

**PELATIHAN PENGOLAHAN KASUMBA TURATE SEBAGAI IDE
LOKAL BERWIRAUSAHA BAGI MAHASISWA UNIVERSITAS
PATOMPO**

St. Rahmadani ^{*1}

Fakultas Keguruan & Ilmu Pendidikan, Universitas Patompo, Indonesia
dhanyhabibi140716@gmail.com

Sitti Marlina

Fakultas Keguruan & Ilmu Pendidikan, Universitas Patompo, Indonesia
linalangit@gmail.com

Syahrani Karim

Fakultas Keguruan & Ilmu Pendidikan, Universitas Patompo, Indonesia
syahrani.kr@gmail.com

Abstract

The people of South Sulawesi in general are an area that uses Kasumba Turate flower petals as a local medicine, but the use is still very simple, namely just brewing it with warm water to treat smallpox. According to scientific research, this plant contains antioxidants and contains various substances that are beneficial for body fitness. This service is based on opening the horizons of knowledge and business ideas made from local ingredients for Patompo University students, namely Kasumba Turate. The solution is to provide outreach and training regarding the processing of the Kasumba Turate plant into an ingredient in various healthy drinks and foods. The output target to be achieved is increasing the knowledge of Patompo University students about how to process Kasumba Turate flower petals in a more varied way. This training is divided into three parts, namely knowledge about the contents and benefits of Kasumba Turate, training on making ready-to-brew tea and kombucha tea, and healthy pudding. It is hoped that this information can then be distributed to the surrounding community. From the results of the activities carried out, it can be seen that the participants who took part in community service activities (PKM) felt enthusiastic about taking part in the activities and were motivated to start a business using Kasumba Turate raw materials.

Keywords: *Kasumba Turatea, Processing, Entrepreneurship.*

¹ Korespondensi Penulis.

Abstrak

Masyarakat Sulawesi Selatan pada umumnya merupakan daerah yang memanfaatkan kelopak bunga Kasumba Turate sebagai obat lokal, namun pemanfaatan masih sangat sederhana, yaitu hanya diseduh dengan air hangat untuk pengobatan penyakit cacar. Menurut penelitian ilmiah tanaman ini memiliki kandungan antioksidan serta mengandung berbagai zat yang bermanfaat bagi kebugaran tubuh. Pengabdian ini didasari untuk membuka cakrawala pengetahuan dan ide-ide usaha berbahan lokal bagi mahasiswa Universitas Patompo yakni Kasumba Turate. Solusinya yaitu memberikan sosialisasi dan pelatihan terkait pengolahan tanaman Kasumba Turate menjadi salah satu bahan dari berbagai minuman dan makanan sehat. Adapun target luaran yang ingin dicapai yaitu meningkatnya pengetahuan mahasiswa Universitas Patompo tentang cara pengolahan kelopak bunga Kasumba Turate dengan cara yang lebih variatif. Pelatihan ini terbagi atas tiga bagian yakni pengetahuan tentang kandungan dan manfaat Kasumba Turate, pelatihan pembuatan teh siap seduh dan teh kombucha, dan pudding sehat. Informasi ini diharapkan dapat seterusnya disalurkan kepada masyarakat sekitar. Dari hasil kegiatan yang dilakukan dapat dilihat bahwa para peserta yang mengikuti kegiatan pengabdian kepada masyarakat (PKM) merasa bersemangat mengikuti kegiatan dan termotivasi memulai usaha berbahan baku Kasumba Turate.

Kata Kunci: Kasumba Turate, Pengolahan, Kewirausahaan.

PENDAHULUAN

Indonesia adalah negara yang dikenal dengan kekayaan flora. Berbagai jenis tanaman tumbuh subur dan melimpah. Diberbagai daerah di Indonesia terdapat banyak tumbuhan khas yang menjadi ikon dari suatu wilayah. Salah satu jenis tumbuhan yang sudah dikenal sejak zaman dahulu adalah Kasumba Turate Kasumba Bugis. Bunga Kasumba Turate atau *Safflower* dikenal sebagai bahan tambahan kosmetik dan belum digunakan secara luas dalam pengobatan. Di Cina, bunganya digunakan untuk pengobatan pada penyakit seperti penyumbatan pembuluh darah di otak, sterilitas pada laki-laki, rematik dan bronkhitis, dan sebagai teh tonik untuk memperkuat sirkulasi darah dan hati.

