



Pemanfaatan Bunga Krisan Bandungan dalam Sediaan “Selly Sante”: Selai Jelly Krisan Stevia

Endang Diyah Ikasari^{*1}, Endang Dwi Wulansari², Ebta Narasukma Anggraeny³, Ungsari Rizki Eka Purwanto⁴, Meysiska Trisnaningtyas⁵, Anggardha Paramita Sutrisno⁶

^{1,2,3,4,5,6} Sekolah Tinggi Ilmu Farmasi Yayasan Pharmasi Semarang, Indonesia, 50192

E-mail:* endangdiyahikasari@gmail.com

Doi : <https://doi.org/10.37339/jurpikat.v6i4.2810>

Info Artikel:

Diterima :
2025-10-17

Diperbaiki :
2025-10-21

Disetujui :
2025-10-24

Kata Kunci: Bunga Krisan, Daun Stevia, Jelly, Kwt Sido Makmur, Bandungan

Abstrak: Tanaman krisan memang membutuhkan air yang cukup, tetapi tidak tahan terhadap hujan deras. Beberapa kali cuaca buruk seperti angin kencang menyebabkan petani bunga krisan mengalami kerugian karena sekitar 90% bunga krisan biasanya digunakan untuk dekorasi acara. Dengan perkembangan teknologi pengolahan pangan, bunga krisan dibuat menjadi bentuk selai dengan pemanis alami (Stevia). Hal ini mendorong kelompok pengabdian kami menggelar penyuluhan dan pelatihan pengolahan bunga krisan melalui Kelompok Wanita Tani (KWT) Sido Makmur, Bandungan. Kegiatan ini dihadiri 20 peserta dan meliputi pembuatan produk serta penyuluhan mengenai bunga krisan sebagai antioksidan dalam sediaan pangan jelly, yang bisa meningkatkan nilai jual. Tim pengabdian memperkenalkan metode pembuatan pemanis alami dari daun stevia dan digunakan dalam produk “selly sante” secara langsung kepada kelompok kader. Dari kegiatan ini, hasil pre-test dan post-test menunjukkan sebanyak 80% peserta mengalami peningkatan pemahaman.

Abstract: Chrysanthemum plants do need enough water, but they can't withstand heavy rain. Several times, bad weather, such as strong winds, causes chrysanthemum farmers to suffer losses because about 90% of chrysanthemums are usually used for event decorations. With the development of food processing technology, chrysanthemums are made into jam with natural sweeteners (Stevia). This encourages our service group to hold counseling

Keywords: *Chrysanthemums, Stevia Leaves, Jelly, Kwt Sido Makmur, Bandungan*

and training on chrysanthemum flower processing through the Sido Makmur Farmer Women Group Bandungan. This activity was attended by 20 participants and included product making and counseling about chrysanthemums as antioxidants in jelly food preparations, which can increase the selling value. The service team introduced the method of making natural sweeteners from stevia leaves and used them in the product "Selly Sante" directly to the cadre group. From this activity, the results of the pre-test and post-test showed that as many as 80% of participants experienced an increase in understanding

Pendahuluan

Desa Kenteng merupakan desa yang berada di daerah pegunungan Ungaran dan memiliki potensi yang terdiri dari pertanian, perkebunan, industri serta wilayahnya yang termasuk strategis di wilayah kecamatan Bandungan. Disana ada perkebunan bunga krisan beragam varietas. Setidaknya ada 20 varietas yang dikembangkan oleh Kelompok Tani Gemah Ripah dengan anggota 28 tani. Obyek tersebut mulai dibuka untuk umum pada 6 November 2016. Bunga krisan juga dapat hidup baik di daerah atau wilayah yang memiliki ketinggian 700 sampai 1200 meter dari permukaan laut dengan kelembaban yang cukup tinggi yaitu 90 sampai 95 persen (Han, et.al, 2015). Tanaman krisan memang membutuhkan air yg memadai, tetapi tidak tahan terhadap terpaan air hujan. Beberapa kali cuaca buruk seperti angin kencang membuat petani bunga krisan merugi karena selama ini 90% bunga krisan hanya digunakan untuk dekorasi acara. Pada kesempatan ini, solusi yang dapat ditawarkan adalah diadakan suatu penyuluhan mengenai penyuluhan mengenai pengolahan bunga krisan untuk produk jelly menggunakan pemanis alami stevia. Tim pengabdian akan melakukan pemaparan khasiat bunga krisan dan stevia sebagai pemanis alami untuk kesehatan sehingga dapat meningkatkan nilai jualnya. Inovasi jelly berbahan dasar bunga krisan dengan stevia sebagai pemanis alami akan menghasilkan produk berupa selai untuk penderita diabetes secara langsung kepada kelompok tersebut.

