskom
3. Sendok
4. Sendok sup
5. Kompor gas
6. Panci

Bahan - bahan :

1. Bunga rosella : 500 gr
2. Gula pasir : 100 gr
3. Garam : $\frac{1}{4}$ sdm
4. Air sirup rosella : 100 ml

Proses pengolahannya :

- 1) Kupas kelopak bunga rosella
- 2) Setelah dikupas, cuci bunga rosella hingga bersih sebanyak 3 kali.
- 3) Tuangkan air sirup sebanyak 100 ml

- 4) Masukkan bunga rosella dan rebus bersama air sirup selama 15 menit
- 5) Masukkan gula sebanyak 50 gr lalu diaduk hingga merata selama 10 menit
- 6) Setelah itu, saring bunga rosella dan dipisahkan bersama airnya.
- 7) Jemur bunga rosella dibawah sinar matahari selama 2 jam
- 8) Gongseng bunga rosella yang telah dijemur agar tekstur manisan semakin kering selama 15 menit menggunakan api yang kecil.
- 9) Tambahkan 50 gr gula atau sesuai selera agar manisan pas sesuai selera.
- 10) Setelah digongseng, letakkan bunga rosella kedalam wadah dan disimpan didalam kulkas selama 30 menit dengan suhu 5°C.
- 11) Setelah tekstur manisan semakin kering dan padat, masukkan manisan kedalam plastic page atau mangkuk khusus manisan.
- 12) Manisan siap disajikan, dinikmati ataupun dipasarkan.

3.2 Perubahan strategi pemasaran

Selama ini kekurangan yang dimiliki adalah kurangnya pengetahuan tentang pembuatan olahan produk bunga rosella. Bunga rosella hanya dijual ke pengepul dan pada saat ada pasar mingguan. Strategi pemasaran yang akan dilakukan dari sisi produk adalah dengan menciptakan produk olahan bunga rosella yang disukai konsumen dan menjaga konsistensinya. Dari sisi perluasan pasar dilakukan dengan memperluas daerah penjualan dan lokasi penjualan yang strategis seperti di warung-warung milik masyarakat, pasar mingguan di daerah lain dan beberapa mini market.

Agar tampilan produk lebih menarik maka akan dibuat kemasan dan memberi label produk. Metode pelaksanaan yang dilakukan adalah dengan memberikan penyuluhan dan pelatihan. Tahapan-tahapan pelaksanaan kegiatan pengabdian ini antarlain:

a. Penyuluhan

Dalam kegiatan penyuluhan ini, masyarakat setempat akan dibekali dengan materi penyuluhan tentang caramengembangkanusahaindustri kecil dari tanaman bunga rosella dengan melakukan peningkatan produksi olahan bunga rosella, serta perubahan strategi pemasaran.

b. Desain kemasan Produk

Proses desain kemasan produk ini terdiri dari 2 (dua) jenis, yaitu kemasan produk sirup bunga rosella dan kemasan manisan bunga rosella. Masing-masing kemasan dilengkapi dengan nama dan logo produksi.

c. Pelatihan

Pelatihan yang diberikan adalah dalam bentuk demonstrasi secara langsung mengenai cara pengembangan usaha industri kecil tanaman bunga rosella dengan pembuatan produk baru dari industri tanaman bunga rosella yaitu pelatihan pembuatan minuman sirup bunga rosella dan makanan berupa manisan bunga rosella.

d. Uji Coba

Uji coba dilakukan untuk melihat capaian hasil kegiatan penyuluhan dan pelatihan. Uji coba pembuatan produk akan dilakukan dalam skala kecil. Tujuan dari pengujian ini adalah agar produk yang dihasilkan memenuhi standar mutu gizi sehingga tidak meragukan konsumen. Setelah beberapa uji coba dilakukan dan didapat hasil yang sesuai dengan yang diharapkan maka dilanjutkan dengan proses produksi yang lebih besar.

e. Rancangan Monitoring dan Evaluasi

Monitoring dan evaluasi dilakukan selama berjalannya program. Tujuan dari pelaksanaan monitoring dan evaluasi adalah untuk mengetahui sejauh mana pemahaman masyarakat terhadap pengetahuan pengembangan produksi dan pengetahuan tentang sistem pemasaran yang telah diberikan.

