

Artikel Pengabdian

PEMBUATAN KOPYOR ANEKA RASA DENGAN MENGGUNAKAN ZAT PEWARNA ALAMI

¹Mohan Taufiq Mashuri

²Gusti Hadiatus Solehah

³Herlina Apriani

Program Studi Pendidikan Kimia, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Islam Kalimantan MAAB, Banjarmasin, 70123

¹mtmashuri@gmail.com

²gustihadiatussholeha@gmail.com

³herlina_apriani@yahoo.com

ABSTRAK

Es kopyor cukup digemari oleh masyarakat Indonesia terutama sebagai kuliner berbuka puasa di bulan Ramadhan. Kondisi yang ada sekarang menunjukkan banyaknya makanan yang mengandung zat aditif berbahaya dan beracun sehingga mengkhawatirkan jika dikonsumsi. Oleh karena itu diperlukan penyuluhan dan pelatihan kepada masyarakat dengan **tujuan** untuk menghindari adanya keluhan kesehatan setelah mengonsumsi makanan/minuman tersebut. Dalam kegiatan ini disajikan cara pengawetan es kopyor dengan system vakum agar bakteri tidak berkembangbiak di dalamnya dan dengan menggunakan zat pewarna alami agar aman dikonsumsi. **Metode kegiatan** ini dimulai dengan mengadakan sosialisasi dan penyebaran informasi kepada warga dan pengusaha kecil yang ada di kota Banjarmasin. Penyebaran informasi dilakukan dengan dua cara yaitu secara langsung dan tak langsung. Penyebaran informasi secara langsung dilakukan dengan cara lisan pada warga atau ketua RT dan ketua RW. Sedangkan penyebaran informasi tidak langsung dapat dilakukan dengan media informasi. Selanjutnya dilaksanakan kegiatan sosialisasi selama 3 minggu. Pada minggu pertama dilaksanakan pelatihan dalam bentuk penyampaian teori. Pada minggu kedua dilaksanakan praktek pembuatan kopyor aneka rasa dengan menggunakan zat warna alami. Dan pada minggu ketiga penutupan kegiatan yang disertai dengan mempersiapkan produk siap jual. **Hasil** dari kegiatan ini adalah bertambahnya pengetahuan warga tentang pentingnya produk makanan/minuman yang aman bagi kesehatan, pentingnya membuat makanan/minuman yang bebas dari perkembangbiakan bakteri dengan system vakum, dan pentingnya memilih zat warna alami untuk makanan/minuman yang aman untuk kesehatan.

Kata kunci: pembuatan kopyor aneka rasa, zat pewarna alami, system vakum

ABSTRACT

The ice kopyor were favored enough by people in Indonesia especially for the breaking fast in Ramadhan month. Nowadays, the condition showed that a lot of goods included by additive hazardous goods so it could be dangerous to consume. Therefore it needs the program of socialization and practicing for the people with the aim to avoid from the risk after consuming the goods. This program served some information how to make an ice kopyor so durably for a several time by the vacuum system which can inhibit the multiplied bacteria. And it also served some information how to make the colors of the goods with the natural dye. So it will be safe to consume . The Method of the program began by spreading information to the people target, such as small businessman, and making a meeting of socialization program in Banjarmasin city. The socialization program was held in 3 weeks. In the first week, it did speech about the theories. In the second week, it did practicing how to make an ice kopyor with so many tastes and colors. And in the last week, it was the finishing program by preparing the product which ready to sale. The result of this program were increasing some understanding that it's very important to make the goods product which safe for health by knowing how to avoid the bacteria by vacuum system to make the goods product durably in several time. And how to make and choose the best natural dye of goods too..

Keywords: how to make ice kopyor, natural dye of goods, vacuum system

PENDAHULUAN

Latar belakang pengabdian ini adalah Es kopyor cukup digemari oleh masyarakat Indonesia terutama sebagai kuliner berbuka puasa di bulan Ramadhan. Kondisi yang ada sekarang menunjukkan banyaknya makanan yang mengandung zat aditif berbahaya dan beracun seperti boraks, formalin, pewarna tekstil dan sebagainya, sehingga mengkhawatirkan jika dikonsumsi.

Tujuan dilaksanakannya penyuluhan dan pelatihan kepada masyarakat ini adalah menghindari adanya keluhan kesehatan setelah mengkonsumsi makanan/minuman tersebut. Dalam kegiatan ini disajikan cara pengawetan es kopyor dengan system vakum agar bakteri tidak berkembangbiak di dalamnya dan dengan menggunakan zat pewarna alami agar aman dikonsumsi.

Penelitian sejenis dilakukan oleh Baliwati, dkk tahun 2004 dalam bukunya *Pengantar Pangan dan Gizi*. Yang diterbitkan oleh Swadaya Jakarta. Cahyadi, W. tahun 2006 dalam bukunya *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan* yang diterbitkan oleh Bumi Aksara Jakarta. Dirjen Pengawasan Obat dan Makanan tentang *Tanda Khusus Pewarna*

Makanan di muat dalam website <http://www.pom.go.id>. yang diakses tanggal 26 Agustus 2016. Novia, DRM tahun 2010 tentang *Mewaspada Pewarna Makanan* dalam website <http://www.mirror.unpad.ac.id>. yang diakses pada tanggal 26 Agustus 2016. Dan Puspitasari, L tahun 2001 tentang *Analisis Bahhaya dan Pencegahan Keracunan Pangan* yang diterbitkan oleh Departemen Pendidikan Nasional Jakarta.

METODE

Metode kegiatan ini dimulai dengan mengadakan sosialisasi dan penyebaran informasi kepada warga dan pengusaha kecil yang ada di kota Banjarmasin. Penyebaran informasi dilakukan dengan dua cara yaitu secara langsung dan tak langsung. Penyebaran informasi secara langsung dilakukan dengan cara lisan pada warga atau ketua RT dan ketua RW. Sedangkan penyebaran informasi tidak langsung dapat dilakukan dengan media informasi. Selanjutnya dilaksanakan kegiatan sosialisasi selama 3 minggu. Pada minggu pertama dilaksanakan pelatihan dalam bentuk penyampaian teori. Pada minggu kedua dilaksanakan praktek pembuatan kopyor aneka rasa dengan menggunakan zat warna alami. Dan pada minggu ketiga penutupan kegiatan yang disertai dengan mempersiapkan produk siap jual.

KHALAYAK SASARAN

Khalayak sasaran kegiatan ini adalah masyarakat sekitar, kios-kios penjual makanan/minuman ,dan pengusaha kecil khususnya rumah produksi es kopyor kemasan cup plastik di kota Banjarmasin.

FOTO KEGIATAN



Foto 1. Es Kopyor



Foto 2. Mesin pengemas es kopyor



Foto 3. Beberapa pewarna alami makanan/minuman

KESIMPULAN

DAFTAR PUSTAKA

- Baliwati, dkk. 2004. *Pengantar Pangan dan Gizi*. Penerbit: Swadaya, Jakarta.
- Cahyadi, W. .2006. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Penerbit: Bumi Aksara, Jakarta.
- Dirjen Pengawasan Obat dan Makanan. 2016. *Tanda Khusus Pewarna Makanan* . website <http://www.pom.go.id>. Diakses tanggal 26 Agustus 2016.
- Novia, DRM. 2010. *Mewaspadai Pewarna Makanan*. website <http://www.mirror.unpad.ac.id>. Diakses pada tanggal 26 Agustus 2016.
- Puspitasari, L. 2001. *Analisis Bahaya dan Pencegahan Keracunan Pangan* . Penerbit: Departemen Pendidikan Nasional Jakarta.