



DOI <https://doi.org/10.29303/baktinusa.v5i2.75>

PEMANFAATAN DAUN MIANA (*Coleus Atropurpureus*) DALAM PEMBUATAN REMPEYEK

Sultan¹; Desi Widianty²; Nukta Indah Permata Sari²; Ratu Ulia³; Rifki Akbar⁴; Sifa'ul Jannah⁵; Utami Avista Dwi Ari⁶

¹ Program Studi Teknik Elektro Fakultas Teknik Universitas Mataram

² Program Studi Teknik Sipil Fakultas Teknik Universitas Mataram

³ Program Studi Manajemen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Mataram

⁴ Program Studi Ilmu Hukum Fakultas Hukum Universitas Mataram

⁵ Program Studi Ekonomi Pembangunan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Mataram

⁶ Program Studi Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Mataram

Article history: Received: 05 Februari 2024 Revised: 23 Maret 2024 Accepted: 22 April 2024
Corresponding author: Nukta indah, Jurusan T. Sipil, Fakultas teknik Unram, Email: nuktaindah@gmail.com

ABSTRAK

Miana (*Coleus Atropurpureus*) merupakan tanaman semak tinggi yang tumbuh pada lingkungan agak lembab atau sedikit berair. Selama ini masyarakat hanya memanfaatkan tanaman miana sebagai tanaman hias yang hidup di ladang atau kebun – kebun. Padahal berdasarkan penelitian telah ditemukan bahwa ekstrak daun miana memiliki berbagai macam khasiat diantaranya meredakan rasa nyeri, sebagai antiinflamasi, antioksidan, antimikroba, antibakteri, dan dapat mempercepat penyembuhan luka. Dengan teknologi pengolahan pangan yang sederhana, tanaman miana ini dapat diolah menjadi rempeyek yang dapat menjadi makanan cemilan untuk keluarga dengan nilai gizi cukup tinggi serta mendatangkan pendapatan tersendiri bagi keluarga.

Kata kunci: Daun Miana, Rempeyek, Gizi, Pangan,

ABSTRACT

Miana (Coleus Atropurpureus) is a tall shrub that grows in slightly damp or watery environments. Until now, people have only used the miana plant as an ornamental plant found in fields or gardens. However, research has shown that miana leaf extract has various benefits, including pain relief, anti-inflammatory properties, antioxidant, antimicrobial, antibacterial effects, and can accelerate wound healing. With simple food processing technology, this miana plant can be turned into rempeyek (crispy peanut crackers), which can be a nutritious family snack and provide additional income for households.

Keywords: Miana Leaf, Rempeyek, Nutrition, Food

PENDAHULUAN

Pangan sehat merupakan hal dasar yang menjadi kebutuhan serta kompleksitas pada saat ini. Pangan sehat ialah pangan yang memiliki kandungan diantaranya karbohidrat, protein, lemak, mineral, vitamin dan tidak terdapat kandungan berbahaya di dalamnya [1]. Sumber bahan pangan sehat diantaranya adalah dari sayur – sayuran yang dapat diolah menjadi olahan yang sehat dan bergizi.

Konsumsi serat masih tergolong ditingkat yang rendah, terutama untuk anak – anak. Salah satu sumber serat adalah berasal dari sayur. Sayuran dapat diolah menjadi berbagai macam olahan pangan sehat. Pangan olahan berbahan dasar sayuran dapat menjadi alternatif sumber gizi, bahkan dapat menjadi sumber penghasilan bagi masyarakat. Pada dasarnya segala jenis sayuran dapat diolah menjadi olahan yang sehat. Contoh olahan sehat yang berasal dari sayuran, diantaranya yaitu mie yang berasal dari sayuran sawi, kerupuk yang berasal dari sayur wortel, serta keripik atau rempeyek yang terbuat dari tanaman miana [2].

Tanaman miana atau dalam bahasa latin (*coleus atropurpureus*) sangat mudah ditemukan di ladang – ladang atau kebun – kebun tanaman hias namun sayangnya belum

banyak dimanfaatkan untuk dijadikan olahan pangan sehat. Padahal tanaman miana kaya kandungan seperti Karvakrol, Eugenol, Kalsium, Tannin, Filosterol, Etil salisilat, oksalat, dan masih banyak lagi kandungan lainnya yang berguna untuk tubuh [3]. Miana juga mudah dibudidayakan secara mandiri. Cukup dengan metode stek yakni dengan menancapkan batang miana pada media tanah maka akan tumbuh dengan sendirinya.

