

Original Research Paper

Edukasi Pemanfaatan Buah Pedada (*Sonneratia caseolaris*) Menjadi Selai Sehat dengan Pemanis Stevia sebagai Produk Olahan Mangrove

Marjanah^{1*}, Indriaty², Ayu Wahyuni³

^{1, 2,3}Jurusan Pendidikan Biologi, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Samudra, Jl. Prof. Syarief Thayeb, Meurandeh, Kec. Langsa Lama, Kota Langsa, Aceh-24416

DOI: <https://doi.org/10.29303/jpmi.v8i3.12373>

Situsi: Lumbantoruan, S. M., Harsana, P., Ramadhani, F., Cahya, M., & Habibulloh. (2025). Pemberdayaan Petani dengan Teknologi Reaktor Pirolisis Biohayati Sekam Padi di Lahan Gambut Desa Ganesha Mukti, Banyuasin. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 8(3)

Article history

Received: 7 Mei 2025

Revised: 20 September 2025

Accepted: 30 September 2025

*Corresponding Author:
Ayu Wahyuni, Jurusan
Pendidikan Biologi, Fakultas
Keguruan dan Ilmu
Pendidikan, Universitas
Samudra,
Jl. Prof. Syarief Thayeb,
Meurandeh, Kec. Langsa
Lama, Kota Langsa, Aceh-
24416
*e-mail korespondensi:
ayuwahyuni@unsam.ac.id

Abstract: One form of utilization of aquatic resources is mangrove forest vegetation. The potential of mangroves in Indonesia is very large because it has several types of mangroves that thrive. Pedada fruit (*Sonneratia caseolaris*) is one type of mangrove fruit that grows abundantly throughout the coastal areas of Langsa-Aceh. The business of processing mangroves into food products has not been widely developed and is of interest to coastal communities. One of the processed foods made from jam can be made from the heating process of a mixture of fruit pulp and sugar. Pedada fruit can be processed into a healthy jam by reducing sugar in the processing process which is replaced with stevia. The process of making jam from pedada fruit (*Sonneratia caseolaris*) with the addition of stevia sweetener begins with cleaning the material, namely pedada fruit. The next process is mixing the pulp of the pedada fruit and adding stevia sugar, then the heating, thickening and cooling process is carried out. The process ends with packaging. The production of healthy jam from pedada fruit can improve the economy of the community. Therefore, the PKM Team of Samudra University wanted to help the economy of Bireuen residents by making education on processing pedada fruit into healthy jam. The hope is that the pedada fruit jam product can become a new business for the community and can increase the UMKM of the Bireum community. This is the background for the PKM Team of Samudra University to create education on making healthy jam with the addition of stevia.

Keywords: Community Service, Healty Jam, Pedada Fruit, Stevia.

Pendahuluan

Hutan mangrove merupakan Kawasan pesisir yang memiliki fungsi utama menahan dan memecah tekanan ombak sehingga air laut tidak sampai kendaratan luas. Potensi mangrove di Indonesia sangat besar karena memiliki beberapa jenis mangrove yang tumbuh subur. Selain itu hutan mangrove juga menghasilkan buah sebagai olahan pangan yakni buah yang terdapat pada mangrove antara lain jenis Pidada (*Sonneratia SPP*), jenis api-api (*Avicennia Alba*) dan buah lindur (*Bruguiera gymnorhiza*). Salah satu jenis mangrove yang buahnya dimanfaatkan adalah jenis pedada (*Sonneratia caseolaris*). Buah pedada ini

belum dimanfaatkan secara optimal oleh masyarakat, sehingga perlu mengolahnya menjadi bahan pangan yang bernilai ekonomis.

Usaha olahan mangrove menjadi produk makanan tampaknya belum banyak dikembangkan dan diminati masyarakat pesisir. Banyak masyarakat yang tidak tahu bahwa buah mangrove dapat dikonsumsi dan kulit kayunya dapat dimanfaatkan sebagai pewarna kain. Pengetahuan tentang potensi dan manfaat mangrove sebagai sumber pangan masih sangat sedikit dan belum banyak diketahui (Priyono, dkk. 2010). Buah pedada yang matang penuh dicirikan dengan berwarna hijau kekuning-kuningan dengan tekstur yang lunak dan buah sudah jatuh. Untuk buah yang

setengah matang dicirikan berwarna hijau kekuning-kuningan namun buah masih menempel pada tangkai buah dan tekstur buah belum lunak. Umumnya buah ini akan berjatuhan dan berserakan disekitar pohonnya karena belum dimanfaatkan dengan baik.

