

Nanggroe : Jurnal Pengabdian Cendikia
 Volume 4, Nomor 10, January 2026, Halaman 113-118
 Licenced by CC BY-SA 4.0
 e-ISSN: [2986-7002](https://doi.org/10.5281/zenodo.18446303)
 DOI: <https://doi.org/10.5281/zenodo.18446303>

Penyuluhan Pembuatan Permen dan Teh dari Kayu Manis di Kelurahan Antirogo Kabupaten Jember

Dina Trianggaluh Fauziah¹, Dyan Wigati², Ayu Angger Putri M.Sholeh³, Moch Rafa Firdaus⁴,
 Brian Sapta Nuriandra⁵, Ika Oktavianawati⁶, Atok Ainur Ridho⁷

^{1,2,3,4,5} Program Studi Sarjana Farmasi, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas dr. Soebandi, Indonesia

⁶ Jurusan Kimia, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Jember, Indonesia

⁷ Jurusan Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Jember, Indonesia

E-mail: dinatrianggaluhfauziah@uds.ac.id

Abstrak

Pemanfaatan bahan alam sebagai obat telah digunakan sejak jaman dahulu sebagai upaya pemeliharaan kesehatan, pencegahan penyakit dan pengobatan. Bahan alam seperti kayu manis memiliki kandungan senyawa metabolit sekunder seperti flavonoid dan polifenol yang diduga memiliki manfaat sebagai antiinflamasi, antibakteri, antioksidan dan antikanker. Tujuan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini untuk mengajarkan kepada masyarakat membuat sediaan permen dan teh berbahan kayu manis yang dapat dikonsumsi oleh anak-anak dan remaja. Metode yang digunakan yaitu penyuluhan materi dan dilanjutkan dengan evaluasi kegiatan. Hasil evaluasi kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini menunjukkan bahwa 92% peserta puas dengan materi yang diberikan oleh tim pelaksana, hal ini juga menunjukkan bahwa materi penyuluhan yang diberikan dapat memberikan informasi baru dan manfaat kepada masyarakat serta harapannya dari kegiatan ini nantinya dapat diaplikasikan oleh masyarakat dan dapat rutin dilaksanakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat di daerah tersebut untuk menambah wawasan masyarakat setempat tentang pemanfaatan bahan alam.

Kata kunci : Kayu Manis, Permen, Teh

Abstract

The use of natural ingredients as medicine has been practiced since ancient times as a means of maintaining health, preventing disease, and treating illness. Natural materials such as cinnamon contain secondary metabolites such as flavonoids and polyphenols, which are believed to have anti-inflammatory, antibacterial, antioxidant, and anticancer properties. The purpose of this community service activity is to teach the community how to make cinnamon-based candy and tea that can be consumed by children and adolescents. The method used is material counseling followed by activity evaluation. The results of the evaluation of this community service activity showed that 92% of participants were satisfied with the material provided by the implementation team. This also shows that the educational material provided can give new information and benefits to the community. It is hoped that this activity can be applied by the community and that community service activities can be carried out regularly in the area to increase the local community's knowledge about the use of natural ingredients.

Keywords : Cinnamomum burmannii, Candy, Tea

Article Info

Received date: 25 December 2025

Revised date: 30 December 2025

Accepted date: 11 January 2026

PENDAHULUAN

Pembangunan kesehatan yang bertujuan untuk meningkatkan kesadaran, kemauan dan kemampuan hidup sehat bagi setiap orang agar terwujud derajat kesehatan masyarakat yang setinggi-tingginya dan pembangunan dalam sumber daya manusia yang produktif secara sosial dan ekonomi. (Kemenkes RI, 2016). Upaya peningkatan derajat kesehatan masyarakat ini dapat dilakukan dengan pelayanan kesehatan tradisional menggunakan bahan alam yang banyak tumbuh di Indonesia. Indonesia memiliki keanekaragaman hayati yang sangat lengkap. Beragam jenis tanaman obat dapat tumbuh dengan subur dan tanaman obat ini menjadi bahan utama dalam pembuatan jamu dan obat herbal (Priyono, 2024). Pengolahan tanaman obat dari bahan alam yang digunakan sebagai alternatif kesehatan dapat diolah menjadi produk herbal minuman yang bermanfaat untuk kesehatan (Fauziah dan Isnawati, 2023).

