


Pemanfaatan Bunga Rosella untuk Inovasi Pangan di BPP Kecamatan Purbolinggo Lampung Timur

¹⁾Novia Ambar Sari*, ²⁾Eny Ivan's, ³⁾Wintari Mandala, ⁴⁾Novita, ⁵⁾Sri Indaryati

¹⁾²⁾³⁾⁴⁾⁵⁾ Universitas Nahdlatul Ulama Lampung, Indonesia

Email Corresponding: noviaambarsari04@gmail.com

INFORMASI ARTIKEL	ABSTRAK
Kata Kunci: Rosella Inovasi Pangan Penyuluhan Olahan Nilai Produk	Pemanfaatan bunga rosella dapat dilakukan dengan mengolah bunga rosella menjadi berbagai bentuk sajian makanan dan minuman. Harapannya, selain cara untuk menikmati rosella dalam bentuk yang berbeda juga dalam rangka meningkatkan nilai produk dari olahan bunga rosella. Tujuan pertama pengabdian masyarakat di BPP Purbolinggo untuk memberikan penyuluhan kepada pengurus-pengurus KWT dan Penyuluh di Lingkungan Kerja Kecamatan Purbolinggo yang mengambil tema tentang inovasi pangan dengan memanfaatkan bunga rosella. Tujuan kedua memberikan pelatihan kegiatan pengolahan rosella menjadi sirup, selai dan puding rosella. Metode pelaksanaan pengabdian dilakukan dengan metode pendidikan masyarakat dan pelatihan. Hasil kegiatan pengabdian adalah bertambahnya pengetahuan dan ketertarikan peserta terhadap olahan rosella. Antusiasme yang tinggi juga terlihat saat pelaksanaan praktek membuat sirup, selai dan puding rosella. Peserta juga meminta materi penyuluhan dan benih rosella untuk ditanam di lahan pekarangan rumah masing-masing. Pemateri merekomendasikan peserta untuk memperoleh referensi yang bervariasi tentang pengolahan bahan makanan bernilai gizi tinggi dengan memanfaatkan teknologi.
Keywords: Rosella Food Innovation Counseling Processed Product Value	Utilization of rosella flowers can be done by processing rosella flowers into various forms of food and beverage offerings. The hope, apart from being a way to enjoy rosella in a different form, is also in order to increase the product value of processed rosella flowers. The purpose of community service at BPP Purbolinggo is to provide counseling to KWT administrators and extension workers in the Work Environment of Purbolinggo District with the theme of food innovation by utilizing rosella flowers. The second objective is to demonstrate the processing of rosella into syrup, jam and rosella pudding. The method of implementing community service is carried out by the method of community education and training. The result of the community service activity was an increase in participants' knowledge and interest in processed rosella. High enthusiasm was also seen during demonstrations on making syrup, jam and rosella pudding. Participants also asked for counseling materials and rosella seeds to plant in their own yards. The presenter recommended that the participants obtain various references regarding the processing of high nutritional value foodstuffs by utilizing technology.
	This is an open access article under the CC-BY-SA license.
	

I. PENDAHULUAN

Usaha pemenuhan kebutuhan pangan bagi rumah tangga termasuk salah satu bagian dari mewujudkan ketahanan pangan di tingkat rumah tangga. Kebutuhan pangan rumah tangga meliputi kebutuhan akan karbohidrat, protein, lemak, vitamin dan mineral yang didapatkan dari berbagai jenis pangan baik yang berasal dari tumbuhan maupun hewan. Salah satu nilai gizi yang dibutuhkan bagi manusia adalah vitamin, yang biasanya berasal dari tumbuh-tumbuhan.

Salah satu sumber vitamin bagi tubuh yang tidak larut dalam air adalah vitamin C. Pada umumnya, sumber vitamin C yang diketahui oleh banyak orang berasal dari buah-buahan yang bersifat asam seperti jeruk, nanas, tomat, belimbing, dan lain-lain. Padahal, sumber vitamin C juga bisa didapatkan dari tumbuhan lain seperti sayuran dan bunga. Salah satu bunga yang menghasilkan vitamin C tinggi yaitu bunga rosella.

Rosella juga memiliki banyak khasiat antara lain dapat mengobati berbagai penyakit seperti antihipertensi, antidiabetes dan antidislipidemia serta antiobesitas (Alvionita, et al. 2021).