Buah pedada juga memiliki kandungan yang kaya gizinya. Kandungan gizi dalam buah pedada diantaranya vitamin A, B, B2 dan C, sebagai sumber energi dan protein (Sabana, 2014). Kadar air pada buah pedada mencapai 79% dan menyebabkan buah pedada mudah membusuk jika tidak diolah (Febrianti, 2015). Beberapa penelitian yang telah dilakukan terhadap kandungan dari buah pedada memiliki 24 komponen yang terdiri dari 8 steroid, 9 triterpen, 3 flavonoid dan 4 turunan karboksil benzene (Vargese, dkk. 2010). Senyawa fitokimia seperti flavonoid merupakan antioksidan yang menetralkan radikal bebas yang menyerang sel sel tubuh kita yang dapat menyebabkan kanker, penyakit jantung dan penuaan dini (Ahmed, dkk. 2010). Akan tetapi buah pedada sangat mudah membusuk karena mengandung air yang tinggi hingga 84.76% (b/k). Buah pedada yang setengah matang akan memberikan pektin yang cukup namun aromanya tidak kuat, sedangkan buah yang matang penuh akan memberikan flavor (aroma) namun pektinnya rendah. Penggunaan pektin diantaranya sebagai bahan pembuat jelly, penstabil minuman sari buah, bahan pengental, pemberi tekstur pada makanan, dan obat diare (Roikah, dkk. 2016). Sehingga dapat dibuat produk selai yang akan menghasilkan produk yang inovatif.

Selai merupakan produk awetan yang dibuat dengan memasak hancuran buah yang dicampur gula atau campuran gula dengan dekstrosa atau glukosa, dengan atau tanpa penambahan air dan memiliki tekstur yang lunak dan mudah dibentuk (Suryani, dkk. 2014). Gel atau bentuk kental pada selai terjadi karena adanya reaksi yang berasal dari buah dengan gula dan asam. Selai yang baik memiliki tanda atau sifat-sifat tertentu diantaranya adalah konsisten, warna cemerlang, distribusi buah merata, tekstur lembut, flavor buah alami, tidak mengalami sineresis (keluarnya air dari gel) dan kristalisasi selama penyimpanan (Suryani, dkk. 2014). Selai merupakan produk yang dibuat dengan memasak hancuran buah yang dicampur dengan gula, dengan atau tanpa penambahan air dan memiliki tekstur yang lunak dan plastis. Selai merupakan makanan

yang dapat dibuat dari buah-buahan yang berasa asam. Selai dapat dibuat dari proses pemanasan campuran bubur buah dan gula.

Peningkatan prevalensi penyakit metabolismik seperti diabetes dan obesitas telah mendorong upaya global untuk mengurangi konsumsi gula tambahan dalam makanan sehari-hari. Selain rasanya yang manis, stevia juga dikenal memiliki berbagai manfaat kesehatan, termasuk kemampuannya dalam mengontrol kadar glukosa darah, tekanan darah, dan berat badan, yang menjadikannya tidak hanya sebagai pemanis alami tetapi juga komponen pendukung kesehatan (Kumar, dkk. 2021). Sehingga jika pembuatan selai buah mangrove ini jika ditambahkan dengan stevia akan menambah nilai kesehatan didalamnya karena penggunaan stevia dapat mengurangi konsumsi gula berlebihan sehingga baik bagi kesehatan. Proses pembuatan selai dari buah pedada (*Sonneratia caseolaris*) dengan penambahan pemanis stevia diawali dengan membersihkan bahan yaitu buah pedada. Kemudian memisahkan kulit dan daging buah untuk kemudian daging buah dihancurkan menggunakan blender. Proses selanjutnya adalah pencampuran bubur buah pedada dan ditambah gula stevia, kemudian dilakukan proses pemanasan, pengentalan dan pendinginan. Proses diakhiri dengan pengemasan.

