

CINCAU HIJAU SIAP KONSUMSI: PEMBUATAN DAN PENGEMASAN UNTUK KOMERSIALISASI DI KALANGAN MAHASISWA

Mona Anju Sansena^{1*}, Rizqi Nur Rachmawati², Fitri Rizkiyah³ Putri Nur Haniyah⁴

¹Program Studi Pendidikan Biologi, Universitas Tangerang Raya

²Program Studi Pendidikan Biologi, Universitas Tangerang Raya

³Program Studi Pendidikan Biologi, Universitas Tangerang Raya

⁴Program Studi Pendidikan Biologi, Universitas Tangerang Raya

*mona.anju@untara.ac.id

Abstrak

Penggunaan tanaman lokal seperti cincau hijau (*Cyclea barbata*) sebagai minuman sehat siap konsumsi merupakan peluang usaha yang belum banyak dikembangkan oleh mahasiswa. Kegiatan pengabdian ini bertujuan memberikan pelatihan pembuatan dan pengemasan cincau hijau siap konsumsi kepada mahasiswa Pendidikan Biologi. Kegiatan dilaksanakan melalui tahapan sosialisasi, pelatihan praktik, dan evaluasi. Hasil menunjukkan peningkatan keterampilan mahasiswa dalam proses pembuatan, pengemasan, dan strategi pemasaran produk. Program ini diharapkan menjadi langkah awal pembentukan jiwa kewirausahaan berbasis potensi lokal di kalangan mahasiswa.

Kata kunci: cincau hijau, kewirausahaan mahasiswa, produk lokal, pengemasan, pendidikan biologi

Abstract

The use of local plants such as green grass jelly (Cyclea barbata) as a ready-to-drink healthy drink represents a business opportunity that has not been widely explored by students. This community service activity aims to provide training in the production and packaging of ready-to-drink green grass jelly to Biology Education students. The activity was carried out through socialization, practical training, and evaluation. The results showed improved student skills in the product production process, packaging, and marketing strategies. This program is expected to be the first step in developing an entrepreneurial spirit based on local potential among students.

Keyword: reen grass jelly, student entrepreneurship, local products, packaging, biology education

PENDAHULUAN

Indonesia dikenal sebagai negara megabiodiversitas dengan kekayaan hayati yang sangat besar, termasuk tanaman obat dan pangan fungsional seperti cincau hijau (*Cyclea barbata* Miers). Tanaman ini memiliki sifat gel alami karena kandungan polisakarida larut airnya, dan telah lama digunakan sebagai minuman tradisional (Setyawan, 2012; Kementerian Kesehatan RI, 2019). Namun, meskipun potensial secara gizi dan komersial, pemanfaatan cincau hijau dalam bentuk produk siap konsumsi oleh mahasiswa masih sangat terbatas. Mahasiswa Pendidikan Biologi yang memiliki pengetahuan dasar tentang tumbuhan seharusnya menjadi motor penggerak dalam hilirisasi produk hayati menjadi komoditas bernilai ekonomis (Nurfadillah et al., 2021). Pengabdian ini bertujuan membekali mahasiswa dengan keterampilan pembuatan cincau hijau siap konsumsi, teknik pengemasan modern, serta edukasi dasar kewirausahaan agar tercipta produk inovatif berbasis sumber daya hayati lokal (Hafidz & Latifah, 2020).

Cincau hijau merupakan salah satu bahan pangan tradisional yang berasal dari ekstrak daun tanaman *Cyclea barbata*, yang dikenal memiliki berbagai manfaat kesehatan, seperti menurunkan panas dalam, melancarkan pencernaan, dan memiliki sifat antioksidan. Di tengah meningkatnya kesadaran masyarakat akan gaya hidup sehat, produk berbasis tanaman herbal seperti cincau hijau memiliki potensi besar untuk dikembangkan menjadi produk konsumsi harian. Sayangnya, pengolahan dan penyajian cincau hijau secara tradisional masih memerlukan waktu dan proses yang cukup panjang, sehingga kurang praktis bagi masyarakat modern, khususnya kalangan mahasiswa yang memiliki mobilitas tinggi.

Mahasiswa merupakan kelompok masyarakat dengan gaya hidup dinamis yang membutuhkan asupan makanan dan minuman praktis, bergizi, dan terjangkau. Namun, hingga saat ini belum banyak tersedia produk cincau hijau dalam bentuk siap konsumsi yang memenuhi standar kebersihan, pengemasan menarik, dan tahan simpan yang baik. Selain itu, rendahnya minat mahasiswa dalam mengembangkan produk pangan lokal juga menjadi tantangan tersendiri dalam membangun wirausaha berbasis kearifan lokal.