Pengobatan dengan *Safflower* juga menunjukkan efek yang bermanfaat pada sakit dan pembengkakan karena trauma (Vosen, 2001). Kegunaan Kasumba Turate dapat mengatasi kanker serviks (kanker rahim), esofagus, pankreas, dan leukimia. Selain itu, khasiat melancarkan haid, sakit waktu haid, sakit perut setelah melahirkan, kejang jantung, bengkak, anemia, dan neurodermatitis (Wijayakusuma, 2008). Kasumba Turate juga biasanya digunakan oleh masyarakat di daerah Sulawesi Selatan sebagai obat tradisional untuk mengobati penyakit campak (morbili) serta kerap kali digunakan jika terjadi alergi.

Salah satu jenis tanaman yang banyak dimanfaatkan untuk pengobatan tradisional adalah kasumba Turate (*Carthamus tinctorius L.*) atau disebut juga dengan nama *Safflower*. Tanaman Kasumba Turate yang disebut sebagai *ralle* oleh masyarakat Sulawesi Selatan ditemukan di ladang kering setelah panen padi atau jagung, bunganya dikumpulkan pada pagi hari dan dikeringkan di tempat yang teduh. Kasumba Turate biasanya dimanfaatkan sebagai pewarna dan untuk pengobatan. Lebih dari 100 senyawa telah diisolasi dan diidentifikasi dari tanaman Kasumba Turate.

Kasumba Turate memiliki sebanyak 21 jenis senyawa aktif dan 113 protein utama yang disaring sebagai zat aktif dalam pengobatan penyakit kardiovaskuler (Yu et al., 2019). Kasumba Turate telah digunakan sebagai obat untuk stroke, penyakit ginekologi, penyakit jantung koroner, angin duduk, dan hipertensi dalam obat rakyat Cina (Zhang et al., 1996). Kasumba Turate mengandung senyawa *terpenoid* dan dapat digunakan sebagai obat cacar air bagi suku Bugis Makassar (Imran et al., 2014). Kasumba turate mengandung senyawa *fenolik flavonoid* dan *karotenoid* yang memiliki aktivitas antioksidan, antibakteri, antivirus, antiradang, antialergi dan antikanker (Rukmana, 2014). Tanaman ini juga mengandung *flavonoid*, *alkaloid*, *saponin*, *terpenoid*, *tannin* dan *antrakuinon* (Hamsidi et al., 2018), serta quinokalkon, glikosida, hidroksi *safflower yellow* A.N-(P Kumaroil) dan serotonin (Zhang et al., 2016) yang memiliki aktivitas antioksidan.

Menurut Cahyadi (2004) salah satu cara untuk meningkatkan penganekaragaman hasil olahan teh adalah dengan membuat teh secara

fermentasi yang dikenal dengan teh kombucha. Untuk menambah manfaat kesehatan teh juga dapat diinokulasikan dengan kultur campuran bakteri dan khamir. Teh kombucha diperoleh dengan cara menambahkan kultur mikroba pada campuran teh dan gula kemudian mengalami fermentasi untuk mengasamkannya. Kultur kombucha akan tumbuh dan menutupi semua permukaan cairan teh. Pada saat tumbuh di permukaan teh, kultur kombucha menebal secara bertahap dan perlahan.

Teh kombucha merupakan air seduhan teh dan gula yang telah mengalami proses fermentasi oleh bakteri *Acetobacter Xylinum* dan beberapa jenis khamir diantaranya *Saccharomyces Cerevisiae* dan proses fermentasi dilakukan selama 7-12 hari. Bakteri *Acetobacter Xylinum* mampu mengoksidasi etanol menjadi asam asetat menyebabkan bakteri ini mendapat julukan bakteri asam asetat dan secara bioteknologis sangat berarti (Periadinadi, 2005), sedangkan *Saccharomyces* merupakan salah satu jenis khamir yang mempunyai keunggulan dalam memproduksi alkohol. Kualitas teh kombucha sangat dipengaruhi oleh jenis teh yang digunakan dan jumlah starter yang ditambahkan serta lama fermentasi (Cahyadi, 2004).

Berdasarkan dari hasil observasi, di Universitas Patompo belum pernah diadakan seminar atau penyuluhan dengan tema pengolahan kelopak bunga Kasumba Turate dengan cara yang lebih inovatif, hal ini yang mendasari kami untuk melakukan kegiatan pengabdian dengan judul “Pelatihan pengolahan Kasumba Turate sebagai ide lokal berwirausaha”

IDENTIFIKASI MASALAH

Berdasarkan analisis situasi di atas dapat teridentifikasi permasalahan yang dihadapi oleh mitra adalah:

1. Mahasiswa di Universitas Patompo belum mengetahui dan memahami tentang kandungan dan manfaat kelopak bunga Kasumba Turate.
2. Mahasiswa Universitas Patompo tidak mengetahui cara pengolahan Kasumba Turate menjadi produk makanan terdiverifikasi.

