

EDUKASI KHASIAT DAN PEMANFAATAN TANAMAN MAMAN PADA MASYARAKAT DI DESA SEDINGINAN KABUPATEN ROKAN HILIR

Lily Restusari, Fitri, Sri Mulyani, Ega Dwi Ningrum, Badzlina Farahiyati,
Intan Monica Putri

¹Prodi DIII Gizi, Jurusan Gizi, Poltekkes Kemenkes Riau, Indonesia

* Penulis Korespondensi : lilyrestusari@pkr.ac.id

Abstrak

Data Riskesdas 2018 menunjukkan prevalensi penyakit tidak menular mengalami kenaikan daripada data Riskesdas 2013, antara lain kanker, stroke, penyakit ginjal kronis, diabetes melitus dan hipertensi. Kenaikan prevalensi penyakit tidak menular ini berhubungan dengan pola hidup, antara lain, merokok, konsumsi minuman beralkohol, aktivitas fisik serta rendahnya konsumsi buah dan sayur. Pada saat ini, joruk maman tidak banyak dimanfaatkan secara maksimal karena makanan ini mempunyai bau tidak enak yang disebabkan oleh pengaruh fermentasi. Penikmat masakan ini hanya populer dikalangan tetua kampung dulu dan sekarang masakan ini jarang disuguhkan dalam acara adat. Hal ini dikhawatirkan akan menghilangkan budaya masyarakat untuk mengkonsumsi Joruk Maman. Dari hasil penelitian diketahui bahwa tanaman maman mengandung zat gizi makro yaitu 4,3% protein; 0,5% lemak; 1,8% karbohidrat; 1,6% kadar abu dan 91,8% air. Oleh karena itu diperlukan edukasi khasiat dan pemanfaatan tanaman maman serta pelestarian tanaman maman. Untuk memperkenalkan bentuk pengolahan selain pembuatan joruk maman, pengabdian melakukan pembuatan buku variasi berbagai macam menu olahan Tanaman Maman dan Joruk Maman untuk meningkatkan minat masyarakat mengkonsumsi dan menanam kembali tanaman maman. Salah satu upaya yang dilakukan yaitu memberikan suatu edukasi tentang manfaat dan pembuatannya melalui kegiatan pengabdian masyarakat "Edukasi Khasiat dan Pemanfaatan Tanaman Maman pada Masyarakat di Desa Sedinginan Kabupaten Rokan Hilir."

Kata kunci: variasi masakan sayur maman, pangan lokal, manfaat joruk maman

Abstract

The 2018 Riskesdas data shows that the prevalence of non-communicable diseases has increased compared to the 2013 Riskesdas data, including cancer, stroke, chronic kidney disease, diabetes mellitus and hypertension. The increase in the prevalence of non-communicable diseases is related to lifestyle, including smoking, consumption of alcoholic beverages, physical activity and low consumption of fruits and vegetables. At this time, joruk maman is not fully utilized because this food has an unpleasant odor caused by the influence of fermentation. Connoisseurs of this dish were only popular among village elders and now this dish is rarely served at traditional events. It is feared that this will eliminate the culture of the people to consume Joruk Maman. From the research results it is known that the maman plant contains macro nutrients, namely 4.3% protein; 0.5% fat; 1.8% carbohydrates; 1.6% ash content and 91.8% water. Therefore, education on the efficacy and use of maman plants is needed and the preservation of maman plants is needed. In order to introduce forms of processing other than making joruk maman, the service is making a book of variations on various menus of processed Maman and Joruk Maman plants to increase public interest in consuming and replanting maman plants. One of the efforts made is to provide education about the benefits and its manufacture through community service activities "Education on the Benefits and Utilization of Maman Plants for the Community in Sedinginan Village, Rokan Hilir Regency."