Melalui kegiatan pengabdian masyarakat ini, dilakukan pelatihan dan pendampingan kepada mahasiswa dalam pembuatan cincau hijau siap konsumsi serta teknik pengemasan yang layak jual. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan nilai tambah cincau hijau melalui inovasi produk dan memperkenalkan peluang wirausaha berbasis produk lokal kepada mahasiswa. Dengan demikian, diharapkan mahasiswa tidak hanya menjadi konsumen, tetapi juga produsen dan pelaku wirausaha yang berdaya saing (Nurfadillah et al., 2021)..

METODE

Pengabdian masyarakat ini dilaksanakan melalui pendekatan partisipatif dan praktik langsung yang melibatkan mahasiswa sebagai subjek utama kegiatan. Metode pelaksanaan dibagi menjadi lima tahap utama, yaitu: persiapan, sosialisasi, pelatihan, praktik mandiri, dan evaluasi.

1. Waktu, Tempat dan Peserta

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan pada hari Rabu, 26 Maret 2025 dengan Lokasi pelaksanaan di Laboratorium Biologi dan halaman praktikum FKIP Universitas Tangerang Raya. Diikuti oleh peserta sebanyak 15 mahasiswa dari Program Studi Pendidikan Biologi semester 4 dan 6.

2. Tahapan Kegiatan

a. Tahap Persiapan (H-7 hingga H-1)

- Identifikasi bahan baku: daun cincau hijau (*Cyclea barbata*), air matang, alat penyaring, gelas takar, sendok, dan wadah kemasan food-grade.
- Koordinasi dengan laboran untuk peminjaman alat dan penyediaan air matang.
- Penyusunan modul pelatihan dan SOP pembuatan cincau hijau siap konsumsi.
- Pembuatan dan penyebaran undangan kepada peserta dan dosen pendamping.

b. Tahap Sosialisasi (Hari ke-1)

- Penyampaian materi pengantar: “Cincau sebagai Minuman Tradisional Fungsional”
- Penjelasan kandungan senyawa, manfaat kesehatan, dan potensi ekonominya
- Diskusi interaktif tentang peluang usaha minuman sehat lokal

c. Tahap Pelatihan (Hari ke-2)

- Demonstrasi pembuatan cincau hijau mulai dari:
 - Pemilihan daun cincau segar
 - Proses pencucian dan peremasan dengan air matang
 - Penyaringan dan pengendapan selama 30 menit
 - Pengecekan konsistensi dan rasa
- Pelatihan pengemasan:
 - Penggunaan gelas plastik berpenutup + stiker label
 - Standarisasi ukuran (250 ml per porsi)
 - Simulasi penyimpanan dalam suhu dingin

d. Tahap Praktik Mandiri (Hari ke-2 sore hingga Hari ke-3)

- Mahasiswa dibagi dalam 5 kelompok (masing-masing 6 orang)
- Setiap kelompok membuat minimal 10 kemasan cincau hijau
- Pembuatan desain label dengan aplikasi Canva
- Simulasi branding produk dan presentasi promosi

e. Tahap Evaluasi (Hari ke-3 sore)

- Sesi refleksi dan diskusi hasil praktik masing-masing kelompok
- Pengisian angket kepuasan peserta dan minat berwirausaha
- Penilaian rasa, tampilan, dan kemasan oleh dosen pendamping
- Dokumentasi dan pembuatan laporan kegiatan bersama mahasiswa

3. Teknik Evaluasi

- Observasi langsung keterampilan peserta saat praktik
- Penilaian organoleptik sederhana (warna, tekstur, rasa)
- Hasil kuesioner respon peserta terhadap kegiatan
- Monitoring potensi keberlanjutan usaha kecil berbasis mahasiswa

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pelatihan berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta. Berdasarkan *pre-test* dan *post-test*, terjadi peningkatan pemahaman tentang proses pembuatan cincau sebesar 78%, dan keterampilan pengemasan sebesar 82%. Produk hasil pelatihan dikemas dengan cup dan standing pouch berlabel merek lokal buatan mahasiswa. Umpan balik dari peserta menyatakan bahwa pelatihan ini membuka peluang untuk memulai usaha kecil berbasis bahan lokal, sekaligus menumbuhkan kesadaran konservasi tumbuhan

berkhasiat (Rizki et al., 2022). Kegiatan ini sesuai dengan pendekatan biopreneurship dalam pendidikan biologi modern (Utami & Mulyani, 2020).

