

**ARTIKEL KKN**  
**KULIAH KERJA NYATA ALTERNATIF**  
**UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN PERIODE 61**  
**TAHUN AKADEMIK 2018/2019**

Dusun/ RW : Balirejo/ 6  
Desa/ Kelurahan : Muja-Muju  
Kecamatan : Umbulharjo  
Kabupaten/ Kota : Yogyakarta  
Provinsi : Daerah Istimewa Yogyakarta



Disusun oleh:

- |                                  |        |
|----------------------------------|--------|
| 1. Eki Riza Nurhamzah            | Kode A |
| 2. Intan Novel Hariyati          | Kode B |
| 3. Nuim Hayat                    | Kode C |
| 4. Fatimah Agustin Nindyaningrum | Kode D |
| 5. Merieskha Ayunda              | Kode E |
| 6. Isdiana Putri Hutami          | Kode F |
| 7. Nila Nurcahyanti              | Kode G |
| 8. Febby lestari                 | Kode H |
| 9. Febri Yana Nurlita            | Kode I |

**UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN**  
**YOGYAKARTA**  
**2018/2019**

## IDENTITAS ARTIKEL KKN

<b>Judul</b>	<b>Pemberdayaan Masyarakat Balirejo, Muja-Muju, Umbulharjo, Yogyakarta dalam Program LABU KRIDASEN (Pelatihan Pembuatan Kripik Daun Kersen)</b>
<b>Dana</b>	<b>Rp 150.000</b>
<b>Sumber Dana</b>	<b>Mahasiswa</b>
<b>Jumlah Mahasiswa</b>	<b>9</b>
<b>Jumlah alumni</b>	<b>-</b>
<b>Jumlah staf pendukung</b>	<b>1</b>
<b>Nama dosen</b>	<b>Caraka Putra Bhakti, M. Pd</b>
<b>NIY</b>	<b>60120714</b>
<b>Mitra</b>	<b>LPPM, Universitas Ahmad Dahlan</b>

**Pemberdayaan Masyarakat Balirejo, Muja-Muju, Umbulharjo,  
Yogyakarta dalam Program LABU KRIDASEN  
(Pelatihan Pembuatan Kripik Daun Kersen)**

Oleh:

Caraka Putra Bhakti, M. Pd

dan Mahasiswa KKN Alternatif 61 Unit III.C.1

Universitas Ahmad Dahlan

[caraka.pb@bk.uad.ac.id](mailto:caraka.pb@bk.uad.ac.id)

**RINGKASAN**

Salah satu masalah di Kelurahan Muja-Muju yaitu masih banyaknya ibu rumah tangga yang hanya mengurus rumah tangga saja yaitu sebanyak 1.402 jiwa serta warga yang belum memiliki pekerjaan sebanyak 325 jiwa. Maka KKN Alternatif 61 Unit III.C.1 UAD mengadakan program LABU KRIDASEN (Pelatihan Pembuatan Kripik Daun Kersen). Metode pelaksanaan yang dilakukan meliputi: (1) Pendidikan Masyarakat dengan penyuluhan mengenai khasiat daun kersen serta makanan dan minuman olahan daun kersen, (2) Praktek Langsung dengan melakukan pelatihan pembuatan kripik kersen. Program ini bertujuan untuk mengurangi pengangguran dan memanfaatkan waktu luang ibu-ibu Muja-muju, khususnya warga RW 6 Balerejo. Sehingga menciptakan masyarakat yang kreatif dan produktif.

Kata kunci: *Pemberdayaan, Balirejo-Muja Muju, Kripik Kersen*

## PENDAHULUAN

Kersen atau talok adalah nama sejenis pohon yang buahnya kecil dan manis. Nama ilmiah pohon ini adalah *Muntinga calabura*. Kersen merupakan tanaman buah tropis yang mudah dijumpai di pinggir jalan. Kersen biasanya ditemui dengan ukuran kecil, pohonnya selalu hijau terus menerus, berbunga dan berbuah sepanjang tahun (Binawati dan Amilah, 2013). Tanaman kersen ini termasuk jenis tanaman dikotil, secara mikroskopis struktur anatomi daun kersen muda dan tua terdiri dari epidermis atas dan epidermis bawah, trikoma, mesofil (parenkim palisade/tiang dan parenkim spons/bunga karang), jaringan penguat (kolenkim), kristal, jaringan pembuluh (xilem dan floem) (Kuntorini dkk, 2013).

