

# PEMBUATAN TEH KUBUNA DARI KULIT BUAH NAGA MERAH (*Hylocereus polyrhizus*)

Endang Supraptiah<sup>1</sup>, Fatria<sup>2</sup>, Idha Silviyati<sup>3</sup>, Zurohaina<sup>4</sup>, Abdillah<sup>5</sup>,  
Gita Sintya<sup>6</sup>, Ratu Fatimah Azzahra<sup>7</sup>

<sup>1-7</sup> Jurusan Teknik Kimia, Politeknik Negeri Sriwijaya

email: endang.supraptiah@polsri.ac.id

## Abstract

*Lifestyle during a pandemic requires a healthy life, regular diet, and drinking beverages that have high anti-oxidants to strengthen the body's resistance. A drink that has a high anti-oxidant content is an herbal tea from fruit or rhizomes, for example, dragon fruit which is rich in anthocyanins. The red dragon fruit peel that will be used as tea must go through a drying process so that it can extend the shelf life and make it easier to use. Drying can be done with sunlight and dryers. The purpose of this service activity is to increase the knowledge of Binawati Kindergarten school residents (student's parents, teachers, and the community around the school) regarding innovations in the use of household waste, dragon fruit peel into tea, as well as being an entrepreneur opportunity for service participants*

**Keywords:** Kubuna Tea, dragon fruit peel

## Abstrak

*Pola hidup dan di masa pandemi virus covid-19 mengharuskan untuk hidup sehat, pola makan yang teratur dan minum minuman yang mempunyai anti oksidan yang tinggi guna mempertebal daya tahan tubuh. Salah satu minuman yang mempunyai kandungan anti oksidan yang tinggi adalah teh herbal dari buah atau rimpang contohnya buah naga yang kaya akan antosianin. Kulit buah naga merah yang akan dijadikan teh harus melalui proses pengeringan, yang mengakibatkan kadar air berkurang sehingga dapat memperpanjang masa simpan dan mempermudah penggunaannya. Pengeringan dapat dilakukan dengan bantuan sinar matahari dan alat pengering. Tujuan kegiatan pengabdian ini adalah untuk menambah pengetahuan warga sekolah TK Binawati (wali siswa, guru dan masyarakat di sekitar sekolah) mengenai inovasi pemanfaatan limbah rumah tangga yaitu kulit buah naga menjadi teh, sekaligus bisa menjadi peluang wirausaha bagi peserta pengabdian*

**Kata Kunci:** teh Kubuna, kulit buah Naga

## 1. PENDAHULUAN

Pola hidup dan di masa pandemi virus covid-19 mengharuskan untuk hidup sehat, pola makan yang teratur dan minum minuman yang mempunyai anti oksidan yang tinggi guna mempertebal daya tahan tubuh. Salah satu minuman yang mempunyai kandungan anti oksidan yang tinggi adalah teh herbal dari buah atau rimpang contohnya buah naga yang kaya akan antosianin (26.4587 ppm) dan betasianin (150.46 DM).

Buah naga, merupakan buah yang banyak digemari oleh masyarakat luas karena lezatnya, kaya nutrisi dan vitamin,

kesehatannya untuk dikonsumsi setiap hari. Buah naga akhir-akhir ini mudah ditemukannya dan banyak sekali orang yang membudidayakannya, karena sangat mudah menanam, perawatan dan mememanennya.

Buah naga ini, musim panennya sekitar bulan oktober sampai bulan maret dan harganya disekitar bulan bulan tersebut biasanya harganya sangat murah, selain bulan bulan itu harganya sangat mahal.

Potensi kulit buah naga merah sebagai obat masih belum termanfaatkan dengan optimal, maka perlu pengolahan lebih lanjut agar kulit buah naga memiliki nilai ekonomis yang tinggi. Salah satu cara untuk

mendapatkan khasiatnya, yaitu kulit buah naga merah dikonsumsi dalam bentuk kering yang kemudian diseduh dan diminum. Minuman ini biasanya disebut dengan teh herbal. Kulit buah naga merah yang akan dijadikan teh harus melalui proses pengeringan, yang mengakibatkan kadar air berkurang sehingga dapat memperpanjang masa simpan dan mempermudah penggunaannya. Pengeringan dapat dilakukan dengan bantuan sinar matahari dan alat pengering.

Ibu rumah tangga merupakan sosok terdepan dalam menjaga kesehatan anggota keluarga, kurangnya pengetahuan pemanfaatan kulit buah naga menjadi teh yang kaya zat antioksidan, Padahal kulit buah naga adalah salah satu limbah rumah tangga yang banyak tdk dimanfaatkan kembali.

Tujuan dari kegiatan pengabdian ini yaitu untuk mengenalkan atau sosialisasi teh KUBUNA kepada masyarakat sekolah TK Binawati mengenai inovasi pemanfaatan limbah rumah tangga yaitu kulit buah naga menjadi teh, sekaligus bisa menjadi peluang wirausaha bagi peserta pengabdian.

