

Pelatihan Pembuatan Permen Gummy Sungkai Sebagai Pengembangan Produk Inovasi di UMKM Nurchery

Uce Lestari^{1*}, Muhaimin², Elisma¹, Indri Maharini³, Yuliana⁴, Luri Mekeama⁴,
Santi Perawati³, Vina Neldi³

¹Program Studi Pendidikan Profesi Apoteker, Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan,
Universitas Jambi, Jambi, Indonesia

²Departemen Biologi Farmasi, Fakultas Farmasi, Universitas Padjadjaran, Bandung

³Program Studi Farmasi, Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan, Universitas Jambi

⁴Program Studi Keperawatan, Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan, Universitas Jambi

*Penulis korespondensi: ucelestari@unja.ac.id

Dikirim : 1 Desember 2025

Direvisi : 12 Maret 2026

Diterima : 13 Maret 2026

Abstrak: *Nurchery adalah Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) yang bergerak pada bidang pengolahan minuman serta makanan ringan berbasis herbal. Dalam upaya meningkatkan daya saing dan menciptakan inovasi produk di pasar, dilakukan kegiatan pelatihan dan sosialisasi pembuatan permen gummy yang menggunakan bahan alami dari daun sungkai. Daun sungkai diketahui memiliki manfaat sebagai peningkat daya tahan tubuh sekaligus berperan sebagai antioksidan alami. Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PPM) ini bertujuan memperkenalkan teknologi pembuatan permen gummy berbahan alami, meningkatkan keterampilan serta pengetahuan produksi pelaku UMKM, dan membuka peluang diversifikasi produk dengan nilai jual yang lebih tinggi. Metode yang digunakan meliputi sosialisasi manfaat kesehatan daun sungkai, demonstrasi proses pembuatan permen gummy, serta pendampingan dalam pengemasan produk. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa pelaku UMKM mampu menerapkan teknologi pembuatan permen gummy sungkai dengan baik dalam kegiatan usahanya, sehingga membuka peluang produk inovatif berbahan alami tersebut untuk diterima di pasar komersial karena memiliki potensi dan nilai jual yang tinggi. Melalui pelatihan ini, diharapkan UMKM Nurchery dapat menghasilkan produk unggulan yang inovatif dan memiliki daya saing lebih kuat dalam industri makanan fungsional.*

Kata kunci: *inovasi, permen gummy, sungkai, UMKM*

Abstract: *Nurchery is a Micro, Small, and Medium Enterprise (MSME) engaged in the processing of herbal beverages and snacks. In an effort to enhance competitiveness and promote product innovation in the market, training and socialization activities on the production of gummy candy made from natural sungkai leaves were conducted. Sungkai leaves are known to provide health benefits, particularly in improving body immunity and acting as natural antioxidants. This Community Service Activity aimed to introduce the technology for producing natural-based gummy candy, improve the skills and production knowledge of MSME actors, and create opportunities for product diversification with higher economic value. The methods implemented included socialization of the health benefits of sungkai leaves, demonstration of gummy candy production, and assistance in packaging design. The results showed that MSME participants were able to apply the sungkai gummy production technology effectively in their business activities, thereby opening opportunities for commercialization of innovative natural-based products with high potential and selling value. Through this training,*

it is expected that Nurchery MSME will be able to produce innovative flagship products and enhance its competitiveness in the functional food industry.

Keywords: *gummy candy, innovation, MSME, sungkai*

1. Pendahuluan

Peluang pengolahan pangan berbahan dasar alami semakin pesat saat ini, seiring dengan meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap gaya hidup sehat dan mengonsumsi makanan fungsional (Muhaimin *et al.*, 2023a). Konsumen lebih memilih pengolahan pangan alami tanpa penggunaan bahan pengawet serta memiliki manfaat kesehatan bagi tubuh. Berdasarkan hal tersebut maka industri makanan berbasis herbal dan alami sangat berkembang pesat saat ini (Muhaimin *et al.*, 2023b). Adapun inovasi yang diterapkan dalam pengolahan pangan alami mampu bersaing tidak hanya di pasar nasional tetapi juga di pasar internasional.

Negara Indonesia memiliki banyak sumber daya alam, sehingga memiliki keunggulan kompetitif dalam pembuatan produk pangan berbahan alami yang unik dan memiliki nilai tambah tinggi (Muhaimin *et al.*, 2023b). Produk berbasis bahan alami dapat menjadi daya saing utama dalam industri makanan global, membuka peluang ekspor dan mendukung keberlanjutan bisnis di sektor industri pangan salah satunya inovasi permen gummy sungkai.

