



**EDUKASI MASYARAKAT TENTANG POTENSI MINUMAN PROBIOTIK SARI
BUAH SALAK BALI (*Salacca Zalacca*) SEBAGAI ANTIBAKTERI
DI DESA SUMERTA KELOD**

*(Community Education About The Potential Probiotic Drink Of Salak Bali (*Salacca Zalacca*)
As Antibacterials In Sumerta Kelod Village)*

**Nadya Treesna Wulansari¹, A.A Istri Mas Padmiswari², Ida Bagus Maha Gandamayu³, Ni
Wayan Novi Suryati⁴, Ni Made Raningsih⁵**

¹Program Studi Sarjana Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi, Institut Teknologi dan
Kesehatan Bali

²Program Studi Sarjana Terapan Akupuntur dan Pengobatan Herbal, Fakultas Kesehatan,
Institut Teknologi dan Kesehatan Bali

³Program Studi D IV Keperawatan Anestesiologi, Fakultas Kesehatan,
Institut Teknologi dan Kesehatan Bali

⁴Program Studi Sarjana Keperawatan, Fakultas Kesehatan, Institut Teknologi dan Kesehatan Bali

⁵Program Studi Diploma III Kebidanan, Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Buleleng

e-mail: nadyatreesna@gmail.com

Received : Oktober, 2022

Accepted : November, 2022

Published : November, 2022

ABSTRAK

Minuman probiotik merupakan minuman yang mengandung mikroorganisme hidup yang bermanfaat bagi kesehatan. Salak Bali merupakan salah satu buah varietas lokal yang memiliki kandungan antioksidan. Hal inilah menjadikan salak Bali berpotensi menjadi minuman probiotik. Tujuan dari kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat adalah memberikan edukasi kepada masyarakat tentang potensi minuman probiotik sari buah salak Bali (*Salacca zalacca*) sebagai antibakteri di Desa Sumerta Kelod. Kegiatan diawali kegiatan pengukuran pengetahuan awal masyarakat yaitu dengan pemberian pretest. Selanjutnya diberikan penyuluhan mengenai potensi minuman probiotik sari buah salak Bali. Penyuluhan dilakukan dengan memberikan penjelasan dan memberikan leaflet yang berisi tentang manfaat salak bali sebagai minuman probiotik yang dapat berpotensi sebagai antibakteri dan dilanjutkan dengan diskusi. Setelah itu, pemberian posttest kepada seluruh masyarakat di akhir kegiatan. Data hasil pre dan posttest diolah dengan menggunakan SPSS dan disajikan dalam bentuk tabel frekuensi. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa tingkat pengetahuan masyarakat sebelum diberikan penyuluhan menunjukkan bahwa sebanyak 66,7% masyarakat memiliki tingkat pengetahuan yang cukup dan 33,3% masih dalam kategori kurang. Setelah diberikan penyuluhan menunjukkan bahwa pengetahuan masyarakat setelah dilakukannya penyuluhan dalam kategori baik dan cukup yaitu berturut-turut sebanyak 90,0 % dan 10,0 %. Adanya perubahan tingkat pengetahuan masyarakat setelah dilakukannya penyuluhan mengenai potensi minuman probiotik sari buah salak Bali sebagai antibakteri.

Kata kunci : Antibakteri, edukasi, minuman probiotik, salak bali

ABSTRACT

Probiotic drinks are drinks that contain live microorganisms that are beneficial to health. Salak Bali is one of the local varieties of fruit that contains antioxidants. This makes Salak Bali a potential probiotic drink. The purpose of this Community Service activity is to provide education to the public about the potential of