Bahan baku yang digunakan untuk produk kegiatan ini adalah daun stevia dan bunga krisan. Berdasarkan hasil penelitian (Devianti, 2021) daun tanaman stevia alami mengandung glikosida diterpen stevioside, rebaudiosides A-F, steviolbioside dan dulcoside sehingga menghasilkan rasa yang manis. Antioksidan yang ada pada produk ini memberi nilai tambah pada produk pertanian yang dihasilkan. *Stevia rebaudiana bertonii* adalah tanaman yang rasanya manis alami 200 – 300 kali namun tetap rendah kalori yang kaya nutrisi (Gupta, et.al, 2013). Daun stevia rebaudiana mengandung campuran dari diterpen, triterpen, tanin, stigmasterol, minyak yang mudah menguap dan delapan senyawa manis diterpen glikosida. Delapan glikosida

diterpen yang menyebabkan daun tersebut terasa manis, yaitu steviosida, steviolbiosida, rebaudiosida A–E dan dulkosida A (Gupta, et.al, 2013)

Sedangkan bunga krisan atau *Chrysanthemum (Chrysanthemum sp.)* adalah semak atau semak yang berasal dari Jepang dan Cina bagian utara. Produksi bunga krisan di Indonesia meningkat dari tahun 2016 ke tahun 2018 masing-masing sebanyak 433.100.145 batang, 480.685.420 batang, 488.176.610 batang (Shen, et.al, 2004). Kelopak krisan kering (*Chrysanthemum morifolium*) banyak digunakan dalam pengobatan dan pangan fungsional. Kelopak bunga krisan memiliki sifat antioksidan, antiinflamasi, antineoplastik, antidiabetes, antibakteri dan penurun lipid (Han, et.al, 2015) (Yuan, et.al, 2015). Di Indonesia, pemanfaatan bunga krisan hanya sebatas bunga potong, dan belum banyak dilakukan pemanfaatan serta pengolahannya menjadi minuman sehat antioksidan. Bunga krisan mengandung flavonoid berupa *quercitrin*, *myricetin* dan *luteolin-7-glucoside*, yang memiliki efek farmakologis (Shen, et.al, 2015), (Yuan, et.al, 2015) (Ye, Q., Deng 2009). Selain flavonoid yang disebutkan di atas, daun krisan juga mengandung katekin. Katekin merupakan senyawa yang banyak terdapat pada teh hijau yang mengandung tanin dan merupakan turunan dari asam galat (Anonim 2014). Katekin menentukan khasiat teh bunga krisan, seperti rasa, warna dan aroma. Kandungan katekin pada teh bunga krisan diduga tidak terlalu tinggi, hal ini dapat dikenali dari warna minuman teh yang tidak terlalu gelap. Semakin tinggi konsentrasi katekin (tanin) pada teh, maka warna yang dihasilkan semakin gelap (cokelat) (Zhang dan Lin, 2018). Pada bagian bunga krisan mengandung antioksidan yang berbeda-beda tergantung dari warna bunganya. Bunga krisan yang cenderung berwarna kuning hingga jingga mengandung antioksidan berupa betakaroten, sedangkan bunga yang cenderung berwarna merah tua hingga ungu mengandung antioksidan berupa antosianin. Kedua antioksidan bertindak sebagai pemulung radikal bebas (Madhavi DL 1996).