Keywords: Maman's variety of vegetable dishes, local food, the benefits of Joruk Maman

1. Pendahuluan

Berdasarkan data Riskesdas 2018 menunjukkan prevalensi penyakit tidak menular mengalami kenaikan jika dibandingkan dengan data Riskesdas 2013, antara lain kanker, stroke, penyakit ginjal kronis, diabetes melitus dan hipertensi. Prevalensi kanker naik dari 1,4 permil (Riskesdas, 2013) menjadi 1,8 permil, prevalensi stroke naik dari 7 permil (Riskesdas, 2013) menjadi 10,9 permil dan penyakit gagal ginjal kronis naik dari 2 permil (Riskesdas, 2013)

menjadi 3,8 permil. Berdasarkan pemeriksaan gula darah, untuk penyakit diabetes melitus naik dari 6,9% (Risikesdas, 2013) menjadi 8,5%, dan hasil pengukuran tekanan darah, untuk penyakit hipertensi naik dari 25,8% (Risikesdas, 2013) menjadi 34,1%. Kenaikan prevalensi penyakit tidak menular ini berhubungan dengan pola hidup, antara lain, merokok, konsumsi minuman beralkohol, aktivitas fisik serta rendahnya konsumsi buah dan sayur (Badan Litbangkes, 2018).

Fermentasi merupakan suatu proses perubahan kimia pada suatu substrat organik melalui aktivitas enzim yang dihasilkan oleh mikroorganisme. Percepatan fermentasi dan pertumbuhan mikroorganisme memerlukan nutrisi tambahan. Selain memerlukan karbohidrat, juga memerlukan nitrogen dan mineral yang cukup untuk dapat tumbuh dan produksi secara optimal. Proses fermentasi dibutuhkan starter sebagai mikroba yang akan ditumbuhkan dalam substrat (Suryani et al., 2017).

Saat ini, metode fermentasi banyak dipilih untuk mempertahankan kandungan nutrisi di dalam buah dan sayur serta menjaga kesegaran buah dan sayur. Salah satu metode fermentasi yang banyak digunakan adalah fermentasi asam laktat yang bertujuan untuk menjaga dan meningkatkan kandungan nutrisi yang ada didalam buah dan sayur. Metode fermentasi ini, sudah banyak digunakan terutama di Asia dan melibatkan banyak bakteri asam laktat seperti *Lactobacillus plantarum*, *L. pentosus*, *L. brevis*, *L. fermentum* dan *L. casei* yang tinggi kadar probiotik (Swain et al., 2014). Bakteri asam laktat sering ditemukan secara alamidalam bahan makanan seperti pada susu, daging, buah – buahan, sayur – sayuran dan pada makanan hasil fermentasi. Pada fermentasi pangan bakteri ini akan mengubah gula menjadi asam organik. Bakteri ini merupakan mikrobia dominan yang menekan pertumbuhan bakteri pembusuk. Aktifitasnya dalam menghambat bakteri pembusuk dan bakteri patogen berkaitan dengan adanya asam – asam organik (asam laktat, asam asetat, asam format), hidrogen peroksida, diasetil dan bakteriosin yang di hasilkan (Simanjuntak, 2010).

Tanaman Maman merupakan tanaman asal Afrika Selatan. Tanaman Maman ini digunakan sebagai obat tradisional antidiabetes, antipenuaan, anti kanker, dan pencegahan penyakit kardiovaskular (Mishra et al., 2011). Di Kabupaten Rokan Hulu dan Rokan Hilir Propinsi Riau tanaman ini banyak ditemukan sebagai tanaman liar yang tumbuh dimana saja, masyarakat di desa ini biasanya mengkonsumsi tanaman ini sebagai sayur yang di fermentasi. Produk fermentasi tanaman Maman (*Cleome gynandra* L) ini diolah dari daun dan batang muda yang diberi campuran garam, nasi putih dan air hangat lalu didiamkan selama 2 – 3 hari sebelum dikonsumsi. Penduduk di desa Bunga Tanjung dan Tanah Putih biasanya menyebut makanan ini dengan nama Joruk Maman atau Jook Maman. Produk fermentasi tanaman Maman biasa dikonsumsi masyarakat terutama oleh seluruh kalangan dan dapat dikonsumsi dengan atau tanpa nasi (Saida, 2014).