BAB 4

KELAYAKAN PERGURUAN TINGGI

4.1. Kinerja LPPM Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai telah dilakukan sejak Tahun 2010 sejak lembaga ini bernama STIKes Tuanku Tambusai. Pada Tahun 2013 arah pengabdian kepada masyarakat lebih diarahkan kepada pemberdayaan masyarakat yang ada dilingkungan Universitas dengan memanfaatkan, serta menggali potensi yang ada di setiap daerah sesuai dengan keahlian peneliti.

Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM) Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai Riau sebagai lembaga tingkat institusi bertugas melaksanakan kegiatan edukatif dibidang penelitian dan pengabdian masyarakat. Sejak awal berdirinya, lembaga ini telah melaksanakan berbagai kegiatan penelitian dan pengabdian kepada masyarakat baik yang dilakukan oleh dosen ataupun oleh mahasiswa. Pola program kegiatan masyarakat terdiri atas pelayanan masyarakat, pendidikan dan pelatihan untuk masyarakat, serta forum kajian atau lokakarya.

Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai Riau, telah menghasilkan beberapa karya baik dalam penelitian dan pengabdian masyarakat. Selama ini kegiatan Pengabdian Masyarakat di Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai dilakukan dengan dana mandiri dosen serta dana dari Yayasan Pahlawan Tuanku Tambusai Riau. Selama 2 tahun terakhir, LPPM Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai telah berhasil melaksanakan berbagai kegiatan pengabdian masyarakat dengan memberdayakan potensi dosen dan stake holder. Berdasarkan data tahun 2014, terdapat 39 kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang telah berhasil dilaksanakan dengan pendanaan dari DIPA Yayasan dengan besaran dana Rp.1.500.000,- sampai dengan Rp. 10.000.000,-. Tahun 2015 Universitas mendapatkan Hibah IbM dari DIKTI sebanyak Rp.84.500.000,- untuk 2 kelompok pengusul untuk pendanaan tahun 2016, tahun 2017 sebanyak Rp.49.500.000,- untuk 1 kelompok. Demikian juga untuk hibah bersaing, Universitas meloloskan 2 kelompok pengusul yang dibiayai DIKTI tahun 2015, dan 1 Hibah Penelitian Produk Terapan Tahun 2016. Hal ini menunjukkan kinerja yang cukup membanggakan.

4.2. Kepakaran yang Diperlukan

Dalam menunjang kegiatan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) petani rosella diperlukan beberapa jenis kepakaran yang harus ada dalam menyelesaikan persoalan. Kepakaran yang dibutuhkan pada kegiatan PKM ini adalah kepakaran dalam memberikan motivasi. Kepakaran ini diperlukan untuk memberikan penyuluhan motivasi kepada masyarakat Kuokuntuk berwirausaha. Wirausaha yang akan dilakukan yaitu pemanfaatan ikan nila menjadi produk bernilai jual seperti abon, nugget dan kerupuk ikan nila. Selain itu kepakaran yang dibutuhkan adalah kepakaran dalam memasarkan produk yang sudah dihasilkan. Kepakaran yang dibutuhkan dalam kegiatan PKM ini sudah sesuai dengan ketua pengusul dan anggota pengusul. Selain itu kepakaran gizi juga diperlukan dalam perhitungan gizi produk yang dihasilkan yang akan dimintai bantuan dosen yang ada di UP.

4.3 Tim Pengusul, Kepakaran dan Pembagian Tugas dalam PKM

No	Nama	Kepakaran	Tugas
1	Syafriani, M.Kes (Ketua Pengusul)	Ketua tim pengusul adalah dosen Kesehatan masyarakat. Ketua tim adalah dosen program studi kesehatan masyarakat yang mengajarkan mata kuliah ilmu gizi, hygiene Industri, dan gizi kesehatan. Ketua tim memiliki semangat tinggi dalam penelitian dan pengabdian masyarakat. Sesuai dengan dasar keilmuan yang dimiliki ketua tim, ketua tim bisa	1. Secara umum bertanggung jawab memimpin dan mengkoordinasikan seluruh tahapan kegiatan mulai dari tahapan persiapan, tahap pelaksanaan, tahap evaluasi dan laporan dari PKM. 2. Memfasilitasi memberikan