Usaha olahan mangrove menjadi produk makanan tampaknya belum banyak dikembangkan dan diminati masyarakat pesisir. Banyak masyarakat yang tidak tahu bahwa buah mangrove dapat dikonsumsi dan kulit kayunya dapat dimanfaatkan sebagai pewarna kain. Pengetahuan tentang potensi dan manfaat mangrove sebagai sumber pangan masih sangat sedikit dan belum banyak diketahui [9]. Selai merupakan produk awetan yang dibuat dengan memasak hancuran buah yang dicampur gula atau campuran gula dengan dekstrosa atau glukosa, dengan atau tanpa penambahan air dan memiliki tekstur yang lunak dan mudah dibentuk. Gel atau bentuk kental pada selai terjadi karena adanya reaksi yang berasal dari buah dengan gula dan asam. Selai yang baik memiliki tanda atau sifat-sifat tertentu diantaranya adalah konsisten, warna cemerlang, distribusi buah merata, tekstur lembut, flavor buah alami, tidak mengalami sineresis (keluarnya air dari gel) dan kristalisasi selama penyimpanan.

Penambahan stevia pada olahan selai dapat menambah nilai kesehatan pada produk olahan selai

buah pedada. Selain rasanya yang manis, stevia juga dikenal memiliki berbagai manfaat kesehatan, termasuk kemampuannya dalam mengontrol kadar glukosa darah, tekanan darah, dan berat badan, yang menjadikannya tidak hanya sebagai pemanis alami tetapi juga komponen pendukung kesehatan [9]. Sehingga jika pembuatan selai buah mangrove ini jika ditambahkan dengan stevia akan menambah nilai Kesehatan didalamnya karena penggunaan stevia dapat megurangi konsumsi gula berlebihan sehingga baik bagi Kesehatan. Proses pembuatan selai dari buah pedada (*Sonneratia caseolaris*) dengan penambahan pemanis stevia diawali dengan membersihkan bahan yaitu buah pedada. Kemudian memisahkan kulit dan daging buah untuk kemudian daging buah dihancurkan menggunakan blender. Proses selanjutnya adalah pencampuran bubur buah pedada dan ditambah gula stevia, kemudian dilakukan proses pemanasan, pengentalan dan pendinginan. Proses diakhiri dengan pengemasan. Sehingga dihasilkan selai buah pedada yang sehat dan bergizi. Selai akan memiliki nilai jual yang tinggi jika diolah dan dikemas dalam kemasan yang praktis dan menarik.

Bireum Beyeun merupakan salah satu kecamatan yang terdapat di daerah kabupaten Aceh Timur. Berdasarkan hasil observasi Tim PKM, wilayah ini banyak ibu-ibu yang belum memiliki penghasilan sendiri. Kurangnya pelatihan pengolahan atau produksi pangan menjadi kendala untuk ibu-ibu PKK membuat olahan pangan untuk produksi rumahan ataupun untuk dikonsumsi sendiri. Pembuatan selai ini akan memiliki nilai jual yang tinggi jika diolah dan dikemas dalam kemasan yang praktis dan menarik. Untuk itu Tim PKM Universitas Samudra memilih lokasi ini agar kemitraan dan pelatihan diharapkan bisa membawa manfaat kepada warga agar dapat mengolah buah mangrove ini menjadi selai yang bernilai jual tinggi sehingga dapat meningkatkan perekonomian warga dengan menambah penghasilan keluarga dan dapat memanfaatkan buah pedada yang melimpah diwilayah pesisir ini menjadi olahan selai sehat yang bernilai ekonomi tinggi, bermanfaat untuk kesehatan dan dapat berfungsi sebagai salah satu bahan ketahanan pangan. Tujuan kegiatan diantaranya: (1) memberikan pelatihan kepada masyarakat Bireum dalam pengolahan buah pedada menjadi selai yang sehat, (2) memanfaatkan buah pedada yang melimpah disekitaran hutan mangrove. (3) menumbuhkan perekonomian

masyarakat dengan membuat olahan buah pedada menjadi selai sehat, (4) meningkatkan kesehatan masyarakat dengan mengkonsumsi selai dari buah pedada yang ditambahkan stevia yang sehat.

