

## **Pengolahan Es D'Wecang (Dawet Secang Tapioka) Minuman Tradisional yang Memiliki Banyak Manfaat**

**Linda Kusumawati<sup>1)</sup>, Yuliarti Rezeki<sup>2)</sup>, Wayan Ayu Nastiti<sup>3)</sup>,  
Ariska Dwi Cahyani<sup>4)</sup>, Fauziyah<sup>5)</sup>**

<sup>1,2,3,4,5</sup>Fakultas Humaniora, Universitas Sari mulia



Email korespondensi: indah\_kusuma11@yahoo.co.id

**Submit : 09/02/2023 | Accept : 30/03/2023 | Publish : 30/06/2023**

### **Abstract**

*At this time the life of the Indonesian people has been much influenced by the outside world in terms of lifestyle, clothing, way of speaking, attitude to food and drink. There are lots of foods and drinks from abroad that are popular in Indonesia and there are not a few enthusiasts, from young people, children, to the elderly, and some local foods and drinks are starting to lose interest, even some children don't recognize traditional food and drinks. And Currently, the rise of chemical-based drinks that are not in accordance with human life standards is growing rapidly in Indonesia, along with the development of science and changes in lifestyle, people are becoming more selective and critical of food consumption. to support health. At this PKM we process Dawet Ice made from secang wood and cassava flour which has many health benefits. The PKM method used is environmental reinforcement, Dawet sappan ice processing and marketing strategy. The purpose of this PKM is to preserve local drinks so that they can still exist today. The promotion strategy through social media such as on Instagram, tiktok, through go food, shopee food, and so on will make it easier for us to promote it. Apart from that, we will also continue to innovate so that our products continue to exist and are not out of date. The conclusion is that in this millennial era, we must innovate and take advantage of social media to increase creativity so that products that look simple can have a high selling value, even though they are simple local products, they are still contemporary drinks.*

**Keywords:** Ice dawet; Innovation; Product; PKM

### **Abstrak**

*Pada saat ini kehidupan masyarakat Indonesia sudah banyak di pengaruhi dunia luar dari segi gaya hidup, pakaian, cara bicara, sikap sampai makanan dan minuman. Banyak sekali makan dan minuman dari luar negeri yang populer di Indonesia dan tidak sedikit peminatnya baik dari kalangan anak muda, anak-anak, sampai orang tua dan beberapa makanan dan minuman lokal mulai tidak diminati bahkan beberapa anak-anak tidak mengenali makan dan minuman tradisional. Dan saat ini semakin maraknya minuman berbahan kimia yang tidak sesuai dengan standar hidup manusia berkembang pesat di negara Indonesia seiring perkembangan ilmu pengetahuan dan perubahan gaya hidup, masyarakat menjadi lebih selektif dan kritis terhadap konsumsi pangan untuk menunjang kesehatan. Pada PKM ini kami melakukan pengolahan Es Dawet berbahan dari Kayu secang dan tepung tapioka yang memiliki banyak manfaat bagi kesehatan. Metode PKM yang digunakan adalah pengamatan lingkungan, pengolahan es Dawet secang dan strategi pemasaran. Tujuan dari PKM ini adalah untuk melestarikan minuman lokal agar dapat tetap eksis dimasa saat ini. Adapun strategi*

*promosi lewat media social seperti di Instagram , tiktok, melalui go food, shopee food, dan sebagainya dengan begitu makin memudahkan kami untuk mempromosikannya Selain itu kami juga akan terus berinovasi agar produk kami tetap eksis dan tidak ketinggalan zaman. Kesimpulannya bahwa di zaman milenial seperti sekarang kita harus berinovasi dan memanfaatkan media social meningkatkan kreatif agar produk yang terlihat sederhana dapat memiliki nilai jual tinggi meskipun itu produk lokal sederhana tapi tetap menjadi minuman kekinian.*

**Kata Kunci:** *Es Dawet; Inovasi; Produk; PKM*

## **PENDAHULUAN**

Masyarakat Indonesia pada saat ini sudah banyak di pengaruhi dunia luar baik dari segi gaya hidup, pakaian, cara bicara, sikap sampai makanan dan minuman. Banyak sekali makan dan minuman dari luar negeri yang populer di Indonesia dan tidak sedikit peminatnya baik dari kalangan anak muda, anak anak, sampai orang tua dan beberapa makanan dan minuman lokal mulai tidak di minati bahkan beberapa anak anak tidak mengenali makan dan minuman tradisional.