Metode

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini menggunakan metode Community Based Research (CBR), yaitu pendekatan penelitian dan pemberdayaan yang berorientasi pada keterlibatan aktif masyarakat dalam proses pembelajaran dan penerapan teknologi tepat guna. Melalui metode ini, masyarakat Desa Kenteng khususnya Kelompok Wanita Tani (KWT) Sido Makmur dilibatkan secara langsung dalam kegiatan penyuluhan manfaat bunga krisan dan daun

stevia, pelatihan pembuatan produk “Selly Sante”, hingga tahap evaluasi hasil pelatihan. Pendekatan CBR ini dipilih karena mampu mengintegrasikan peran akademisi sebagai fasilitator pengetahuan dan masyarakat sebagai pelaku utama dalam peningkatan nilai ekonomi produk lokal serta penguatan jiwa kewirausahaan komunitas (Stringer, 2014; Mardikanto & Soebiato, 2017).

Pendekatan yang dilakukan terhadap permasalahan tersebut di atas adalah peran serta tim sebagai tenaga kesehatan yang melakukan pelatihan serta mengajarkan cara-cara mengolah bunga potong krisan menjadi produk makanan yang memiliki nilai ekonomis lebih tinggi. Masyarakat diberi penyuluhan terlebih dulu terkait manfaat bunga krisan dan daun stevia untuk kesehatan. Kemudian masyarakat akan diberi pelatihan mengenai cara pembuatan selai bunga krisan dengan pemanis stevia dimulai dengan menyiapkan masing-masing bahan baku, yakni daun stevia dan bunga krisan.

Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini pada tahap awal akan dilaksanakan dalam bentuk persiapan kegiatan yang secara khusus ditujukan untuk menyiapkan segala aspek yang berkaitan dengan pelaksanaan program secara keseluruhan. Dalam kegiatan persiapan ini beberapa hal yang akan dipersiapkan antara lain adalah :

- a. Penyusunan dan pembentukan Tim Kerja yang akan bertugas menangani pelaksanaan kegiatan secara menyeluruh
- b. Penyusunan panduan pelaksanaan kegiatan (SOP dan TOR) yang akan dijadikan sebagai panduan dan acuan pelaksanaan kegiatan oleh semua pihak yang terlibat dalam kegiatan ini.
- c. Persiapan-persiapan lainnya yang dianggap perlu untuk dilakukan.
- d. Setelah berbagai kegiatan persiapan tersebut dilaksanakan, kegiatan selanjutnya adalah pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat.

- e. Pelatihan dilakukan dengan sistem penyuluhan, demo dan pembuatan “Selly Sante” yang akan dilakukan di Balai Desa Kenteng, Bandungan, Kabupaten Semarang



Gambar 1. Flowchart Kegiatan PKM

Hasil dan Pembahasan

Kegiatan pengabdian ini dilakukan dengan pendekatan sosialisasi dan metode pelatihan. Kegiatan ini meliputi beberapa tahapan-tahapan yang dilakukan dengan melihat kondisi lapangan yang ada dimana para masyarakat Desa Kenteng yang menginginkan cara pengolahan produk lain bunga krisan. Upaya yang dilakukan adalah memberikan pelatihan dengan sosialisasi pemanfaatan bunga krisan dalam bentuk selai jelly dengan pemanis alami daun stevia yang aman. Tahap kegiatan ini dibagi menjadi tiga yakni perencanaan, pelaksanaan dan evaluasi.

Kegiatan-kegiatan yang dilakukan pada tahap perencanaan adalah :

- Merancang mekanisme program pengabdian pada masyarakat bersama tim.
- Rapat koordinasi dengan ketua kelompok tani Desa Kenteng, sebagai tempat akan dilaksanakannya pengabdian.
- Menyusun dan menyiapkan materi yang akan di sampaikan pada pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat.
- Melakukan uji coba penyiapan bunga krisan dan daun stevia yang siap diolah menjadi “Selly Sante”.
- Memformulasi dan membuat sampel “Selly sante” yang akan dibagikan pada saat kegiatan pengabdian.

