

Peningkatan Pengetahuan Masyarakat Melalui Pelatihan Pembuatan Minyak Atsiri di Kelurahan Plaju Darat Kota Palembang

(Improving Community Knowledge through Training on Producing Essential Oil in Kelurahan Plaju Darat, Palembang)

Eko Ariyanto*, Netty Herawati, Robiah Robiah, Heni Juniar, Dian Kharismadewi

Program Studi Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Muhammadiyah Palembang, Jalan Ahmad Yani 13 Ulu, Palembang 30263.

*Penulis Korespondensi: eko_ariyanto@um-palembang.ac.id
Diterima Oktober 2021/Disetujui Juni 2023/Terbit November 2023

ABSTRAK

Sereh dapur (*Cymbopogon citratus*) merupakan tanaman obat keluarga yang digunakan sebagai bumbu dapur. Sereh dapur mengandung minyak atsiri berupa senyawa kimia seperti sitral, myrcene, geraniol, citronellol, dan α -oxo bisabolene yang memiliki nilai jual tinggi dan bermanfaat sebagai penekan pertumbuhan jamur, antibakteri, anti serangga, dan anti kanker. Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk memberikan sosialisasi manfaat minyak atsiri dari sereh dapur dan memberikan pelatihan pembuatan minyak atsiri dari sereh dapur. Materi kegiatan disampaikan melalui presentasi dan pelatihan melalui demo pengolahan sereh dapur menjadi minyak atsiri secara langsung kepada peserta. Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan di Aula Pertemuan Kelurahan Plaju Darat dengan melibatkan ibu-ibu PKK, ketua RT, dan warga kelurahan sebagai peserta. Peserta diberikan *pre-test* dan *post-test* untuk mengetahui tingkat pemahaman peserta akan materi yang disampaikan. Hasil *test* menunjukkan adanya peningkatan pemahaman peserta mengenai manfaat minyak atsiri dan pengolahannya. Peserta memahami manfaat minyak atsiri dan mengetahui cara mengolah sereh dapur menjadi minyak atsiri.

Kata kunci: bumbu, minyak atsiri, sereh dapur

ABSTRACT

Lemongrass (*Cymbopogon citratus*) is a family medicinal herb commonly used as a kitchen spice. Lemongrass contains essential oils such as citral, myrcene, geraniol, citronellol, and α -oxo bisabolene that have a high-selling value and benefits as a fungal growth inhibitor, antibacterial, anti-insect, and anti-cancer. Socialization about the benefits of lemongrass essential oils and training on producing its essential oils was conducted through community service. The activity material was delivered through a presentation, and training in processing lemongrass to essential oils was conducted through a demo activity directly in front of participants. This community service activity was held in the Plaju Darat urban village meeting hall involving family welfare empowerment representatives, the head of the neighborhood, and the urban village community as participants. Pre-tests and post-tests were given to participants to determine the level of their understanding of the material presented. The test results improved participants' understanding of the benefits of essential oils and their processing methods. It was concluded that participants understood the benefits of lemongrass essential oils and knew how to produce them.

Keywords: essential oil, herbs, lemongrass

PENDAHULUAN

Masyarakat Kelurahan Plaju Darat, Kecamatan Plaju, Kota Palembang telah banyak mengembangkan Taman Obat Keluarga (Toga) dengan memanfaatkan perkarangan rumah. Salah satu tanaman yang banyak menjadi pilihan warga adalah sereh dapur (*Cymbopogon citratus*). Tanaman sereh dapur dapat tumbuh dengan baik pada ketinggian 100–400 mdpl.

Sereh dapur memiliki sistem akar berjenis serabut yang tumbuh secara dangkal, sementara batangnya membentuk gugus atau kelompok. Sereh dapur selain bernilai jual tinggi sebagai pelengkap bumbu masakan dan juga penambah cita rasa pada minuman yang menyehatkan karena memiliki aroma yang khas, seperti lemon, yang berasal dari senyawa sitral (Guenther 1990).