Minuman berbahan kimia Saat ini semakin marak dan tidak sesuai dengan standar hidup manusia. Pesatnya di negara Indonesia. Seiring perkembangan ilmu pengetahuan dan perubahan gaya hidup, masyarakat menjadi lebih selektif dan kritis terhadap konsumsi pangan untuk menunjang kesehatan. Perubahan gaya hidup dan pola makandapatmeningkatkan penyakit degeneratif seperti jantung koroner, aterosklerosis,diabetes melitus, kanker, dan sebagainya.Faktor yang paling banyak berpengaruhterhadap kondisi kesehatan manusiaadalah makanan dan minuman karenadidalam makanan dan minumanmengandung zat gizi yang diperlukantubuh juga mengandung senyawa bioaktifyang diperlukan untukmempertahankantubuh tetap sehat. (Dewi, 2018)

Adanya Pengabdian kepada masyarakat ini merupakan suatu usaha untuk mengenalkan serta meningkatkan kembali minat masyarakat terhadap minuman tradisional. Minuman ini berbahan alami memiliki banyak khasiat bagi tubuh manusia seperti yang kita tahu kayu secang banyak sekali memiliki manfaat untuk kesehatan kita maka dari itu kami membuat es D'wacang (dawet secang onggong). Secang (*Caesalpinia sappan*) merupakan salah satu pewarna alami untuk makanan, minuman dan berpotensi sebagai sumber antioksidan alami. Aktivitas antioksidan pada kayu secang disebabkan adanya senyawa brazilin, flavonoid dan fenolik yang dikandungnya. Penyimpanan ekstrak kayu secang biasanya dalam bentuk larutan dan serbuk. (Ernawati,2013). )Kegiatan ini sebagai upaya memperkenalkan minuman tradisional kepada anak anak. Usaha es D'wacang ini bergerak di bidang kuliner dan jika di kelola dengan tekun maka ini memiliki potensi besar, seperti terserapnya lapangan pekerjaan bagi masyarakat. UMKM lebih berkembang serta minuman tradisional yang dapat go internasional.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan di RT 03 Desa Kayu Bawang Kecamatan Gambut Kabupaten Banjar dilaksanakan dengan tujuan utama untuk berbagi pengetahuan tentang pemanfaatan secang dengan cara pengolahan dan membuatnya menjadi minuman dawet. Bahan baku kayu secang dapat dibeli pada pasar tradisionalmaupun secara online. Dengan demikian, diharapkan dengan adanya pengabdian ini ibu-ibu dapat lebih memanfaatkan secang sehingga memiliki manfaat dan nilai ekonomis yang lebih tinggi dari

sebelumnya. Selain itu dapat digunakan juga sebagai sumber inspirasi bagi ibu-ibu untuk dapat berpola hidup sehat dengan memanfaatkan khasiat dari kayu secang.

Melalui kegiatan pengabdian yang dilakukan oleh dosen dan mahasiswa program studi manajemen dengan memberikan pelatihan pembuatan D'wecang yang dilaksanakan bersama-sama ini, diharapkan dapat memberikan manfaat yang luas dan berkelanjutan bagi ibu-ibu di RT 03 Desa Kayu Bawang Kecamatan Gambut yaitu mampu membuat minuman yang lezat dan sehat dengan bahan dasar kayu secang dan tentunya dengan tambahan bahan makanan yang aman untuk dikonsumsi yaitu tepung tapioka dan gula.

## METODE KEGIATAN

Kegiatan dalam pengabdian masyarakat ini berbentuk pengolahan minuman tradisional dan pemasaran produk secara online. Upaya dari kegiatan ini untuk menarik minat masyarakat dan memberikan alternatif minuman yang bermanfaat bagi kesehatan dengan rasa yang nikmat dan harga yang terjangkau. Sehingga dapat memberikan peluang usaha bagi masyarakat kedepannya.

