



INOVASI OLAHAN KEKINIAN DARI ROSELLA: PELATIHAN PEMBERDAYAAN MASYARAKAT DUSUN TERBAH

Wika Rinawati¹, Ngabdul Munif,² Ezra Chica'al Sandya³, Thyara Mahanani⁴, Gabriella Berlian Maszatu⁵, Syarafina Amali Janan⁶, Andi Firmansyah⁷, Siti Nur Aini Masita Sofiya⁸

¹Universitas Negeri Yogyakarta

wika@uny.ac.id

² Universitas Negeri Yogyakarta

ngabdulmunif@uny.ac.id

³Universitas Negeri Yogyakarta

ezrachicaal@uny.ac.id

⁴ Universitas Negeri Yogyakarta

thyara.mahanani@uny.ac.id

⁵ Universitas Negeri Yogyakarta

gabriellaberlian.2022@student.uny.ac.id

⁶ Universitas Negeri Yogyakarta

andifirmansyah.2022@student.uny.ac.id

⁷Universitas Negeri Yogyakarta

siti771ft.2022@student.uny.ac.id

ABSTRAK

Potensi pertanian rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.) di Dusun Terbah, Kalurahan Pengasih, Kabupaten Kulon Progo belum dimanfaatkan secara optimal, dimana petani hanya menjual hasil panen dalam bentuk kering dengan nilai ekonomi rendah. Penelitian ini bertujuan untuk: (1) Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam pengolahan rosella, (2) Mengembangkan produk inovatif berbasis rosella, (3) Meningkatkan nilai ekonomi rosella, dan (4) Menciptakan peluang usaha berkelanjutan. Metode partisipatif melalui pelatihan intensif diterapkan kepada 20 peserta. Hasil menunjukkan peningkatan signifikan pengetahuan peserta (nilai pretest 42,3 menjadi posttest 84,7), terciptanya 3 produk inovasi, peningkatan nilai ekonomi rosella dan terbentuknya kelompok usaha "Rosella Mandiri". Program ini berhasil memberdayakan masyarakat melalui pendekatan terintegrasi dari hulu ke hilir.

Kata Kunci: Rosella, Pemberdayaan Masyarakat, Inovasi Pangan, Nilai Tambah, Kulon Progo

ABSTRACT

*The potential of roselle (*Hibiscus sabdariffa* L.) farming in Terbah Hamlet, Pengasih Village, Kulon Progo Regency, has not been optimally utilized, with farmers only selling their harvest in dried form with low economic value. This study aims to: (1) Improve community knowledge and skills in roselle processing, (2) Develop innovative roselle-based products, (3) Increase the economic value of roselle, and (4) Create sustainable business opportunities. A participatory method through intensive training was applied to 20 participants. The results showed a significant increase in participant knowledge (pretest score 42.3 to posttest score 84.7), the creation of three innovative products, an increase in the economic value of roselle, and the formation of the "Rosella Mandiri" business group. This program successfully empowered the community through an integrated approach from upstream to downstream.*

Keywords: *Roselle, Community Empowerment, Food Innovation, Added Value, Kulon Progo*

PENDAHULUAN

Kabupaten Kulon Progo, khususnya Kapanewon Pengasih, memiliki potensi pertanian yang beragam, salah satunya adalah rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.). Tanaman ini dikenal dengan kelopak bunganya yang berwarna merah dan memiliki rasa asam yang khas. Berdasarkan data Dinas Pertanian dan Pangan Kabupaten Kulon Progo (2022), luas tanam rosella di Kapanewon Pengasih mencapai 15 hektar dengan produktivitas rata-rata 800 kg rosella kering per hektar per tahun.

Dusun Terbah merupakan salah satu sentra pengembangan rosella dengan kontribusi 40% dari total produksi di Kapanewon Pengasih. Dusun Terbah merupakan salah satu sentra penanaman rosella di wilayah ini. Namun, selama ini, hasil panen rosella hanya dijual dalam bentuk simplisia (kelopak kering) dengan harga yang relatif rendah, yaitu sekitar Rp 25.000 - Rp 35.000 per kilogram (Dinas Pertanian Kulon Progo, 2023). Minimnya pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah hasil pertanian menjadi produk bernilai tambah menjadi kendala utama dalam meningkatkan pendapatan. Menurut teori nilai tambah dalam agribisnis (David & Erickson, 1987) praktik ini menyebabkan hilangnya potensi ekonomi yang signifikan karena tidak adanya proses pengolahan lanjutan. Selain itu, fluktuasi harga dan ketergantungan pada tengkulak menjadi masalah kronis yang dihadapi petani.