Fermentasi Maman atau Joruk Maman ini merupakan produk makanan yang telah diketahui mengandung serat kasar dan bakteri asam laktat yang berfungsi sebagai probiotik. Serat pangan memiliki fungsi yang sangat penting bagi pemeliharaan kesehatan dan pencegahan berbagai penyakit degeneratif seperti diabetes, hiperkolesterolemia, stroke, penyakit jantung koroner, kegemukan serta gangguan pencernaan seperti susah buang air besar, wasir, kanker kolon (Winarti, 2010).

Berdasarkan penelitian Muharni & Restusari, (2016), kandungan serat kasar yang tertinggi diperoleh pada fermentasi Maman dengan perlakuan penambahan garam 2% dan nasi 15% yaitu sebesar 0,43 g per 100 gr fermentasi Maman. Selain memiliki kandungan serat kasar yang dapat menurunkan kadar kolesterol, fermentasi Maman ini juga memiliki kandungan bakteri asam laktat. Kandungan bakteri asam laktat pada fermentasi Maman dengan perlakuan penambahan garam 5% dan nasi 10% memiliki hasil tertinggi yaitu 2.40×10^8 cfu/g.

Menurut penelitian (Restusari et al., 2017), Bakteri Asam Laktat (BAL) yang terkandung didalam fermentasi maman, selain dapat mempengaruhi kadar kolesterol total juga dapat mempengaruhi penurunan kadar trigliserida darah. Dosis Fermentasi Maman yang diberikan pada perlakuan, menunjukkan hasil tidak ada beda dalam menurunkan kolesterol dibandingkan simvastatin. Selain itu, fermentasi maman juga dapat menurunkan kadar gula darah.

Berdasarkan data RPJMN 2017, masyarakat Kabupaten Rokan Hilir mempunyai mata pencaharian yang berbeda – beda. Sebagian besar masyarakat dengan mata pencaharian sebagai petani. Sedangkan dari tahun ke tahun lahan pertanian semakin kecil di gantikan dengan lahan pertambangan dan penggalian. Joruk maman adalah makanan fermentasi yang mempunyai banyak manfaat untuk Kesehatan. Masyarakat desa ini telah mengenal joruk maman karena merupakan pangan tradisional lokal sejak dahulu kala. Jook/joruk Maman merupakan kuliner masyarakat Riau , bagi masyarakat yang hidup dibantaran sungai Rokan, khususnya Rokan Tengah (Roteng) Tanah Putih, Pujud, dan Rantau Kopar sudah tidak asing lagi dengan makanan ini. Tetapi joruk maman ini tidak dimanfaatkan secara maksimal karena mempunyai bau yang tidak enak karena pengaruh fermentasi. Tanaman maman tidak banyak tumbuh atau ditanam di desa Sedinginan tetapi masyarakat Sedinginan memiliki tingkat minat yang rendah pada tanaman ini. Jook Maman, sejenis sayuran dari tumbuhan sejenis sayuran rerumputan yang tumbuh di ladang-ladang para petani di sekitar batang sungai Rokan. Perlu adanya suatu kegiatan pengabdian masyarakat dalam memberikan sosialisasi, pembinaan dan edukasi kepada masyarakat di wilayah Kabupaten Rokan Hilir terkait Joruk Maman dan manfaatnya untuk

meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam membuat produk pangan lokal tradisional. Tanaman maman selain memiliki manfaat yang tinggi juga memiliki nilai jual untuk meningkatkan perekonomian masyarakat. Juga dapat dikembangkan sebagai tanaman toga. Dari hasil penelitian diketahui bahwa tanaman maman mengandung zat gizi makro yaitu 4,3% protein; 0,5% lemak; 1,8% karbohidrat; 1,6% kadar abu dan 91,8% air. Oleh karena itu diperlukan edukasi khasiat dan pemanfaatan tanaman maman serta pelestarian tanaman maman. Untuk memperkenalkan bentuk pengolahan selain pembuatan joruk maman, pengabdian melakukan pembuatan buku variasi berbagai macam menu olahan Tanaman Maman dan Joruk Maman untuk meningkatkan minat masyarakat mengkonsumsi dan menanam kembali Tanaman Maman. Salah satu upaya yang dapat dilakukan yaitu dengan memberikan suatu edukasi tentang manfaat dan pembuatannya melalui kegiatan pengabdian masyarakat “Edukasi Khasiat dan Pemanfaatan Tanaman Maman pada Masyarakat di Desa Sedingin Kabupaten Rokan Hilir.”