## 2. IDENTIFIKASI MASALAH

Kulit buah naga merupakan salah satu sampah rumah tangga yang masih dapat dimanfaatkan karena mengandung zat antosianin (26.4587 ppm) dan betasianin (150.46 DM) yang merupakan bahan kimia

utama pemberi warna merah-ungu pada Kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) serta sebagai anti oksidan. Masyarakat sekolah TK Binawati (masyarakat sekitar sekolah dan wali siswa) selalu membuang kulit buah naga karena menganggapnya sebagai limbah rumah tangga, padahal kulit buah naga ini sangat potensial untuk dimanfaatkan kembali. Untuk itu perlukan banyak inovasi produk yang berasal dari kulit buah naga salah satunya teh buah naga (KuBuNa). Pembuatan teh yang sederhana dan dapat diaplikasikan dengan herbal lainnya dapat menjadi peluang wirausaha bagi peserta pengabdian

## 3. METODELOGI PELAKSANAAN

Kegiatan diawali dengan pengajuan perizinan pelaksanaan kegiatan di Sekolah TK Binawati, dilanjutkan dengan pelaksanaan kegiatan yaitu penyuluhan mengenai manfaat dan kandungan buah naga merah. Penyuluhan dilaksanakan dengan metode ceramah dan diskusi interaktif untuk meningkatkan pengetahuan dan pemahaman masyarakat. Pada saat pelaksanaan kegiatan juga dilakukan demonstrasi pembuatan teh kulit buah naga dan disajikan dalam teh celup.

Bahan dan alat yang digunakan untuk pembuatan teh kubuna antara lain kulit buah naga, nampan, pisau, kantong teh celup.

Tabel 1. Rincian Kegiatan Program Pengabdian pada Masyarakat yang Diusulkan

| No | Kegiatan   | Sasaran   | Tujuan  | Hasil yang Didapat  |
|----|--|---|---|---|
| 1  | Perijinan dengan ketua Yayasan TK Binawati untuk pelaksanaan kegiatan pengabdian | Semua masyarakat sekolah (wali siswa dan masyarakat sekitar | Semua masyarakat sekolah ikut berpartisipasi aktif dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini. | Masyarakat sekolah mendapat informasi pentingnya mengikuti kegiatan ini.        |
| 2  | Pelaksanaan sosialisasi  | Semua masyarakat sekolah (wali siswa dan masyarakat sekitar | Masyarakat sekolah ikut berpartisipasi aktif dalam pelaksanaan kegiatan   | Masyarakat sekolah dapat mengetahui kandungan kimia dan manfaat kulit buah naga |

|   |                              |   |   |   |
|---|------------------------------|---|---|---|
| 3 | Praktek pembuatan teh kubuna | Semua masyarakat sekolah (wali siswa dan masyarakat sekitar | Masyarakat sekolah ikut berpartisipasi aktif dalam pelaksanaan kegiatan | Masyarakat sekolah dapat mengetahui praktek cara pembuatan teh kubuna     |
| 4 | Evaluasi Kegiatan Pengabdian | Semua masyarakat sekolah (wali siswa dan masyarakat sekitar | Masyarakat sekolah ikut berpartisipasi aktif dalam pelaksanaan kegiatan | Pelaksana kegiatan dapat mengetahui keberhasilan dari kegiatan pengabdian |

#### 4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan pengabdian ini berjalan lancar dan diikuti oleh 30 orang peserta pengabdian penyuka teh. Kegiatan pengabdian dibuka dengan sambutan dari ketua tim pengabdian dan dilanjutkan dengan penyampaian materi mengenai kandungan kimia dan manfaat dari kulit buah naga, serta proses pembuatan teh kulit buah naga. sebelum memulai penyampaian materi peserta diberikan post test apakah mereka pernah minum dan membuat teh kulit buah naga. dan semua menjawab tidak pernah.

Setelah materi disampaikan, dilakukan praktek pembuatan teh kulit buah naga, dimana peserta dapat mencoba rasa dari teh kulit buah naga dan memberikan penilaian dari produk teh Kubuna.



Gambar 1. Peserta Kegiatan Pengabdian

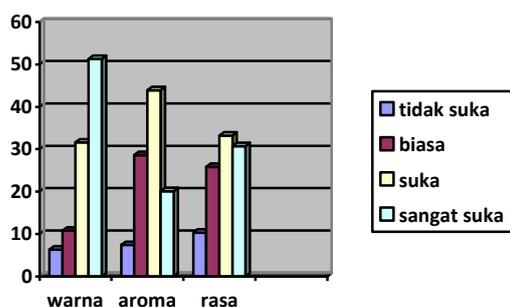
Peserta pengabdian belum pernah mencoba minum ataupun membuat teh kulit buah naga sangat tertarik dengan materi yang disampaikan, hal ini terlihat dari banyak pertanyaan yang disampaikan.



Gambar 2. Suasana saat pemaparan materi



Gambar 3. Teh Kulit Buah Naga



Gambar 4. Grafik Penilaian Organoleptic Teh Kubuna

## 5. KESIMPULAN

Pembuatan teh kulit buah naga di TK Binawati Kelurahan Talang Bubuk Plaju ini berjalan dengan baik. Pemahaman peserta mengenai manfaat kulit buah naga dan cara pembuatan teh kulit buah naga meningkat 80%. Kegiatan ini dapat dilanjutkan dengan pendampingan produksi dan pemasaran produk teh kulit buah naga.

## 6. UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Politeknik Negeri Sriwijaya yang telah memberikan dana PNPB tahun anggaran 2021. Penulis juga mengucapkan terima kasih kepada mahasiswa yang membantu dalam kegiatan pengabdian ini.

## 7. REFERENSI

- Hasbullah. 2005. Teknologi Tepat Guna Pengolahan Pangan, Menteri Negara Riset dan Teknologi, Jakarta.
- Purnomo Bambang Edi, Hamzah Faizah dan Johan Vonny Setiaries, 2016, "Pemanfaatan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Sebagai Teh Herbal", JOM FAPERTA VOL. 3 NO 2 OKTOBER 2016
- Lubis Minda Sari, Yuniarti Rafita, Ariandi, 2020, "Pemanfaatan Pewarna Alami Kulit Buah Naga Merah Serta Aplikasinya Pada Makanan", Amaliah: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Volume 4 No 2 November 2020 ISSN 2580-0337 (print), ISSN 2580-0531 (online)