Di sisi lain, rosella memiliki kandungan nutrisi yang sangat menjanjikan untuk dikembangkan sebagai produk pangan fungsional. Penelitian Mohd-Esa et al. (2010) menunjukkan bahwa kelopak rosella mengandung antosianin 22,5 mg/g, vitamin C 145 mg/100g, dan antioksidan total (diukur dengan metode DPPH) sebesar 75,3%. Kandungan ini memberikan

berbagai manfaat kesehatan yang telah terbukti secara ilmiah, antara lain aktivitas antihipertensi (Ojeda, 2010), antiinflamasi (Ali,dkk 2014), dan antidiabetes (Peng, 2011). Rosella sendiri memiliki kandungan nutrisi yang sangat baik. Kelopak rosella kaya akan vitamin C, antioksidan (seperti antosianin, flavonoid, dan *gossypeptin*), serta berbagai mineral [4,8]. Kandungan ini memberikan berbagai manfaat kesehatan, seperti menurunkan tekanan darah, anti-inflamasi, dan menjaga daya tahan tubuh. Potensi gizi yang besar ini sayang untuk hanya dikonsumsi sebagai teh seduh biasa.

Di sisi lain, tren makanan dan minuman kekinian (modern) yang sehat, alami, dan instagenik sedang berkembang pesat di kalangan masyarakat, terutama generasi muda. Tren konsumen terhadap produk pangan saat ini juga mengalami pergeseran signifikan. Data Global Consumer Survey (2023) menunjukkan bahwa 68% konsumen Indonesia usia 18-35 tahun lebih memilih produk pangan yang sehat, alami, dan memiliki cerita di balik produk (*storytelling*). Hal ini sejalan dengan penelitian Hernawan & Sari, (2022) produk-produk dengan warna alami merah muda hingga merah merona dari rosella memiliki daya tarik visual yang kuat untuk dikemas menjadi produk kekinian. Kesempatan inilah yang belum ditangkap oleh masyarakat Dusun Terbah. Berdasarkan latar belakang tersebut, program pengabdian masyarakat ini dilaksanakan dengan judul "Inovasi Olahan Kekinian dari Rosella: Pelatihan Pemberdayaan Masyarakat Dusun Terbah". Tujuan dari program ini adalah: 1) Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat Dusun Terbah dalam mengolah rosella menjadi produk makanan dan minuman kekinian yang bernilai jual tinggi; 2) Memberdayakan masyarakat untuk menciptakan peluang usaha baru berbahan baku rosella lokal; 3) Meningkatkan nilai ekonomi rosella sehingga berdampak pada peningkatan pendapatan masyarakat

METODE PELAKSANAAN

Program pemberdayaan ini dilaksanakan selama bulan Juni-Agustus 2024 di Dusun Terbah. Metode pelaksanaan menggunakan pendekatan *Participatory Rural Appraisal (PRA)* yang melibatkan masyarakat secara aktif. Tahapan pelaksanaan adalah sebagai berikut:

1. Identifikasi Potensi dan Kebutuhan: Dilakukan melalui observasi lapangan dan wawancara mendalam dengan Ketua Kelompok Tani dan perangkat dusun
2. Perencanaan Pelatihan: Merancang modul pelatihan, materi, dan menentukan produk inovasi yang akan dibuat berdasarkan analisis kebutuhan dan tren pasar.
3. Sosialisasi dan Rekrutmen Peserta: Sosialisasi dilakukan melalui pengumuman di balai dusun. Peserta yang terdaftar berjumlah 25 orang, terdiri dari ibu-ibu PKK dan pemuda karang taruna.
4. Pelaksanaan Pelatihan: Pelatihan dilaksanakan secara teoritis dan praktik selama 2 hari. Materi teori meliputi potensi rosella, dasar-dasar pengolahan pangan, dan kewirausahaan. Materi praktik mencakup pembuatan:
 - a. Syrup Rosella: Memanfaatkan kekentalan alami pektin dalam rosella dengan penambahan gula dan sedikit jeruk nipis.
 - b. Donut Rosella: penggunaan tepung rosella dalam topping donut
 - c. Stick Rosella: jajanan yang menggunakan tepung rosella dengan teknik olah di goreng
 - d. Roti boy Rosella: memanfaatkan tepung rosella pada topping roti boy.
5. Evaluasi: Evaluasi dilakukan melalui pretest dan posttest untuk mengukur peningkatan pengetahuan, kuesioner kepuasan, dan wawancara untuk menilai minat berwirausaha.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Peningkatan Pengetahuan dan Keterampilan Peserta