1. Tingkat Partisipasi dan Antusiasme Peserta

Kegiatan ini diikuti oleh 15 mahasiswa Program Studi Pendidikan Biologi semester 3 dan 65 Berdasarkan daftar hadir dan observasi lapangan, tingkat kehadiran mencapai 100% dari peserta yang diundang. Partisipasi aktif terlihat dari keterlibatan peserta dalam diskusi saat sosialisasi, serta semangat mereka dalam praktik pembuatan dan pengemasan cincau. Selama kegiatan berlangsung, peserta menunjukkan antusiasme tinggi, terutama saat mencoba meremas daun cincau dan mengemas hasil olahan ke dalam wadah siap jual. Hal ini menunjukkan bahwa mahasiswa memiliki motivasi untuk mengembangkan keterampilan kewirausahaan berbasis potensi lokal.

2. Hasil Praktik Pembuatan Cincau

Dari praktik yang dilakukan oleh lima kelompok, seluruhnya berhasil menghasilkan cincau hijau dengan tekstur yang cukup baik (elastis dan tidak terlalu encer) serta rasa yang segar dan khas. Parameter kualitas yang diamati secara kualitatif meliputi:

- **Warna:** Hijau tua alami, berasal dari daun cincau segar.
- **Tekstur:** Mayoritas kelompok menghasilkan cincau dengan kekentalan ideal.
- **Rasa:** Umumnya dinilai enak dan menyegarkan oleh peserta dan dosen.

Berikut rekapitulasi sederhana hasil observasi organoleptik oleh dosen pendamping terhadap 5 sampel kelompok:

Kelompok	Warna	Tekstur	Rasa	Keterangan
A	Baik	Ideal	Enak	Produk layak dijual
B	Baik	Kurang Kenyal	Cukup	Perlu perbaikan teknik remas
C	Sangat Baik	Ideal	Sangat Enak	Produk unggulan
D	Cukup	Terlalu Cair	Kurang	Kurang lama penyaringan
E	Baik	Ideal	Enak	Konsisten

3. Inovasi dalam Pengemasan dan Branding

Peserta juga dilatih membuat desain label produk menggunakan aplikasi *Canva*. Lima desain label dihasilkan masing-masing oleh kelompok peserta, menampilkan kreativitas dalam:

- Penamaan produk (misal: "CinFresh", "CincauKu", "HijauSegar")
- Informasi produk (komposisi, berat bersih, tanggal produksi, logo halal lokal)
- Tampilan visual yang menarik dan profesional

Pengemasan menggunakan gelas plastik 250 ml dengan penutup segel menunjukkan bahwa produk cincau ini dapat dijual langsung ke konsumen dalam bentuk siap saji. Selain itu, peserta juga membuat simulasi etalase display menggunakan rak mini berbahan kardus daur ulang.

4. Evaluasi Minat Berwirausaha Mahasiswa

Setelah kegiatan selesai, peserta mengisi angket evaluasi dengan skala Likert 1-5. Hasilnya menunjukkan bahwa:

- **93% peserta menyatakan kegiatan ini meningkatkan wawasan kewirausahaan**
- **87% peserta merasa percaya diri untuk mencoba usaha sederhana berbasis bahan lokal**

- **80% peserta tertarik menjual produk cincau secara kecil-kecilan di lingkungan kampus**

Ini menunjukkan bahwa kegiatan pengabdian tidak hanya meningkatkan keterampilan praktis, tetapi juga mampu menumbuhkan semangat kewirausahaan di kalangan mahasiswa.

5. Pembahasan dan Implikasi

Kegiatan ini membuktikan bahwa pengolahan bahan alam seperti cincau dapat dikembangkan menjadi media pembelajaran kontekstual sekaligus sarana wirausaha. Mahasiswa mendapatkan pengalaman nyata dalam mengelola bahan, memahami proses produksi, hingga memikirkan aspek branding dan pemasaran produk.

Hasil ini selaras dengan penelitian sebelumnya (Yanti et al., 2022; Arumsari, 2021) yang menyatakan bahwa pemberdayaan mahasiswa melalui pelatihan produk lokal mampu meningkatkan literasi kewirausahaan dan kemandirian. Potensi cincau sebagai minuman sehat juga diperkuat oleh studi Fitriani (2020), yang menyebutkan kandungan antioksidan dan seratnya berkontribusi terhadap kesehatan pencernaan.