Sereh dapur banyak dimanfaatkan masyarakat Kelurahan Plaju Darat sebagai bumbu

dapur. Budidaya sereh dapur dilakukan masyarakat dengan memanfaatkan perkarangan kosong dan dengan perawatan yang masih seadanya, seperti pemupukan tidak dilakukan secara berkala. Kondisi seperti itu menjadikan sereh dapur yang dihasilkan berukuran kecil dan jika dijual harganya murah, sehingga nilai jual tidak dapat dijadikan penghasilan tambahan bagi masyarakat dan belum mampu secara signifikan meningkatkan standar hidup masyarakat. Terdapat suatu pendekatan yang bisa diterapkan untuk meningkatkan nilai jual sereh dapur yang diproduksi oleh masyarakat, yaitu dengan melakukan pengolahan menjadi produk yang siap untuk dijual. Proses pengolahan produk turunan sereh dapur dengan metode yang sesuai akan memengaruhi kualitas dan penerimaan produk yang dihasilkan. Salah satu produk turunan yang dapat diterima oleh masyarakat dan memiliki nilai jual yang tinggi adalah minyak atsiri. Minyak atsiri merupakan salah satu komoditas ekspor agroindustri potensial yang dapat meningkatkan perekonomian masyarakat.

Minyak atsiri sereh dapur mengandung beberapa senyawa kimia, yaitu sitral, mycrene, genariol, citronellol dan α -oxobisabolene (Oladeji *et al.* 2019). Kandungan minyak atsiri sereh dapur (*Cymbopogon citratus*) memiliki kemampuan untuk menekan pertumbuhan jamur (Ella *et al.* 2013) dan bakteri (Ambade & Bhadbhade 2015), anti serangga, dan anti kanker (Fitri *et al.* 2019). Beberapa teknologi pengambilan minyak atsiri dari sereh dapur adalah menggunakan penyulingan uap-air (Zaituni *et al.* 2016), distilasi uap, dan air dengan pemanas microwave (Feriyanto *et al.* 2013), dan ekstraksi dengan menggunakan pelarut (metanol, aseton, dan n-heksana) (Ariyani *et al.* 2008).

Masyarakat di Kelurahan Plaju Darat saat ini menggunakan sereh dapur dihasilkan sebagai bumbu dapur, namun belum mengembangkannya menjadi industri rumahan guna meningkatkan perekonomian. Masyarakat Kelurahan Plaju Darat belum paham cara mengolah sereh dapur menjadi minyak atsiri yang bernilai ekonomis tinggi. Menghadapi situasi ini, masyarakat di Kelurahan Plaju Darat perlu diberdayakan agar dapat memanfaatkan potensi yang ada dengan tujuan meningkatkan kondisi ekonomi warga. Tujuan kegiatan pengabdian ini adalah memberikan sosialisasi manfaat minyak atsiri dari sereh dapur dan memberikan pelatihan pembuatan minyak atsiri dari sereh dapur.

METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

Tempat dan Waktu Kegiatan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat berlokasi di Kelurahan Plaju Darat, Kecamatan Plaju, Kota Palembang, Sumatera Selatan. Waktu pelaksanaan pada 17–29 Februari 2020. Peserta yang terlibat pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah ibu-ibu PKK, ketua RT, dan warga Kelurahan Plaju Darat.

Alat dan Bahan

Alat yang diperlukan dalam kegiatan pelatihan ini adalah kompor, alat penyulingan minyak atsiri, pisau, baskom, *sound system*, dan LCD proyektor. Detail alat peraga pelatihan yang digunakan dalam pelatihan dapat dilihat pada Gambar 1. Bahan yang digunakan dalam pelatihan ini adalah sereh dapur, es kristal, dan air.