Metode

Berdasarkan pada analisis situasi, kondisi obyektif yang ada pada mitra, dan solusi yang disepakati bersama, maka pendekatan penyelesaian masalahnya dijabarkan dalam uraian berikut:

Pelaksanaan kegiatan ini menggunakan metode ABCD (*Asset-Based Community Development*). Pendekatan ABCD merupakan metode pendekatan masyarakat yang didasarkan pada aset di suatu wilayah. Aset yang dimaksud merupakan potensi atau kekayaan yang dimiliki oleh masyarakat yang ada di wilayah tersebut. Potensi ini dapat berupa kecerdasan, ide, kebersamaan, gotong-royong dan berupa sumber daya alam yang ada disekitarnya. Dalam pelaksanaan Pengabdian Kepada Masyarakat ini, TIM PKM Universitas Samudra melakukan pendekatan kepada masyarakat dilakukan pada tahap pertama untuk mengetahui permasalahan dan kondisi masyarakat di kecamatan Bireum dan selanjutnya perumusan permasalahan dan mencari Solusi untuk permasalahan tersebut. Pendekatan yang digunakan adalah:

a) Observasi

Observasi ini untuk mengetahui secara langsung kondisi dan karakteristik masyarakat Bireum. Selama observasi. Hasil observasi menunjukan bahwa masyarakat Bireum belum mengetahui buah pedada dapat diolah menjadi bahan makanan berupa selai. Pada tahap ini, seluruh Tim PKM berpartisipasi dalam melakukan observasi. Tim PKM mencari permasalahan dimana masyarakat belum mengetahui bahwa buah pedada dapat diolah menjadi selai sehat yang bernilai ekonomi tinggi. Produksi selai buah pedada ini dapat menjadi peluang usaha baru untuk membantu perekonomian warga.

b) Sosialisasi

Tahap selanjutnya adalah Sosialisasi yang dilakukan dengan masyarakat Bireum. Seluruh Tim PKM melakukan tanya jawab secara langsung kepada masyarakat desa untuk mendapatkan informasi yang dibutuhkan kemudian Tim Bersama mahasiswa melakukan sosialisasi mengenai pelatihan yang akan dilakukan. Tim PKM

menyapaikan bahwa akan mengadakan kegiatan dengan pemberikan edukasi mengenai pengolahan buah pedada menjadi selai sehat dengan penambahan ekstrak stevia sehingga dapat menjadi usaha Masyarakat.

c) Persiapan alat dan bahan

Sebelum melakukan pelatihan, Tim PKM bersama mahasiswa menyiapkan alat dan bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan selai sehat dari buah pedada. Alat yang dipersiapkan antara lain: (1) talenan untuk memotong buah, (2) pisau, (3) baskom, (4) pemarut buah, (5) penyaring buah, (6) kuali, (7) kompor untuk memasak selai, (8) jar untuk mengemas selai yang sudah jadi ukuran 50ml, 100ml dan 240 ml. sedangkan bahan yang dibutuhkan diantaranya: (1) buah pedada yang telah matang, (2) ekstrak stevia, (3) gula merah sebagai pengental yang lebih sehat. Kemudian tim PKM bersama mahasiswa melakukan uji coba untuk membuat selai untuk mendapatkan rasa, warna dan aroma yang sesuai dan menarik agar nanti bisa diperaktekan oleh masyarakat dan dapat diperjualbelikan sehingga menjadi peluang usaha baru untuk masyarakat Bireum.

d) Pelaksanaan Pelatihan

Pelaksanaan pelatihan merupakan komponen utama dalam kegiatan PKM ini. Tim PKM bersama mahasiswa mempersiapkan segala kebutuhan dalam pelaksanaan. Tim akan melakukan koordinasi dengan pimpinan masyarakat setempat dalam hal ini geuchik Bireum Bayeun dimana sebelum pelaksanaan kegiatan harus diatur dulu jadwal pertemuan pelatihan dengan masyarakat sekitar. Peserta masyarakat ditargetkan adalah masyarakat yang memiliki minat untuk membuka peluang usaha baru. Kemudian kegiatan pada pelaksanaannya, yaitu:

- 1) persiapan alat dan bahan,
- 2) pembuatan selai buah pedada,
- 3) pengemasan,
- 4) diskusi dan tanya jawab,
- 5) pembagian ke masyarakat sekitar.

e) monitoring

Kegiatan berikutnya yang dilakukan oleh tim PKM Bersama mahasiswa adalah dengan memonitoring Masyarakat yang sebelumnya telah melaksanakan pelatihan. Monitoring dilakukan guna untuk melihat sejauh mana Masyarakat dapat menerapkan pelatihan yang telah dilakukan oleh TIM PKM. Kemudian TIM PKM membantu masyarakat yang

ingin mendistribusikan produk selai sehat buah pedada.