Hasil penelitian uji fitokimia (Arum dkk, 2012), pada daun kersen terdapat adanya flavonoid, triterpenoid, alkaloid, saponin, dan steroid. Berdasarkan uji fitokimia yang telah dilakukan tersebut menandakan adanya flavonoid mampu menghambat aktivitas bakteri.

Selama ini daun kersen hanya dikonsumsi dengan direbus saja, padahal daun kersen ini dapat diolah menjadi berbagai macam makanan dan minuman yang dapat meningkatkan nilai ekonomi daun kersen, sehingga hal ini dapat menjadi peluang bisnis, misalnya dengan dibuat kripik.

Kelurahan Muja Muju memiliki 12 RW dan 55 RT. Di RW 6 Balirejo terdapat 4 RT yaitu RT 18, 19, 20, dan 53. Berdasarkan statistik penduduk DIY, mayoritas pekerjaan masyarakat Muja Muju adalah karyawan swasta yaitu sebanyak 2.273 dan wiraswasta sebanyak 1.177. Sedangkan yang mengurus rumah tangga sebanyak 1.402, sebagai pelajar/ mahasiswa 1.921, dan yang belum bekerja sebanyak 325 jiwa (Statistik Penduduk DIY, 2018)

Dari uraian di atas, kami berharap dengan adanya penyuluhan mengenai khasiat daun kersen dan dengan adanya pelatihan pembuatan kripik daun kersen dari KKN Alternatif Unit III.C.1, ibu rumah tangga dan masyarakat yang belum bekerja dapat membuka usaha kripik kersen sehingga menjadi masyarakat kreatif dan produktif.

## **METODE PELAKSANAAN**

Untuk mencapai tujuan yang diharapkan program kerja KKN Alternatif Unit II.C.1 di RW 6 Balerejo Kelurahan Muja-Muju, maka dilakukan pemberdayaan masyarakat dengan metode pendidikan masyarakat dan praktek secara langsung. Ringkasan metode pelaksanaan beserta Jam Kerja Efektif Mahasiswa (JKEM) tersedia pada table berikut:

Tabel 1. Metode, Kegiatan, JKEM, dan Keterlibatan Mahasiswa

No	Metode	Kegiatan	JKEM	Jumlah Mahasiswa yang terlibat
1.	Pendidikan Masyarakat	Menyelenggarakan penyuluhan mengenai manfaat/ khasiat daun kersen	1 X 30 menit	9
		Menyelenggarakan penyuluhan mengenai berbagai makanan/minuman olahan daun kersen	1 X 30 menit	9
2.	Praktek	Pelatihan membuat kripik daun kersen	1 X 90 menit	9

## **HASIL, PEMBAHASAN, DAN DAMPAK**

Program KKN Unit III.C.1 ingin memanfaatkan khasiat daun kersen sekaligus mengembangkan jiwa kewirausahaan warga RW 6 Balirejo, Kelurahan Muja-Muju, maka diperlukan penyuluhan mengenai khasiat dan macam-macam makanan/minuman olahan daun kersen, serta pelatihan pembuatan makanan olahan daun kersen, berupa kripik daun kersen.

Kegiatan ini bertujuan untuk memberi pengetahuan mengenai kandungan yang ada dalam daun kersen, seperti: flavonoid, triterpenoid, alkaloid, saponin, dan steroid. Berdasarkan uji fitokimia yang telah dilakukan oleh Arum dkk. (2012), Menandakan adanya flavonoid mampu menghambat aktivitas bakteri. Sedangkan khasiat yang terkandung pada daun kersen menurut Florido dkk (1991), tanaman kersen diduga sebagai antispasmodic.

Daun kersen dapat menurunkan kadar gula bagi penderita diabetes karena mengandung saponin dan flavonoid. Daun ini juga dapat mengantisipasi kolesterol, asam urat, hipertensi, kanker, flu, batuk, peradangan dan lain sebagainya. (Cintai Hidup, 2017). Menurut Meiliza dan Hariyatmi (2013) Daun kersen mempunyai banyak kasiat di antaranya sebagai anti septik, anti inflamasi, anti tumor, dan anti asam urat. Sifat anti implamasi (anti peradangan) pada daun kersen dapat menghambat terjadinya peradangan di daerah-daerah sendi sehingga mengurangi nyeri pada penderita (Noorhamdani, Yosef, dan Rosalia, 2014).

Daun biasanya dikonsumsi dengan cara direbus, diseduh atau dibuat teh, karena lebih memaksimalkan khasiat dari daun kersen tersebut. Namun, untuk menarik konsumen, daun kersen dapat diolah menjadi berbagai macam makanan, contohnya kripik daun kersen. Tidak hanya daun kersen saja yang dapat diolah menjadi makanan, buah kersen juga dapat diolah menjadi berbagai makanan, yaitu: sirup, puding, selai, dan dodol kersen (Laswati dkk, 2017).