Penyiapan bunga krisan diawali dengan pencucian bunga (Wanita, et.al, 2014) untuk menghilangkan pestisida yang masih melekat (Fitriadi, dan Putri 2016). Metode yang digunakan tim pengabdian yakni dengan pencucian dengan air mengalir, ditambah dengan perendaman dengan baking soda, cuka apel dan garam. Metode ini mengacu pada metode yang disarankan oleh kementerian kesehatan RI (Kementerian Pertanian 2018). Untuk daun stevia direbus bersama air sampai mendidih, kemudian disaring (Agus, 2017).

Setelah selesai mempersiapkan kegiatan, tahap selanjutnya adalah pelaksanaan kegiatan pengabdian, yakni jenis kegiatan yang dilaksanakan berupa sosialisasi kolesterol dan diabetes, sosialisasi pembuatan "Selly Sante". Peserta dalam kegiatan ini adalah Kelompok Wanita Tani (KWT) Sido Makmur, Bandungan. Harapan dari kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah agar para Kelompok Wanita Tani (KWT) Sido Makmur dapat mengetahui cara pemanfaatan bunga krisan menggunakan pemanis alami daun stevia dalam sediaan selai jelly yang aman, sehingga dapat juga melirik kesempatan mendapatkan sumber penghasilan selain penghasilan utama serta meningkatkan kemampuan dalam berjiwa wirausaha. Kegiatan pengabdian dilaksanakan melalui pertemuan tatap muka dengan kegiatan pemberian pelatihan dan penjelasan tentang pemanfaatan bunga krisan dan daun stevia sebagai pemanis alami menjadi produk selai jelly yang aman. Pelaksanaannya dilakukan di Balai Desa Kenteng, Bandungan, Kabupaten Semarang dimulai pukul 08.00 WIB hingga pukul 12.00 WIB.

Kegiatan dibuka dengan sambutan dari pihak ketua Kelompok Wanita Tani (KWT) Sido Makmur dan dari pihak kegiatan pengabdian. Kegiatan dilanjutkan dengan mengerjakan lembar pre-test yang telah disiapkan oleh tim pengabdian. Selanjutnya, kegiatan diisi dengan sosialisasi materi "*SELLY SANTE : Selai Jelly dengan Bahan Dasar Bunga Krisan dan daun Stevia sebagai pemanis alami*". Di dalam penyampaian materi, tim pengabdian juga memberikan gambaran tentang keterkaitan diabetes dengan pengaruh kandungan selai jelly (bunga krisan dan stevia) *Gambar 2*. Hal tersebut dapat dicegah dengan konsumsi selai bunga krisan dengan kandungan antioksidan tinggi menggunakan daun stevia dengan tingkat kemanisan tinggi dibandingkan dengan gula tebu (Wang, et.al., 2018).



Gambar 2. Penyuluhan dan pembuatan “Selly Sante”

Video mengenai cara penyiapan bunga dan daun stevia termasuk pencucian, pembuatan selai jelly juga disampaikan saat sesi pemberian materi tersebut. Kegiatan dilanjutkan dengan diskusi dengan para peserta kegiatan. Beberapa pertanyaan yang ditanyakan oleh para peserta kegiatan adalah bagaimana menghilangkan pestisida dari bunga krisan (Fitriadi dan Putri 2016), krisan yang digunakan warna apa?, pektin itu apa?, dan bagaimana cara membuat stevia di rumah? Selanjutnya, para peserta kegiatan mendapatkan pelatihan cara pembuatan selai jelly dan mempraktekan bersama tim pengabdian.

Adapun ilustrasi pembuatan selai dapat dilihat pada *Gambar 3*.