Hasil dan Pembahasan

Pelaksanaan awal program PKM ini yakni dengan mengobservasi lokasi dan sasaran yang menjadi luaran dari PKM. Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 16 Juni 2025. Tim PKM mendatangi geuchik Bireum Bayeum Kabupaten Aceh Timur dalam meminta izin pelaksanaan kegiatan PKM. Setelah itu, tim PKM masyarakat mewawancara beberapa warga. Hasil observasi Tim PKM, wilayah ini banyak ibu-ibu yang belum memiliki penghasilan sendiri. Kurangnya pelatihan pengolahan atau produksi pangan menjadi kendala untuk ibu-ibu PKK membuat olahan pangan untuk produksi rumahan ataupun untuk dikonsumsi sendiri. Pembuatan selai ini akan memiliki nilai jual yang tinggi jika diolah dan dikemas dalam kemasan yang praktis dan menarik. Untuk itu berdasarkan analisis situasi kegiatan pengabdian kepada masyarakat (PKM) Universitas Samudra ini dilaksanakan dalam bentuk edukasi pembuatan buah pedada sebagai olahan selai sehat yang ditambahi stevia sebagai pemanis yang lebih sehat dari pada gula.

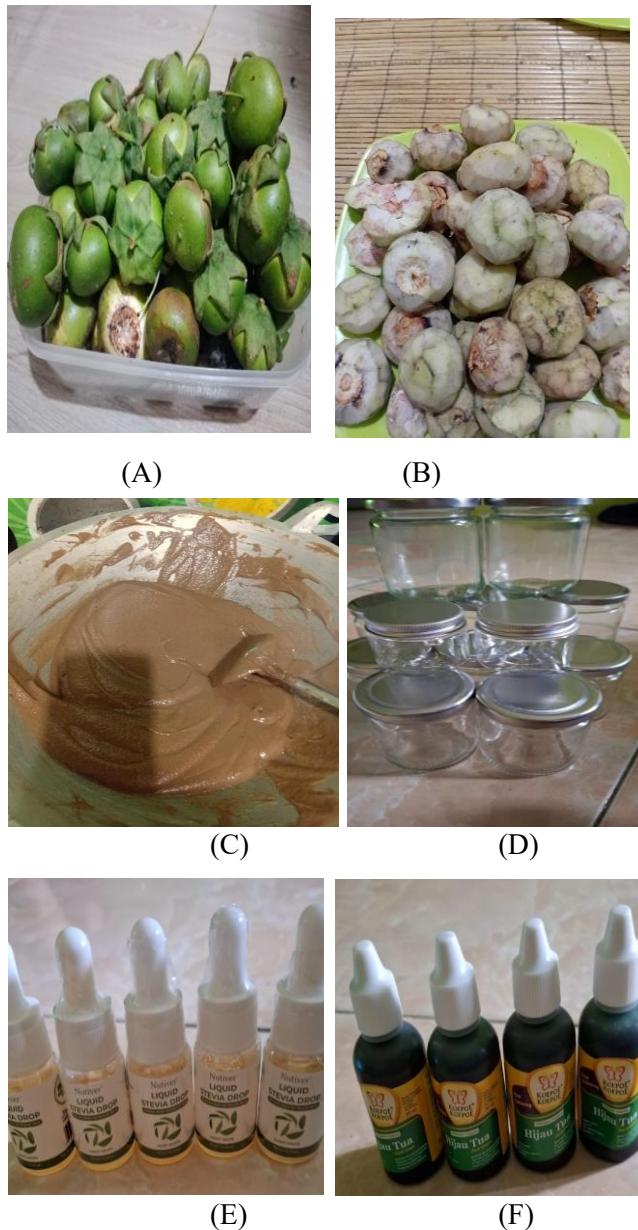
1. Kegiatan Sosialisasi

Kegiatan sosialisasi dilakukan agar masyarakat menyadari bahwa pentingnya untuk berwirausaha yang merupakan salah satu solusi untuk pemanfaatan buah pedada sebagai selai sehat yang mudah untuk diolah. Sosialisasi dilaksanakan di daerah bireum bayeum kabupaten Aceh Timur. Tim PKM memberikan edukasi kepada masyarakat mengenai pemanfaatan buah pedada yang banyak belum dimanfaatkan oleh masyarakat sekitar.