		<p>berinteraksi dengan masyarakat, baik penyuluhan maupun penelitian yang dilakukan untuk meniadakan pentingnya kesehatan bagi masyarakat dan pentingnya mengatur gizi makanan.</p>	<p>transfer iptek terkait dengan penyuluhan memberikan ilmu menjaga kesehatan dan gizi suatu makanan yang akan diciptakan dalam kegiatan pengabmas ini.</p>
2	Afiah, MKM	<p>Anggota tim adalah dosen dari program studi pendidikan matematika. Anggota tim mengajarkan mata kuliah manajemen bisnis pendidikan, dan kewirausahaan sehingga dengan dasar ini anggota pengusul memiliki kemampuan dalam memotivasi masyarakat dan membantu masyarakat dalam manajemen produksi yang</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Membantu dalam proses kegiatan ini dimulai dari penyuluhan, pelatihan kepada mitra di Kuokdalam pengolahan , memotivasi pengolahan sirup dan manisan 2. Anggota tim berperan juga dalam packing

		<p>dihasilkan yaitu mengolah sirup dan manisan rosella. Sesuai dengan dasar keilmuan yang dimiliki anggota tim, anggota tim bisa berinteraksi dengan masyarakat, baik penyuluhan maupun pelatihan yang dilakukan untuk meningkatkan pengetahuan mitra. Dengan dilaksanakan pelatihan ini diharapkan mampu meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan mitra.</p>	<p>dan pemasaran produk rosella</p>
3	Astuti, M.Pd	<p>Anggota tim adalah dosen dari program studi pendidikan matematika. Anggota tim mengajarkan mata kuliah statistik pendidikan, dan kewirausahaan sehingga dengan dasar ini anggota pengusul memiliki kemampuan dalam memotivasi masyarakat dan</p>	<p>1. Membantu dalam proses kegiatan ini dimulai dari penyuluhan, pelatihan kepada mitra di Kuokdalam pengolahan , memotivasi pengolahan sirup dan manisan</p>

		<p>membantu masyarakat dalam memanajemen produksi yang dihasilkan yaitu mengolah produksi ikan nila seperti abon, nugget dan kerupuk. Sesuai dengan dasar keilmuan yang dimiliki anggota tim, anggota tim bisa berinteraksi dengan masyarakat, baik penyuluhan maupun pelatihan yang dilakukan untuk meningkatkan pengetahuan mitra. Dengan dilaksanakan pelatihan ini diharapkan mampu meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan mitra.</p>	<p>rosella</p> <p>2. Anggota tim berperan juga dalam packing dan pemasaran rosella</p>
--	--	--	--

BAB 5. BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

5.1 anggaran Biaya

Total biaya yang diusulkan adalah sebesar Rp. 3.000.000,- (tiga juta rupiah), adapun ringkasan anggaran biaya dalam kegiatan ini dijelaskan pada tabel berikut ini:

Tabel 5.1

No	Jenis pengeluaran	Biaya yang diusulkan (Rp)
1	Honorium	
2	Pembelian bahan habis pakai dan peralatan	1.800.000,-
3	Perjalanan	800.000,-
4	Sewa	400.000,-
Jumlah		3.000.000,-

5.2 Jadwal Kegiatan

Adapun jadwal pelaksanaan kegiatan ini adalah sebagai berikut :

Tabel 5.2

BarChart Jadwal Pelaksanaan Kegiatan

No	Kegiatan	Minggu Ke-					
		1	2	3	4	5	6
1	Persiapan Pelaksanaan	■					
2	Penyuluhan dan Pelatihan		■				
3	Pembuatan Produk			■			
4	Pengembangan				■		
5	Evaluasi					■	
6	Laporan dan publikasi						■