Kandungan pada rosella diantaranya juga adanya antosianin yang merupakan senyawa kimia organik dengan kandungan sebesar 0,795%/10 gram berat bunga segar (Pujiyono, et al. 2020). Fungsi dari antosianin adalah untuk mencegah berbagai penyakit degeneratif salah satunya penyakit kardiovaskuler (Wallace. 2011). Selain itu, rosella juga dapat menurunkan kadar asam urat dalam darah (Wahyuningsih, et al. 2016).

Menurut Mahadevan *dalam* Nurnasari dan Khuluq (2017) kandungan fitokimia buah rosela adalah terpinil asetat, pektin, anisaldehyd, asam askorbat, kalsium oksalat, asam kaprilik, asam sitrat, asam asetat, etanol, asam format, asam pelargonik, asam propionate, isopropyl alkohol, methanol, benzyl alkohol, 3-metil-1-butanol, benzaldehid dan mineral. Disamping itu kandungan nutrisi buah rosela adalah 9,2% kadar air, 1,145% protein, 2,61% lemak, 12% serat, 12,0% kalsium, 273,2 mg fosfor, serta 6,7 mg asam askorbat.

Banyaknya manfaat dan khasiat dari bunga rosella, seharusnya menjadi peluang bagi masyarakat untuk membudidayakan dan mengolah bunga rosella menjadi produk-produk yang memiliki *value added*. Dilihat dari sisi ekonomi usahatani, budidaya bunga rosella pada luas lahan yang sama (0,5 hektar) ternyata memberikan keuntungan yang lebih besar dibandingkan dengan usahatani tanaman tebu, jagung, kacang tanah, dan ketela pohon (Ariyanto, Sudaryati, Sutono. 2010). Analisis B/C ratio tanaman bunga rosela merah mencapai angka 2,00 dibandingkan tebu (1,42); jagung (1,60); kacang tanah (1,85); dan ketela pohon (1,83).

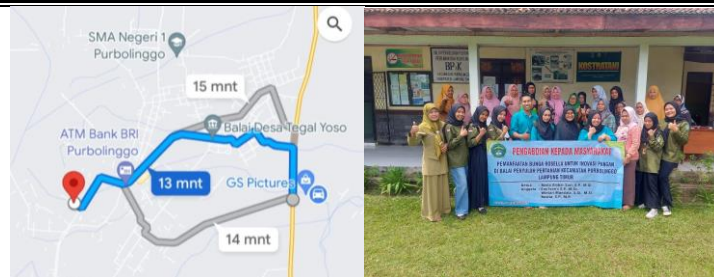
Dari sisi *manufactured*, pemanfaatan bunga rosela dapat diubah dalam bentuk lain yang memiliki nilai jual lebih tinggi. Produk makanan dan minuman mulai banyak dikembangkan oleh pelaku usaha yang memanfaatkan bahan baku bunga rosella. Diantaranya yang dapat dikembangkan adalah pengolahan bunga rosela menjadi sirup, teh, puding, selai, sambal, aneka jajanan tradisional (dengan memanfaatkan bunga rosela sebagai pewarna) dan lain-lain.

Pengabdian yang dilakukan oleh Kresnadipayana, et al (2020) menginisiasi pengolahan bunga rosella menjadi sambal gemati rampah bolaho. Sambal ini memadukan rempah dan bunga rosela-honje. Hasil dari usaha pembuatan sambal gemati rampah bolaho ini menghasilkan analisis BEP dengan nilai 288 dan harga per pcs sambal sebesar Rp 20.000. Dalam jangka waktu 2 bulan telah mencapai penjualan sebanyak 172 pcs sambal dan mengalami peningkatan signifikan dari bulan ke bulan. Inovasi pangan ini memberikan inspirasi kepada Tim Pengabdian Dosen UNU Lampung Prodi Agribisnis untuk memberikan sosialisasi pemanfaatan bunga rosela melalui inovasi pangan yang dapat memberikan nilai tambah pendapatan khususnya bagi ibu-ibu anggota KWT.