2. Persiapan Alat dan Bahan

Sebelum memulai pelatihan pembuatan selai sehat dari buah pedada dan ekstrak stevia, tim PKM bersama mahasiswa melakukan persiapan alat dan bahan yang diperlukan dalam kegiatan PKM. Sebelumnya, mahasiswa mensurvei harga alat yang diperlukan seperti alat penyaring, pisau, talenan untuk memotong buah. Hal ini dimaksudkan agar melatih mahasiswa terjun langsung untuk mencari bahan yang tepat dan sesuai dengan yang dibutuhkan. Kemudian pada tahapan ini juga dilakukan berbagai uji coba dalam pembuatan

cendramata. Uji coba bertujuan untuk mendapatkan hasil selai yang sesuai dengan yang diinginkan baik dari segi tekstur, warna dan rasa yang enak agar dapat dikonsumsi dan banyak disukai warga.



Gambar 1. (A) Buah Pedada, (B) Buah Pedada yang telah dikupas, (C) Buah pedada yang dimasak, (D) Jar/wadah selai, (E) Pemanis stevia, (F) Pewarna makanan

Kegiatan Pelatihan

Kegiatan berikutnya yang merupakan bagian dari kegiatan inti PKM ini adalah kegiatan Edukasi Pemanfaatan Buah Pedada (*Sonneratia caseolaris*) Menjadi Selai Sehat dengan Pemanis Stevia sebagai Produk Olahan Mangrove. Pelatihan ini dilaksanakan pada tanggal 11 Juli 2025 bertempat di salah satu rumah warga di kecamatan bereun bayeun Aceh timur. Warga yang hadir pada kegiatan ini berjumlah 30 orang yang sebagian besar merupakan warga dilingkungan sekitar. Kegiatan pelatihan dibuka oleh Tim PKM. Setelah kegiatan pelatihan dibuka, tim PKM bersama mahasiswa memberikan pelatihan berupa penjelasan dan demonstrasi bagaimana cara membuat selai dari buah pedada dengan penambahan stevia sebagai pemanis yang sehat menjadi selai sehat yang bisa dikonsumsi dan dapat menjadi ide usaha kecil dan menengah warga. Kemudian TIM PKM mengedukasi warga betapa pentingnya mengolah buah pedada yang belum banyak dimanfaatkan padahal banyak kandungan gizi yang sehat didalamnya.

Berikut alat dan bahan serta cara pengolahan buah pedada sebagai selai sehat dengan penambahan stevia.

Alat:

1. Talenan
2. Pisau
3. Blender untuk menghaluskan buah
4. Saringan
5. Kuali
6. Kompor

Bahan:

1. Buah pedada yang sudah matang
2. Ekstrak stevia
3. Gula merah sebagai pengental selai yang sehat

Cara pembuatan:

1. Buah pedada yang sudah matang diambil daging buahnya lalu dipotong
2. Buah kemudian diblender hingga halus
3. Buah yang sudah halus diblender kemudian disaring menggunakan penyaringan
4. Lalu buah yang sudah disaring dimasak dalam api sedang
5. Masukan pemanis stevia hingga adonan selai terasa manis
6. Tambahkan gula merah sebagai pengental dan penambah rasa

7. Berikan sedikit pewarna agar warna selai lebih menarik
8. Setelah tekstur kekentalan selai sudah sesuai dengan yang diinginkan, matikan api kompor dan diamkan sehingga selai tidak panas lagi
9. Langkah terakhir selai siap dikemas dalam kemasan jar
10. Berikan logo maupun merk untuk identitas produk

Setelah tim PKM memberikan edukasi mengenai kandungan buah pedada dan kandungan selai sehat dengan penambahan pemanis stevia serta telah diuraikan cara pembuatan selainnya, peserta kegiatan diminta untuk berdiskusi jika ada yang ditanyakan terkait pengolahan buah pedada. Beberapa peserta kegiatan PKM aktif bertanya, mulai dari bertanya berapa lama selai bertahan dan berapa modal pembuatan selai. Dari pertanyaan dirangkum jawaban oleh tim PKM yaitu untuk ketahanan selai dapat bertahan selama 2 minggu disuhu ruangan jika telah dibuka dan dapat bertahan selama satu bulan didalam lemari pendingin. Dan untuk modal yang dikeluarkan hanyalah untuk stevia, gula merah dan jar/wadah selai karena jika untuk buah dapat dijumpai banyak disekitar wilayah pesisir yang ditanami mangrove, bahkan buah yang telah matang banyak berjatuhan ditanah sehingga dapat dimanfaatkan untuk pembuatan selai. Dengan demikian, pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini telah menjalankan fungsi esensial sebagai perwujudan pengembangan ilmu pengetahuan, teknologi, dan seni yang relevan dengan kebutuhan masyarakat, serta memberikan kontribusi langsung dalam percepatan pencapaian tujuan pembangunan nasional melalui penerapan hasil-hasil penelitian secara aplikatif (Nurdin, 2022).

