

Buku Petunjuk

PRODUK INOVASI UNGGULAN

SELANG OK

(SELAI BUNGA ASOKA)

Nomor: 425.2/005/2020



PEMERINTAH KABUPATEN WONOGIRI

SMP NEGERI 1 MANYARAN

ALAMAT : JL. MANYARAN – KELIR, MANYARAN, WONOGIRI

3 JANUARI 2020

Daftar Isi

Daftar Isi.....	i
A. Pendahuluan	1
B. Budidaya Tanaman Bunga Asoka	2
Penyiapan Media Tanam	2
Penanaman.....	2
Perawatan.....	3
C. Pembuatan Selai Bunga Asoka (SELANG OK).....	4
Alat yang digunakan	4
Bahan yang dibutuhkan	4
Cara pembuatan	4
D. Manfaat Selai Bunga Asoka (SELANG OK)	6
E. Penutup.....	6
Daftar Pustaka	7

A. Pendahuluan

Mobilitas masyarakat yang semakin tinggi memerlukan kondisi kesehatan yang optimal. Kondisi kesehatan tubuh tentunya tidak bisa lepas dari konsumsi makanan yang sehat. Banyaknya penyakit yang ditimbulkan karena cara mengkonsumsi makanan yang salah ataupun keamanan makanan yang tidak terjaga menyebabkan masyarakat cenderung bersikap hati-hati. Minuman kesehatan sebagai salah satu produk yang sudah dikenal masyarakat, banyak dijumpai di pasaran dengan berbagai merek dan bentuk, seperti dalam bentuk cair, serbuk instan ataupun tablet. Minuman kesehatan ini dapat dibuat dari tanaman obat. Tanaman obat yang dimaksud disini adalah berbagai jenis tanaman yang dapat dimanfaatkan sebagai obat-obatan tradisional, dan dapat juga dimanfaatkan untuk bumbu masakan (Barmin, 2010).

Salah satu contoh minuman kesehatan dari bahan alami adalah minuman ekstrak Asoka, dimana produk tersebut dibuat dengan mengambil sari dari bunga Asoka (*Ixora coccinea*) kemudian dilakukan pengolahan lanjut. Khasiat minuman ekstrak bunga Asoka untuk kesehatan sangat banyak, salah satunya adalah sebagai obat disentri. Disamping itu, kulit batang dan akar Asoka juga berkhasiat sebagai obat luka (Frida, 2008). Ekstrak bunga Asoka, selain dapat diolah menjadi minuman, dapat juga diolah kedalam bentuk olahan lain, salah satunya adalah selai. Seperti halnya olahan minuman, selai bunga Asoka juga memiliki banyak manfaat untuk kesehatan.

Kandungan dan Manfaat Bunga Asoka untuk Kesehatan

Dikenal sebagai salah satu jenis tanaman hias yang digemari masyarakat, Asoka ternyata memiliki berbagai kandungan yang baik untuk kesehatan. Menurut Saha, dkk (2008), ekstrak bunga Asoka memiliki kandungan flavonoid, saponin, tanin, alkaloid dan steroid. Flavonoid merupakan antioksidan alami yang dapat membantu menjaga kesehatan tubuh. Sedangkan saponin merupakan jenis glikosida dan tanin adalah senyawa kimia yang biasanya digunakan untuk membentuk protein kompleks. Beragam kandungan yang terdapat pada ekstrak bunga Asoka ini secara empiris dapat digunakan sebagai obat hipertensi, haid tidak teratur, disentri, kram dan peradangan, luka memar, menghentikan pendarahan, wasir, serta mencegah anemia.

Berdasarkan fakta empiris mengenai kandungan dan manfaat dari ekstrak bunga Asoka untuk kesehatan tersebut, SMP Negeri 1 Manyaran mengembangkan olahan makanan berupa selai bunga Asoka (SELANG OK). Olahan ini diharapkan dapat menjadi salah satu alternatif makanan sehat yang kaya manfaat.

B. Budidaya Tanaman Bunga Asoka

Ketersediaan bahan baku berupa bunga Asoka tentu menjadi hal yang sangat penting dalam pengembangan selai bunga Asoka. Oleh sebab itu perlu dilakukan budidaya bunga Asoka untuk menjaga ketersediaan bahan baku. Budidaya bunga Asoka terbilang mudah untuk dilakukan. Berikut panduan budidaya bunga Asoka.