2. BAHAN DAN METODE

Bahan-bahan yang digunakan dalam pengabdian masyarakat ini adalah berupa buku saku dengan judul *Buku Variasi Resep Maman/Joruk Maman* dan video variasi resep maman/joruk maman. Metode pengabdian masyarakat ini meliputi beberapa metode, yakni:

- a. Membuat Buku Resep Variasi Maman/Joruk Maman
Buku resep variasi maman/joruk maman ini terdiri dari pengenalan tentang tanaman maman dan manfaat serta variasi resep maman/joruk maman. Buku resep ini diharapkan dapat membantu masyarakat untuk dapat menerapkan resep variasi maman/joruk maman
- b. Sosialisasi Resep Variasi Maman/Joruk Maman, manfaat dan pembuatannya
Telah dilaksanakan di Posyandu di wilayah kerja Puskesmas Sedingin Kabupaten Rokan Hilir. Edukasi bagi kader dan masyarakat diberikan untuk meningkatkan pengetahuan kader dan masyarakat tentang Tanaman maman dan Joruk Maman, manfaat serta pembuatannya. Dilakukan di wilayah kerja Puskesmas Sedingin. Kegiatan berupa edukasi, video, pengenalan resep variasi maman/joruk maman, pemanfaatan tanaman maman/joruk maman dan pembuatan variasi resep maman/joruk maman serta cara membudidayakan tanaman Maman.
- c. Pendampingan
Penerapan Sosialisasi Joruk maman, manfaat dan pembuatannya pada masyarakat, melalui kegiatan PKK yang dibina oleh ketua ibu PKK bersama ahli gizi. Diharapkan kader dan masyarakat dapat menjelaskan kepada masyarakat dan mampu memberikan pemahaman tentang manfaat dan cara pembuatan joruk maman serta cara membudidayakan tanaman Maman. Kegiatan ini akan berlangsung sebanyak 1 kali tatap muka yang terdiri dari 1 kali pertemuan menggunakan media video, banner dan buku.
- d. Evaluasi
Evaluasi akan dilaksanakan di akhir kegiatan pengabdian masyarakat ini. Evaluasi terhadap pengetahuan ahli gizi, kader dan masyarakat akan menggunakan kuesioner pada awal dan akhir pelatihan. Selain itu, juga dilakukan diskusi tanya jawab dengan ahli gizi, kader dan masyarakat untuk melihat perkembangan pengetahuan dan praktek terhadap pembuatan Joruk Maman serta membuat variasi joruk maman. Adapun indikator pencapaian tujuan yang digunakan meliputi persentase peningkatan pengetahuan dan keterampilan kader tentang Tanaman Maman dan Joruk Maman, manfaat serta pembuatannya. Serta melakukan kunjungan diakhir kegiatan secara virtual untuk melihat keberlanjutan sosialisasi Tanaman maman dan Joruk Maman, manfaat serta pembuatannya serta melihat apakah masyarakat teradvokasi untuk membudidayakan tanaan maman.
- e. Advokasi
Advokasi akan dilaksanakan terhadap Ibu Ketua PKK Sedingin untuk terus melanjutkan penggunaan buku modul membuat joruk maman dan resep variasi joruk maman bagi seluruh masyarakat desa serta mengajak masyarakat membudidayakan tanaman Maman. Kegiatan ini akan berlangsung selama masa kegiatan pengabdian masyarakat berlangsung

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengabdian masyarakat ini dilakukan di Posyandu Wilayah Kerja Puskesmas Sedingin Kabupaten Rokan Hilir. Kegiatan ini diikuti oleh 32 orang responden yang terdiri dari kader posyandu, masyarakat sekitar, Kepala Puskesmas, Ahli gizi dan Staff Puskesmas. Data karakteristik responden dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1 Distribusi Frekuensi Karakteristik Responden di Puskesmas Sedinginan Kabupaten Rokan Hilir