UMKM Nurchery telah memproduksi minuman dan cemilan herbal sejak tahun 2021 dan memiliki legalitas usaha NIB 1410210003964 serta memiliki tiga orang tenaga produksi. Sebelumnya, UMKM Nurchery telah memproduksi permen jelly dari ekstrak bunga telang dan telah masuk pasar retail dengan legalitas lengkap (Lestari *et al.*, 2022). Untuk mengembangkan inovasi produk UMKM Nurchery, tim Pengabdian Kepada Masyarakat (PPM) Universitas Jambi bekerja sama dengan tim Universitas Padjadjaran melakukan sosialisasi dan pelatihan pembuatan permen gummy sungkai sebagai peningkat daya tahan tubuh, khususnya bagi anak-anak.

Pengabdian ini dilaksanakan berdasarkan hasil riset tim PPM tahun 2020 bahwa ekstrak etanol daun sungkai memiliki nilai IC50 sebesar 15 ppm dengan kategori memiliki aktivitas antioksidan yang sangat kuat (Muhaimin dkk., 2020; Dillasamola *et al.*, 2025). Berdasarkan hal tersebut, tim PPM menerapkan hasil penelitian agar dapat digunakan masyarakat melalui pengembangan inovasi produk menjadi permen gummy sungkai sebagai peningkat daya tahan tubuh.

Adapun tujuan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PPM) adalah untuk mensosialisasikan teknologi pembuatan permen gummy berbahan dasar alami dengan

meningkatkan keterampilan dan wawasan produksi bagi pelaku UMKM, serta membuka peluang diversifikasi produk yang memiliki nilai jual yang lebih tinggi. Dengan adanya pelatihan ini, diharapkan UMKM Nurchery mampu menghasilkan produk unggulan yang inovatif dan memiliki daya saing lebih tinggi di industri makanan fungsional.

2. Metode

Metode pelaksanaan dalam kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PPM) ini meliputi beberapa tahapan utama. Tahap pertama adalah sosialisasi mengenai manfaat daun sungkai sebagai bahan alami yang dapat membantu meningkatkan daya tahan tubuh. Selanjutnya dilakukan pelatihan dan demonstrasi yang disertai dengan penjelasan tentang proses pembuatan permen gummy berbahan dasar daun sungkai. Tahap terakhir berupa pendampingan dalam pembuatan kemasan serta perancangan label produk permen gummy sungkai agar memiliki tampilan yang lebih menarik dan siap dipasarkan (Lestari *et al.*, 2024a).

Metode dan prosedur pelaksanaan sosialisasi mengenai manfaat daun sungkai sebagai peningkat daya tahan tubuh dilakukan melalui tahapan yang tersusun secara sistematis. Tahap awal dimulai dengan mengumpulkan berbagai data ilmiah terkait kandungan serta khasiat daun sungkai yang diperoleh dari sejumlah hasil penelitian. Selanjutnya, materi sosialisasi disusun dalam bentuk presentasi dengan memanfaatkan media digital agar lebih mudah dipahami oleh pelaku UMKM. Penyampaian materi dilakukan menggunakan bahasa yang sederhana dan komunikatif, sehingga mudah dimengerti oleh peserta, serta didukung dengan pembagian brosur dalam bentuk *leaflet* sebagai bahan informasi tambahan (Lestari *et al.*, 2024a).

Persiapan pembuatan permen gummy sungkai diawali dengan menyiapkan bahan dan peralatan yang diperlukan. Bahan yang digunakan meliputi tiga kantong teh celup daun sungkai, 25 gram gelatin, 30 gram gula, 60 ml air, serta dua tetes ekstrak vanila cair. Sementara itu, peralatan yang dipersiapkan antara lain timbangan, wadah, sendok, panci, gelas ukur, kompor atau alat pemanas, cetakan permen gummy, dan saringan. Proses pembuatan dimulai dengan mencampurkan 60 ml air seduhan teh sungkai dengan 30 gram gula, kemudian dipanaskan hingga gula larut sempurna. Selanjutnya, dalam wadah terpisah, gelatin sebanyak 25 gram dicampur dengan dua tetes ekstrak vanila dan sedikit air seduhan teh sungkai hingga mengembang. Setelah itu, api kompor dikecilkan dan campuran gelatin dimasukkan ke dalam larutan teh sungkai, kemudian diaduk hingga larutan menjadi jernih. Larutan yang telah tercampur merata disaring dan dituangkan ke dalam cetakan permen gummy selagi masih panas. Cetakan kemudian dimasukkan ke dalam lemari pendingin selama kurang lebih enam

jam hingga mengeras. Setelah proses pendinginan selesai, permen gummy dikeluarkan dari cetakan dan selanjutnya dikemas untuk siap dipasarkan (Lestari *et al.*, 2022).