- a. Daun stevia dan bunga krisan dicuci dan dibersihkan dari kotoran yang menempel.
- b. Bunga krisan selanjutnya dikeringkan (Hartanto, 2021). Daun stevia direbus dengan air sampai mendidih dan bunga krisan dikeringkan di dalam almari pengering.
- c. Bunga krisan kering dilakukan pemisahan mahkota dan kelopaknya
- d. Gelatin sebanyak 1 gram dikembangkan dalam 100 mL air panas.
- e. Sebanyak 5 gram bunga krisan kering diblender dan dimasukkan dalam larutan (d)
- f. (e) dimasukkan dalam wadah dipanaskan dengan api kecil dan ditambahkan agar sampai tercampur sempurna. Api dimatikan
- g. Ditambahkan larutan stevia serta irisan lemon
- h. Campuran dimasukkan dalam wadah



Gambar 3. Proses Pembuatan Selai Jelly Bunga Krisan dan Stevia “Selly Sante”

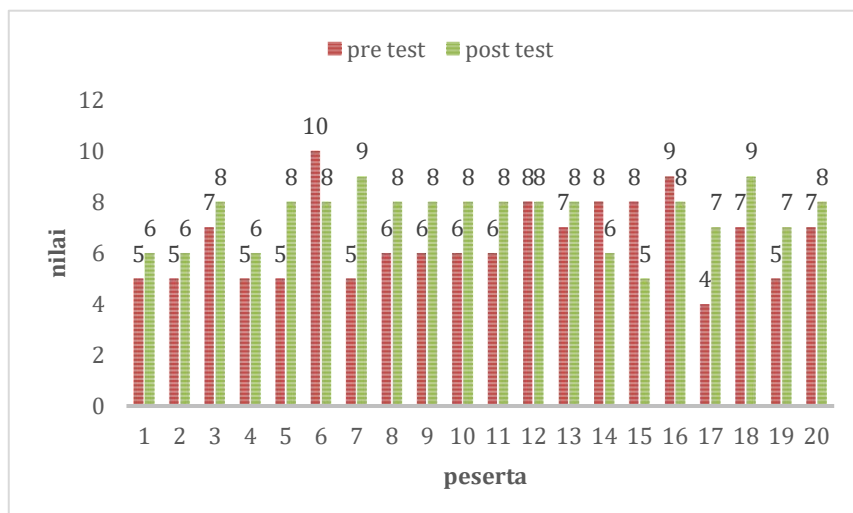


Gambar 4. Produk Kegiatan Pengabdian “Selly Sante”

Rangkaian kegiatan pengabdian masyarakat yang dilaksanakan berjalan lancar dan sesuai dengan perencanaan Gambar 4. Sebelum kegiatan ditutup, para peserta mengisi lembar form evaluasi kegiatan (*post test*) yang berisi sepuluh pertanyaan sederhana. Rekap hasil peningkatan pemahaman peserta kegiatan dapat dilihat pada Gambar 6. Tim pengabdian juga memberikan beberapa pertanyaan dalam sesi Kuis Berhadiah Doorprize yang meningkatkan antusias para peserta kegiatan pengabdian. Hal ini tentu saja juga merupakan ukuran kesuksesan kegiatan.



Gambar 5. Dokumentasi Tim Pengabdian Masyarakat Stifar Yayasan Pharmasi Semarang Beserta Para Peserta Kegiatan



Gambar 6. Rekap Hasil Nilai Pre-Test dan Post Test Peserta Kegiatan Pengabdian

Kesimpulan

Edukasi berupa pemberian materi dan diskusi interaktif disertai dengan memberikan pelatihan pembuatan “Selly Sante” berbahan dasar bunga krisan dan daun stevia adalah salah satu metode yang efektif untuk menggali potensi bunga krisan dengan daun stevia sebagai pemanis alami sebagai kesehatan, serta dapat meningkatkan keterampilan masyarakat tentang pengolahan bunga krisan, selain untuk dekoratif

Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih atas dana pengabdian masyarakat dari Yayasan Pharmasi Semarang serta kepada Kelompok Wanita Tani (KWT) Sido Makmur Bandungan.