BAB 6

PELAKSANAAN KEGIATAN

6.1. Pelaksanaan Kegiatan

a. Pembuatan variasi olahan rosella

Dalam kegiatan ini, saya membuat olahan makanan yang berbahan dasar tanaman bunga rosella yaitu minuman sirup bunga rosella dan manisan bunga rosella, selain pembuatan produk kami juga membuat pengemasan dan pemasaran produk. Hasil produk yang kami buat diberi label nama Manisan Bunga Rosella dan Sirup Bunga Rosella. Sirup bunga rosella yang sudah diproduksi dijual dengan harga Rp 35.000,- perbotol (600 ml), setelah dihitung biaya pembuatan sirup bunga rosella Rp 30.000,-. Manisan bunga rosella yang sudah diproduksi dijual dengan harga Rp 20.000,- perbungkus, setelah dihitung biaya pembuatan manisan Rp 15.000,-.



a. Pemasaran Produk

Produk tanaman bunga rosella yang sudah saya buat lalu saya pasarkan melalui media online, swalayan dan tokoh- tokoh kecil. Pada saat ini pemasaran yang sudah kami lakukan masih bertahap-tahap agar semuanya berjalan dengan lancar karena banyak yang perlu harus mempromosikan karena olahan baru baru dan masih terbilang tidak banyak orang

menjualnya dan membuatnya sehingga butuh promosi yang menunjang seperti lewat media sosial, swalayan, dan toko-toko yang ada di Kuok. Untuk kedepannya saya berharap produk ini berkembang ke daerah-daerah lain.

1.2 Hasil yang dicapai

Hasil akhir yang dicapai dalam kegiatan ini baik secara kuantitatif maupun kualitatif adalah :

- a. Bisa mengurangi limbah yang dihasilkan dari tanaman bunga rosella.
- b. Bisa meningkatkan pengetahuan mengenai pembuatan varian olahan tanaman bunga rosella seperti manisan bunga rosella dan sirup bunga rosella.
- c. Bisa berusaha mandiri dalam memproduksi maupun memasarkan produk.

1.3 Tindak lanjut

Tindak lanjut dari pelatihan ini adalah pemberdayaan peserta pasca pelatihan ditengah masyarakat. Pemberdayaan dimaksud adalah pemantauan dan pendampingan di lapangan tentang kendala-kendala yang dihadapi baik kendala manajemen produksi, pemasaran maupun permodalan. Tahap selanjutnya adalah dalam hal pengemasan produk olahan tanaman bunga rosella (sirup dan manisan). Hasil Pengabdian masyarakat ini akan diterbitkan di Jurnal Nasional.

1.4 Hambatan

Hambatan yang ditemukan pada proses penyuluhan dan pelatihan adalah sebagai berikut:

- a. Belum tersedianya dana yang cukup untuk selanjutnya.
- b. Peserta adalah pemula dalam usaha sehingga pembuatan produk membutuhkan waktu yang lebih lama, dan butuh pendampingan secara berkelanjutan.
- c. Produk yang dihasilkan belum konsisten dalam produksi olahan baik produk manisan bunga rosella maupun minuman sirup rosella, sehingga membutuhkan waktu dan pengulangan secara konsisten sehingga produk yang dihasilkan baik.
- d. Dari kendala yang ditemukan tersebut tercermin bahwa kegiatan ini masih perlu diperbaiki dan ditingkatkan agar kendala-kendala tersebut dapat diatasi pada masa yang akan datang dan untuk selanjutnya kegiatan akan lebih berhasil dan lebih memberikan kegiatan yang lebih luas.

BAB 7

KESIMPULAN

Berdasarkan uraian hasil dan pembahasan di atas dapat disimpulkan bahwa :

1. Biaya keuntungan penjualan produk olahan tanaman bunga rosella untuk sirup dijual dengan harga Rp 35.000 per botol setelah dihitung pembuatan sirup bunga rosella Rp 30.000, selanjutnya manisan bunga rosella dijual dengan harga Rp 25.000 per bungkus setelah dihitung pembuatan manisan kulit rosella Rp 20.000.
2. Strategi pemasaran dilakukan dengan pengemasan olahan bunga rosella dengan semenarik mungkin karena belum ada yang menjual dan memproduksi barang ini seandainya ada tapi masih sedikit, makanya dibuat semenarik mungkin dan dikembangkan melalui berbagai macam media seperti online, swalayan, dan toko-toko kecil.