Pendampingan pengemasan permen gummy sungkai dilakukan dengan menyiapkan wadah berupa botol kaca yang memiliki tutup rapat sebagai kemasan produk dengan merek KaiKai. Pada bagian tutup botol ditempelkan stiker atau label yang mencantumkan nama produk permen gummy sungkai KaiKai. Selanjutnya, permen gummy yang telah selesai diproduksi dimasukkan ke dalam botol sebanyak 25–30 buah dengan variasi warna yang beragam. Setelah proses pengemasan selesai, produk permen gummy sungkai siap dipasarkan dan dikonsumsi dengan harga jual sebesar Rp 20.000 per botol (Lestari *et al.*, 2024a).

3. Hasil dan Diskusi

Hasil kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PPM) memberikan manfaat yang signifikan bagi peserta, khususnya pelaku UMKM. Melalui kegiatan ini, peserta memperoleh peningkatan keterampilan, wawasan, serta pengetahuan terkait inovasi produk pangan berbasis herbal. Selain memahami manfaat daun sungkai bagi kesehatan, peserta juga mempelajari proses pengolahannya menjadi permen gummy yang memiliki nilai tambah sebagai produk fungsional. Pelatihan tersebut turut mendorong UMKM Nurchery untuk mengembangkan lini produk baru yang lebih kompetitif dan sesuai dengan tren pasar makanan sehat (Lestari *et al.*, 2024b).

Hasil uji coba produk permen gummy berbahan daun sungkai menunjukkan bahwa aspek rasa, tekstur, warna, dan bentuk produk dapat diterima dengan baik dan bahkan disukai oleh 20 anak berusia 8 hingga 10 tahun. Temuan ini memberikan pemahaman tambahan bagi pelaku UMKM mengenai strategi pemasaran serta peluang bisnis dari produk inovatif permen gummy sungkai agar mampu bersaing di pasar komersial. Melalui kegiatan PPM ini, UMKM Nurchery juga memperoleh peluang untuk memperluas pangsa pasar dan meningkatkan pendapatan melalui produk berbahan alami yang diminati konsumen, khususnya dengan target pasar anak-anak (Lestari *et al.*, 2024b).

Pelatihan dan demonstrasi proses pembuatan permen gummy sungkai bagi tenaga produksi UMKM Nurchery dilaksanakan secara langsung di lokasi usaha. Seluruh bahan yang diperlukan disediakan oleh tim PPM, dan kegiatan diawali dengan penyampaian informasi mengenai manfaat kesehatan daun sungkai kepada peserta. Kegiatan penyuluhan diikuti oleh empat orang perwakilan UMKM yang terdiri dari tenaga produksi, pemilik usaha, administrasi, pemasaran, dan keuangan. Antusiasme peserta selama pelatihan menunjukkan ketertarikan

yang tinggi terhadap proses pembuatan permen gummy sungkai serta pemahaman mengenai kandungan dan manfaatnya. Dokumentasi kegiatan sosialisasi dan demonstrasi pembuatan permen diberikan dalam Gambar 1.



Gambar 1. Sosialisasi dan demonstrasi pembuatan permen gummy sungkai

Informasi yang diberikan kepada peserta pelaku UMKM terkait tentang manfaat daun sungkai bagi kesehatan tubuh, terutama sebagai peningkat daya tahan tubuh karena memiliki aktivitas antioksidan, antiinflamasi dan menurunkan demam serta mengobati infeksi ringan. Senyawa bioaktif yang terkandung dalam daun sungkai dapat meningkatkan sistem imunitas tubuh, sehingga sering digunakan sebagai ramuan herbal dalam menjaga kesehatan tubuh (Muhaimin dkk., 2020).