Karakteristik	n	%
Pendidikan Terakhir		
Tidak Sekolah	2	6,25
SD	4	12,5
SMP	1	3,13
SMA/SMK	7	21,87
Perguruan Tinggi	18	56,25
Total	32	100
Pekerjaan		
PNS	13	40,63
Buruh/Petani	3	9,38
Wiraswasta	6	18,75
Tidak Bekerja/Pensiunan	7	21,88
Lain-Lain	3	9,38
Total	32	100
Suku		
Melayu	28	87,5
Jawa	4	12,5
Batak	4	12,5
Total	32	100

4.1.2 Pembahasan

Telah dilaksanakan kegiatan pengabdian masyarakat di Puskesmas Sedinginan Kabupaten Rokan Hilir.

a. Karakteristik Responden

Dari Tabel 1. menunjukkan bahwa distribusi pendidikan terakhir responden terbanyak terdapat pada pendidikan perguruan tinggi dengan jumlah 18 orang atau sebesar 56,25%, sedangkan distribusi pendidikan terakhir responden terendah terdapat pada pendidikan SMP dengan jumlah 1 orang atau sebesar 3,13%. Hal ini menunjukkan bagi responden dengan tingkat pendidikan tinggi akan memiliki hasil pengetahuan berwawasan lingkungan tinggi bilamana dilakukan penyuluhan dengan metode ceramah dan diskusi. Menurut Ardiyaningrum et al., (2020), tingkat pendidikan dapat mempengaruhi kualitas sumber daya manusia. Semakin tinggi tingkat pendidikan maka pola berpikir juga semakin maju sehingga akan lebih cepat dalam menerima pengetahuan dan inovasi.

Bekerja adalah kegiatan melakukan pekerjaan dengan maksud memperoleh atau membantu memperoleh penghasilan atau keuntungan untuk memenuhi kebutuhan hidup. Masyarakat pekerja memiliki peranan dan kedudukan yang sangat penting sebagai pelaku dan tujuan pembangunan, dimana dengan berkembangnya IPTEK dituntut adanya Sumber Daya Manusia (SDM) yang berkualitas dan mempunyai produktifitas yang tinggi sehingga mampu meningkatkan kesejahteraan (Ekadipta et al., 2021). Berdasarkan dari hasil yang didapatkan bahwa distribusi pekerjaan responden terbanyak terdapat pada pekerjaan PNS dengan jumlah 13 orang atau 40,63%, sedangkan distribusi pekerjaan responden terendah terdapat pada pekerjaan buruh/petani dengan jumlah 3 orang atau 9,38%.

Hasil distribusi suku responden terbanyak terdapat pada suku melayu dengan jumlah 28 orang atau 87,5%, sedangkan distribusi suku responden terendah terdapat pada suku jawa dan batak dengan jumlah 4 orang atau 12,5%. Menurut Siahaan et al., (1993), setiap suku bangsa memiliki nilai-nilai budaya yang khas, yang membedakan jati diri mereka daripada suku bangsa lain. Perbedaan ini akan nyata dalam gagasan-gagasan dan hasil-hasil karya yang akhirnya dituangkan lewat interaksi antarindividu, antarkelompok, dengan alam raya di sekitarnya. Karena sebagian besar responden yaitu suku melayu dimana umumnya tinggal di sungai maka jenis-jenis makanan mulai dari makanan mentah yang langsung dapat dimakan sampai ke makanan basil makanan kompleks sesuai dengan dimakan sampai ke makanan basil makanan kompleks sesuai dengan bahan mentah yang tersedia, maka jumlah macamnya agak kurang dibanding dengan makanan Batak Toba.

b. Meningkatkan pengetahuan masyarakat tentang khasiat dan pemanfaatan tanaman maman.