Masyarakat di Desa Jenggala Kecamatan Tanjung Kabupaten Lombok Utara telah mengenal tanaman miana, bahkan ada yang telah membudidayakannya di pekarangan rumah ataupun di kebun sebagai tanaman hias. Namun, pemanfaatan tanaman miana masih belum maksimal. Oleh karena itu, pembuatan olahan sehat yakni rempeyek berbahan dasar tanaman miana berguna untuk memberi pengetahuan baru bagi masyarakat tentang pemanfaatan tanaman miana yang dapat dijadikan olahan pangan sehat yang disukai semua kalangan usia. Olahan sehat berbahan dasar tanaman miana dapat dijadikan pangan alternatif bagi pemenuhan gizi keluarga dan masyarakat, bahkan dapat dijadikan sebagai tambahan sumber penghasilan.

METODE PELAKSANAAN

Pelaksanaan kegiatan pengolahan tanaman miana menjadi rempeyek dilakukan di Dusun Montong Gedeng Desa Jenggala Kecamatan Tanjung Kabupaten Lombok Utara. Kegiatan dilakukan pada Hari Kamis, 28 Juli 2022. Adapun urutan tahapan kegiatan diantaranya adalah:

1. Persiapan kegiatan. Persiapan kegiatan dimulai dengan perencanaan, diskusi dengan ibu kepala Dusun Montong Gedeng terkait kerjasama pembuatan olahan makanan dari miana, serta membeli alat dan bahan yang diperlukan.
2. Pelaksanaan kegiatan Dimulai dengan pemilihan tanaman miana yang tumbuh subur dan daun yang berbentuk sempurna, lalu proses pembuatan olahan, dan packing atau pengemasan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Di desa Jengga di sekitar pekarangan, ladang, atau kebun – kebun warga sudah banyak sekali ditemukan tumbuhnya tanaman miana yang sudah tumbuh subur serta berkembang biak dengan cepat dan juga sangat mudah. Masih kurangnya pengetahuan masyarakat tentang bagaimana cara memanfaatkan tanaman tersebut hanya sebagai tanaman hias. Padahal jika di konsumsi akan sangat baik bagi tubuh karena mengandung banyak senyawa serta khasiat yang sangat bermanfaat. Hal ini yang menjadi dasar dari pelaksanaan program ini.

Daun Miana termasuk tanaman semusim berbatang lunak dengan bentuk percabangan monopodial. Daunnya merupakan daun tunggal berbentuk bulat telur. Ujung daun meruncing dengan tepian rata dan pangkal yang tumpul. Pertulangannya menyirip dengan panjang 7-11 cm, lebar 5-7 cm, panjang tangkai \pm 3 cm dan berwarna ungu. Daun Miana atau Mayana, mungkin sebagian besar dari kita belum terlalu familiar dengannya. Tumbuhan yang mempunyai julukan latin *Coleus scutellarioides* ini, memanglah lebih sering disebut sebagai daun air liur di Indonesia.

Tumbuhan Miana memiliki aroma yang khas dan rasa yang agak pahit. Sifatnya dingin, jika seluruh bagian daun diremas, akan mengeluarkan bau yang harum, selain dimanfaatkan sebagai salah satu tanaman hias, Daun Miana juga dikenal sebagai tanaman obat dan mempunyai beraneka ragam manfaat untuk kesehatan serta kecantikan. Manfaat Daun Miana Untuk Kesehatan diantaranya adalah menyembuhkan diabetes, menyembuhkan ambeien, menurunkan demam, menyembuhkan sakit perut, dapat melancarkan menstruasi, dan masih banyak lagi manfaat lainnya [4]. tanaman miana bisa dilihat pada gambar 1.