Referensi

- Agus L. 2017. "Stevia, Pemanis Pengganti Gula Dari Tanaman Stevia Rebaudiana." *J. Kedokt Meditek* 23(61).
- Anonim. 2014. Katekin. <http://id.wikipedia.org/wiki/Katekin>.
- Devianti S. 2021. "Potensi Nonkariogenik Ekstrak Daun Stevia Rebaudiana Bertoni Sebagai Pemanis Pengganti Gula." *B.Dent: Jurnal Kedokteran Gigi Universitas Baiturrahmah* 8(1).
- Fitriadi, B.R dan Putri, A.C. 2016. "Metode-Metode Pengurangan Residu Pestisida Pada Hasil Pertanian." *jurnal Rekayasa Kimia dan Lingkungan* 11(2): 61–71.
- Gupta E, Purwar S, Sundaram S, Rai GK. 2013. "Nutritional and Therapeutic Values of Stevia Rebaudiana: A Review." *J Med Plants Res* 7(46): 3343–53.
- Han, Y., Zhou, M., Wang, L., Ying, X., Peng, J., Jiang, M., Bai, G., Luo, G. 2015. "Comparative Evaluation of Different Cultivars of Flos Chrysanthemi by Anti-Inflammatory- Based NF-KB Reporter Gene Assay Coupled to UPLC-Q/TOF MS with PCA and ANN." *J. Ethnopharmacol.* 174: 387–395.
- Hartanto, Rofandi, et al. 2021. "Analisis Fisik, Kimia Dan Sensoris Teh Bunga Krisan Putih (*Chrysanthemum Morifolium* Ramat.) Dengan Pengeringan Kabinet." *Agrointek* 15(4).
- Kementerian Pertanian. 2018. Krisan Nasional Siap Menggantikan Krisan Introduksi. Jakarta: Direktorat Jendral Hortikultura. <http://hortikultura.pertanian.go.id/?p=2332>.
- Madhavi DL, Deshpande SS and Salunke DK. 1996. *Antioxidant Food Technology, Toxicological and Health Perspectives*. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Shen, S., Sha, Y., Deng, C., Zhang, X., Fu, D., Chen, J. 2004. "Quality Assessment of Flos Chrysanthemi Indici from Different Growing Areas in China by Solid-Phase Microextraction-Gas Chromatography-Mass Spectrometry." *J. Chromatogr A* 1047: 281– 287.

- Wang, T., Li, Q., Bi, K. 2018. "Bioactive Flavonoids in Medicinal Plants: Structure, Activity and Biological Fate." *Asian J. Pharm. Sci* 13: 12–23.
- Wanita, Y. P., Setyono, B., Agriawati, D. P. 2014. "Krisan (*Chrysanthemum Indicum* L.) Organik Sebagai Bahan Baku Aneka Pangan Olahan." In *Prosiding Seminar Nasional Pertanian Organik*, Bogor, 19.
- Ye, Q., Deng, C. 2009. "Determination of Camphor and Borneol in Flos *Chrysanthemi Indici* by UAE and GC-FID." *J. Chromatogr. Sci* 47: 287–290.
- Yuan, J., Hao, L.-J., Wu, G., Wang, S., Duan, J., Xie, G.-Y., Qin, M.-J. 2015. "Effects of Drying Methods on The Phytochemicals Contents and Antioxidant Properties of *Chrysanthemum* Flower Heads Harvested at Two Developmental Stages." *J. Funct. Foods* 19: 786–795.
- Zhang QW, Lin LG, Ye WC. 2018. "Techniques for Extraction and Isolation of Natural Products: A Comprehensive Review." *Chin Med* 13(1).
- Mardikanto, T., & Soebiato, P. (2017). *Pemberdayaan Masyarakat dalam Perspektif Kebijakan Publik*. Bandung: Alfabeta.
- Stringer, E. T. (2014). *Action Research* (4th ed.). Thousand Oaks, CA: Sage Publications.