Ucapan Terima Kasih

Kegiatan ini dapat terlaksana dengan lancar atas partisipasi dari berbagai pihak. Untuk itu tim pengabdian mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak berikut:

1. Terutama kepada orang tua yang selalu membimbing kami dan mensupport kegiatan kami hingga terlaksananya sampai saat ini.
2. Semua pihak yang ikut membantu kelancaran kegiatan pengabdian masyarakat ini.

DAFTAR PUSTAKA

Rahardian R, Harun N, Efendi R. (2017). *Pemanfaatan Ekstrak Kelopak Bunga Rosella Dan Rumput Laut Terhadap Mutupermen Jelly*. Jurnal Online Mahasiswa Universitas Riau, Vol.4 No.1 tahun 2017.

<http://hortikultura.litbang.pertanian.go.id/teknologi-detail-30.html>

<https://publikasiilmiah.ums.ac.id/handle/11617/616>

LAPORAN PUBLIKASI

Lampiran gambar kegiatan

1. Sirup bunga rosella

(1. Pengambilan bunga rosella)



(2. Alat dan bahan pembuatan sirup bunga rosella)



(3. pengupasan kelopak bunga rosella)



(4. Pencucian kelopak bunga rosella)



(5. penyaringan kelopak rosella setelah dicuci)



(6. Proses pendidihan air dan memasukkan kelopak rosella)



(7. mengaduk sambil memasukkan daun Pandan 4 lembar)



(8. Penyaringan air rebusan bunga rosella dan penjemuran ampas bunga rosella)



(9. memasukan gula kedalam air rebusan

bunga rosella yang telah disaring)



(10. Proses penyaringan setelah air rebusan bunga rosella diberi gula)



(11. sirup rosella siap disajikan dan dinikmati atau dipasarkan.

Lebih nikmat menggunakan mencampurkan air dengan ice saat menikmatinya)



2. Manisan bunga rosella.

(1. Alat dan bahan manisan bunga rosella)



(2. Pengupasan kelopak bunga rosella)



(3. pencucian kelopak bunga rosella)



(4. Penyaringan kelopak bunga rosella setelah dicuci



(5. menuangkan air sirup untuk merebus

kelopak bunga sebanyak 100 ml)



(7. mengaduk kelopak bunga bersama air sirup)



(6. Memasukkan bunga rosella dalam air sirup yang telah dituangkan



(8. Memasukkan gula sebanyak 50gr kedalam rebusan kelopak bunga



(9. setelah direbus dan diaduk selama 15 menit,

(10. Penjemuran kelopak bunga rosella yang telah di masak bersama gula dan sirup rosella

Saring kelopak bunga dan pisahkan bersama airnya)



(11. gongseng kelopak bunga agar semakin kering dan

(12. Digongseng selama 15 menit)

Tambah sedikit gula lagi saat penggongsengan)



(13. memasukkan manisan yang telah jadi kedalam kulkas (14. Memasukan manisan kedalamlastic bag)

Agar tekstur semakin padat)



(15. manisan bunga rosella dan sirup bunga rosella siap dipasarkan dan dinikmati)



Lampiran 1. Biodata diri penulis, Biodata Dose Pendamping

1.1 Lampiran Ketua

A. Identitas diri

1.	Nama Lengkap	Isla Maishara
2.	Jenis Kelamin	Perempuan
3.	Program Studi	Kesehatan Masyarakat
4.	Nim	1913201037
5.	Tempat Dan Tanggal Lahir	08/05/1998
6.	Alamat Email	maisharaisla@gmail.com
7.	No Telepon/ HP	081283593896

B. Kegiatan kemahasiswaan yang sedang/ pernah diikuti

No	Jenis kegiatan	Status dalam kegiatan	Waktu dan tempat
1.	Hima kesehatan masyarakat	bagian jarkom	2020/2021
2.	MAPALA(mahasiswa pecinta alam)	Anggota	2020/2021

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat diipertanggngjawabkan secara hukum.Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi.

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan tugas dengan mata kuliahPMBKL.