II. MASALAH

Terdapat tiga strategi yang dapat diterapkan untuk membangun konsep pemberdayaan di tengah-tengah kelompok masyarakat yang lemah. Pertama, pemberdayaan melalui perencanaan dan kebijakan, kedua, pemberdayaan melalui aksi-aksi sosial dan politik dan ketiga, pemberdayaan melalui pendidikan dan pertumbuhan kesadaran yang dilakukan dengan proses pendidikan dalam berbagai aspek yang ada. Strategi ketiga inilah yang bisa dilakukan oleh lembaga akademis seperti perguruan tinggi dalam rangka membekali pengetahuan dan keterampilan bagi masyarakat lapis bawah dan meningkatkan kekuatan mereka.

Balai Penyuluh Pertanian (BPP) Kecamatan Purbolinggo dipilih sebagai mitra dalam kegiatan pengabdian ini. Alasan pemilihan Balai Penyuluh Pertanian dikarenakan BPP membawahi beberapa Kelompok Wanita Tani di Kecamatan Purbolinggo. Selama ini, penyuluh-penyuluh di BPP selain mendampingi kelompok tani dan gapoktan juga mendampingi kegiatan KWT yang tersebar di seluruh desa di Kecamatan Purbolinggo. Dalam beberapa waktu KWT yang ada di seluruh desa di Kecamatan Purbolinggo diundang ke kantor BPP untuk mengadakan kegiatan rutin bulanan seperti pembuatan ecoenzym, pupuk organik, inovasi pangan dan lain-lain. Namun dalam pelaksanaannya masih terkendala oleh kesadaran yang kurang bagi anggota untuk melaksanakan kegiatan secara aktif dan sungguh-sungguh.



Gambar 1. Lokasi Pengabdian Kepada Masyarakat

Dalam hal ini, tim pengabdian kepada masyarakat dari Program Studi Agribisnis UNU Lampung memberikan aksi konkrit yaitu dengan mensosialisasikan pemanfaatan bunga rosella untuk inovasi pangan. Pemilihan materi ini tentu sudah sesuai dengan konteks dari pemberdayaan itu sendiri. Selain melibatkan ibu-ibu rumah tangga dalam kegiatannya, tujuan dari pemberian materi di atas adalah dapat menjadi jalan masa depan organisasi KWT untuk membuka peluang usaha ekonomi sehingga dapat memberikan kesejahteraan kepada para anggota KWT. Dengan demikian, sinergisitas antara lembaga pendidikan dengan masyarakat diharapkan dapat berjalan baik dalam rangka mewujudkan pembangunan nasional khususnya pembangunan pertanian.

III. METODE

Kegiatan PKM dilaksanakan pada hari Selasa, 6 Desember 2022. Pelaksanaan PKM dilakukan pada pukul 09.00 sampai dengan pukul 12.00 WIB. Khalayak sasaran dari kegiatan pelatihan ini adalah anggota KWT yang ada di Kecamatan Purbolinggo yaitu ibu-ibu rumah tangga petani, penyuluh dan mahasiswa Agribisnis yang sedang magang di BPP. Jumlah peserta sebanyak 24 orang. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan dengan metode pendidikan masyarakat dan pelatihan.



Gambar 2. Alur Kegiatan pengabdian kepada Masyarakat di BPP Purbolinggo

Adapun kegiatan pelatihan dilakukan dengan mempraktikkan pembuatan inovasi pangan dengan menggunakan bahan baku diantaranya bunga rosella. Dalam kegiatan PKM yang akan dilaksanakan ini, inovasi pangan yang akan dibuat berupa sirup rosella, puding rosella dan selai rosella. Praktik demo membuat olahan rosella dilakukan bersama-sama dengan peserta mulai dari persiapan bahan baku, tempat masak, pengolahan rosella menjadi selai, sirup dan puding. Tabel 1 menunjukkan beberapa bahan yang diperlukan untuk membuat sirup, puding, dan selai rosella. Adapun alat-alat yang digunakan untuk membuat sirup, puding dan selai bunga rosella antara lain panci, kompor, blender, cup puding, botol sirup, cup selai, stiker dan spatula.