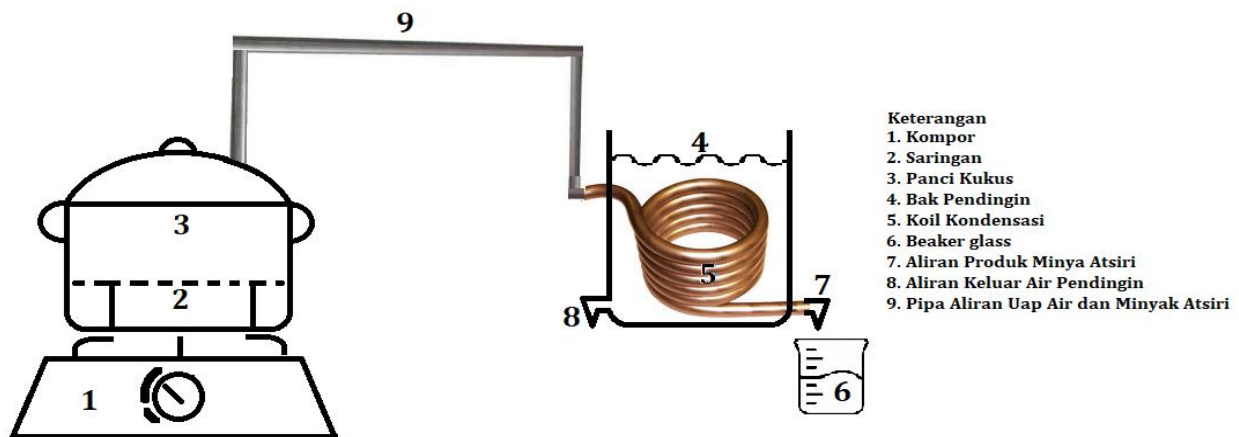
Tahapan Pelaksanaan Kegiatan

• Tahap persiapan

Sebelum pelaksanaan kegiatan, tim melakukan koordinasi dengan Lurah Plaju Darat untuk mengkomunikasikan kegiatan. Hal-hal yang dibahas pada pertemuan tersebut berupa tujuan kegiatan, peserta, bentuk kegiatan, dan target yang ingin dicapai. Pada tahap persiapan ini juga dilakukan upaya untuk mendapatkan dukungan dan izin dari Kelurahan Plaju Darat terkait acara yang akan diselenggarakan, termasuk izin dan peminjaman ruangan aula pertemuan untuk kegiatan pelatihan. Koordinasi juga dilakukan dengan Ketua PKK Kelurahan Plaju Darat perihal peserta pelatihan yang menjadi target pelatihan. Selain itu, tim pengabdian kepada masyarakat Program Studi Teknik Kimia, Universitas Muhammadiyah Palembang berkoordinasi dengan mahasiswa untuk mempersiapkan alat dan bahan yang dipergunakan dalam pelatihan tersebut.

• Tahap pelaksanaan

Kegiatan pelatihan pembuatan minyak atsiri dari sereh dapur dilakukan pada tanggal 21 Februari 2020. Kegiatan ini meliputi penyampaian materi kepada anggota PKK dan masyarakat Kelurahan Plaju Darat dan dilanjutkan dengan pelatihan pembuatan minyak atsiri sereh dapur. Metode yang digunakan dalam pengabdian kepada masyarakat adalah penyampaian materi presentasi, dilanjutkan dengan praktik langsung pembuatan minyak atsiri sereh



Gambar 1 Skema alat pelatihan minyak atsiri serah dapur.

dapur. Sebelum melakukan presentasi, peserta diberikan *pre-test* tentang manfaat dan cara penyulingan minyak atsiri dari serah dapur sehingga tim dapat mengetahui tingkat pengetahuan peserta. Materi sosialisasi yang disampaikan meliputi definisi minyak atsiri, sumber tanaman minyak atsiri, kegunaan minyak atsiri, dan cara pembuatan minyak atsiri serah dapur. Setelah pemberian materi, peserta diberikan pelatihan melalui demonstrasi langsung cara pembuatan minyak atsiri serah dapur, peserta ikut serta dalam proses pembuatan minyak atsiri. Tim melakukan demonstrasi praktik secara langsung dengan menunjukkan langkah-langkah dalam mengekstrak minyak atsiri dari serah dapur. Peserta diberikan kesempatan untuk melakukan praktik mandiri setelah demonstrasi selesai. Peserta mencoba secara langsung melakukan ekstraksi minyak atsiri dengan bimbingan fasilitator. Akhir sesi, dibuka sesi tanya jawab dan ditutup dengan *post-test*.