SOLUSI YANG DITAWARKAN

Berdasarkan permasalahan yang dihadapi oleh mitra, adapun beberapa alternatif yang dapat ditawarkan adalah sebagai berikut:

1. Memberikan pengetahuan kepada para mahasiswa tentang kandungan dan kelopak bunga Kasumba Turate.
2. Memberikan informasi tentang langkah pembuatan teh kombucha Kasumba Bugis dan alternatif produk lainnya.

METODE PELAKSANAAN

1. Pemberian Materi
 - a. Memberikan penjelasan mengenai kandungan dan manfaat Kasumba Turate dan teh kombucha secara ilmiah melalui presentasi.
 - b. Menjelaskan keterkaitan antara kandungan Kasumba Turate dan teh kombucha dengan kebugaran tubuh.
 - c. Menjelaskan tentang pentingnya mengkonsumsi teh kombucha Kasumba Turate.
 - d. Menjelaskan alternatif potensi usaha pengolahan Kasumba Turate menjadi makanan yang inovatif, misalnya teh kombucha kasumba bugis.
2. Memperlihatkan Demo Pembuatan teh kombucha kasumba bugis.
 - a. Proses Pembuatan Teh dari Kelopak Bunga Kasumba Bugis
 - 1) Pemetikan. Bunga kasumba turate yang telah mekar sempurna dapat dipetik terlebih dahulu. Kemudian kelopak bunga di pisahkan dan diletakkan ke dalam wadah yang kering.
 - 2) Pelayuan. Kelopak bunga yang sudah dipetik lalu dijemur di tempat yang sirkulasi udaranya bagus. Proses ini untuk mengurangi kadar air pada kelopak bunga yang membuat bobot berkurang sampai $\frac{1}{4}$ bagian. Proses pelayuan berfungsi untuk mencegah terjadinya oksidasi.
 - 3) Penggilingan. Selanjutnya, kelopak bunga kasumba turate yang telah dilayukan masuk pada tahap penggilingan. Pada tahap ini, kelopak bunga digiling untuk memecah sel-selnya. Pemecahan ini

dapat disesuaikan dengan kebutuhan atau permintaan pasar. Kelopak bunga dapat digiling kasar maupun digiling sampai menjadi serbuk.

- 4) Oksidasi. Kelopak bunga kasumba turate yang telah digiling disimpan pada tempat atau ruangan khusus yang bersih dan bebas bau. Pada tahap ini, kelopak bunga dibiarkan mengalami oksidasi. Enzim dalam Kasumba Turate akan bekerja dan membentuk warna, rasa, dan aroma.
- 5) Pengeringan. Untuk menghentikan proses oksidasi, kelopak bunga kasumba bugis dikeringkan lagi. Proses ini dapat dilakukan secara manual dengan penjemuran di bawah sinar matahari maupun dilewatkan melalui pengering udara panas.
- 6) Pengemasan. Pengemasan dilakukan seperti pembuatan teh celup pada umumnya. Kantong teh (tea bag) dapat dibuat mandiri secara manual maupun dibeli dalam bentuk yang sudah jadi, diisi serbuk kasumba dan kemudian direkatkan.