the probiotic drink of Balinese salak fruit juice (Salacca zalacca) as an antibacterial in Sumerta Kelod Village. The activity begins with measuring the community's initial knowledge by giving a pretest. Furthermore, counseling was given about the potential of probiotic drinks from Balinese salak fruit juice. Counseling was carried out by providing explanations and providing leaflets containing the benefits of Bali Salak as a probiotic drink that could have potential as an antibacterial and continued with a discussion. After that, the posttest was given to all community at the end of the activity. The pre and posttest data were processed using SPSS and presented in the form of a frequency table. The results of the activity showed that the level of community knowledge before being given counseling showed that as many as 66.7% of the community had sufficient knowledge level and 33.3% were still in the poor category. After being given counseling, it showed that the knowledge of the community after the counseling was in good and sufficient categories, namely 90.0% and 10.0%, respectively. There was a change in the level of public knowledge after counseling about the potential of the probiotic drink of Balinese salak fruit juice as an antibacterial.

Keywords : Antibacterial, education, probiotic drink, salak bali

PENDAHULUAN

Probiotik merupakan makanan tambahan berupa sel-sel mikroorganisme hidup yang memiliki pengaruh menguntungkan bagi tubuh inang yang mengkonsumsinya melalui penyeimbang mikroflora dalam ususnya. Probiotik berfungsi menjaga dan meningkatkan sistem imunitas tubuh, membantu penyerapan nutrisi, meringankan diare, bagi penderita *lactose intolerance* probiotik dapat membantu sistem pencernaannya (Widiyaningsih, 2011). Minuman probiotik merupakan minuman yang mengandung mikroorganisme hidup yang bermanfaat membantu menjaga kesehatan tubuh. Bakteri probiotik merupakan jenis bakteri yang terkandung dalam minuman probiotik.

Bakteri tersebut memiliki dampak yang menguntungkan bagi kesehatan antara lain mencegah diare dan sembelit dan mampu menghambat pertumbuhan bakteri patogen (Suhartini, 2009). Adanya proses fermentasi pada minuman probiotik dapat meningkatkan cita rasa, aroma, tekstur dan kandungan dari pangan tersebut (Gianti & Evanuari, 2011). Tamminen *et al* (2013) menyatakan bahwa rasa segar akan diperoleh sebagai dampak dari proses fermentasi yang menurunkan kadar gula dan menghasilkan pengasaman. Dewasa ini, bahan dasar pembuatan minuman probiotik tidak hanya berbahan dasar susu, namun minuman probiotik dapat terbuat dari sari buah. Salah satu buah yang berpotensi sebagai minuman probiotik yaitu buah Salak Bali.

Salak Bali (*Salacca zalacca*) merupakan salah satu buah varietas lokal yang dibudidayakan di Bali. Buah tersebut memiliki potensi sebagai minuman probiotik karena kandungan yang dimilikinya. Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Arivianti *et al* (2013) salak bali memiliki aktivitas antioksidan sebesar $130,20 \pm 11,21 \mu\text{mol vit C/g db}$ lebih tinggi dibandingkan dengan varietas salak pondoh ($79,57 \pm 7,56 \mu\text{mol vit C/g db}$) dan nglumut ($116,87 \pm 4,43 \mu\text{mol vit C/g db}$). Hal inilah yang menjadikan buah salak Bali berpotensi menjadi minuman probiotik.

Berdasarkan survei, masyarakat belum mengenal mengenai istilah dan manfaat mengkonsumsi minuman probiotik, walaupun dalam kesehariannya mereka pernah mengkonsumsi salah satu produk dari minuman probiotik. Hal ini dapat terjadi karena masyarakat belum memahami peranan mikroorganisme dalam kehidupan. Oleh sebab itu, penting dilakukan sosialisasi terkait potensi minuman probiotik sari buah salak Bali (*Salacca zalacca*) sebagai antibakteri salah satunya di Desa Sumerta Kelod. Manfaat pelaksanaan penyuluhan ini adalah dapat menambah pengetahuan masyarakat tentang keuntungan dalam mengkonsumsi minuman probiotik bagi kesehatan.

