

## PEMBUATAN BANDREK DENGAN TEKSTUR PADAT YANG DIKEMAS DALAM BENTUK BONBON

Masдания Zurairah<sup>1</sup>, Asmara Sari Nasution<sup>2</sup>, Zaharuddin<sup>3</sup>

<sup>1,2,3</sup> Universitas Al Azhar

Email : [masdaniazurairahsiregar64@gmail.com](mailto:masdaniazurairahsiregar64@gmail.com)

### Abstrak

Pengabdian masyarakat ini dilakukan pada saat covid 19, dimana tujuan dari pengabdian ini menghasilkan produk yang dapat dikonsumsi anak-anak tahfidz yang salah satu manfaatnya untuk mencegah masuk angin. Daya tahan tubuh sangat penting saat ini untuk mencegah dari serangan virus. Dengan berkumpulnya anak-anak tahfidz dalam suatu ruangan diharapkan semuanya harus terhindar dari serangan virus yang dapat menyebabkan flu dan pilek. Untuk membentengi tubuh agar fit dilakukan pengabdian masyarakat ini, yang akan menghasilkan produk bombon rasa bandrek. Proses pembuatannya yang mudah dan bahan pembuatannya yang murah, namun mendapatkan hasil rasa yang enak serta gampang mengkonsumsinya, membuat anak tahfidz sangat menyukainya. Bahan bandrek untuk menghasilkan bombon rasa bandrek terdiri dari gula aren, santan kelapa kental, jahe, serai, cengkeh, buah pala dan daun jeruk. Alat yang digunakan untuk menghaluskan bahan digunakan gilingan batu. Prosesnya dimasak dengan menggunakan air dari santan kelapa dengan menggunakan api sedang. Prosesnya diaduk terus sampai mengental dan mengering. Dalam keadaan panas bombon bandrek yang mengering sehingga masih bisa dibentuk, dikemas dalam suatu wadah loyang dan segera dipotong-potong kecil-kecil yang selanjutnya dibungkus dengan kertas minyak.

Kata Kunci : **Bonbon, Jahe, Cengkeh, Santan Kelapa, Gula aren**

### Abstract

*This community service was carried out during covid 19, where the purpose of this service was to produce products that could be consumed by tahfidz children, one of the benefits of which was to prevent colds. The immune system is very important at this time to prevent from viral attacks. By gathering tahfidz children in a room, it is hoped that all of them must be protected from viral attacks that can cause flu and colds. To fortify the body so that it is fit, this community service is carried out, which will produce a bandrek flavored bombon product. It is easy to consume and tastes good and makes Tahfidz children really like it. Bandrek ingredients to produce bandrek flavored bombon consist of palm sugar, thick coconut milk, ginger, lemongrass, cloves, nutmeg and lime leaves. The tool used to grind the material is a stone mill. The process is cooked using water from coconut milk using medium heat. The process is stirred continuously until it thickens and dries. In hot conditions, the dry bombon bandrek so that it can still be formed, is packaged in a baking dish and immediately cut into small pieces which are then wrapped in oil paper.*

Keyword : **Bonbon, Ginger, Cloves, Coconut milk, Palm sugar**

### PENDAHULUAN

Pelaksanaan pengabdian masyarakat ini dilakukan pada saat pandemi covid 19 melanda Indonesia, sehingga penjagaan tubuh terhadap serangan virus sangat penting dijaga. Mengingat

bahwa di Rumah Tahfiz Khalifah Aulia yang lokasinya di Jl. Medan Denai. Jumlah anak anak tahfidz yang bernaung di rumah tahfidz Khalifah Aulia ada 12 orang, diharapkan semuanya dalam keadaan sehat. Jika salah satu immune anak anak tahfidz rendah maka bisa menyebabkan sakit yang diawali dengan flu dan pilek serta demam, karakter dari virus covid-19 adalah menyerang sistem imun tubuh manusia, Athen dkk (2020) jika sistem imun baik dengan kepatuhan protokol kesehatan yang baik. Salah satu kondisi gejala ini jangan sampai menyerang untuk anak tahfidz sehingga harus dijaga jangan sampai satu anak tahfidzpun yang bergejala flu dan pilek serta demam yang merupakan gejala awal dari serangan virus.