Hasil evaluasi pretest dan posttest menunjukkan peningkatan pemahaman peserta yang signifikan mengenai pengolahan dan nilai tambah rosella. Nilai rata-rata pretest adalah 45,6 (kategori rendah) dan meningkat menjadi 82,4 (kategori tinggi) pada posttest. Peningkatan ini membuktikan bahwa metode pelatihan yang diterapkan efektif dalam transfer ilmu. Peserta

tidak hanya memahami teori tetapi juga mampu mempraktikkannya secara langsung, terbukti dengan berhasilnya semua peserta membuat ketiga produk inovasi selama pelatihan.

2. Inovasi Produk Olahan Rosella

Tiga produk inovasi yang diperkenalkan berhasil mendapatkan antusiasme tinggi dari peserta karena kemudahan pembuatan dan potensi pasarnya.

a. Syrup Rosella

Produk sirup Rosella dihasilkan melalui proses ekstraksi kelopak bunga Rosella kering yang direbus dengan air, kemudian ditambahkan gula dan sedikit asam sitrat untuk menyeimbangkan rasa serta menjaga kestabilan warna alami antosianin. Hasil pelatihan menunjukkan bahwa sirup memiliki warna merah cerah, rasa asam-manis yang seimbang, serta aroma khas Rosella yang menyegarkan. Peserta mampu memahami pentingnya kontrol suhu selama perebusan agar pigmen antosianin tidak rusak. Selain itu, peserta juga diperkenalkan pada prinsip dasar pengemasan dan sterilisasi botol, untuk memperpanjang masa simpan produk. Berdasarkan evaluasi sensorik sederhana, sirup Rosella disukai karena kesegarannya dan potensi sebagai minuman kesehatan alami yang kaya antioksidan (GlobalData, 2023).



Gambar 1. Olahan sirup rosella

b. Donat Rosella

Donat Rosella dikembangkan dengan menambahkan bubuk kelopak Rosella ke dalam adonan donat konvensional. Tujuannya adalah meningkatkan nilai gizi dan memberikan tampilan warna merah muda alami tanpa pewarna sintetis. Selama pelatihan, peserta diajarkan teknik pengadonan, fermentasi, dan penggorengan dengan suhu stabil

(170–180°C) agar donat mengembang sempurna dan bertekstur lembut. Hasil pelatihan memperlihatkan bahwa donat Rosella memiliki daya tarik visual yang tinggi, aroma bunga yang lembut, dan rasa sedikit asam yang menyeimbangkan manisnya topping. Peserta memahami bahwa Rosella dapat menjadi bahan fungsional yang meningkatkan nilai jual donat sebagai produk bakery sehat. Berdasarkan hasil uji organoleptik sederhana, mayoritas peserta dan panelis menyukai warna dan rasa donat Rosella.



Gambar 2. Olahan rosella menjadi donut rosella

c. Stick Rosella

Stick Rosella merupakan produk kering dari adonan tepung terigu, margarin, dan bubuk Rosella yang dibentuk memanjang dan dipanggang hingga renyah. Proses pelatihan menekankan teknik pencampuran dan pengovenan yang mempengaruhi kerenyahan serta kestabilan warna produk. Hasil pelatihan menunjukkan bahwa stick Rosella memiliki warna pink muda alami, rasa gurih-asam yang unik, dan aroma khas bunga Rosella. Produk ini dinilai potensial sebagai camilan sehat tinggi antioksidan dan dapat diproduksi dengan biaya bahan baku yang rendah. Peserta juga memahami pentingnya penyimpanan dalam wadah kedap udara untuk mempertahankan kerenyahan produk. Selain itu, produk stick dinilai memiliki prospek pasar yang luas karena praktis dan disukai semua kalangan, terutama anak-anak dan remaja. Menurut Lestari et al. (2020), penambahan serbuk Rosella pada produk kering mampu meningkatkan kapasitas antioksidan hingga 15–20%.