b. Proses Pembuatan Teh Fermentasi /Teh Kombucha Kasumba Bugis

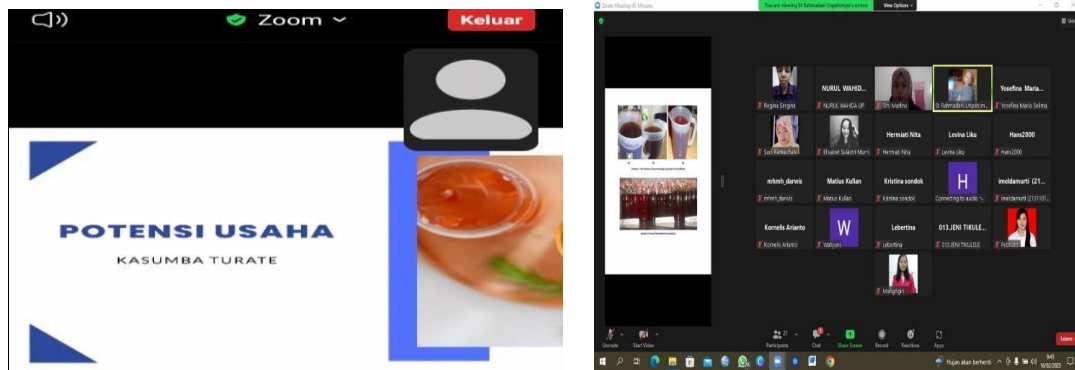
- 1) Melakukan sterilisasi peralatan dan botol-botol kaca yang digunakan untuk pengemasan teh kombucha.
- 2) Masak air hingga mendidih untuk membuat larutan teh seperti yang dilakukan sehari-hari. Timbang 6 gr teh dimasukkan ke dalam 600 ml air panas. Kemudian didiamkan selama 10-15 menit.
- 3) Melakukan penyaringan ampas teh yang dilakukan dengan tujuan untuk memisahkan ampas teh dengan air seduhan.
- 4) Melakukan pencampuran ekstrak teh yang telah dibuat dengan gula pasir, yaitu 60 gr untuk 600 ml ekstrak teh.
- 5) Setelah dilakukan penyaringan dan pencampuran, seduhan teh dituangkan ke dalam wadah dengan permukaan yang luas terlebih dahulu, lalu diamkan hingga suhunya tidak terlalu panas dan kemudian ditutup dengan kain yang rapat, dengan tujuan agar serangga, debu atau polutan lainnya tidak bisa masuk, namun udara bisa mengalir dengan bebas.

- 6) Penambahan starter (berupa lapisan selulosa yang di dalamnya mengandung mikroba kombucha), sebelum starter digunakan biarkan terlebih dahulu kurang lebih 30 menit berada di udara bebas.
 - 7) Setelah dingin, masukkan teh ke dalam botol kaca yang telah disterilkan kemudian tutup dengan kain bersih lalu ikat dengan menggunakan karet gelang.
 - 8) Lakukan fermentasi pada suhu ruangan, dengan variasi waktu yang berbeda- beda, yaitu 7 hari dan 10 hari.
 - 9) Selanjutnya pemisahan dan penyaringan, yaitu pemisahan lapisan selulosa yang terbentuk dari seduhan teh fermentasi dan disimpan dalam wadah lainnya.
 - 10) Seduhan teh hasil fermentasi disaring supaya bersih dari residu fermentasi. Teh kombucha siap dikonsumsi. Sebaiknya sebelum dikonsumsi dan disimpan produk tersebut dipanaskan dahulu, supaya tidak terjadi fermentasi lanjutan
- c. Proses pembuatan puding Kasumba Turatea
- 1) Kasumba Turatea diseduh seperti teh pada umumnya selama 3 jam
 - 2) Kemudian ditiriskan
 - 3) Air rendaman Kasumba Turatea kemudian dicampur dengan agar-agar, susu atau santan.
 - 4) Tambahkan gula pasir atau gula aren secukupnya
 - 5) Masak hingga mendidih
 - 6) Jika sudah mendidih silahkan taruh dinampan atau cetakan yang diinginkan
 - 7) Kemudian dinginkan hingga mengeras, dan siap untuk dinikmati

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan PKM Teh kombucha Kasumba Turate berjalan dengan baik. Kegiatan ini dilaksanakan pada hari Kamis, 16 Februari 2023 via zoom.

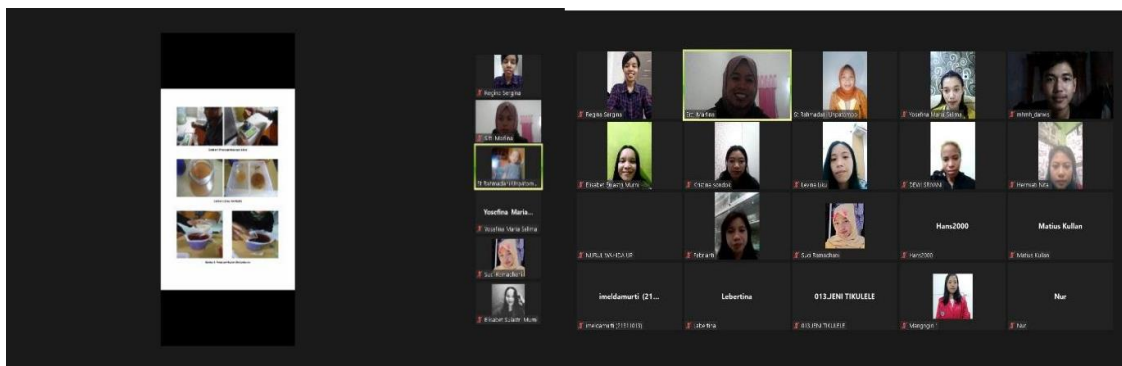
Kegiatan ini diawali dengan presentasi kandungan dan manfaat dari Kasumba Turate oleh St. Rahmadani. Kemudian dilanjutkan oleh Sitti Marlina terkait potensi usaha dari kasumba Turate. Setelah itu baru dilanjutkan dengan



tahapan pembuatan teh kombucha Kasumba Turate oleh St. Rahmadani dan pembuatan pudding Kasumba Turate oleh Syahrini karim.