Pelatihan pengolahan D'wecang ini dilaksanakan pada hari Sabtu, 19 November 2022 didahului dengan penyampaian materi tentang cara membuat dawet berbahan dasar kayu secang dan tepung tapioka kepada peserta pelatihan yaitu ibu-ibu di RT 03 Desa Kayu Bawang Kecamatan Gambut, dengan jumlah peserta 10 orang, penyampaian materi dilakukan oleh ketua pengabdian kemudian dilanjutkan dengan adanya tanya jawab antara pemateri dengan peserta pelatihan. Penjelasan materi juga dilakukan dengan praktik membuat D'Wecang. Pembuatan dibantu oleh ibu-ibu dan anggota pengabdian. Pelaksanaan pengabdian ini berjalan dengan lancar dan produk yang dihasilkan sesuai dengan yang diinginkan. Ibu-ibu dengan antusias mengikuti kegiatan dengan mempelajari, mendengarkan dan menyimak pelatihan yang diberikan. Banyak hal yang ditanyakan oleh Ibu-ibu terkait tip dan trik dalam membuat D'Wecang ini, sehingga nantinya tidak terjadi kegagalan dalam mempraktikkan atau membuat lagi nantinya.

Dengan adanya pengabdian ini diharapkan ibu-ibu dapat menyebarluaskan pengetahuannya kepada ibu-ibu yang lainnya serta anggota keluarga yang lainnya, serta diharapkan juga mampu memberikan ide untuk dapat dikembangkan menjadi wirausaha sehingga dapat menambah penghasilan keluarga. Selain cara pembuatan pada pengabdian kali ini Ibu-ibu juga dibekali bagaimana memasarkan produk secara online.



Gambar 1. Bahan Pembuatan Es D'Wecang

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Produk D'wacang adalah sebuah produk inovasi minuman dawet dengan bahan dasar secang. Dawet merupakan makanan khas Indonesia yang bahan dasarnya terbuat dari tepung beras dan di campur dengan bahan tambahan lainnya yaitu air kapur, ekstrak daun pandan dan garam. Dawet biasanya disajikan dalam bentuk minuman dengan bahan tambahansantan dan cairan gula merah. Minuman dawet selain menyegarkan juga mengenyangkan, apalagi ditambah dengan berbagai bahan tambahan yang lain makin menjadikan minuman dawet bisa menjadi minuman alternatif.(Rahman,2015)

Secang merupakan jenis tumbuhan herbal yang digunakan oleh masyarakat sebagai campuran air minum sehari-hari. Serpihan batang secang dimasukkan ke dalam air minum menjadikan air berwarna kemerahan. Tumbuhan ini mengandung senyawa flavonoid dan terpenoid yang bermanfaat sebagai antioksidan. (Sari, 2016). Kayu secang juga mengandung brazilin, yaitu senyawa penghasil warna merah yang termasuk golongan flavonoid. Secang sering digunakan sebagai pewarna alam pada makanan karena dapat menghasilkan warna yang menarik dan dapat diterima secara organoleptik. (Nirmagustina, 2012). Penggantian bahan baku dawet yang semula pandan suji dengan kayu secang memberikan rasa segar dan nikmat yang lebih bagi yang mengkonsumsinya.

Selain kayu secang, istimewa pada produk minuman dawet secang ini yaitu menggunakan bahan tepung tapioka untuk cendolnya. Tanaman ubikayu memiliki berbagai varietas atau klon yang dapat dikonsumsi langsung maupun dipergunakan sebagai bahan baku makanan dan industri. Salah satu industri yang menggunakan bahan baku ubikayu adalah industri tepung tapioka. Tepung tapioka adalah pati dari umbi singkong yang dikeringkan dan dihaluskan. Tepung tapioka merupakan produk awetan singkong yang memiliki peluang pasar yang sangat luas (Suprpti, 2005) Tepung tapioka dipergunakan sebagai bahan baku industri makanan, makanan ternak, kertas, kayu lapis, dan lainnya. (Amalia, 2017).

Dawet secang dikemas menarik untuk memberi kenyamanan konsumen dalam meminumnya dan agar dapat menarik minat masyarakat.



Gambar 2. Hasil Produk Es D'Wecang

Keunggulan dari D'wacang ini antaranya Produk yang dihasilkan baik untuk kesehatan karena kandungan gizi yang terdapat dalamnya, Seperti yang diketahui bahwa secang memiliki segudang manfaat bagi tubuh manusia dan tepung tapioka memiliki banyak protein

yang baik untuk kesehatan. Hasil dari penginovasian dan peng kreativitasan dari bahan dasar kayu secang dan tepung tapioka menambah kesegaran dan kandungan gizi sehingga tercipta produk baru yang sehat dan enak serta tidak mengandung pengawet.