Kegiatan dimulai dengan melakukan pre-test terlebih dahulu untuk mengetahui pengetahuan peserta tentang manfaat tanaman maman/joruk maman dan cara membuat variasi resep maman/joruk maman. Selanjutnya dilakukan penyuluhan terkait manfaat dan cara membuat variasi resep maman/joruk maman. Setelah

semua materi dijelaskan, di akhir penyuluhan peserta diberikan post-test untuk melihat seberapa baik peserta memahami materi yang telah dijelaskan. Dari hasil pre-test didapatkan peserta masih kurang mengetahui tentang manfaat dan cara membuat joruk maman. Hal ini dapat dilihat dari hasil pre-test, banyak pertanyaan yang dijawab tidak sesuai/tidak benar, yang diperoleh dari hasil pre-test. Dapat dilihat perbedaan dari hasil pre-test dan post-test, sebelum penyuluhan peserta masih belum mengetahui tentang manfaat tanaman maman/joruk maman dan cara membuat variasi resep maman/joruk maman. Sedangkan setelah penyuluhan, hasil post-test menunjukkan bahwa pengetahuan peserta mengenai materi tanaman maman dan joruk maman mengalami peningkatan. Hasil pre-test dan post-test diperoleh dengan cara mengambil rata-rata jumlah jawaban benar dari tiga puluh dua (32) peserta dan nilai peserta mengalami peningkatan pengetahuan. Selain itu, saat penyuluhan tentang materi tanaman maman dan joruk maman juga ditayangkan video tentang keberhasilan warga mengembangkan Joruk maman di negara tetangga yaitu Malaysia yang juga merupakan rumpun masyarakat melayu. Tujuan tayangan video ini untuk memotivasi jiwa kewirausahaan para peserta dengan memanfaatkan joruk maman dan membudidayakan tanaman maman kembali.

- b. Mengadvokasi dan meningkatkan ketrampilan masyarakat dalam membuat variasi makanan dengan Joruk Maman.

Setelah pre-test dilanjutkan dengan penyuluhan tentang materi khasiat dan pemanfaatan tanaman maman dengan membagikan buku “Variasi Resep Maman & Joruk Maman”. Dari hasil penyuluhan yang telah dilakukan, dapat dilihat bahwa para peserta sangat antusias dalam mengikuti kegiatan penyuluhan memberikan topik mengenai tanaman maman, manfaat dan khasiat tanaman maman, joruk maman serta variasi resep maman/joruk maman. kegiatan penyuluhan terlihat peserta antusias dan tertarik untuk membuat variasi resep maman ini. Dengan respon peserta yang positif dan banyaknya pertanyaan dalam diskusi dan tanya jawab yang diberikan kepada pengabdian. Peserta merasa termotivasi untuk mencoba resep dan variasi dari tanaman maman dan joruk maman. Pengabdian memberikan kesempatan untuk mengadakan lomba memasak variasi maman kepada peserta, dalam pelaksanaan dan kegiatan ini tidak dapat dilaksanakan karena ketersediaan bahan baku yg tidak tersedia.

- c. Mengadvokasi masyarakat setempat untuk menanam kembali tanaman maman.

Pada saat penyuluhan tim sudah melakukan advokasi kepada peserta untuk kembali menanam maman untuk meningkatkan gizi serta mengambil manfaat kesehatan dari tanaman maman bagi masyarakat serta menjadikannya masakan yg bermanfaat dan seterusnya. Tim pengabdian mengharapkan masyarakat untuk kembali menanam tanaman maman dan menjadikannya masakan yang bermanfaat dan disukai masyarakat muda maupun tua dan tidak menjadi makanan tradisional yang hilang. Dari hasil diskusi dan pernyataan dari peserta, Ibu Ketua PKK berkomitmen akan tetap melakukan penyuluhan kepada masyarakat dengan meminta bahan penyuluhan seperti video dan buku resep maman supaya bisa dibagikan ke masyarakat dan memulai menanam kembali tanaman maman agar dapat dimanfaatkan ke dalam berbagai olahan yang dapat bermanfaat untuk kesehatan khususnya untuk digunakan sebagai terapi non farmakologis terhadap penyakit gula darah dan kolesterol, serta manfaat serat dan BAL yang terkandung di dalam tanaman maman yang diperlukan untuk pencernaan dan tanaman maman mengandung zat gizi makro yaitu 4,3% protein; 0,5% lemak; 1,8% karbohidrat; 1,6% kadar abu dan 91,8% air.