METODE

Metode pelaksanaan dalam kegiatan ini adalah pretest, penyuluhan, diskusi dan posttest. Pretest yaitu mengukur pengetahuan awal masyarakat terkait dengan manfaat mengkonsumsi minuman probiotik dan potensi salak bali sebagai minuman probiotik di Desa Sumerta Kelod. Selanjutnya diberikan penyuluhan mengenai potensi minuman probiotik sari buah salak Bali. Penyuluhan dilakukan dengan memberikan penjelasan dan masyarakat juga diberikan leaflet yang berisi tentang manfaat salak Bali sebagai minuman probiotik yang dapat berpotensi sebagai antibakteri dan dilanjutkan dengan diskusi. Saat diskusi masyarakat diberikan kesempatan untuk menanyakan hal yang belum dipahami terkait materi yang diberikan. Setelah itu, pemberian posttest kepada seluruh masyarakat di akhir kegiatan. Posttest adalah mengukur pengetahuan akhir masyarakat setelah diberikan sosialisasi tentang manfaat mengkonsumsi minuman probiotik dan potensi salak bali sebagai minuman probiotik Desa Sumerta Kelod. Kegiatan ini dibantu oleh Kepala Dusun Banjar Sembung Sari, Desa Sumerta Kelod antara lain memberikan izin dalam pelaksanaan kegiatan, mengkoordinasikan kegiatan bersama Tim PKM dan pihak desa lainnya, menyiapkan tempat penyuluhan serta mengkoordinir masyarakat dalam mengikuti penyuluhan. Data hasil pre dan posttest diolah dengan menggunakan SPSS dan disajikan dalam bentuk tabel frekuensi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan untuk memberikan edukasi kepada masyarakat terkait potensi minuman probiotik sari buah salak bali (*Salacca zalacca*) sebagai antibakteri. Penyuluhan dilakukan di Dusun Sembung Sari, Desa Sumerta Kelod pada tanggal 9 Juli 2022 yang dihadiri oleh 30 masyarakat. Kegiatan diawali dengan mendata masyarakat yang hadir dengan memberikan daftar presensi kehadiran. Selanjutnya masyarakat yang diberikan pretest yang terdiri dari 10 pernyataan mengenai pengetahuan minuman probiotik. Pemberian

pretest bertujuan untuk mengukur pengetahuan awal masyarakat. Adapun hasil pretest pengetahuan masyarakat tentang potensi minuman probiotik sari buah salak Bali (*Salacca zalacca*) sebagai antibakteri ditunjukkan pada Tabel 1 berikut.

Tabel 1. Hasil Pretest Pengetahuan Masyarakat Tentang Potensi Minuman Probiotik Sari Buah Salak Bali sebagai Antibakteri

Tingkat Pengetahuan	n	Persentase (%)
Baik	0	0
Cukup	20	66,7
Kurang	10	33,3
Total	30	100

Berdasarkan data pada tabel 1 menunjukkan bahwa sebanyak 66,7% masyarakat memiliki tingkat pengetahuan yang cukup dan 33,3% masih dalam kategori kurang. Setelah itu, masyarakat diberikan penyuluhan terkait pengenalan minuman probiotik, manfaat minuman probiotik, dan potensi salak bali sebagai salah satu bahan minuman probiotik. Masyarakat juga diberikan leaflet terkait dengan informasi tersebut. Selanjutnya, sesi diskusi dimana masyarakat sangat antusias untuk bertanya materi yang diberikan. Saat sesi diskusi, banyak masyarakat yang masih belum mengetahui tentang istilah minuman probiotik. Sedangkan dalam kesehariannya masyarakat sering mengkonsumsi salah satu produk dari minuman probiotik.

Selanjutnya, dilakukan pengukuran pengetahuan akhir masyarakat setelah diadakannya penyuluhan dengan pemberian posttest.