• Tahap evaluasi

Evaluasi tingkat pemahaman peserta sebelum dan sesudah pemaparan materi dan pelatihan, dilakukan dengan memberikan *pre-test* dan *post-test*. Sebelum memulai kegiatan, peserta yang telah mengisi daftar hadir diminta untuk mengisi kuisisioner sebagai data *pre-test*. Setelah pemaparan materi dan pelatihan selesai, peserta kembali diberikan kuisisioner dengan pertanyaan yang sama seperti kuisisioner awal (*pre-test*). Data ini akan digunakan sebagai data *post-test*. Terdapat 6 pertanyaan dalam *pre-test* dan *post-test* yang berkaitan dengan materi dan pelatihan pembuatan minyak atsiri serta cara penyulingan minyak atsiri. Peserta diminta menjawab dengan iya atau tidak, untuk menentukan tingkat pemahaman peserta sebelum dan sesudah

kegiatan, nilai persentase pemahaman pada *pre-test* dan *post-test* akan dibandingkan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Profil Mitra

Kelurahan Plaju Darat merupakan salah satu Kelurahan di Kecamatan Plaju Kota Palembang yang berbatasan langsung dengan Kabupaten Banyuasin. Adapun batas wilayah Kelurahan Plaju Darat adalah sebelah utara berbatasan dengan Kelurahan Talang Bubuk, sebelah selatan berbatasan Kabupaten Banyuasin dan sebelah barat berbatasan dengan Kelurahan Silaberanti, dan sebelah timur berbatasan dengan Kelurahan Talang Putri. Kelurahan Plaju Darat ini terdiri dari 9 RW dan 40 RT. Pada tahun 2020, Kelurahan Plaju Darat memiliki penduduk sebanyak 14.820 jiwa, terdiri atas 7.521 jiwa laki-laki dan 7.298 jiwa perempuan, terbagi dalam 5.531 KK (BPS 2020). Luas wilayah Kelurahan Plaju Darat adalah $\pm 33,70$ km². Pembagian wilayah Kelurahan Plaju Darat berdasarkan penggunaannya adalah 70% untuk pertanian lahan rawa dan 30% untuk permukiman dan pekarangan (BPS 2020).

Dukungan Pemerintah Kelurahan Plaju Darat

Pemerintah Kelurahan Plaju Darat memberikan dukungan yang signifikan terhadap program kegiatan yang dilaksanakan dalam bentuk fasilitas yang memadai, termasuk kemudahan dalam koordinasi teknis pelaksanaan kegiatan, penyediaan tempat yang layak untuk kegiatan, serta menyediakan fasilitas lain yang diperlukan selama berlangsungnya kegiatan. Pada dasarnya, pemerintah Kelurahan Plaju Darat sangat terbuka menerima sosialisasi maupun pelatihan yang bermanfaat bagi ibu-ibu

PKK dan masyarakat. Pemerintah mendukung dengan penuh kegiatan pengabdian kepada masyarakat terutama yang dapat meningkatkan perekonomian, kesehatan masyarakat dan pembangunan di Kelurahan Plaju Darat.

Kegiatan pemaparan materi pelatihan pembuatan minyak atsiri serah dapur bertempat di aula pertemuan Kelurahan Plaju Darat dan kegiatan tersebut dihadiri langsung oleh Lurah Plaju Darat. Seperti yang dapat dilihat pada Gambar 2, kata sambutan pembukaan acara sosialisasi dan pelatihan diberikan oleh sebagai Lurah Plaju Darat.