Saat ini, minat generasi muda, baik anak-anak maupun remaja, terhadap konsumsi jamu atau ramuan herbal tradisional terus menurun. Mereka cenderung lebih memilih jajanan modern yang tinggi gula dan minim manfaat kesehatan karena rasa jamu yang identik dengan pahit dan tampilan yang kurang menarik. Padahal, kekayaan rempah Indonesia seperti kayu manis memiliki potensi besar sebagai agen anti-inflamasi alami yang sangat bermanfaat untuk mendukung kesehatan fisik mereka di masa pertumbuhan kesehatan (Astika, 2022); (Yuwanda, *et. al.*, 2023); (Fadhlurrohman, *et. al.*, 2023).

Khusus bagi remaja di Kelurahan Antirogo, masalah nyeri haid (*dysmenorrhea*) seringkali mengganggu aktivitas harian. Kayu manis hadir sebagai solusi alami untuk meredakan peradangan dan nyeri tersebut jika dikonsumsi dalam bentuk teh hangat. Namun, tantangannya adalah bagaimana menyajikan ramuan herbal ini agar bisa diterima oleh selera remaja dan anak-anak. Jika tidak ada inovasi dalam cara penyajiannya, warisan pengobatan alami ini akan semakin ditinggalkan oleh generasi muda di Antirogo.

Oleh karena itu, program pengabdian ini bertujuan untuk memberdayakan para ibu di Kelurahan Antirogo melalui pelatihan pembuatan permen dan teh kayu manis. Dengan mengubah kayu manis menjadi permen yang disukai anak-anak serta teh kesehatan yang relevan untuk kebutuhan remaja, para ibu dapat menyediakan asupan sehat buatan sendiri di rumah. Melalui langkah ini, diharapkan kesehatan keluarga dapat terjaga secara mandiri dan kebiasaan mengonsumsi herbal dapat kembali dihidupkan dengan cara yang lebih menyenangkan dan kekinian.

Melalui kegiatan pengabdian ini juga, tim pelaksana memberikan solusi berupa penyuluhan dan pelatihan pembuatan permen serta teh berbasis kayu manis. Inovasi pengolahan ini bertujuan untuk meningkatkan nilai tambah (*value-added*) kayu manis sehingga menjadi produk yang lebih menarik dan memiliki daya jual lebih tinggi. Dengan membekali warga Antirogo melalui keterampilan praktis dan pemahaman tentang manfaat kesehatan produk tersebut, diharapkan kegiatan ini dapat mendorong kemandirian ekonomi masyarakat sekaligus menciptakan varian produk lokal unggulan yang khas dari Kabupaten Jember.

METODE

Tahapan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilakukan dengan metode penyuluhan dengan menyampaikan teknik pembuatan permen dan teh kayu manis, kemudian dilanjutkan dengan diskusi dan evaluasi hasil pelaksanaan. Berikut ini tahapan pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat :

1. Tahap persiapan

Tahapan persiapan diawali oleh tim pengabdian melakukan survey pada tempat lokasi pengabdian dan berkoordinasi dengan perangkat desa setempat yang kemudian diteruskan kepada ibu-ibu kader PKK sebagai peserta. Setelah mendapatkan persetujuan dan tanggal untuk pelaksanaan kegiatan, tim pelaksana pengabdian kemudian melanjutkan dengan membuat video dan materi untuk penyuluhan pembuatan permen dan teh kayu manis.

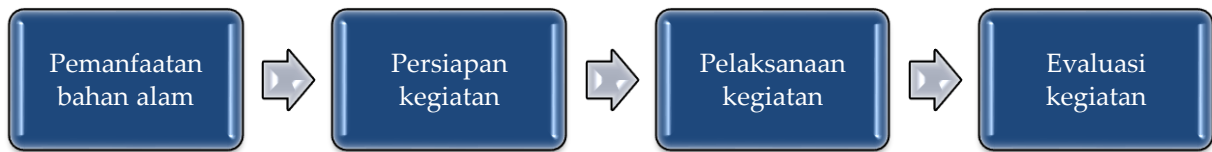
2. Tahap pelaksanaan

Tahapan pelaksanaan dilakukan dengan memberikan materi penyuluhan terkait pemanfaatan kayu manis, lalu dilanjutkan menanyakan video terkait tahapan dalam pembuatan permen dan teh dari kayu manis. Ibu-ibu kader PKK dan juga diberikan leaflet cara pembuatannya sambil melihat video yang ditayangkan.