Kuok, 25 Mei 2021

penulis

Isla Maishara

1.2 Lampiran Dosen Pendamping

A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap	Syafriani, SKM, M. Kes
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Jabatan Fungsional	Lektor/ IIIc
4	NIP	096 542 059
5	NIDN	1010048704
6	Tempat TanggalLahir	Kuok, 10 April 1987
7	Alamat Rumah	Jl. Letnan Boyak No.43 RT/RW 005
8	Alamat Kantor	Jl. Tuanku Tambusai no.23 Kuok
9	Hp.	0812 76299789
10	Alamat e-mail	Syafrianifani@ymail.com

B. Riwayat Pendidikan

Gelar	S-I	S-2	S-3
Riwayat Perguruan Tinggi	STIKes Hang Tuah Pekanbaru	STIKes Hang Tuah Pekanbaru	-
Bidang Ilmu	Kesehatan Masyarakat	Kesehatan Masyarakat	-
Tahun Masuk - Lulus	2006-2010	2011-2013	-

C. Rekam Jejak Tri Dharma PT

No	Nama mata kuliah	Wajib/pilihan	SKS
1.	PMBKL	Wajib	2 sks
2.	PPM	Wajib	2 sks

D. Pendidikan/pengajar

1. Pengalaman Penelitian Dalam 5 Tahun Terakhir (Bukan Skripsi, Tesis, dan Disertasi)

No	Tahun	Judul Penelitian	Pendanaan	
			Sumber*	Jml (Juta)

				Rp)
1	2015	Pengaruh Metode Penyuluhan Deteksi Dini Kehamilan Resiko Tinggi Terhadap Pengetahuan Ibu Hamil pada Kelas Prenatal di Puskesmas Kuok Kota Kabupaten Kampar	Ketua	DIKTI
2	2016	Pengaruh Ekstrak Kayu Manis Terhadap Penurunan Kadar Gula Darah Pada Penderita DM Tipe II Di Desa Kumantan Wilayah Kerja Puskemas Bangknang Kota	Ketua	DIKTI

2. Pengalaman Pengabdian Kepada Masyarakat dalam 5 Tahun Terakhir

No	Tahun	Judul Pengabdian Kepada Masyarakat	Pendanaan	
			Sumber*	Jml (Juta Rp)
1	2015	Sebagai Juri dalam Kegiatan “Lomba Balita Sehat “ dalam Rangka Memperingati Hari Kesehatan Nasional (HKN)	Perguruan Tinggi	1.5
2	2015	Sebagai Fasilitator dalam kegiatan Pendidikan Sarapan Sehat Bagi 12500 Anak SD, 750 Guru dan 750 Mahasiswa dalam Rangka Hari Pangan Sedunia dan Kesehatan Nasional dengan tema “Sarapan Sehat Menuju Generasi Sehat Berprestasi”	Perguruan Tinggi	1.5
3	2016	Memberikan Penyuluhan di SDN 012 Salo tentang Nutrisi Sehat Pada Anak Usia Sekolah Dasar	Perguruan Tinggi	1.5

3. Publikasi Artikel Ilmiah Dalam Jurnal Dalam 5 Tahun Terakhir

No	Tahun	Judul Artikel Ilmiah	Nama Jurnal	Volume/No mor /Tahun
1	2014	Factor- factor yang berhubungan dengan Hubungan Seks Pranikah Remaja di SMA Negeri 6 Kota	Jurnal Kesehatan Masyarakat,	2014

		Pekanbaru.	Vol.1. ISSN 97724DB915D D4 Agustus 2014	
2	2015	The Relationship Between Qualities of Patient Satisfaction With Health Services At Polyclinic of Arifin Ahmad Public Hospital In Pekanbaru	Proceeding International ISSN 2461-1069, 24-25 Oktober 2015	2015

4. Pemakalah Seminar Ilmiah (*Oral Persentation*) dalam 5 Tahun

No	Nama Temu Ilmiah/ Seminar	Judul Artikel	Waktu dan Tempat
1	DPD PERSAGI dengan PERGIZI	Seminar Gizi dan Makanan “Membangun Kemitraan Gizi dan Pangan Di Provinsi Riau Untuk Mengatasi Masalah Gizi Ganda”	Juli 2016 di hotel pangeran pekanbaru

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi.

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan tugas dengan matkul pmbkl.