Pelaksanaan Pemaparan Materi

Pelaksanaan pemaparan materi dan pelatihan diawali dengan penyampaian kata sambutan oleh Lurah Plaju Darat. Peserta pelatihan sebanyak 15 orang yang terdiri dari 9 wanita dan 6 laki-laki, merupakan 9 anggota PKK, 5 Ketua RT, dan 1 warga masyarakat Kelurahan Plaju Darat Kota Palembang. Penyampaian materi sosialisasi dilakukan secara komunikatif, baik melalui komu-nikasi lisan maupun tulisan. Selain menggunakan *power point* presentasi, metode penyampaian lainnya seperti diskusi interaktif, demonstrasi praktik, dan penggunaan materi visual juga digunakan. Pendekatan ini bertujuan untuk memudahkan peserta sosialisasi dalam memahami dan menginternalisasi materi yang disampaikan secara lebih efektif.

Materi yang disampaikan dalam sosialisasi adalah definisi minyak atsiri. Pada materi tentang definisi minyak atsiri, peserta diberikan pemaparan tentang minyak atau dalam istilah asing sering disebut *essential oil* atau *essences* yang merupakan zat berkonsentrasi tinggi didapatkan dengan cara diekstraksi dari berbagai macam bagian tumbuhan yang memiliki aroma. Dengan pemaparan materi definisi tersebut masyarakat akan faham perbedaan minyak atsiri dengan minyak goreng yang digunakan sehari-hari.



Gambar 2 Pembukaan acara oleh Lurah Plaju Darat.

Pemaparan selanjutnya, peserta diberikan contoh-contoh sumber tanaman yang dapat diekstraksi untuk mendapatkan minyak atsiri, serta bagian tumbuhan yang dapat diolah menjadi minyak atsiri. Sehingga dengan pemaparan ini masyarakat dapat menggunakan teknologi ekstraksi yang digunakan dalam pelatihan untuk mengolah sumber tumbuhan lain untuk diekstraksi minyak atsiri.

Materi manfaat minyak atsiri dijelaskan secara detail dengan memberikan beberapa contoh untuk beberapa industri seperti industri parfum, industri obat-obatan, industri makan dan industri tekstil. Selain itu juga dijelaskan nilai ekonomis minyak atsiri dengan ditampilkan beberapa produk minyak atsiri yang dijual di beberapa toko *online*.

Pada materi pembuatan minyak atsiri dipaparkan tentang proses ekstraksi minyak atsiri serah dapur dengan menggunakan tungku pengukusan. Tungku pengukusan dijelaskan secara detail desainnya. Tungku pengukusan terdiri dari 2 bagian, sepertiga bagian merupakan tempat perebusan air dan sisanya untuk serah dapur. Pemisah antara bagian tersebut ditempatkan saringan yang terbuat dari aluminium. Metode ekstraksi minyak atsiri serah dapur menggunakan metode penguapan langsung dengan uap air. Pemaparan materi ini memberikan pemahaman bagaimana cara membuat tungku pengukusan dan mekanisme kerja alat pengukusan. Setelah sesi pemaparan materi, diberikan kesempatan untuk sesi tanya jawab guna meningkatkan pemahaman dan pengetahuan peserta. Antusiasme peserta dalam mengikuti kegiatan sosialisasi terlihat dari banyaknya pertanyaan yang diajukan dan partisipasi aktif yang terjadi selama sesi tanya jawab. Kegiatan sosialisasi dapat dilihat pada Gambar 3. Dalam kegiatan penyuluhan, terlihat anak-anak ikut serta dan merasa nyaman, tanpa mengganggu suasana pelatihan. Mereka duduk dengan tertib di antara peserta dewasa (orang tua) dan menunjukkan antusiasme serta keterlibatan dalam belajar. Fasilitator dengan sabar menyelaraskan materi agar dipahami oleh semua peserta, termasuk anak-anak, dan memberikan perhatian terhadap partisipasi mereka. Keberadaan anak-anak dalam kegiatan ini menciptakan suasana inklusif yang memperkaya pengalaman belajar secara positif.

Pelaksanaan Pelatihan

Pelatihan pembuatan minyak atsiri dari serah dapur bagi seluruh peserta dilakukan melalui

demo langsung. Alat demo pembuatan minyak atsiri sereh dapur dapat dilihat pada Gambar 4. Proses demo dilakukan dihadapan seluruh peserta, dengan melibatkan dua orang peserta secara langsung, sehingga peserta dapat sepenuhnya memahami secara praktis cara pembuatan minyak atsiri sereh dapur. Peserta terlihat sangat antusias, yang tercermin dalam semangat mereka dalam mengikuti pelatihan, seperti yang terlihat dalam Gambar 5.