Tabel 1. Bahan Pembuatan Sirup, Puding dan Selai Bunga Rosella

Sirup Rosella	Puding Rosella	Selai Rosella
Bunga Rosella	Agar-agar plain	Bunga rosella
Gula	Gula	Gula
CMC (pengental)	Bunga rosella	Vanili
	Susu kental manis	

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

Profil Peserta Penyuluhan dan Pelatihan Inovasi Pangan

Kegiatan pengabdian dilakukan di Kantor Balai Penyuluhan Pertanian (BPP) Kecamatan Purbolinggo yang terletak di Desa Toto Harjo, Kabupaten Lampung Timur. Peserta yang hadir dalam kegiatan pengabdian ini terdiri dari penyuluh, perwakilan pengurus Kelompok Wanita Tani (KWT) dan mahasiswa UNU Lampung Program Studi Agribisnis yang sedang melaksanakan magang di BPP Kecamatan Purbolinggo. Jumlah peserta pada kegiatan PKM ini sebanyak 24 orang.

Hasil Evaluasi Awal

Evaluasi awal dilakukan sebelum kegiatan penyuluhan pemanfaatan bunga rosella dan praktik pembuatan inovasi pangan dilakukan. Kegiatan evaluasi dilakukan dengan memberikan pertanyaan terukur melalui kuesioner yang bertujuan untuk mengetahui pengetahuan peserta pengabdian tentang pemanfaatan bunga rosella. Jumlah pertanyaan sebanyak 10 soal yang diisi oleh 24 peserta (Lampiran 1), dengan pilihan jawaban bersifat tertutup yaitu ya dan tidak. Berdasarkan 10 pertanyaan yang diberikan kepada peserta diantaranya berisi tentang:

- a. Pengetahuan tentang inovasi pangan
Inovasi pangan adalah cara yang meliputi pengolahan maupun penyajian makanan atau minuman dengan memanfaatkan nama, bentuk, warna dan trend penyajian dan kemasan yang populer dalam rangka menarik minat konsumen untuk mengkonsumsi produk tersebut (Yuliatmoko, Welli. 2011). Pertanyaan pertama pada kuesioner ini adalah untuk mengetahui apakah peserta mengenal inovasi pangan. Berdasarkan jawaban responden 70,83 persen menjawab ya dan 29,16 persen menjawab tidak.
- b. Pengalaman melakukan inovasi pangan
Pada dasarnya inovasi pangan sangat dekat dengan keseharian masyarakat, hanya masyarakat tidak mengetahui bahwa kegiatan yang dilakukan adalah bagian dari inovasi pangan. Berdasarkan survei, 58,3 persen peserta menjawab ya dan 41,6 persen menjawab tidak.
- c. Pelatihan inovasi pangan
Pelatihan inovasi pangan dimaksudkan untuk memberikan pengalaman kepada masyarakat. Pelatihan inovasi pangan bisa diikuti dimana saja seperti dinas-dinas pemerintah, lembaga kursus dan pelatihan, PKK, atau dari kegiatan pengabdian oleh universitas. Berdasarkan hasil survei 37,5 persen menjawab ya dan 62,5 persen menjawab tidak. Artinya, sebagian besar peserta belum pernah mengikuti pelatihan inovasi pangan.
- d. Pengetahuan tanaman rosella
Tanaman rosella merupakan jenis tanaman perdu yang dapat dimanfaatkan baik batang maupun bunganya. Batang rosella mengandung serat alami yang dapat dimanfaatkan untuk bahan pembuatan karung goni. Sementara bunga rosella dapat dimanfaatkan berbagai makanan dan minuman baik sebagai bahan utama maupun bahan pewarna. Berdasarkan hasil survei 91,6 persen menjawab ya dan 8,3 persen menjawab tidak.
- e. Pengalaman mengkonsumsi rosella
Konsumsi rosella dapat berupa makanan maupun minuman yang berbahan dasar rosella. Beberapa contoh makanan yang berbahan baku rosella adalah selai, puding, roti atau makanan lain yang menggunakan bahan pewarna dari rosella. Contoh minuman yang berbahan baku rosella adalah sirup maupun teh rosella. Berdasarkan hasil survei, 70,83 persen menjawab ya dan 29,16 persen menjawab tidak.
- f. Pengetahuan manfaat rosella
Rosella memiliki banyak kandungan vitamin yang bermanfaat bagi kesehatan tubuh. Banyak khasiat dari bunga rosella diantaranya: (1) rosella untuk mengobati berbagai penyakit seperti antihipertensi, antidiabetes, antidislipidemia dan antiobesitas. Rosella juga mengandung antioksidan yang berpotensi menangka radikal bebas penyebab penyakit jantung coroner, kanker dan penuaan dini (Alvionita, dkk. 2021). Berdasarkan hasil survei, 79,1 persen menjawab ya dan 20,83 persen menjawab tidak.
- g. Pengetahuan keanekaragaman pemanfaatan rosella
Pemanfaatan rosella diantaranya untuk beragam makanan dan minuman. Berdasarkan hasil survei, 83,3 persen menjawab ya dan 16,6 persen menjawab tidak.
- h. Pelatihan pengolahan inovasi rosella