Kebutuhan pasar terhadap produk pangan berbahan alami dan bermanfaat bagi kesehatan terus meningkat saat ini, termasuk permen gummy. Beberapa produk baru yang telah dikembangkan oleh UMKM Nurchery seperti termasuk teh celup daun sungkai, dimana kedepannya akan dikembangkan inovasi produk seperti granul *effervescent* untuk suplemen kesehatan, minuman fungsional seperti serbuk instan, sirup ekstrak daun sungkai dan banyak lagi inovasi lain yang akan dikembangkan (Lestari *et al.*, 2021; Lestari *et al.*, 2023a). Produk berbasis daun sungkai memiliki potensi besar untuk dikembangkan dalam industri kesehatan dan pangan fungsional yang semakin diminati masyarakat atas dasar penelitian tim PPM dan inovasi yang terus berlanjut (Lestari *et al.*, 2023b). Adapun produk berbasis daun sungkai yang telah diproduksi oleh UMKM Nurchery diperlihatkan dalam Gambar 2.



Gambar 2. Permen gummy sungkai dan teh celup daun sungkai

Saat ini *packaging* dari permen gummy sungkai menggunakan kemasan botol kaca dengan

tujuan untuk meningkatkan daya saing di pasar dan mencegah perlekatan sesama permen gummy selama penyimpanan. Kemasan dan stiker label yang digunakan untuk digunakan oleh permen gummy sungkai dirancang agar menarik, unik, dan efektif (Lestari *et al.*, 2024a).

Kedepannya akan dikembangkan inovasi *packaging* permen gummy dengan menggunakan konsep modern dengan sentuhan alami dalam desain kemasan, agar dapat mencerminkan keunggulan bahan herbal yang digunakan. Saat ini konsumen sangat peduli terhadap lingkungan dengan memilih untuk menggunakan bahan ramah lingkungan, sehingga kemasan permen gummy dipilih *standing pouch biodegradable* atau *standing pouch* berbasis kertas kraft dengan warna hijau dan emas yang dipilih untuk menunjukkan kesegaran dan kualitas premium produk (Lestari *et al.*, 2024a).

Permen gummy sungkai yang diproduksi dapat meningkatkan nilai jual dan meningkatkan persaingan di pasar domestik dan internasional dengan kemasan yang menarik, informatif, dan praktis, sehingga kemasan ini memiliki jendela transparan yang menunjukkan warna, bentuk, dan komposisi permen serta sertifikasi halal dan izin edar makanan oleh BPOM (Defirson *et al.*, 2023).

Di akhir acara, dilakukan foto bersama dengan pemilik usaha dan karyawan UMKM Nurchery dan tim PPM (Gambar 3). UMKM Nurchery telah meningkatkan nilai jual produk KaiKai berbahan dasar daun sungkai dengan merilis varian terbaru dari inovasi turunan KaiKai, termasuk teh celup dan permen gummy sungkai. Mereka juga berharap dapat meningkatkan pendapatan dan memperluas jaringan pasar mereka untuk kedepannya (Lestari *et al.*, 2022b).



Gambar 3. Foto Bersama

4. Kesimpulan

Berdasarkan hasil kegiatan pelatihan pembuatan permen gummy sungkai sebagai pengembangan produk inovasi di UMKM Nurchery maka dapat disimpulkan bahwa kegiatan ini telah membantu peserta pelaku UMKM untuk meningkatkan keterampilan dalam mengolah daun sungkai menjadi produk yang memiliki nilai jual yang tinggi. Pelatihan ini tidak hanya

memberikan tentang teknologi cara pembuatan permen gummy saja tetapi juga memberikan informasi terkait manfaat kesehatan daun sungkai dan strategi pemasaran produk permen gummy yang efektif. UMKM Nurchery memiliki peluang besar untuk memperluas pasar dan meningkatkan daya saingnya dalam industri makanan fungsional dengan produk ini.

Ucapan Terima Kasih

Tim PPM mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah memberikan bantuan dengan dana atau dukungan, khususnya dana hibah PPM skema Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan, UMKM Nurchery di Kelurahan Paal Merah, RT 28 Kecamatan Paal Merah Kota Jambi, Rektor Universitas Jambi, Dekan Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan Universitas Jambi, LPPM Universitas Jambi, dan semua pihak yang terkait dengan pelaksanaan PPM ini.