Pembuatan minyak atsiri sereh dapur diawali dengan pencacahan sereh dapur. Air dimasukkan terlebih dahulu ke dalam panci kukus. Air yang dibutuhkan sebanyak $\frac{1}{3}$ bagian dari volume panci pengukus. Saringan diletakkan sebagai pembatas antara air dan sereh dapur. Kemudian sereh dapur ditempatkan di atas saringan hingga penuh dan padat. Lalu panci kukus ditutup dan kemudian dipasang pipa aliran uap dan bak pendingin. Sereh dapur dan air di dalam panci kukus kemudian dipanaskan hingga mendidih dan menghasilkan uap. Uap tersebut terdiri dari uap air dan minyak atsiri sereh dapur. Uap tersebut mengalir melalui pipa dan kemudian didinginkan di dalam bak pendingin. Uap tersebut dialirkan melalui pipa berbentuk koil

atau melingkar di dalam bak pendingin agar proses kondensasi uap berlangsung sempurna. Setelah uap terkondensasi menjadi cair, kemudian ditampung menggunakan beaker glass. Selanjutnya dilakukan proses pemisahan antara minyak atsiri dan air menggunakan botol tertutup disimpan selama 24 jam. Proses pemisahan terjadi selama 24 jam, bagian atas adalah minyak atsiri dan bagian bawah adalah air. Pengambilan minyak atsiri sereh dapur menggunakan corong pemisah, seperti yang terlihat pada Gambar 6. Minyak atsiri sereh dapur yang diperoleh memiliki aroma yang wangi.

Analisis Hasil Kegiatan

Analisis hasil pengukuran tingkat pemahaman peserta pelatihan diukur dengan menggunakan pertanyaan pada Tabel 1. Hasil *pre-test* dan *post-test* disajikan dalam Gambar 7. Hasil *pre-test* menunjukkan rata-rata 20% peserta paham tentang minyak atsiri, manfaat minyak atsiri dan cara memproses minyak atsiri. Pengukuran tersebut dilakukan dengan mempersentasekan jawaban "Ya" dari 15 peserta dengan 6 pertanyaan. Pada pertanyaan P1, hasil *pre-test*



Gambar 3 Kegiatan sosialisasi pembuatan minyak atsiri dari sereh dapur.



Gambar 4 Alat peraga penyulingan minyak atsiri sereh dapur.



Gambar 5 Peserta ikut terlibat dalam pembuatan minyak atsiri dari sereh dapur.

menunjukkan bahwa sebanyak 20% peserta paham tentang minyak atsiri. Pertanyaan berikutnya (P2) tentang cara membuat minyak atsiri, sebanyak 7% peserta yang mengerti cara membuat minyak atsiri. Dari 15 peserta yang mengikuti pelatihan sebanyak 3 peserta (20%) yang mengetahui sumber atau bahan baku minyak atsiri (pertanyaan P3). Pada pertanyaan berikutnya, yaitu manfaat minyak atsiri (pertanyaan P4) sebanyak 40% peserta yang mengetahui manfaat minyak atsiri. Pada saat tanya jawab kepada peserta, rata-rata peserta menjawab manfaat minyak atsiri untuk parfum. Peserta pelatihan banyak yang belum mengetahui bahwa minyak sereh dapur dapat dijadikan



Gambar 6 Minyak sereh dapur hasil penyulingan.

parfum yang merupakan produk turunan dari minyak atsiri (pertanyaan P5). Hasil *pre-test* menunjukkan 13% peserta yang mengetahui sereh dapur dapat diproses untuk mendapatkan minyak atsiri. Pertanyaan terakhir (pertanyaan P6) mengukur tingkat keinginan masyarakat untuk mengembangkan minyak atsiri dari sereh dapur, sebanyak 60% peserta yang memiliki minat untuk mengembangkan sereh dapur menjadi minyak atsiri.