Gambar 1 Tanaman Miana (*Coleus Atropurpureus*)

Dikarenakan masih kurangnya pemanfaatan tanaman miana ini secara optimal, maka tim KKN Universitas Mataram bekerjasama dengan Ibu Kepala Dusun berinisiatif untuk mengolah tanaman miana yang banyak tumbuh liar di pekarangan agar dapat dijadikan sebagai cemilan rempeyek yang sehat dan bergizi serta memiliki cita rasa yang enak tentunya. Selain itu jika dikembangkan secara serius maka akan menjadi salah satu pemasukan tambahan untuk keluarga. Adapun hal yang perlu dipersiapkan untuk membuat rempeyek miana antara lain adalah:

Tabel 1 Alat dan bahan Rempeyek miana

Alat dan bahan	Jumlah
Alat penggorengan	1 set
Tepung beras	1 kilogram
Minyak	2 liter
Tanaman miana	30 – 40 lembar
Ketumbar bubuk	2 sdm
Kunyit	4 ruas jari
Lengkuas	2 ruas jari
Kemiri	4 buah kemiri
Garam	Secukupnya
Telur	2 butir
Santan	2 gelas



Gambar (a)



Gambar (b)

Gambar 2 (A) Kegiatan Memetik Daun Miana dan (B) Kegiatan Pengolahan Rempeyek Miana

Setelah semua bahan terkumpul maka selanjutnya kami beserta ibu kepala dusun melakukan tahap pengolahan produk yang dimulai dengan membersihkan daun – daun miana yang sudah dipetik dengan air agar bersih dari bakteri dan serangga yang ada. Setelah itu dibuat adonan rempeyek untuk melumuri daun miana yang akan digoreng. Setelah minyak goreng panas maka daun – daun miana yang sudah dilumuri dengan adonan rempeyek siap untuk digoreng sampai krispi. Selanjutnya setelah rempeyek miana matang maka ditiriskan dan dibiarkan beberapa saat agar minyak yang ada pada bekas penggorengan tidak melekat pada

makanan karena akan sangat tidak baik untuk kesehatan. Selain itu, tujuan pengeringan minyak pada makanan bertujuan agar produk rempeyek miana ini tidak mudah bebau dan tetap terjaga tekstur krispinya. Setelah rempeyek miana dikeringkan dari minyak maka sudah siap packaging atau dilakukan pengemasan dengan plastik ziplock agar terjaga tekstur renyahnya. Untuk lebih detailnya proses pembuatan rempeyek miana bisa dilihat di tabel di bawah ini.

Tabel 2 Proses Pembuatan Rempeyek Miana

No.	Proses Pembuatan
1.	Dikumpulkan alat dan bahan
2.	Dihaluskan bumbu untuk adonan rempeyek miana yang terdiri dari kunyit, ketumbar, lengkuas, kemiri.
3.	Dicampur tepung beras dan bumbu yang sudah dihaluskan lalu tambahkan air sedikit demi sedikit hingga adonan cukup encer.
4.	Ditambahkan perasan santan agar adonan menjadi lebih gurih dan tidak lupa tambahkan telur lalu diaduk hingga merata.
5.	Dibalurkan daun miana dengan adonan rempeyek
6.	Dipanaskan minyak dalam wajan, jika sudah panas maka rempeyek siap digoreng
7.	Ditiriskan rempeyek yang sudah matang dari minyak hasil goreng.
8.	Dimasukkan rempeyek yang sudah dingin ke dalam plastik ziplock agar terjaga kerenyahan dan keawetannya



Gambar 3 Hasil Olahan Rempeyek Daun Miana

Dari kegiatan yang telah dilaksanakan dapat diketahui bahwa sebenarnya masih banyak sekali tanaman - tanaman yang diremehkan oleh masyarakat dapat dimanfaatkan menjadi olahan yang enak, sehat, dan bergizi. Salah satunya adalah tanaman miana yang hanya diketahui ditanam hanya sebagai tanaman hias semata. Jika diolah dengan cara yang benar maka akan banyak sekali yang meminati olahan rempeyek miana tersebut mulai dari golongan orang tua bahkan sampai anak - anak. Hal tersebut dikarenakan karena tekstur krispi dan tidak ada rasa pahit di daun miana sehingga kalangan manapun pasti suka dengan olahan tersebut. Tanaman miana kaya akan kandungan senyawa kimianya antara lain Karvakrol, Eugenol, Kalsium, Tannin, Filosterol, Etil salisilat, dan Oksalat. Tanaman miana juga dapat dimanfaatkan oleh ibu - ibu sebagai salah satu solusi untuk anak - anak yang tidak suka makan sayuran, dengan dikenalkannya rempeyek miana pada anak-anak tersebut. Dilihat dari banyaknya manfaat dari tanaman miana tersebut sehingga sangat bagus jika dijadikan usaha untuk masyarakat sekitar guna membantu perekonomian keluarga dengan modal dan pengolahan yang mudah dilakukan.