Cara pembuatan produk es D'Wecang tergolong sangat mudah, sama dengan pembuatan dawet pada umumnya namun kita mengubah warna dari sari daun pandan menjadi sari kayu secang sehingga warna nya terlihat berbeda dan lebih menarik. Metode pembuatan Es D'Wecang yaitu :

1. Menggumpulkan kayu secang serta memilah kayu secang yang akan dipakai dalam pembuatan Es D'wecang
2. Mencuci Kayu secang dengan air sambil menggosok-gosoknya sampai bersih.
3. Merebus Kayu secang dengan air kira-kira.
4. Mencampur Tepung Tapioka dan tepung beras dengan air matang, kemudian diaduk aduk setengah bagian saja sehingga terbentuk endapan dari tepung tapioka tersebut.
5. Menambahkan sari kayu secang hasil rebusan pada proses sebelumnya kedalam endapan tepung dengan tujuan untuk memberi warna, kemudian diaduk.
6. Adonan tadi dipanaskan diatas api kecil, sambil terus diaduk hingga mengental terlihat sedikit bening, kemudian angkat dan tiriskan.
7. Menyiapkan ayakan dawet kemudian taruh diatas baskom dan menambahkan air eskedalam baskom.
8. Menuangkan adonan ke dalam cetakan, kemudian tekan hingga berbentuk butiran-butiran yang memanjang kemudian tiriskan.
9. Merebus gula merah dengan air. Mencampurkan air rebusan gula merah dengan santan, dinginkan.
10. Memasukkan santan dengan gula merah tadi kedalam cup.
11. Memasukkan butiran dawet ke dalam kuah dawet dengan es secukupnya.
12. Menutup kemasan, dan produk siap dikonsumsi.



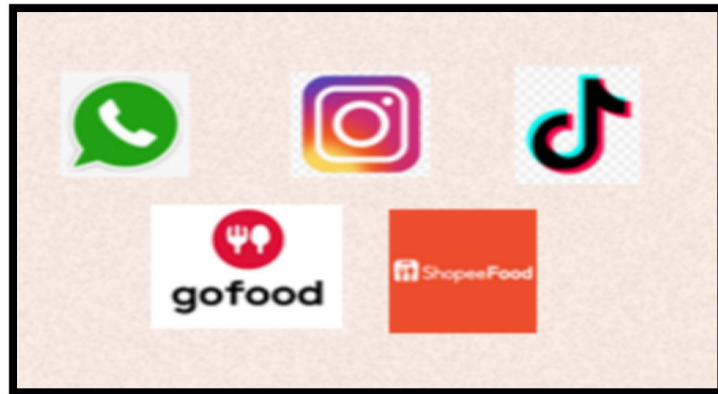
Gambar 3. Hasil Produk Es D'Wecang dalam Kemasan

Strategi pemasaran yang dapat dilakukan dalam memperkenalkan D'Wecang ini kemasyarakat adalah dengan cara beberapa hal sebagai berikut:

1. Menjual produk dengan harga yang terjangkau oleh masyarakat.
2. Membuat kemasan yang dapat menarik minat konsumen.
3. Menyebarkan brosur yang berisikan tentang keunikan keunggulannya serta manfaat produk Es Dawet Secang.



4. Menawarkan produk via online dan juga secara langsung kepada tetangga ataupun orang disekitar



Gambar 4. Strategi Pemasaran

## SIMPULAN DAN SARAN

### Simpulan

Dari hasil pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat melalui pelatihan mengolah D'wecang dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat mengenai pengolahan D'wecang telah terlaksana dengan baik dan mendapatkan respon yang baik.
2. Ibu-ibu dapat lebih mengetahui manfaat kayu secang bagi kesehatan dan dapat berwirausaha dengan menggunakannya
3. Ibu-ibu dapat mengetahui bagaimana memasarkan produk secara online atau menggunakan media social.
4. Ibu-ibu juga mengharapkan adanya kegiatan pengabdian kembali dengan tema atau usaha yang lainnya.

### Saran

1. Untuk lebih meningkatkan pengetahuan dalam berwirausaha, Ibu-ibu di RT 03 Desa Kayu Bawang diharapkan bisa lebih aktif lagi dalam mengikuti pertemuan-pertemuan yang bermanfaat dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan
2. Kegiatan pengabdian seperti ini dapat dilakukan secara rutin baik di lokasi yang sama maupun di lokasi yang berbeda untuk menumbuhkan jiwa wirausaha di masyarakat.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Berisi ucapan terima kasih kepada Ibu-ibu di RT 3 Desa Kaytu Bawang dan mahasiswa/I program studi manajemen Universitas SariMuliayang telah ikut serta dalam kegiatan pengabdian, dan atau yang telah membantu dalam pelaksanaan kegiatan.