Pemanfaatan daun kersen untuk olahan pangan sudah banyak dilakukan, antara lain, sebagai permen jelly (Huda dkk, 2015), minuman teh (Lathief, 2016), kripik, selai, dan teh seduh (Laswati dkk, 2017). Dengan demikian daun kersen telah terbukti aman dikonsumsi masyarakat.

Kami berharap kegiatan ini dapat bermanfaat dan dapat menjadikan peluang usaha bagi warga Balirejo RW 6. Sehingga nantinya, dapat menjadikan masyarakat yang produktif dan kreatif serta peluang usaha ini dapat memperkecil angka pengangguran di daerah tersebut.

## Gambaran Pelaksanaan



Gambar 1. Mahasiswa KKN III.C1. Menjelaskan Khasiat Daun Kersen



Gambar 2. Antusiasme Ibu-ibu Balerejo Melihat Pembuatan Kripik Kersen



Gambar 3. Mahasiswa KKN Unit III.C.1 sedang Melakukan LABU KRIDASEN



Gambar 4. Produk Kripik Daun Kersen

## KESIMPULAN

Program KKN Alternatif Unit III.C.1 memberdayakan masyarakat Muja-Muju khususnya RW 6 Balirejo dengan memberikan ilmu pengetahuan mengenai kandungan dan khasiat daun kersen serta memberikan pelatihan bagaimana cara mengolahnya menjadi kripik kersen yang renyah dan enak. Kegiatan ini diharapkan dapat membuka peluang usaha sehingga dapat menciptakan masyarakat yang produktif dan kreatif sehingga memperkecil angka pengangguran di daerah tersebut.

## DAFTAR PUSTAKA

- Arum, YP. Supartono dan Sudarmin. 2012. "Isolasi dan Uji Daya Antimikroba Ekstrak Daun Kersen (*Muntingia calabura*)". Jurnal MIPA 35 (2): 165-174.
- Binawati, D. K., dan Amilah, S. 2013. "Effect of Cherry Leaf (*Muntingia calabura* L.) Bioinsecticides Extract Towards Mortality of Worm Soil (*Agrotis ipsilon*) and Armyworm (*Spodoptera exiqua*) on Plant Leek (*Allium fistolum*)". Wahana, 61(2):51-57.

<http://cintaihidup.com/rahasia-15-manfaat-daun-kersen-untuk-kesehatan-dan-kecantikan/>

Florida, H.B., Saplan, J.C., Arcilla, R.P., Cadiz, R.T., Modino., R.C., and Almario,



S.C., 1991, *Research Information Series Ecosystem*.

Huda, S., Syahputra, Anggono, dan Wahyuni. 2015. *Pemanfaatan Daun Kersen (Muntingia calabura) sebagai Permen Jelly terhadap Daya Terima Konsumen*. Teknologi Pangan Vol. 6 No. 1

Kuntorini, Evi Mintowati. Setya Fitriana dan Maria Dewi Astuti. 2013. “Struktur Anatomi dan Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Daun Kersen (*Muntingia calabura*)”. Prosiding Semirata. Lampung: FMIPA Universitas Lampung.

Laswati, D. T., Natalia R. I. S., dan Anggraini, Oktavia. 2017. *Pemanfaatan Kersen (Muntingia calabura L.) sebagai Alternatif Produk Olahan Pangan: Sifat Kimia dan Sensoris*. Yogyakarta: Universitas Widya Mataram.

Lathief, Y. 2016. Skripsi : *Pengaruh Lama Fermentasi Daun Kersen terhadap Total Asam, pH, dan Aktivitas Daun Kersen*. Malang: UIN Maulana Malik Ibrahim.

Meiliza, E.R., dan Hariyatmi. 2013. *Pengaruh Jus Buah Kersen terhadap Kadar Asam Urat Darah Mencit (Mus musculus)*. Surakarta: Program Studi Biologi, FKIP

Noorhamdani, Yosef, dan Rosalia. 2014. *Uji Ekstrak Daun Kersen (Muntingia calabura) sebagai Antibakteri terhadap Methicillin-Resistant Staphylococcus aureus (MRSA) secara in Vitro*. Malang: Laboratorium Fakultas Kedokteran. Universitas Brawijaya.

<http://www.kependudukan.jogjaprovo.go.id/>