3. Tahap akhir

Tahapan akhir yaitu dengan evaluasi yang dilakukan dengan memberikan kuesioner mengenai kepuasan peserta terhadap kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang telah dilakukan. Tanya jawab juga dilakukan kepada peserta oleh tim pelaksana untuk mengetahui bahwa peserta memahami dan mampu menjelaskan terkait materi penyuluhan yang telah diberikan sebelumnya.

Berikut ini bagan pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat :



Gambar 1. Bagan pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat

HASIL DAN PEMBAHASAN

Lokasi tempat kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan di Kelurahan Antirogo Kabupaten Jember dengan peserta yaitu perwakilan Ibu-Ibu PKK dari tiap Desa di Kelurahan Antirogo sebanyak 25 orang. Kegiatan pengabdian masyarakat dilaksanakan pada hari minggu 09 November 2025 pukul 09.00 hingga selesai. Lokasi pengabdian kepada masyarakat terlihat pada gambar 2 berikut:



Gambar 2. Lokasi Pengabdian Kepada Masyarakat

Penggunaan tumbuhan berkhasiat obat atau yang lebih dikenal dengan jamu atau herbal telah lama dikenal oleh masyarakat, jamu-jamuan ini banyak diproduksi dan dikemas secara modern, salah satunya menggunakan tumbuhan yang berkhasiat obat seperti kulit kayu manis (Materia medica batu, 2018).

Kayu manis memiliki kandungan senyawa metabolit sekunder seperti flavonoid dan polifenol (Liana, 2025) dan kayu manis memiliki kandungan senyawa kimia yaitu asam sinamat, *eugenol*, *cinnamaldehyde*, kumarin yang diduga dapat digunakan sebagai antiinflamasi, antibakteri, antioksidan, antikanker (Gracia, 2024). Menurut penelitian dari Hayani *et al.*, 2025 terkait kayu manis yang diseduh dan dikonsumsi rutin selama 1 minggu terdapat perbedaan signifikan pada gula darah responden sebelum dan sesudah mengonsumsi seduhan kayu manis.

Pada tahap pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilakukan dengan memberikan materi penyuluhan terkait pembuatan permen dan teh kayu manis dan Ibu-ibu PKK diberikan leaflet cara pembuatannya seperti pada gambar 3 serta peserta melihat video yang ditayangkan oleh tim pelaksana kegiatan agar lebih memahami teknik pembuatannya dan kegiatan penyuluhan yang dilakukan terlihat pada gambar 4.

PEMBERDAYAAN MASYARAKAT

PENYULUHAN PEMBUATAN PERMEN
DAN TEH DARI KAYU MANIS
(*Cinnamomum burmannii*)

Oleh:

apt. Dina Trianggah Fauziah, M.Farm.
Dr. apt. Dyan Wigati, M.Sc.
apt. Ayu Angger Putri M.Sholeh, M.Farm.
Dr. Ika Oktavianawati, M.Sc.
Atok Aimur Ridho, S.P., M.P.
Moch Rafa Firdaus
Brian Sapta Nuriandra

Program Studi Sarjana Farmasi
Fakultas Ilmu Kesehatan
Universitas dr. Soebandi
2024/2025

I. Pendahuluan

Bahan alam yaitu bahan yang berupa bahan organik yang terdapat di alam, dimana bahan-bahan tersebut dimanfaatkan dari suatu bagian tanaman seperti biji, bunga, daun, buah, kulit buah, rimpang, batang, kulit batang yang diolah bagian tanaman tersebut menjadi simplisia dan dilakukan ekstraksi untuk mengambil minyak atsirinya sehingga minyak yang dihasilkan dapat dimanfaatkan dalam kehidupan sehari-hari seperti sebagai bahan makanan.

Bahan makanan merupakan segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air, baik yang diolah maupun tidak, yang dapat dikonsumsi oleh manusia sebagai makanan atau minuman untuk memenuhi kebutuhan hidup, pertumbuhan, dan kesehatan. Pengolahan tanaman obat sendiri perlu dibuat menjadi simplisia, simplisia merupakan bahan alami yang digunakan sebagai obat yang belum mengalami pengolahan apapun juga kecuali dikatakan lain yaitu bahan yang telah dikeringkan.