Penyiapan Media Tanam

1. Siapkan tanah dan pupuk organik (pupuk kandang atau kompos)
2. Campurkan kedua bahan dengan perbandingan 1:1.
3. Masukkan media yang sudah dibuat kedalam pot atau polybag, atau dapat membuat lubang galian pada tanah dengan ukuran $25\text{ cm} \times 25\text{ cm} \times 25\text{ cm}$ kemudian isi dengan media tanam yang sudah dibuat.



Penanaman

1. Pilih dan potong bagian batang pohon Asoka yang telah tua dan memiliki panjang setidaknya 15 cm.



2. Potong serong batang pohon Asoka bagian bawah.



3. Tancapkan batang Asoka yang sudah dipotong pada media tanam dengan posisi tegak lurus.



4. Tekan tanah disekitar batang Asoka untuk menjaga batang tetap dalam posisi tegak.



5. Tempatkan di tempat yang teduh, jika penanaman dilakukan dengan menggunakan pot atau polybag, sampai Asoka benar-benar hidup.
6. Pindahkan ketempat yang terkena sinar matahari.

Perawatan

1. Siram bunga Asoka sehari sekali menggunakan air bersih yang tidak terkontaminasi zat kimia, dapat dilakukan pagi atau sore hari.



2. Lakukan pemupukan secara berkala dengan pupuk organik, dapat dilakukan 1 bulan sekali.



3. Lakukan pemangkasan batang Asoka yang sudah terlalu rimbun dan bersihkan rumput liar disekitarnya.

C. Pembuatan Selai Bunga Asoka (SELANG OK)

Pembuatan selai bunga Asoka dilakukan dengan menggunakan alat dan bahan yang mudah didapatkan. Berikut langkah membuat selai Asoka.

Alat yang digunakan

1. Baskom
2. Timbangan
3. Gelas
4. Blender
5. Pengaduk kayu
6. Panci
7. Tungku atau kompor & tabung gas
8. Cup plastik

Bahan yang dibutuhkan

Jenis Bahan	Takaran
1. Bunga Asoka	200 gr
2. Gula pasir	100 gr
3. Garam	½ sendok teh
4. Air matang	1 gelas blimbing

Cara pembuatan

1. Pisahkan bunga Asoka dari daun dan tangkainya,



2. Timbang bunga Asoka & gula pasir,



3. Cuci bunga Asoka dengan air bersih,



4. Masukkan bunga Asoka dan air ke dalam blender, lalu blender hingga halus,



5. Siapkan panci kecil, masukkan bunga Asoka yang sudah dihaluskan, gula dan garam,



6. Masak hingga air surut dan mengental, angkat dan biarkan dingin sekitar 30 menit,



7. Setelah dingin, masukkan selai bunga Asoka ke dalam cup plastik.



8. Simpan selai pada suhu ruangan atau lemari es, dapat bertahan kurang lebih 1 bulan.

D. Manfaat Selai Bunga Asoka (SELANG OK)

Selai bunga Asoka yang telah jadi dapat dimanfaatkan sebagai teman makan roti yang menyehatkan. Selain itu, selai ini juga dapat digunakan untuk isian kue nastar yang nikmat. Selain kenikmatan dan citarasa yang ditawarkan, selain bunga Asoka ini juga dapat memberikan berbagai manfaat bagi kesehatan, diantaranya sebagai sebagai obat hipertensi, haid tidak teratur, disentri, kram dan peradangan, luka memar, menghentikan pendarahan, wasir, serta mencegah anemia.

E. Penutup

Kesehatan menjadi aset yang sangat berharga di era sekarang yang menuntut mobilitas tinggi. Mengonsumsi makanan sehat yang berasal dari bahan alami menjadi salah satu usaha yang dapat dilakukan oleh masyarakat untuk terus menjaga kesehatan. SELANG OK hadir sebagai salah satu inovasi olahan makanan berbahan alami yang tidak hanya nikmat, tetapi sekaligus menyehatkan. Dengan proses pembuatannya yang sangat mudah dan bahan baku yang dapat dibudidayakan dengan baik di wilayah kita, diharapkan inovasi ini dapat menjadi salah satu alternatif makanan sehat bagi masyarakat.

Daftar Pustaka

- Barmin. 2010. *Budidaya Tanaman dalam Pot*. Surabaya: Insan Cendekia.
- Frida N. 2008. *Budi Daya Tanaman Soka*. Semarang: CV. Ghyyas Putra.
- Saha, M. R., Alam, Ashraful., Akte, R., Jahangir, R. In-vitro free radical scavenging activity of *Ixora coccinea* L. *Bangladesh J Pharmacol*. 2008; 3: 90-96.