Bonbon rasa bandrek ini dilakukan dalam pengabdian ini, untukantisipasi terhadap pencegahan terhadap virus agar tubuh tetap sehat. Nurlita dan Setyabudi (2018), disampaikan bahwa ekstrak jahe dapat memperbanyak sel pembuluh alami natural killer dan menghancurkan dinding sel virus yang telah menginfeksi inangnya, dalam tubuh manusia. Kandungan bonbon rasa bandrek mengandung karbohidrat yang berasal dari gula aren, mengandung lemak yang berasal dari kandungan santan kelapa, mengandung vitamin A, B, dan C, asam organik seperti asam malat, asam oksalat dari jahe, kandungan vitamin K dan vitamin C dari cengkeh, kandungan zat besi, kalsium serta vitamin A dan C dari buah pala, kandungan tannin, steroid triterpenoid serta minyak atsiri yang mengandung aroma wangi dari daun jeruk purut. Sehingga apabila kita mengkonsumsinya badan jadi berkeringat karena metabolisme yang terjadi didalam tubuh sangat cepat.

Pengabdian masyarakat dalam pembuatan bonbon rasa bandrek ini dipandang sangat murah biaya, bahan yang diperlukan mudah mendapatkannya, proses pembuatannya tidak lama. Hasil bonbon rasa bandreknya sangat enak dan tahan lama, anak anak tahfidz sangat menyukainya.

## **2.METODE PELAKSANAANNYA**

### **2.1. Alat dan Bahan**

Alat yang digunakan adalah alat alas menggiling serta batu gilingan, saringan, gelas ukur, kual, kompor gas, alat pengaduk, kertas minyak, sendok, gunting, dan rantang.

Bahan yang digunakan gula merah, santan kelapa, jahe, cengkeh, buah pala, sereh dan daun jeruk purut.

### **2.2. Lokasi Pengabdian Masyarakat**

Lokasi pengabdianmasyarakat dilakukan di rumah tahfidz Khalifah Aulia yang berlokasi di Medan Denai.

### **2.3. Penyediaan Bahan dalam Pengabdian**

Sebanyak 1 kg gula merah, 3 buah kelapa yang diambil santannya sebanyak 3 liter, jahe 1/4 kg, cengkeh 1/2 ons, buah pala 1/2 ons, sereh 10 batang, dan daun jeruk 1/2 ons.

### **2.4. Cara Persiapan Awal Pembuatan Bonbon Rasa Bandrek**

- Bahan yang diperlukan sudah lengkap dalam pembuatan bonbon rasa bandrek. Dimana gula yng digunakan berasal dari daerah mandailing agar asli gula arennya.

- Serainya dibersihkan dari kotoran dan daunnya dipotong. Batang serainya dipotong potong halus. Jah
- Jahe yang ada dicuci, dibersihkan kulitnya dan dikupas kulitnya. Setelah itu digiling halus.
- Cengkeh dan buah pala serta daun jeruk purut dibersihkan dari kotoran, selanjutnya dicuci dan ditiriskan dalam wadah bentuk saringan, selanjutnya dilakukan proses penggilingan hingga hasil bahannya halus.

## **2.5. Proses Pembuatan Bonbon Gula Aren**

### **2.5.1. Proses Penghalusan Gula Aren**

Gula merah ditimbang sebanyak sebanyak 1 kg diiris dengan pisau lalu dimasukkan ke dalam wadah tempat gula merah yang telah diiris halus, agar saat pemasahannya nanti lebih mudah dan cepat. .



(Gambar 2.1. Gula aren dan kelapa parut)

### **2.5.2. Proses Pembentukan Santan Kelapa**

Kelapa 3 buah lalu di parut selanjutnya kelapa parut ditambah air lalu diambil santannya, proses ini dilakukan sampai santan kelapa mencukupi sebanyak 3 liter



(Gambar 2.2. Proses Mendapatkan Santan Kelapa)

### **2.5.3. Proses Penghalusan Bumbu**

Masing masing bahan dihaluskan seperti jahe, serai, cengkeh, buah pala serta daun jeruk purut, dengan cara digiling dengan wadah batu sampai halus.



(Gambar 2.3. Proses Penggilingan Bahan Jahe)

### **2.5.4. Proses Pencampuran Santan Dengan Gula Aren Serta Bahan Yang Dihaluskan**



(Gambar 2.4. Proses Pemanasan)

Setelah bercampur merata antara santan, gula merah dan bumbu bandrek lalu dilakukan proses pemanasan dengan menggunakan api sedang.

### **2.5.5. Proses Pengeringn dan Pematatan Bonbon Bandrek**

Proses pemanasan dan pengadukan terus dilakukan sambai terbentuk adonan kental. Lalu diangkat dan mulai dilakukan pembentukan bonbon Bandrek. Adonan kita tuang kedalam wadah selanjutnya kita ratakan. Adonan kita potong kecil kecil dan siap untuk dibungkus dengan menggunakan kertas minyak.