Tujuan pertanyaan ini adalah untuk mengetahui apakah peserta pernah mengikuti pelatihan pengolahan inovasi berbahan dasar rosella. Hasil survei 8,3 persen menjawab ya dan 91,6 persen menjawab tidak. Hal ini menunjukkan bahwa banyak peserta yang belum pernah mengikuti pelatihan inovasi berbahan dasar rosella.

i. Minat pelatihan rosella

Tujuan pertanyaan ini adalah untuk mengetahui minat peserta untuk mengikuti pelatihan inovasi dengan rosella. Hasil survei menunjukkan bahwa 100 persen peserta berminat mengikuti pelatihan inovasi rosella.

j. Pengolahan rosella pilihan usaha rumah tangga

Inovasi pangan yang menggunakan bahan dasar rosella dapat dijadikan sumber peluang untuk wirausaha. Tujuan pertanyaan ini adalah untuk mengetahui apakah inovasi rosella dapat menjadi pilihan usaha rumah tangga. Berdasarkan hasil survei, 87,5 persen menjawab ya dan 12,5 persen menjawab tidak.

Pemanfaatan Rosella

Masyarakat Purbolinggo Lampung Timur seperti masyarakat pada umumnya memiliki aktivitas sama dengan masyarakat yang lain. Di mana masyarakat selalu disibukkan dengan aktivitas bekerja mencari nafkah, mengurus rumah tangga dan kegiatan lainnya. Kegiatan domestik yang begitu banyak menyebabkan terkadang masyarakat khususnya ibu-ibu rumah tangga tidak begitu memperhatikan inovasi-inovasi terbaru dari tanaman yang ada disekitar mereka.

Pada pengabdian kali ini pematari memberikan pelatihan terkiat pamanfaatan bunga rosella yang diolah menjadi makanan. Pemanfaatan bunga rosella selain diolah sebagai makanan juga dapat dimanfaatkan untuk kesehatan dan kecantikan. Namun tetap dikonsumsi dalam jumlah yang wajar agar aman. Selain memiliki rasa segar, kelopak bunga rosella memiliki efek farmokologis yang cukup lengkap, seperti diuretik, onthelmitik, antibakteri, antiseptic, antiradang, menurunkan panas, mencegah gangguan jantung, kanker darah dan menstimulasi gerak peristaltik usus. Aktifitas antioksidan rosella telah banyak dibuktikan oleh beberapa penelitian.

Hasil Kegiatan Pelatihan Inovasi Pangan Rosella

Kegiatan pengabdian dilaksanakan dengan metode pendidikan masyarakat dan pelatihan. Metode pendidikan masyarakat diperlukan untuk kegiatan penyuluhan yakni penyampaian materi (sosialisasi) pemanfaatan bunga rosella untuk inovasi pangan. Dalam kegiatan PKM yang akan dilaksanakan ini, inovasi pangan yang akan dibuat berupa sirup rosella, puding rosella dan selai rosella.

Adapun tahapan yang dilalui untuk membuat sirup dari bunga rosella adalah bunga rosella mentah direbus dengan air, lalu disaring. Setelah itu air rebusan bunga rosella direbus dengan gula putih dan diberi pengental (CMC) dalam waktu kurang lebih 30 menit.



Gambar 3. Tahapan Pembuatan Sirup Bunga Rosella

Selanjutnya, produk kedua yang diolah dari bunga rosella adalah selai. Selai merupakan produk makanan semi basah yang berbentuk setengah padat dan dibuat dari campuran gula, buah dan pektin (Arsyad, 2018). Pada kegiatan pengabdian ini inovasi selai dilakukan dengan mengolah kelopak bunga rosella menjadi produk selai. Cara pembuatannya adalah bunga rosella dicuci, direbus menggunakan air,

diblender, lalu dimasak kembali dengan diberikan gula dan vanili sampai matang. Peran gula adalah sebagai pemanis dan pengawet sedangkan vanili berfungsi untuk memberikan sensasi harum pada selai.