Permen merupakan salah satu makanan berkalori tinggi yang pada umumnya berbahan dasar gula, air, dan sirup fruktosa. Tingginya kadar gula dalam permen diduga sebagai salah satu penyebab gigi berlubang. Permen banyak disukai oleh anak-anak kecil maupun orang dewasa, dimana permen gulali sudah ada sejak tahun 1897 yang ditemukan dengan sebutan permen kapas oleh seorang dokter gigi, William Morrison.

Teh merupakan sediaan minuman yang dibuat dari seduhan daun kering dicampurkan dengan air panas. Berdasarkan yang disampaikan oleh BPOM terkait kantong teh celup terbuat dari kertas biasanya berupa jenis kraft dilapisi plastik polietilen yang berfungsi dalam perekatan panas. Manfaat teh sangat beragam tergantung dengan tanaman/tumbuhan obat yang digunakan untuk seduhan, dimana teh bisa mengurangi stress, mengatasi masalah pencernaan, maupun dapat digunakan untuk menurunkan berat badan (diet).

II. Pembuatan Permen dan Teh Kayu Manis

A. Permen Gulali Kayu Manis

Alat yang dibutuhkan:

1. Safety tools: sarung tangan (*handscoon*), masker (penutup wajah), pakaian pelindung
2. Gelas ukur kaca/plastik
3. Timbangan analitik (timbangan digital)
4. Kompor
5. Sendok stainless/plastik
6. Mortir dan stamper/alat penumbuk
7. Saringan teh
8. Alat peras jeruk
9. Pisau
10. Panci
11. Wajan anti lengket
12. Spatula/silikon plastik
13. Serbet dan tissue
14. Baking paper
15. Cetakan permen/es batu

Bahan yang dibutuhkan:

1. Kayu manis 5 gram
2. Jeruk nipis 100-150 mL
3. Gula pasir 100 gram
4. Sirup gula 30 gram
5. Gula tepung 100 gram

Tahapan pembuatan:

1. Siapkan alat dan bahan yang akan digunakan.
2. Timbang serbuk kayu manis sebanyak 5 gram, sisihkan.
3. Timbang sirup gula/fruktosa sebanyak 30 gram, sisihkan.
4. Timbang gula pasir sebanyak 100 gram, sisihkan.
5. Timbang gula tepung sebanyak 100 gram, sisihkan.
6. Ambil jeruk nipis dan peras airnya lalu ukur sebanyak 100-150 mL.
7. Siapkan dan nyalakan kompor.
8. Ambil panci dan masukkan serbuk kayu manis dan perasan jeruk nipis kemudian aduk-aduk hingga kehar aroma kayu manisnya, tunggu hingga sedikit menyusut lalu angkat pancinya dan saring bahan tersebut, lalu sisihkan.
9. Ambil wajan dan masukkan sirup gula/fruktosa dan tambahkan secara bertahap gula pasir kemudian aduk-aduk hingga gula agak meleleh kemudian masukkan bahan no.8 bertahap dan aduk hingga homogen.
10. Tambahkan gula tepung dan masukkan kedalam wajan dengan menggunakan api kecil lalu aduk hingga terbentuk 'trace' (jejak/bekas) dan segera matikan kompornya.

11. Ambil cetakan permen/bisa menggunakan cetakan es batu dan cetak bahan no.10 dan didiamkan hingga agak dingin lalu masukkan kedalam lemari es.
12. Keluarkan hasil no.11 dari cetakan dan kemas permen gulali menggunakan baking paper.
13. Simpan pada tempat yang dingin (lemari es) sebelum dikonsumsi.
14. Permen gulali ini dapat bertahan 3 minggu pada suhu dingin.

B. Teh Kayu Manis

Alat yang dibutuhkan:

1. Safety tools: masker wajah, sarung tangan (*handscoon*)
2. Timbangan analitik (timbangan digital)
3. Wadah pencampur bahan/baskom
4. Sendok pengaduk/spatel
5. Blender/Grinder
6. Kantong teh celup

Bahan yang dibutuhkan:

1. Kayu manis 500 gram
2. Cengkeh 250 gram
3. Jahe 250 gram

Tahapan pembuatan:

1. Siapkan alat dan bahan yang akan digunakan.
2. Timbang kayu manis serbuk sebanyak 1 gram, sisihkan.
3. Timbang cengkeh serbuk sebanyak 0,5 gram, sisihkan.
4. Timbang jahe serbuk sebanyak 0,5 gram, sisihkan.