Kuok, 10 April 2021

Anggota

Syafriani, SKM, M. Kes



UNIVERSITAS PAHLAWAN TUANKU TAMBUSAI
LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN MASYARAKAT

e-mail : lppm.tambusai@yahoo.co.id
Alamat : Jl. Tuanku Tambusai No. 23 Bangkinan, Kampar - Riau Kode Pos: 28412
Telp. (0762)21677, 085278005611, 085211804568

SURAT PERINTAH TUGAS

Nomor 343 /LPPM/UPTT/VII/2021

Ketua Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai,
dengan ini menugaskan kepada:

Nama	: Syafriani, M.Kes	1010048704
	Afiah, SST, M.KM	1013128601
	Ns. Nia Aprilla, M.Kep	1022048706
	Isla Maisara	1913201037
Jabatan	: Dosen Prodi S1 Kesehatan Masyarakat	
	Mahasiswa Prodi S1 Kesehatan Masyarakat	

Melaksanakan kegiatan Pengabdian Masyarakat di Desa Kuok dengan kegiatan "Pengembangan Usaha Bunga Rosella di Desa Kuok Kabupaten Kampar" pada Juli Tahun 2021. Dengan dikeluarkannya surat tugas ini, maka yang bersangkutan wajib melaksanakan tugas dengan sebenarnya dan bertanggungjawab kepada Ketua LPPM Tuanku Tambusai Riau.

Demikian surat tugas ini dibuat, untuk dapat dilaksanakan sebagaimana mestinya.

Bangkinang, 07 Juli 2021
Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat
Ketua,


Ns. Apriza, S. Kep. M. Kep
NIP. TT 096.542.024

Tembusan:

Rektor Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai

BERITA ACARA PENGABDIAN MASYARAKAT

Pada hari ini tanggal dua pulau bulan tahun dua ribu duapuluh satu telah dilaksanakan Pengabdian Masyarakat dengan Tema : Pengembangan usaha bunga rosella di kuok Kab. Kampar Provinsi Riau. Demikianlah berita acara ini dibuat dengan sebenarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Pemberi Materi



(Syafriani, M.Kes)

Mengetahui,
Kelompok UKM Desa kuok



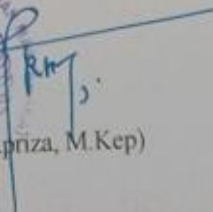
(Sari)

Mengetahui
Ketua Lembaga Pengabdian dan
Pengembangan Masyarakat



UNIVERSITAS
PAHLAWAN

(Ns. Apriza, M.Kep)



Lampiran 1. Biodata Ketua Pengabdian Masyarakat

A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap (dengan gelar)	Syafriani, M.Kes
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Jabatan Fungsional	Lektor/ III b
4	NIP/NIK/Identitas lainnya	096.542.095
5	NIDN	1010048704
6	Tempat, Tanggal Lahir	Bangkinang, 10 April 1987
7	E-mail	syafrianifani@gmail.com
8	Nomor Telepon/ Hp	081276299789
9	Alamat Kantor	Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai Jln. Tuanku tambusai No 23 Bangkinang
10	Nomor Telepon/faks	

B.

Peta wilayah mitra Desa Kuok



Lampiran 2
Surat Pernyataan Kesediaan Kerjasama dari Mitra

SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini :

- | | |
|------------------|----------------|
| 1. Nama | : Sari |
| 2. Jabatan | : Kelompok UKM |
| a. Nama Instansi | : - |
| b. Alamat | : Desa Kuok |


Menyatakan bersedia untuk bekerja sama dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat, guna menerapkan IPTEK dengan tujuan mengembangkan produk/jasa atau target sosial lainnya, dengan :

Nama Ketua Tim Pengusul	: Syafriani, M.Kes
Perguruan Tinggi	: Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai

Bersama ini pula kami menyatakan dengan sebenarnya bahwa di antara Usaha Kecil/Menengah atau Kelompok dan Pelaksanaan Kegiatan Program tidak terdapat ikatan kekeluargaan dan usaha dalam wujud apapun juga.

Demikian Surat Pernyataan ini dibuat dengan penuh kesadaran dan tanggung jawab tanpa ada unsur pemaksaan di dalam pembuatannya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bangkinang, Agustus 2021
Yang Membuat Pernyataan



(Sari)