Gambar 4. Tahapan Pembuatan Selai Bunga Rosella

Produk ketiga yaitu pembuatan puding, bahan baku pembuatan puding adalah agar-agar, susu, air, gula, dan sari bunga rosela. Puding yang dibuat dengan tampilan dua rasa, bagian lapisan bawah adalah puding rosela sedangkan lapisan atas puding susu. Puding disajikan dalam cup kecil berbahan plastik sehingga lebih menarik dan simpel untuk dikonsumsi.



Gambar 5. Tahapan Pembuatan Puding Rosela

Hasil Evaluasi Akhir

Setelah kegiatan penyuluhan pemanfaatan rosella dilakukan, peserta diberikan kuesioner kedua untuk mengevaluasi hasil pelaksanaan PKM oleh tim PKM. Evaluasi bertujuan untuk mengetahui apakah kegiatan PKM yang sudah dilaksanakan memberikan dampak yang positif kepada peserta. Pertanyaan kuesioner evaluasi kedua terdiri dari 10 pertanyaan. Pertanyaan tersebut diantaranya meliputi:

- Pelatihan inovasi pangan rosella menarik
Pelatihan inovasi rosella memberikan ketertarikan kepada peserta pengabdian. Hal ini karena peserta merasa kegiatan PKM dengan tema inovasi rosella adalah hal baru dan belum banyak diikuti oleh peserta. Berdasarkan hasil survei, 45,8 persen menjawab setuju dan 54,2 persen menjawab sangat setuju.
- Berperan aktif dalam pelatihan
Dalam kegiatan pelatihan pembuatan inovasi pangan berbahan dasar rosella, peserta diajak turut serta untuk aktif dalam mengolah makanan dan minuman. Peserta turut aktif dalam memisahkan kelopak rosella, membuat selai, puding dan sirup. Berdasarkan hasil survei, 75 persen peserta menjawab setuju dan 25 persen menjawab sangat setuju.
- Pelatihan inovasi rosella memberikan ilmu pengetahuan
Hasil evaluasi awal menggambarkan bahwa sebagian peserta sudah mengetahui pemanfaatan rosella dalam bentuk penganekaragaman pangan. Hanya saja, peserta belum pernah membuat rosella dalam bentuk selai, puding dan sirup. Oleh karena itu, pada evaluasi akhir menunjukkan bahwa 8,3 persen menjawab setuju dan 91,7 persen menjawab sangat setuju.
- Pelatihan inovasi rosella alternatif usaha rumah tangga

Hasil evaluasi akhir menunjukkan bahwa 45,8 persen menjawab setuju dan 54,2 persen menjawab sangat setuju.

- e. Pemanfaatan rosella meningkatkan ekonomi rumah tangga
Pemanfaatan rosella dengan diolah menjadi makanan atau minuman yang unik memberikan peluang usaha bagi rumah tangga. Dengan demikian akan memberikan peningkatan ekonomi bagi rumah tangga tersebut. Dalam hal ini khususnya melalui peran ibu-ibu rumah tangga menjadikan sumber pendapatan tambahan bagi ekonomi rumah tangga. Berdasarkan hasil survei 66,6 persen menjawab setuju dan 37,4 persen menjawab sangat setuju.
- f. Pelatihan inovasi rosella harus dilakukan secara kontinyu
Pertanyaan terakhir berkaitan dengan kesinambungan dari kegiatan PKM khususnya pengolahan rosella. Berdasarkan hasil survei 33,4 persen menjawab setuju dan 66,6 persen menjawab sangat setuju.

V. KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian pada masyarakat yang dilaksanakan oleh tim dosen Universitas Nahdlatul Ulama Lampung Prodi Agribisnis di BPP Kecamatan Purbolinggo mendapatkan atensi yang tinggi dari para peserta. Selama ini, rosella masih jarang ditemukan sebagai tanaman yang dibudidayakan dan dimanfaatkan dalam keseharian masyarakat. Adanya kegiatan pengabdian dalam bentuk penyuluhan dan pelatihan ini memberikan tambahan ilmu pengetahuan kepada masyarakat untuk bisa berpikir kreatif dalam inovasi pangan khususnya dengan menggunakan bahan baku utama bunga rosella. Contoh pengolahan bunga rosella yang bisa menjadi variasi dan ide kuliner adalah memanfaatkannya menjadi sirup, selai dan puding rosella. Ketiga pangan olahan tersebut cukup terjangkau dari sisi biaya dan tidak membutuhkan waktu yang rumit dalam pengolahannya. Partisipasi peserta yang tinggi dan responsif memberikan kesan yang mendalam kepada tim pengabdian. Tim PKM merekomendasikan agar para peserta dapat lebih terbuka dan bersemangat untuk mencari informasi terkait pengolahan pangan lokal yang unik, menarik dan memiliki nilai jual khususnya yang menggunakan bahan baku bunga rosella.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih terutama ditujukan kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Nahdlatul Ulama Lampung, peserta yaitu Kelompok Wanita Tani di Kecamatan Purbolinggo, para penyuluh di BPP Kecamatan Purbolinggo, dan mahasiswa yang sedang melaksanakan magang di BPP Purbolinggo.

DAFTAR PUSTAKA

- Alvionita, M., Ciptawati, E., Danar., Aliyatulmuna, A., Muntholib. 2021. Sosialisasi Pembuatan Makanan dan Minuman dari Bunga Rosella yang Aman Bagi Kesehatan (*Socialization of Food and Beverage Manufacture from Rosella Flower that are Safe for Health*). Prosiding Seminar Nasional UNIMUS, Vol. 4, 2021.
- Arsyad, Muhammad. 2018. Pengaruh Konsentrasi Gula Terhadap Pembuatan Selai Kelapa Muda (*Cocos nucifera L*). *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, Vol. 1, No. 2, Oktober 2018.
- Fadhilah, A.K., Priatini, W., Rumayar, C.H. 2017. Inovasi Produk Selai Buah Naga Bercitarasa Kayu Manis Berbasis Daya Terima Konsumen. *Jurnal UPI*, Vol. 4, No. 2, Desember 2017: 59-63.
- Kresnadipayana, D., Setiawan, A.F., Sinaga, R.E.N., Ristiyanasari, D., Yulandari, A. 2020. Peningkatan Nilai Daya Guna Bunga Rosela dan Honje Menjadi Bahan Sambal Berbasis Kearifan Lokal. *Jurnal Warta LPM*, Vol. 23, No.1, Maret 2020, hlm. 1-9.
- Maryani, Herti dan Kristiana, Lusi. 2008. *Khasiat dan Manfaat Rosela* rev. Jakarta: PT. AgroMedia Pustaka.
- Nurnasari, E. dan Khuluq A.D., 2017. Potensi Diversifikasi Rosela Herbal (*Hibiscus Sabdariffa L.*) untuk Pangan dan Kesehatan. *Buletin Tanaman Tembakau, Serat & Minyak Industri*. Vol. 9(2), Oktober 2017:82-92.
- Pandiangan, A., Hamzah, F., Rahmayuni. 2017. Pembuatan Selai Campuran Buah Pepaya dan Buah Terung Belanda. *JOM Fakultas Pertanian*, Vol. 4, No.2, Oktober 2017.

-
- Pujiyono., Fauzan, R.D., Yulianto, A., Usman, A.N., Fauzi, A. 2020. Pemanfaatan Tanaman rosella (*Hibiscus sadbariffa* L) sebagai Upaya dalam Meningkatkan Kesejahteraan dan Ekonomi Masyarakat Desa Sumberdem, Wonosari, Malang. Jurnal SEMAR Vol. 10 No. 1, hal 22-28.
- Wahyuningsih, S., Sukandar, E.Y., Sukrasno., Lofika, D.N. 2016. *Antihyperuricemia Activity of The Ethanol Extract of Roselle Calyx and Its Fraction (Hibiscus Sabdariffa Linn) on Male Wistar Rats*. International Journal of Pharmacy and Pharmaceutical Sciences, 8, 3.
- Wallace, T.C. 2011. *Anthocyanins in Cardiovascular Disease*. American Society fir Nutrition. Adv. Nutr. 2:1-7. DOI: 10.3945/an.110.000042.