5. Siapkan wadah/baskom plastik, masukkan bertahap serbuk jahe, serbuk cengkeh dan serbuk kayu manis kemudian aduk hingga homogen.
6. Masukkan bahan no.5 kedalam 1 kantong teh celup, kemudian kemas kedalam wadah/plastik klip.
7. Simpan teh celup pada suhu kamar di tempat sejuk.
8. Saran penyajian: ambil 1 kantong teh celup masukkan kedalam gelas, tambahkan gula atau madu sesuai selera kemudian tambahkan air panas $\pm$ 180 mL, aduk rata dan siap dihidangkan.

III. Pustaka

1. Materia Medika Batu. 2018. Modul Workshop Pengolahan Tanaman Obat. Dinkes Propinsi Jawa Timur UPT. Laboratorium Herbal Materia Medica Batu.
2. Tovani, *et. al.* 2018. Pengembangan Formula Permen Wedang Jeruk Nipis dan kayu Manis dalam Peningkatan Status Kesehatan dan Kemandirian Ekonomi di Kelurahan Lengkongsari Kecamatan Tawang Kota Tasikmalaya Provinsi Jawa Barat.

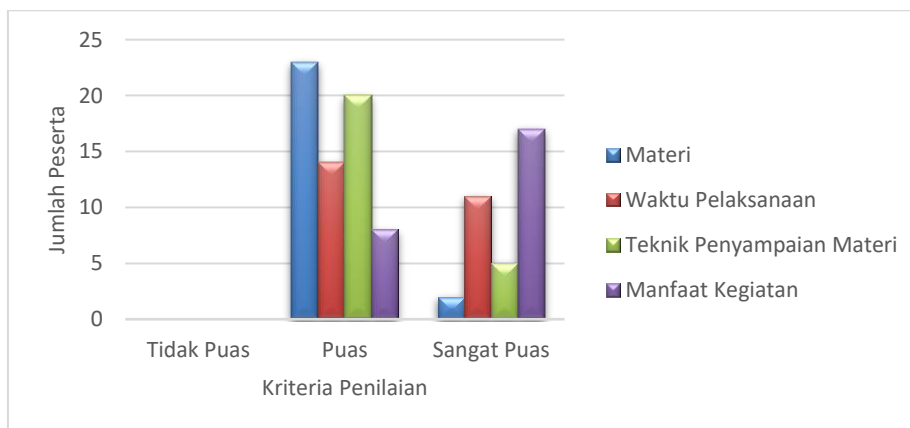
Gambar 3. Leaflet Penyuluhan Pembuatan Permen dan Teh Kayu Manis



Gambar 4. Penyuluhan Pembuatan Permen dan Teh Kayu Manis

Pada tahap akhir yaitu evaluasi kegiatan yang dilakukan terkait kepuasan peserta terhadap kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dengan cara peserta mengisi kuesioner yang diberikan oleh tim pelaksana kegiatan, terlihat seperti pada gambar 5 bahwa 92% peserta puas dengan materi yang diberikan dan harapannya manfaat dari kayu manis ini dapat bermanfaat dan dapat dikonsumsi anak-anak dan remaja yang kurang suka dengan olahan bahan alam yang berbau khas dan beraroma rempah-rempah. Evaluasi kegiatan ini meliputi materi kegiatan, waktu pelaksanaan, teknik penyampaian materi dan manfaat kegiatan.

Kegiatan tanya jawab dengan peserta juga dilakukan untuk mengukur secara langsung bahwa peserta memahami dan mampu menjelaskan terkait materi penyuluhan yang diberikan oleh tim pelaksana dan dalam kegiatan tanya jawab ini peserta aktif dalam menjawab pertanyaan secara langsung yang diberikan oleh tim pelaksana yang menandakan bahwa peserta antusias dan menyimak penyuluhan dari awal kegiatan hingga akhir kegiatan.