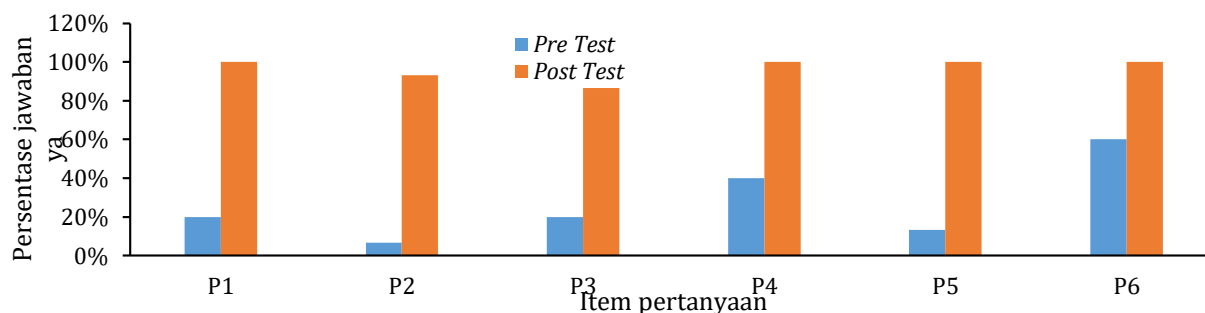
Setelah dilakukan sosialisasi dan pelatihan pembuatan minyak atsiri dari sereh dapur. Hasil *post-test* menunjukkan peningkatan yang signifikan dari semua pertanyaan. Rata-rata dari seluruh pertanyaan peningkatan pemahaman peserta adalah sebesar 96%. Pada pertanyaan P2 dan P3, tingkat pemahaman peserta pelatihan meningkat sebesar 93 dan 87%. Pada pertanyaan P1, P4, P5, dan P6, tingkat pemahaman peserta sebesar 100%. Hasil *test* menunjukkan peserta dapat memahami cara pembuatan dan manfaat minyak atsiri sereh dapur. Pada pertanyaan P6, menunjukkan seluruh peserta berkeinginan untuk mengembangkan teknologi yang didapat dari pelatihan ini untuk dikembangkan dalam skala *home industry*. Pengembangan usaha dalam skala *home industry* perlu dilakukan pada kegiatan lanjutan, kegiatan ini akan diberikan kepada para calon usahawan, materi kegiatan tersebut berupa penentuan skala produksi yang sesuai dengan ketersediaan bahan baku dan potensi pasar yang ada.

Manfaat dan Dampak Kegiatan

Pelatihan merupakan suatu bentuk pembelajaran bagi suatu komunitas organisasi dengan mensyaratkan adanya pemenuhan skills, *knowledge*, dan *ability*. Program pelatihan memiliki dampak yang positif baik bagi individu maupun organisasi. Skill yang diperoleh melalui pelatihan akan meningkatkan kapabilitas individu karena adanya peningkatan keterampilan atau keahlian (Kurniadi 2007). Dampak positif bagi peserta pelatihan adalah pengetahuan tentang manfaat sereh dapur dan cara

Tabel 1 Daftar pertanyaan *pre-test* dan *post-test*

| Kode pertanyaan | Pertanyaan |
|-----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P1 | Apakah Saudara mengetahui yang dimaksud dengan minyak atsiri? |
| P2 | Apakah Saudara sudah mengetahui cara pembuatan minyak atsiri? |
| P3 | Apakah Saudara sudah mengenal sumber minyak atsiri? |
| P4 | Apakah Saudara sudah mengenal manfaat minyak atsiri? |
| P5 | Apakah Saudara mengetahui bahwa tanaman serai dapat menghasilkan minyak atsiri? |
| P6 | Apakah Saudara tertarik untuk mengembangkan tanaman serai menjadi produk olahan minyak atsiri? |



Gambar 7 Hasil *pre-test* dan *post-test* peserta pelatihan.