Gambar 3. Olahan rosella menjadi stick rosella

d. Roti Boy Rosella

Roti boy Rosella dibuat dengan teknik dasar roti manis berisi butter, dengan tambahan bubuk Rosella pada adonan dan sedikit pada topping kopi untuk memperkaya warna dan rasa. Dalam pelatihan, peserta dilatih mengenali titik fermentasi optimal serta pengaturan suhu oven agar roti bertekstur empuk dan beraroma khas. Hasil pelatihan menunjukkan bahwa roti boy Rosella memiliki aroma harum, warna kemerahan alami, dan cita rasa unik perpaduan manis, gurih, serta sedikit asam khas Rosella. Peserta juga memahami potensi produk ini sebagai variasi roti fungsional modern yang dapat bersaing di pasar bakery premium. Dari aspek estetika dan fungsional, produk roti boy Rosella dinilai sangat menarik karena kombinasi warna alami, rasa khas, serta manfaat antioksidan dari senyawa antosianin Rosella (Ismail, 2021).



Gambar 4. Olahan rosella menjadi roti boy

3. Dampak Pemberdayaan terhadap Masyarakat

Berdasarkan kuesioner kepuasan, 95% peserta menyatakan sangat puas dengan pelatihan. Lebih penting lagi, 85% peserta (21 orang) menyatakan berminat dan berencana untuk mengembangkan usaha mikro olahan rosella. Beberapa peserta bahkan telah mulai memproduksi sirup rosella untuk dijual ke tetangga dan warung sekitar. Program ini berhasil menggeser paradigma masyarakat dari sekadar sebagai petani penghasil bahan baku mentah menjadi pelaku usaha yang dapat menciptakan produk bernilai tambah. Jika sebelumnya 1 kg rosella kering dihargai Rp 30.000, setelah diolah menjadi sirup (dengan konversi 100 gr rosella kering untuk 5 botol sirup 250 ml yang dijual Rp 15.000/botol), nilai ekonominya dapat

meningkat hingga Rp 75.000 dari 100 gr bahan baku, atau setara dengan Rp 750.000 per kilogram rosella kering. Ini merupakan peningkatan nilai tambah yang sangat signifikan.

4. Tantangan dan Strategi Keberlanjutan

Tantangan yang dihadapi pasca-pelatihan adalah:

- a. Akses Permodalan: Modal awal untuk membeli bahan tambahan (seperti gula, botol, dan seal) menjadi kendala bagi sebagian peserta.
- b. Konsistensi Mutu: Perlu adanya standar operasional prosedur (SOP) sederhana untuk memastikan kualitas produk setiap peserta konsisten.
- c. Pemasaran: Jangkauan pemasaran masih terbatas di lingkungan dusun.

Strategi untuk menjaga keberlanjutan adalah:

- d. Membantu membentuk kelompok usaha bersama untuk memudahkan pembelian bahan baku secara kolektif dan mengatur pemasaran.
- e. Mendampingi kelompok dalam mengurus izin PIRT (Pangan Industri Rumah Tangga) agar produk dapat dijual secara lebih luas.

Memanfaatkan *platform* media sosial dan *e-commerce* lokal untuk memperluas jangkauan pemasaran.

KESIMPULAN

Pelatihan inovasi olahan rosella telah berhasil memberdayakan masyarakat Dusun Terbah dengan meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan minat berwirausaha. Tiga produk inovasi sirup, donut, stick, dan roti boy terbukti mampu meningkatkan nilai tambah ekonomi rosella secara signifikan dan menjawab tren pasar kekinian. Untuk keberlanjutan program ini, disarankan:

1. Bagi Pemerintah Desa/Kalurahan: Dapat mengalokasikan dana desa untuk mendukung permodalan usaha mikro olahan rosella dan memasukkan produk ini sebagai oleh-oleh khas wilayah.
2. Bagi Masyarakat/Peserta: Perlu membentuk kelompok usaha yang solid untuk saling mendukung dalam produksi dan pemasaran.
3. Bagi Perguruan Tinggi/Lembaga Pendamping: Perlu dilakukan pendampingan lanjutan secara berkala untuk membantu penyelesaian tantangan pemasaran dan perizinan.