Gambar 5. Grafik Evaluasi Kepuasan Peserta

SIMPULAN

Kegiatan penyuluhan pembuatan permen dan teh dari kayu manis di Kelurahan Antirogo Kabupaten Jember mendapatkan antusias yang baik dari peserta yaitu ibu-ibu PKK perwakilan dari tiap Desa di Kelurahan Antirogo. Evaluasi kepuasan peserta terkait materi penyuluhan yang diberikan adalah 92% menyatakan puas bahwa materi yang diberikan dapat memberikan informasi dan wawasan baru bagi peserta terkait kayu manis. Informasi terkait bahan alam yaitu kayu manis yang belum banyak diketahui oleh peserta selain dimanfaatkan sebagai bahan tambahan pada minuman namun juga dapat dibuat sebagai permen dan teh yang tidak hanya dikonsumsi oleh orang dewasa namun dapat dikonsumsi anak-anak dan remaja karena manfaatnya dapat digunakan sebagai antiinflamasi,

antibakteri, antioksidan dan antikanker. Harapan dari pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini kedepannya agar masyarakat bisa mengaplikasikan penggunaan bahan alam dilingkungan sekitarnya dan dapat membuat produk makanan maupun minuman dari bahan alam.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terimakasih kepada Ibu-ibu Kader PKK perwakilan dari tiap Desa di Kelurahan Antirogo Kabupaten Jember yang meluangkan waktunya di hari libur untuk mengikuti kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini. Terimakasih kepada Universitas dr. Soebandi yang telah mendukung program pengabdian kepada masyarakat ini. Terimakasih juga disampaikan kepada seluruh tim pelaksana yang terlibat dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini.

REFERENSI

- Astika, R., Y. (2022). Uji Aktivitas Antiinflamasi Ekstrak Etanol Daun Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*). Jurnal Ilmiah Manuntung: Sains Farmasi dan Kesehatan. 8(1):14-23.
- Fadhilurrohman, I., Wulandari, C., Al-Ryadh, M., R. (2023). Diversifikasi Produk Susu Fermentasi dengan Pemanfaatan Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) sebagai Inovasi Pangan Fungsional. In: *Prosiding Seminar Nasional Pembangunan Dan Pendidikan Vokasi Pertanian*.
- Fauziah, D., T., Isnawati, N. (2023). Pemberdayaan Masyarakat Dalam Pembuatan Produk Menggunakan Bahan Alam. Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat Nusantara (JPkMN). Vol.3 No.2. 2 Februari 2023 page 2178-2181. e-ISSN: 2745 4053.
- Fensynthia, Gracia. (2024). 10 Manfaat Kayu Manis Untuk Kesehatan. Diakses dari: <https://www.alodokter.com/manfaat-kayu-manis-belum-sepenuhnya-manis#:~:text=Manfaat%20kayu%20manis%20cukup%20beragam,%2C%20kue%20kering%2C%20atau%20minuman.>
- Hayani, N., Suryati B., Zulkarnaini, Azwarni, Ramadhani Y. (2025). Efektifitas Seduhan Kayu Manis Terhadap Kadar Gula Darah Pada Diabetes Melitus Tipe 2 di Puskesmas Langsa Barat. Jurnal SAGO Dizi dan Kesehatan; 6(1) April.
- Kementerian Kesehatan RI. (2016). *Formularium Obat Herbal Asli Indonesia*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Liana, Verdini. (2025). Profil Metabolit Sekunder Kulit Kayu Manis Dan Potensi Cookies Cinnamon Pada Model Tikus Diabetes Melitus. Disertasi. IPB Program Studi Ilmu Gizi. <http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/160548>.
- Maslahah, N., dan Nurhayati, H. (2023). Kandungan Senyawa Bioaktif dan Kegunaan Tanaman Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*). Vol. 1 No. 3 (2023): Warta BSIP Perkebunan. Diakses dari: <https://epublikasi.pertanian.go.id/berkala/wartabun/article/view/3458>.
- Materia Medika Batu. (2018). *Modul Workshop Pengelolaan Tanaman Obat*. Dinkes Propinsi Jawa Timur UPT Laboratorium Herbal Materia Medica Batu.
- Priyiono, W. (2024). Mengenal Tanaman Obat Keluarga. Diakses dari: <https://ditwasotsk.pom.go.id/post/mengenal-tanaman-obat-keluarga>.
- Yuwanda, A., Adina, A., B., Budiastuti, R., F. (2023). Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii* (Nees & T. Nees) Blume): Review tentang Botani, Penggunaan Tradisional, Kandungan Senyawa Kimia, dan Farmakologi. J Pharm Halal Stud. 1(1):17-22. <https://doi.org/10.70608/3mk0s904>.