## DAFTAR PUSTAKA

Amilia, W., & Choiron, M. (2017). Studi kelayakan usaha dan daya saing pada industri tepung tapioka di Kecamatan Pogalan Kabupaten Trenggalek. *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian (J-SEP)*, 10(2), 51-57

Asosiasi Dosen PkM Indonesia (ADPI)

- Dewi, I. K., & Rusita, Y. D. (2018). Pengembangan formula wedang secang sebagai minuman kemasan rendah kalori. *Interest: Jurnal Ilmu Kesehatan*, 7(1)
- Ernawati, A. (2013). *Stabilitas Antioksidan Ekstrak Kayu Secang (Caesalpinia Sappan L) Selama Penyimpanan* (Doctoral dissertation, Universitas Gadjah Mada).
- Fatimah, S. Prasetyaningsih, Y. Sari, F.I (2017) analisis Coliform Pada Minuman Es Dawet Yang Dijual Di Malioboro Yogyakarta. ISBN:978-979-3812-41-0
- Fatmafitri, D, Amara, FV, Masjid, A.A (2022). Dawet Ayu Sebagai Icon Banjarnegara. *Dinamika Sosial Budaya*, Vol . 23, No.2, Desember 2021, pp 333 – 337 p-ISSN : 1410-9859 & e-ISSN : 2580-8524
- Handayani, R., Hardoko, H., & Sinaga, W. S.B. (2019). Pelatihan pembuatan Minuman Bubuk Secang Bagi Masyarakat Sekitar Universitas Pelita Harapan Tangerang. *Prosiding Konferensi Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat dan Corporate Social Responsibility (PKM-CSR)*, 2, 290-295.
- Hidayati, L.NPendampingan Usaha Dawet Siwalan (DILAN) Di Desa Hendrosari, Menganti, Gresik, Sebagai Upaya Menghidupkan Glokalisasi Di Masa Pandemi\_Lutfia NH
- Limbati, T.M.I.dkk (2023). Strategi Pemasaran Produk Olahan Buah Durian *Umah Duren* Di Kota Manado. *Agri-SosioEkonomi Unsrat*, ISSN (p) 1907– 4298, ISSN (e) 2685-063X, Sinta 5, Volume 19 Nomor 1, Januari 2023 : 101 – 11
- Muadzimah, Z. Pemanfaatan Media Sosial Sebagai Marketing Dawet Ireng di Kecamatan Kayen. *Jurnal Penelitian Ilmu-Ilmu Sosial* <https://journals2.ums.ac.id/index.php/sosial> Volume 3, No. 2, 2022, Hlm. 125-141.
- Nirmagustina, D. E., Zulfahmi, Z., & Oktafrina, O. (2012). Sifat organoleptik dan kandungan total fenol minuman rempah tradisional (minuman secang). *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 16(1), 22-33
- Nurhayati (2021). Peningkatan Kapasitas Produksi Pedagang Cendol Dengan Mesin Jellydol Di Desa Rambah Hilir Kabupaten Rokan Hulu. *Mm (Jurnal Masyarakat Mandiri)* [Http://Journal.Ummat.Ac.Id/Index.Php/Jmm](http://Journal.Ummat.Ac.Id/Index.Php/Jmm) Vol. 5, No. 2, April 2021, Hal. 316-323 E-Issn 2614-5758 | P-Issn 2598-815
- Rahman, M., & Mardesci, H. (2015). Pengaruh perbandingan tepung beras dan tepung tapioka terhadap penerimaan konsumen pada cendol. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 4(1), 18-28.
- Sari, R., & Suhartati, S. (2016). Secang (*Caesalpinia sappan L.*): Tumbuhan herbal kaya antioksidan. *Buletin Eboni*, 13(1), 57-67.
- Safrida, Y.D, Dkk (2022) Uji Cemaran Mikroba Pada Es Dawet Yang Di Jual Di Kecamatan Kuta Alam Kota Banda Aceh Secara *Total Plate Count* (Tpc). *Jurnal Sains & Kesehatan Darussalam*, 2022; 2(1) 48-51
- Suprpti, M. Lies. (2005). *Tepung Tapioka Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Yogyakarta: Kanisius