Gambar 1. Pemberian materi terkait potensi usaha Kasumba Turate

Berdasarkan hasil kegiatan tersebut di atas, semua peserta yang mengikuti kegiatan seminar mendapatkan informasi yang lebih detail dan komprehensif mengenai kandungan kasumba bugis (kasumba urate). Disamping itu para peserta juga dapat memperoleh informasi secara komprehensif tentang tahapan pembuatan teh kombucha dari kelopak bunga kasumba turate.. Hal ini untuk mempermudah peserta untuk mempratikkannya kembali di rumah masing-masing, atau ketika ingin didemokan lagi pada msayarakat sekitar tempat tinggal masing-masing.



Gambar 2. Suasana pelatihan

Berdasarkan hasil kegiatan yang telah dilakukan, luaran yang telah dicapai pada kegiatan ini adalah semua peserta telah mengetahui tentang kandungan dan manfaatnya yang terdapat dalam Kasumba Bugis. Luaran yang telah dicapai berikutnya adalah semua peserta kegiatan PKM memahami pembuatan teh kombucha dan pudding Kasumba Turatea.

KESIMPULAN

Dari kegiatan PKM “Pelatihan pengolahan Kasumba Turatea sebagai ide lokal berwirausaha” dapat disimpulkan bahwa:

1. Melalui kegiatan presentasi seputar kelopak bunga Kasumba Turate, teh fermentasi (teh kombucha), dan pudding, telah meningkatkan pengetahuan dan pemahaman peserta tentang keutamaan mengonsumsi kasumba bugis, serta manfaatnya bagi kesehatan.
2. Melalui pemaparan pembuatan teh kombucha kasumba bugis dan puding, para peserta dapat melihat dan memperoleh informasi secara komprehensif tentang pengolahan kelopak bunga kasumba bugis dengan cara yang lebih inovatif.
3. Semua peserta yang mengikuti kegiatan telah diberikan panduan tertulis agar mudah mempraktikkan kembali di lingkungan tempat tinggal masing-masing.

DAFTAR PUSTAKA

- Hamsidi, R. Widyawaruyanti, A. Hafid, A.F., Ekasari, W., Malaka, M.H., Kasmawati, H., Akib, N.I., Wahyuni, Sabaruddin. 2018. Profil Fitokimia Ekstrak Etanol Bunga Kasumba Turate (*Carthamus tinctorius* L.) yang Berpotensi Sebagai Antimalaria. *Jurnal Farmasi Sains dan Kesehatan Pharmauho*. 4(2):40-42.
- Imran, A. 2014. Isolasi Senyawa Kimia Dari Bunga Kasumba Turate (*Carthamus tinctorius* L.) [Skripsi]. Fakultas Ilmu Kesehatan UIN Alauddin, Makassar.

- Rukmana, S. 2014. Uji Kadar Total Fenolik, Flavonoid, dan Karotenoid pada Kasumba Turate (*Carthamus tinctorius* L.) [Skripsi]. Fakultas Ilmu Kesehatan UIN Alauddin, Makassar.
- Vosen, Van. der. Plant Resources of South-East Asia: Vegetables oils. Ed Plant Resources of Tropical Africa 14. Wageninge, NeTehrlands: 2007.
- Wijayakusuma, H. Atasi Kanker dengan Tanaman Obat. Jakarta: Puspa Swara. 2008.
- Yu, G., Luo, Z., Zhou, Y., Wu, Y., Ding, L. & Shi, Y. 2019. Uncovering The pharmacological mechanism of *Carthamus tinctorius* L. on cardiovascular disease by a systems pharmacology approach. *Biomedicine & PharmaTehrapy*. 117:1-10
- Zhang, L. L., Tian, K., Zheng, H. T., Xiao, J. C., Zhao, X. B., Wang, Y.T. & Lu, J.J. 2016. Phytochemistry and Pharmacology of *Carthamus tinctorius* L. *Teh American Journal of Chinese Medicine*. 44(2): 197–226.