Selanjutnya untuk keberlanjutan mendatang, pembuatan selai sehat dari buah pedada dan stevia ini dapat membantu perekonomian masyarakat disekitar, menjadi usaha kecil menengah dan diharapkan kedepan selai sehat dari buah pedada ditambah pemanis stevia dapat menjadi makanan khas wilayah pesisir Pantai Aceh.



Gambar 2. (A), (B), Produk Selai yang sudah dikemas, (C) dokumentasi Tim PKM bersama peserta

Kesimpulan

Usaha olahan mangrove menjadi produk makanan tampaknya belum banyak dikembangkan dan diminati masyarakat pesisir. Banyak masyarakat yang tidak tahu bahwa buah mangrove dapat dikonsumsi. Untuk itu Tim PKM melakukan edukasi pelatihan pembuatan selai pedada dengan penambahan stevia agar menjadi selai sehat. Masyarakat di desa bireum bayeum Aceh Timur belum pernah mendapatkan pelatihan edukasi pembuatan selai sehat buah pedada yang ditambah pemanis stevia. Pelatihan berjalan baik dan pembuatan selai sehat buah pedada ini mudah untuk dilakukan oleh Masyarakat. Masyarakat juga akan mencoba untuk membuat dirumah masing-masing baik itu untuk dikonsumsi maupun untuk dijadikan UMKM.

Ucapan Terimakasih

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Universitas Samudra atas dukungan dan pendanaan yang diberikan melalui Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) yang didanai oleh DIPA Universitas Samudra pada tahun anggaran 2025. Bantuan ini sangat berperan dalam kelancaran pelaksanaan penelitian dan penulisan artikel ini.

Daftar Pustaka

- Ahmed RSJ, Moustami H, Ahmed, Muhammad A, Haq, Jahan, Muhammad R. Serum glucose and lipid profiles in rats following administration of sonneratia caseolaris (L.) Engl. (*Sonneratiaceae*) leaf powder in diet. *Journal Advance in Natural and Applied Science*. 4 (2): 171-173.
- Febrianti, F. 2015. Kandungan Total Fenol, Komponen Bioaktif dan Aktifitas Antioksidan Buah Pedada (*Sonerattia caseolaris*). Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Kumar, V., Chandel, M., Kaur, P., & Jain, M. (2021). Nutritional and therapeutic potential of Stevia rebaudiana: Recent advances and future prospects. *Food Reviews International*, 37(7), 631–644. doi:10.1080/87559129.2020.1743385
- Manalu, Ruth DE. 2011. Kadar beberapa vitamin pada buah pedada (*Sonneratia caeolaris*) dan hasil olahannya. Skripsi. Bogor (ID): Institut Pertanian Bogor.
- Nurdin, N. (2022). *Pengabdian Kepada Masyarakat: Dalam Konsep dan Implementasi*. Faedah: Jurnal Hasil Kegiatan Pengabdian Masyarakat Indonesia, 1(3)
- Priyono A, Liminingtyas D, Mohson, Yuliayani LS, Hakim TL. 2010. Beragam produk olahan berbahan dasar mangrove. Semarang (ID): Kesemat.
- Roikah, S., Rengga, W.D.Pita., Latifah., Kusumastuti, E. 2016. Ekstraksi dan Karakterisasi Pektin Dari Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi L.*). *Jurnal Bahan Alam Terbarukan*. 5(1) : 29-36.
- Sabana, C. 2014. Kajian Pengembangan Produk Makanan Olahan Mangrove. *Jurnal Ekonomi dan Bisnis*. 14(1).
- Suryani, A.E., Hambali, M. Rivai. 2014. Membuat Aneka Selai. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Varghese JK, Belzik N, Nisha AR, Resmi S, Silvipriya KS. 2010. Pharmacognostical and phytochemical studies of a mangrove (*Sonneratia caseolaris*) from Kochi of Kerala State in India. *Journal of Pharmacy Research*. 3 (11): 2625-2627.