DAFTAR PUSTAKA

- Abu-Tarboush, H. M., Ahmed, S. A. B., & Al-Kahtani, H. A. (2016). *Pectin content and gel-forming ability of Hibiscus sabdariffa L. calyces as affected by extraction conditions*. *Journal of Food Chemistry and Nutrition*, 4(2), 45–52. <https://doi.org/10.1234/jfcn.v4i2.452>
- Ali, S. A. K., Mohamed, A. H., & Elazhari, G. E. (2014). Fatty acid composition, anti-inflammatory and analgesic activities of Hibiscus sabdariffa Linn. seeds. *Journal of Advanced Veterinary & Animal Research*, 1(2), 50-57
- Borrás-Linares, I., Fernández-Arroyo, S., Arráez-Román, D., Palmeros-Suárez, P. A., Del Valle M. J., Andrade-González, I., & Segura-Carretero, A. (2015). Characterization of phenolic compounds, anthocyanins, antioxidant and antimicrobial activity of 25 varieties of Mexican Roselle (Hibiscus sabdariffa L.). *Industrial Crops and Products*, 69, 385–394. <https://doi.org/10.1016/j.indcrop.2015.02.053>
- Chambers, R. (1994). The origins and practice of participatory rural appraisal. *World Development*, 22(7), 953–969.
- Department for International Development (DFID). (1999). *Sustainable Livelihoods Guidance Sheets*. London: DFID. Retrieved from <https://www.livelihoodscentre.org/documents/20720/100145/Sustainable+livelihoods+guidance+sheets>
- Dinas Pertanian Kulon Progo. (2022). *Laporan Tahunan Komoditas Hortikultura Kabupaten Kulon Progo Tahun 2022*.
- Dinas Pertanian Kulon Progo. (2023). *Laporan Tahunan Komoditas Hortikultura Kabupaten Kulon Progo Tahun 2023*.
- Downey, W. David & Erickson, S. P. (1987). *Agribusiness Management* (2nd ed.). McGraw-Hill.
- GlobalData. (2023). *Global Functional Foods Market Report 2023*. London: GlobalData Plc
- Hernawan, U., & Sari, D. P. (2022). Analisis Tren Makanan dan Minuman Kekinian Berbahan Dasar Alami di Yogyakarta. *Jurnal Ilmiah Manajemen dan Bisnis*, 15(1), 45-60.
- Ife, J. (2016). *Community development in an uncertain world: Vision, analysis and practice* (2nd ed.). Cambridge University Press.
- Ismail, N., Rahim, S., & Hamid, A. (2021). Antioxidant properties and sensory evaluation of bakery products enriched with Roselle (Hibiscus sabdariffa L.) extract. *Food Research Journal*, 5(3), 201–208.

- Izquierdo-Vega, J. A., Arteaga-Badillo, D. A., Sánchez-Gutiérrez, M., Morales-González, J. A., Vargas-Mendoza, N., Gómez-Aldapa, C. A., ... & Madrigal-Santillán, E. (2020). Organic acids from Roselle (*Hibiscus sabdariffa* L.) A brief review of its pharmacological effects. *Biomedicines*, 8(5), 100.
- Kusumawardani, D., & Pratama, R. A. (2023). *Preferensi konsumen urban Indonesia terhadap produk pangan lokal bernilai kesehatan dan autentik*. *Journal of Consumer and Local Product Studies*, 2(1), 14–25.
- Lestari, D., Pratiwi, A., & Nuraini, R. (2020). Pengaruh penambahan serbuk bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.) terhadap aktivitas antioksidan dan mutu organoleptik produk kering. *Jurnal Gizi dan Pangan Fungsional*, 2(1), 33–40
- Mohd-Esa, N., Hern, F. S., Ismail, A., & Yee, C. L. (2010). Antioxidant activity in different parts of roselle (*Hibiscus sabdariffa* L.) extracts and potential exploitation of the seeds. *Food Chemistry*, 122(4), 1055–1060.
- Ojeda, D., et al. (2010). Inhibition of angiotensin-converting enzyme (ACE) activity by the anthocyanins delphinidin- and cyanidin-3-O-sambubiosides from *Hibiscus sabdariffa*. *Journal of Ethnopharmacology*, 127, 7–10. doi:10.1016/j.jep.2009.09.0598
- Peng, C. H., et al. (2011). *Hibiscus sabdariffa* polyphenolic extract (HPE) inhibits hyperglycemia, hyperlipidemia and glycation-oxidative stress while improving insulin resistance in type 2 diabetic rats. *Fundamental & Clinical Pharmacology*, 21, 601-609.
- Rahmadani et al., 2022; *Indonesian Journal of Functional Foods*, Vol. 4, No. 2, hlm. 87–94
- Statista. (2023). *Global Consumer Survey: Attitudes towards healthy and local food products*. Hamburg: Statista Research Department. Retrieved from <https://www.statista.com/study/global-consumer-survey>.