KESIMPULAN

Dapat disimpulkan bahwa masih banyak sekali hasil olahan pangan yang berasal dari tanaman yang biasa kita anggap hanya sebagai tanaman semak – semak namun ternyata dapat dijadikan olahan yang sangat sehat dan bergizi. Kegiatan Kuliah Kerja Nyata dari tanggal 20 Juni hingga 03 Agustus 2022 ini telah turut membantu masyarakat dalam memberikan ide dalam mengolah makanan sehat dan bergizi sekaligus meningkatkan kesehatan masyarakat sekitar dan pengolahan tanaman yang tumbuh disekitar perkarangan warga yaitu salah satunya tanaman miana. Dengan demikian masyarakat dapat mengkonsumsi olahan dari tanaman miana. Dengan adanya terobosan tersebut juga meningkatkan pengetahuan tentang manfaat serta khasiat dari tanaman miana disekitar kita agar bisa di olah menjadi rempeyek sebagai cemilan dan juga dapat dipasarkan guna membantu perekonomian masyarakat yang sangat dibutuhkan di masa perbaikan setelah pandemi seperti ini.

SARAN

Semoga kedepannya masyarakat terutama ibu rumah tangga mampu untuk mengembangkan usaha olahan dari tanaman miana. Hal tersebut tentunya akan dapat membantu menopang pendapatan bagi keluarga. Selain itu perlu adanya perhatian khusus dari pemerintah desa untuk turut serta dalam memfasilitasi pengembangan usaha tersebut.

UCAPAN TERIMA KASIH

Puji dan syukur senantiasa selalu dihaturkan kehadiran Allah yang telah memberikan nikmat serta rahmat-Nya sehingga dapat terselesainya program KKN (Kuliah Kerja Nyata) Tematik Rumah Pangan Lestari Universitas Mataram yang berlokasi di Desa Jenggala Kecamatan Tanjung Kabupaten Lombok Utara. Dalam pelaksanaan program ini tidak akan bisa lepas dari bantuan, bimbingan, serta nasihat dari semua pihak. Terima kasih kepada:

1. Jajaran pimpinan Universitas Mataram (LPPM) yang telah memberikan kesempatan kepada para mahasiswa dalam program KKN Tematik Rumah Pangan Lestari;
2. Para orang tua yang selalu memberikan dukungan materi maupun non materi dalam menjalani pendidikan di Universitas Mataram
3. Bapak Fakhruddin, S.Pd selaku Kepala Desa Jenggala dan bapak Kepala Dusun se-Desa Jenggala yang telah memberikan bantuan selama pelaksanaan KKN.
4. Semua mitra kami yang telah ikut mensukseskan program yang ada dalam kegiatan KKN

REFERENSI

- [1] Puspawati, Rekhyani H, dan Dodik Briawan. "Persepsi Tentang Pangan Sehat, Alasan Pemilihan Pangan dan Kebiasaan Makan Sehat Pada Mahasiswa." *J.Gizi Pangan*, 2014:211-218
- [2] Trisia, Adelgrit, Indria Augustina, and Dian Mutia. "Keterampilan Pengolahan Mie Sehat dari Sayur Sawi untuk Meningkatkan Gizi dan Imunitas Tubuh di Desa Sei asam Kelurahan Sei Pasa Kabupaten Kapuas Kalimantan Tengah." *Anterior Jurnal*, 2018: 144- 148.
- [3] Priyendiswara, A. "Manfaat dan Budi daya Daun Miana." 2021.
- [4] Irvan Yoga Pratama (31/07/2022), Tanaman Miana, Klasifikasi, Ciri Morfologi, Manfaat, Dan Cara Budidaya, diunduh dari: [https://dosenpertanian.com /](https://dosenpertanian.com/)