(Gambar 2.5. Proses Pengeringan Adonan Bonbon Bandrek)

**3.HASIL DAN PEMBAHASAN**

- Hasil bonbon bandrek yang dihasilkan dari pengabdian masyarakat ini dilakukan pencatatan secara fisik seperti rasa, warna, bentuk. Bonbon rasa bandrek yang dihasilkan dibanding dengan bubuk bandrek komersil.

Tabel 3.1. Perbandingan Bentuk fisik dan cara mengkonsumsi Antara Bonbon Bandrek Dengan Bubuk Bandrek Komersil

No	Jenis	Bentuk Fisik	
		Bentuk	Cara Mengkonsumsi
1.	Bonbon Bandrek	Padat	Mudah
2.	Bubuk Bandrek Komersil	Bubuk	Agak Sulit

Berdasarkan tabel 3.1. Terlihat bahwa bonbon rasa badrek menghasilkan rasa yang enak, mudah mengkonsumsinya dengan cara hanya membuka bungkus kertas minyak bon bon saja uda terasa nikmat rasanya. Dengan rasa bon bon bandrek ini terasa harum dan rasanya yang agak pedas dari jahe dan cengkeh dan rasa manis dari gula aren sehingga terasa harum dan hangat badan saat mengkonsumsi bon bon rasa bandrek. prosesnya serta pembuatannya yang mudah.

- Warna minyak secara visual yang dihasilkan dengan enzim papain ekstrak daun pepaya lebih kuning pekat dan minyak kelapa tanpa enzim papain ekstrak daun pepaya warnanya lebih kuning jernih.

Tabel 3.2. Tingkat Kesukaan Rasa dan Harum Antara Bon Bon Rasa Bandrek Dengan Bubuk Bandrek Komersil Dengan menggunakan panca Indra.

No	Rasa	Persentase Rasa	
		Bon Bon Rasa Bandrek Komersil	Bubuk Bandrek Komersil
1.	Rasa	Skala 75 %	Skala 25 %
2.	Harum	Skala 30 %	Skala 70 %

Rasa bon bon rasa bandrek lebih disukai anak tahfidz dibandingkan bandrek bentuk bubuk. Namun jika dibandingkan dengan keharumannya ternyata bandrek bubuk komersil lebih harum saat diseduh dengan air panas.

- Hasil pengolahan bon bon bandrek dengan adanya santan kelapa menghasilkan bon bon yang kenyal dan gurih

Tabel 3.3. Pemilihan Anak Tahfidz Antara Bon Bon Rasa Bondreks Dengan Bandrek Komersil

No	Bandrek	Pilihan (%)
1.	Rasa Bon Bon	80 %
2.	Komersil	20 %

**4. KESIMPULAN**

1. Dari hasil pengabdian ini, dapat diambil kesimpulan bahwa pengolahan bon bon rasa banrek dapat mengembangkan wawasan anak tahfidz Khalifah Aulia.
2. Bahwa dengan adanya penambahan jahe, cengkeh dan serai sebagai bahan bumbu bandrek menghasilkan anak tahfidz sangat suka sebesar 80%.
3. Bahwa bon bon rasa bandrek rasanya kenyal karena bentuk fisiknya padat sehingga sangat mudah untuk mengkonsumsi.

**DAFTAR PUSTAKA**

1. Ketaren, S., 1986, Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan, Penerbit Universitas Indonesia (UIPress), Jakarta.
2. Palungkun, R., 1993, Aneka Produk Olahan Kelapa, PT. Penerbit Swadaya, Jakarta.
3. Aryanta, I. W. R. (2019). Manfaat Jahe Untuk Kesehatan. *Widya Kesehatan*, 1(2), 39-43.
4. Athena, A., Laelasari, E., & Puspita, T. (2020). Pelaksanaan Disinfeksi Dalam Pencegahan Penularan Covid-19 Dan Potensi Risiko Terhadap Kesehatan Di Indonesia. *Jurnal Ekologi Kesehatan*, 19(1), 1-20
5. Shi, Y., Wang, Y., Shao, C., Huang, J., Gan, J., Huang, X., ...& Melino, G. (2020). COVID-19 infection: the perspectives on immune responses.
6. Nurlita, D., Handayani, N., & Setiyabudi, L. (2018). Pembuatan Serbuk Jahe sebagai Minuman Kesehatan Bagi Warga Kelurahan Kahuripan Kecamatan Tawang Kota <https://jurnal-pharmaconmw.com/jmpm> *JMPM* 61 Vol. 1, No. 2, Desember 2020 Tasikmalaya. *JCES (Journal of Character Education Society)*, 1(1), 67-73.