SIMPULAN

Program pengabdian ini berhasil memberikan keterampilan praktis kepada mahasiswa dalam memproduksi dan mengemas cincau hijau siap konsumsi. Program ini relevan dengan tujuan pengembangan soft skill dan jiwa kewirausahaan mahasiswa. Kegiatan lanjutan disarankan berupa pembentukan kelompok usaha mahasiswa dan kolaborasi dengan UMKM lokal atau mitra desa binaan.

UCAPAN TERIMA KASIH (JIKA ADA)

Terima kasih kepada Universitas Tangerang Raya, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, serta para mahasiswa yang telah berpartisipasi dalam kegiatan ini

DAFTAR PUSTAKA (APA Style)

- Badan POM RI. (2023). *Pedoman Pangan Siap Saji Aman dan Higienis*. Jakarta: BPOM.
- Bintang, M., & Anggraini, R. (2020). Analisis potensi daun cincau sebagai bahan pangan fungsional. *Jurnal Pangan Lokal*, 12(1), 45–51.
- Dwijayanti, R., & Yuliani, E. (2019). Pengenalan potensi tanaman obat kepada mahasiswa melalui kegiatan wirausaha. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 3(2), 112–118.
- Fajriah, N. (2021). Strategi branding produk minuman lokal. *Jurnal Kewirausahaan Berbasis Lokal*, 5(1), 34–41.
- Hafidz, R., & Latifah, A. (2020). Pelatihan pengolahan minuman herbal di kalangan mahasiswa. *Jurnal Abdimas Biologi*, 2(1), 55–60.
- Kementerian Kesehatan RI. (2019). *Farmakope Herbal Indonesia Edisi III*. Jakarta: Kemenkes.
- Kurniawan, Y., & Darmawan, A. (2020). Literasi wirausaha pada mahasiswa pendidikan. *Jurnal Pendidikan Ekonomi*, 7(2), 90–97.
- Lestari, T., & Sari, I. (2021). Pelatihan pengemasan produk pangan fungsional. *Jurnal Abdimas Sains*, 4(2), 63–70.
- Luthfiani, I. (2018). Pemanfaatan tanaman cincau hijau untuk produk minuman kemasan. *Jurnal Bioteknologi Tropis*, 16(3), 77–84.
- Nuraini, F., & Pranata, B. (2022). Peran mahasiswa dalam pengembangan produk lokal. *Jurnal Sosial Edukasi*, 5(1), 19–26.

- Nurfadillah, A., Wahyuni, R., & Zahra, L. (2021). Peningkatan jiwa kewirausahaan berbasis biologi lokal. *Jurnal Biologi Edukasi*, 13(1), 47-54.
- Pratiwi, R., & Sugianto, E. (2020). Pengenalan tanaman obat kepada generasi muda. *Jurnal Green Education*, 2(1), 23-30.
- Putri, W., & Asyiah, D. (2022). Workshop pengolahan produk lokal berbasis herbal. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat*, 6(2), 78-84.
- Ramadhani, S. (2019). Pengemasan minuman herbal dengan teknologi sederhana. *Jurnal Teknologi Pangan*, 7(2), 100-107.
- Rizki, A., Wulandari, A., & Sari, M. (2022). Pelatihan produk cincau untuk siswa SMK. *Jurnal Abdimas Herbal*, 3(1), 55-61.
- Rohmawati, S. (2021). Edukasi pangan sehat bagi mahasiswa. *Jurnal Gizi dan Kesehatan Masyarakat*, 4(1), 12-18.
- Setyawan, A. (2012). *Cyclea barbata* Miers sebagai penghasil cincau hijau. *Jurnal Biologi Tropis*, 9(1), 25-30.
- Sudrajat, R., & Nurlaela, L. (2021). Penerapan literasi wirausaha di perguruan tinggi. *Jurnal Pendidikan Karakter*, 9(2), 56-6.
- Utami, H., & Mulyani, E. (2020). Konsep biopreneurship dalam pendidikan biologi. *Jurnal Inovasi Pendidikan Biologi*, 8(1), 39-45.
- Widiyanti, A., & Kurniawan, F. (2021). Analisis kelayakan usaha minuman herbal. *Jurnal Riset Agroindustri*, 13(2), 22-30.