Tabel 2. Hasil Posttest Pengetahuan Masyarakat Tentang Potensi Minuman Probiotik Sari Buah Salak Bali sebagai Antibakteri

Tingkat Pengetahuan	n	Persentase (%)
Baik	27	90,0
Cukup	3	10,0
Kurang	0	0
Total	30	100

Data pada tabel 2 menunjukkan bahwa pengetahuan masyarakat setelah dilakukannya penyuluhan dalam kategori baik dan cukup yaitu berturut-turut sebanyak 90,0 % dan 10,0 %. Pelaksanaan kegiatan ini menunjukkan adanya perubahan tingkat pengetahuan masyarakat mengenai potensi minuman probiotik buah salak bali sebagai antibakteri. Sosialisasi terkait minuman probiotik kepada masyarakat perlu dilakukan mengingat manfaat dari minuman probiotik sangat baik untuk menjaga kesehatan tubuh. Selain itu, sari buah-buahan dengan melewati proses tertentu dapat berpotensi sebagai minuman probiotik salah satunya adalah buah

salak bali (*Salacca zalacca*) efektif dalam menghambat pertumbuhan *Escherichia coli* (Wulansari *et al.*, 2022). Manfaat mengonsumsi minuman probiotik adalah menjaga kesehatan dengan menghambat pertumbuhan mikroba penyebab penyakit dan menjaga keseimbangan kehidupan mikroba dalam usus.

Penyuluhan mengenai kesehatan khususnya mengonsumsi minuman probiotik dilakukan untuk memberikan informasi kepada masyarakat mengenai manfaatnya terhadap kesehatan. Selain itu, mengenalkan kepada masyarakat bahwa buah salak bali yang merupakan buah varietas lokal dapat digunakan sebagai minuman probiotik yang mampu menghambat pertumbuhan bakteri. Adanya pemberian informasi diharapkan masyarakat untuk mengonsumsi rutin minuman probiotik yang bermanfaat bagi kesehatan.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan penyuluhan mengenai potensi sari buah salak bali (*Salacca zalacca*) yang dilakukan di Desa Sumerta Kelod dihadiri oleh 30 orang masyarakat. Adanya perubahan tingkat pengetahuan masyarakat setelah dilakukannya penyuluhan mengenai minuman probiotik. Kegiatan ini sebaiknya dilakukan berkesinambungan agar dapat informasi mengenai minuman probiotik dapat dikenalkan ke masyarakat luas.

DAFTAR PUSTAKA

- Arivianti, S., & Parnanto, N. H. R. (2013). Kapasitas antioksidan buah salak (*Salacca edulis* REINW) kultivar pondoh, nglumut dan Bali serta korelasinya dengan kadar fenolik total dan vitamin C. *Agritech*, 33(3), 324-333. DOI: <https://doi.org/10.22146/agritech.9555>.
- Gianti, I., Evanuarini, H., 2011. Pengaruh penambahan gula dan lama penyimpanan terhadap kualitas fisik susu fermentasi. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak* 6, 28-33.
- Suhartini., 2009. Prospek ubi jalar sebagai bahan baku minuman probiotik. *Jurnal Iptek Tanaman Pangan*, 4, 169-180.
- Tamminen, M., Salminen, S., Ouwehand, A.C., 2013. Fermentation of carrot juice by probiotics : viability and preservation of adhesion. *International Journal of Biotechnology for Wellness Industries*, 2, 10-15.
- Widiyaningsih, E. N. (2011). Peran probiotik untuk kesehatan. *Jurnal Kesehatan*, 4 (1), 14-20.
- Wulansari, N. T., Padmiswari, A. I. M. ., & Damayanti, I. A. M. (2022). The Effectiveness Probiotic Drink of Salak Bali (*Salacca zalacca*) in Inhibiting Growth of *Escherichia coli*. *Jurnal Biologi Tropis*, 22(3), 934–939. <https://doi.org/10.29303/jbt.v22i3.3515>.