Penyuluhan kesehatan sangatlah penting bagi peserta agar lebih memahami tentang manfaat tanaman maman dengan mengolah tanaman maman menjadi berbagai variasi resep maman dan joruk maman. Hal ini dapat memotivasi para peserta dalam melestarikan tanaman maman dan olahan joruk maman yang dapat menjadi ciri khas daerah sendiri. Penyuluhan ini bertujuan memberikan informasi dan pengetahuan kepada masyarakat bahwa pangan lokal yang banyak tersedia juga mempunyai banyak manfaat bagi kesehatan. Perlu adanya upaya lanjutan dalam praktik konsumsi dan pengolahan pangan fungsional, sehingga edukasi gizi yang di berikan kepada para responden tidak hanya sekedar peningkatan pengetahuan namun juga perubahan perilaku. Hasil ini juga sesuai dengan hasil penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh Mastuti *et al.*, (2020) didapatkan adanya pengaruh edukasi masyarakat mengenai sumber pangan fungsional dan cara pengolahan yang tepat agar dapat mempertahankan komponen senyawa aktifnya sehingga dapat dimanfaatkan untuk kesehatan.

Untuk melihat keberhasilan dalam kegiatan ini, evaluasi dilakukan dengan wawancara singkat secara daring bersama ahli gizi untuk melihat hasil pengabdian masyarakat ini. Berdasarkan wawancara, kader dan masyarakat menyampaikan bahwa buku variasi resep mamanan/joruk maman sangat bermanfaat dan dapat digunakan pada masyarakat di desa wilayah Sedingin dan sebagai sumber informasi yang dapat membuka wawasan tentang joruk maman mulai dari bahan yang digunakan dan cara pembuatan resep variasi mamanan/joruk maman yang selama ini mereka ketahui hanya sebagai perangsang selera makan tanpa mengetahui manfaat kesehatan yang terkandung di dalam

maman/joruk maman. Pada kegiatan menanam kembali tanaman maman sampai saat ini masyarakat belum melakukan pada lahan khusus, masih melakukan seperti cara lama yaitu mengambil/memanen tanaman yang tumbuh liar di lapangan serta menaburkan benih pada lahan di bantaran sungai sehingga setiap musim hujan tanaman maman tidak berhasil di panen karena dibawa oleh banjir. Akibat tidak tersedianya bahan baku, kegiatan lomba resep variasi maman belum bisa dilaksanakan dan advokasi untuk menanam kembali di lahan lahan masyarakat belum dapat terlaksana sampai selesai pengabdian. Untuk upaya keberlanjutan program, direncanakan pada daerah penghasil tanaman maman sehingga dapat dijadikan pengembangan obat tradisional dalam mengendalikan factor risiko PTM (Preventive Oriented).

Jadi, dapat disimpulkan penyuluhan yang diberikan kepada peserta berhasil meningkatkan pengetahuan mereka tentang khasiat dan pemanfaatan tanaman maman dan mengadvokasi masyarakat dalam membuat variasi makanan dengan Maman/Joruk Maman serta memberikan edukasi tentang pemanfaatan tanaman maman.

4. KESIMPULAN

Berdasarkan kegiatan Pengabdian Masyarakat Edukasi Khasiat dan Pemanfaatan Tanaman Maman Pada Masyarakat di Desa Sedingin Kabupaten Rokan Hilir dapat disimpulkan bahwa meningkatnya pengetahuan masyarakat tentang Tanaman maman dan Joruk Maman serta manfaatnya, meningkatnya ketrampilan masyarakat dalam pemanfaatan tanaman maman dan keterampilan dengan adanya pemberian buku resep variasi maman dan Joruk Maman dan peserta yang hadir dapat mengadvokasi masyarakat untuk melanjutkan sosialisasi dan pemanfaatan tanaman maman, manfaat dan pembuatan variasi resep maman/joruk maman di wilayah Desa Puskesmas Sedingin Kabupaten Rokan Hilir.

5. UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih terutama ditujukan kepada Poltekkes Kemenkes Riau sebagai pemberi dana pengabmas . Ucapan terima kasih dapat juga disampaikan kepada pihak-pihak yang membantu pelaksanaan pengabmas yaitu Ibu Ketua PKK dan masyarakat di Desa Sedingin Kabupaten Rokan Hilir.

6. DAFTAR PUSTAKA

- Ardiyaningrum, I., Budiastuti, S., & Komariah. (2020). Hubungan Antara Tingkat Pendidikan dan Pengetahuan Terhadap Sikap Masyarakat dalam Konservasi Lahan Kering di Kecamatan Selo. *Seminar Nasional Pendidikan Biologi Dan Saintek Ke-V, 2016*, 114–118.
- Badan Litbangkes 2018. (2018). In *Kementrian Kesehatan RI*.
- Ekadipta, E., Hidayat, F., Komarudin, D., Artaji, P., Isngunaenah, I., & Sukamdiyah, M. (2021). Pengaruh Antara Pendidikan, Pekerjaan, dan Pengetahuan mengenai COVID-19 Terhadap Kepatuhan Penerapan PSBB dengan Menggunakan Metode Path Analysis di Wilayah JaBoDeTaBek. *An-Nadaa: Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 8(1), 26–33. <https://doi.org/10.31602/ann.v8i1.4390>
- Mastuti, T. S., Matita, I. C., Cornelia, M., Pokatong, W. D. R., Neysha, A., Pangan, J. T., Sains, F., Harapan, U. P., Boulevard, J. T., & Tangerang, L. K. (2020). Penyuluhan Peran Pangan Fungsional dan Pola Hidup Sehat untuk Menghadapi Pandemi Corona. *Jurnal Kesehatan Dan Pangan*, 3, 428–433.
- Mishra, S. S., Moharana, S. K., & Dash, M. R. (2011). Review on cleome gynandra. *International Journal of Research in Pharmacy and Chemistry*, 1(3), 681–689.
- Muharni, & Restusari, L. (2016). *Optimasi Kandungan Bakteri Asam Laktat Dalam Pembuatan Fermentasi Maman (Cleome Gynandra L)*.
- Restusari, L., Muharni, & Fitri. (2017). *Pengaruh Konsumsi Fermentasi Maman (Cleome gynandra L) Terhadap Kadar Kolesterol Darah Pada Tikus Putih Jantan Hiperkolesterolemia*.
- Riskesdas 2013. (2013). In *Kementerian Kesehatan RI*. <https://doi.org/10.1517/13543784.7.5.803>
- Saida. (2014). Identifikasi Bakteri Patogen pada Produk Fermentasi Cleome gynandra. *Scientific Paper*.
- Siahaan, E. ., Sitanggang, T., & Malau, M. (1993). *Makanan : Wujud, Variasi Dan Fungsinya Serta Cara Penvajian Nva Daerah Sumatera a Utara*.
- Simanjuntak, R. (2010). Pemanfaatan Bakteri Asam Laktat Untuk Menghasilkan Pangan. *Buletin Ketahanan Pangan*, 3(2), 43–49.
- Suryani, Y., Hernaman, I., & Ningsih, N. (2017). Pengaruh Penambahan Urea Dan Sulfur Pada Limbah Padat Bioetanol Yang Difermentasi Em-4 Terhadap Kandungan Protein Dan Serat Kasar. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 5(1), 13–17. <https://doi.org/10.23960/jipt.v5i1.p13-17>
- Swain, M. R., Anandharaj, M., Ray, R. C., & Parveen Rani, R. (2014). Fermented Fruits and Vegetables of Asia: A Potential Source of Probiotics. *Biotechnology Research International*, 2014, 1–19. <https://doi.org/10.1155/2014/250424>
- Winarti, S. (2010). *Makanan Fungsional*. Graha Ilmu.