Daftar Referensi

- Defirson, D., Sabarudin, S., Sugiarti, S., & Lestari, U. (2023). Community Empowerment in The Making of Empo-Empon Towards the Achievement of Independent Villages Resistant to Covid-19. *ABDIMAS: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 6(1), 3227-3233. <https://doi.org/10.35568/abdimas.v6i1.3035>.
- Dillasamola, D., Aldi, Y., Fitria, N., Oktomalioputri, B., Lestari, U., & Multia, R. (2025). Isolation of Apigenin from Sungkai (*Peronema canescens*) Leaves and Its Immunomodulatory Effects: An in Vivo Study on Granzyme B, Interferon- γ , and Perforin Expression with Supporting in Silico Analysis. *F1000Research*, 14, 774. <https://doi.org/10.12688/f1000research.167153.1>
- Lestari, U., Muhammad, D., Adriadi, A., & Minarni, M. (2021), Racikan Minuman Jamur Tiram (*Pleurotus ostratus*) sebagai Peningkat Kesehatan Tubuh, *Pengabdianmu : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(6), 616-620.
- Lestari, U., Syarif, A., Farid, F. & Malinda, I. (2022a). Inovasi Racikan Ekstrak Bunga Telang Menjadi Permen Susu, Permen Jelly Gulung Dan Marshmallow Sebagai Peningkat Sistem Imun. *Prosiding Hasil Riset Dan Pengabdian Kepada Masyarakat*, Universitas Muhamadiyah Semarang, 5, 2173-2180.
- Lestari, U., Syarif, A., Farid, F., & Malinda, I. (2022b). Inovasi Pemanfaatan Ekstrak Bunga Telang Menjadi Produk Serbuk Granul Instan yang Diolah dengan Teknologi Spray Drying Untuk Meningkatkan Daya Tahan Tubuh Masyarakat. *Jurnal Karya Abdi Masyarakat*, 6(2), 1-7.
- Lestari, U., Veronica, M., Salsabila, D.P., & Syafrida, S. (2023a). Pelatihan Pengolahan Produk Turunan Dari Jahe dan Pinang di Rumah Produksi Minerbal (Minuman Herbal) Kenali Asam Bawah, Kota Baru, Jambi. *MEDIC (Medical Dedication)*, 6(2), 114-121.

- Lestari, U., Satria, D., Setiawati, S., & Ratnawita, R. (2023b). Training on the Utilization of Bada Fruit Innovation to Become a Functional Instant Drink as an Immune System Enhancer in the village of Teluk Majelis. *Salus Publica: Journal of Community Service*, 1(1), 13-17.
- Lestari, U., Elisma, Maharini, I., Yuliana, Mekeama, L., Perawati, S. & Neldi, V. (2024a), Pengembangan Kualitas Mutu Produk Teh Sungkai Kaikai Melalui Teknik Packaging Design di UMKM Nurchery Kota Jambi, *Jurnal Pengabdian Masyarakat Dedikasi Sains dan Teknologi*, 4(2), 230-242.
- Lestari, U., Sari, E.P. & Siagian, MV.H. (2024b). Inovasi Pemanfaatan Ekstrak Buah Pedada Menjadi Produk Serbuk Granul Instan dan Permen Jelly Sebagai Peningkat Daya Tahan Tubuh. *MEDIC (Medical Dedication)*, 7(1), 40-46.
- Muhaimin dkk. (2020). Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Daun Sungkai Dengan Menggunakan Metode DPPH. *Laporan Akhir Penelitian*.
- Muhaimin, M., Chaerunisaa, A.Y., Milanda, T., Maisyarah, I.T., Lestari, U., Dewi, M.K., Mardiana, L., & Erlianti, K.(2023a). Use of MOCAP flour as raw material for healthy and hygienic lakar crackers in N&N MSMEs. *Abdimas: Jurnal Pengabdian Masyarakat Universitas Merdeka Malang*, 8(4), 549-558.
<https://doi.org/10.26905/abdimas.v8i4.11237>
- Muhaimin, M., Chaerunisaa, A.Y., Milanda, T., Maisyarah, I.T., Lestari, U., Dewi, M.K., Mardiana, L., & Erlianti, K. (2023b). Sosialisasi Pemanfaatan Pewarna Alami Pada Pengolahan Kerupuk Lakar di UMKM N&N Jatinangor. *Community Development Journal: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(5), 11147–11152.
<https://doi.org/10.31004/cdj.v4i5.21970>