pengolahan sereh dapur melalui teknologi minyak atsiri, sehingga dapat meningkatkan minat peserta dalam menanam sereh dapur di Kelurahan Plaju Darat, Kota Palembang. Kegiatan ini diharapkan dapat berkelanjutan untuk benar-benar memberikan manfaat bagi masyarakat. Masyarakat membutuhkan pengetahuan yang lebih banyak dan menyeluruh terkait pengembangan tanaman sereh dapur, pengolahan yang tepat, dan proses pemasaran hingga dapat memiliki dampak langsung terhadap perekonomian masyarakat. Sehingga, sebagai bentuk keberlanjutan dari pelatihan ini, perlu dilakukan pelatihan lanjutan terkait dengan cara penanaman sereh dapur yang tepat, cara pengolahan pascapanen, cara pengolahan, hingga teknik pemasaran yang tepat.

SIMPULAN

Pemahaman ibu-ibu PKK, ketua RT dan warga Kelurahan Plaju Darat terhadap manfaat dan cara membuat minyak atsiri sereh dapur meningkat dari 20% menjadi 96% setelah dilakukan kegiatan sosialisasi dan pelatihan. Tindak lanjut kegiatan pengabdian kepada masyarakat diperlukan pendampingan berupa cara penanaman, pengolahan pascapanen, proses produksi dan teknik pemasaran. Bentuk pendampingan tersebut agar disentuh melalui teknologi tepat guna untuk produksi minyak atsiri sereh dapur dalam skala lebih besar agar dapat berdampak langsung terhadap perekonomian.

DAFTAR PUSTAKA

Ambade SV, Bhadbhade BJ. 2015. In vitro Comparison of Antimicrobial Activity of Different Extracts of *Cymbopogon citratus* on Dental Plaque Isolates. *International Journal of Current Microbiology and*

Applied Sciences. 4(7): 672–681.

Ariyani F, Eka SL, Soetaredjo EF. 2008. Ekstraksi Minyak Atsiri Dari Tanaman Sereh Dengan Menggunakan Pelarut Metanol, Aseton, dan N-Heksana. *Jurnal Ilmiah Widya Teknik*. 7(2): 124–133.

[BPS]Badan Pusat Statistik. 2020. Kecamatan Plaju dalam Angka. Kota Palembang (ID): Badan Pusat Statisti

Ella MU, Sumitra K, Suniti NW, Sudiarta IP, Antara NS. 2013. Uji Efektivitas Konsentrasi Minyak Atsiri Sereh Dapur (*Cymbopogon Citratus* (DC.) Stapf) terhadap Pertumbuhan Jamur *Aspergillus* Sp. secara In Vitro. *Jurnal Agroekoteknologi Tropika*. 2(1): 39–48.

Feriyanto YE, Sipahutar PJ, Mahfud, Prihatini P. 2013. Pengambilan Minyak Atsiri Dari Daun Dan Batang Serai Wangi (*Cymbopogon Winterianus*) Menggunakan Metode Distilasi Uap dan Air dengan Pemanasan Microwave. *Jurnal Teknik ITS*. 2(1): 93–97.

Fitri N, Safitri I, Merdekawati K. 2019. Produksi Minyak Atsiri untuk Mengembangkan Desa Pelutan, Kecamatan Gebang, Purworejo, Jawa Tengah Sebagai Sentra Minyak Atsiri. *Jurnal Abdimas Madani Dan Lestari (JAMALI)*. 1(2): 79–96. <https://doi.org/10.20885/jamali.vol1.iss2.art4>

Guenther E. 1990. *Minyak Atsiri*. Jakarta (ID): Universitas Indonesia.

Kurniadi D. 2007. Kajian Mandiri Pelatihan dan Pengembangan SDM. *Book Report*. Bandung (ID): Universitas Pendidikan Indonesia.

Oladeji OS, Adelowo FE, Ayodele DT, Odelade KA. 2019. Phytochemistry and pharmacological activities of *Cymbopogon citratus*: A review. *Scientific African*., 6: e00137. <https://doi.org/10.1016/j.sciaf.2019.e00137>

Zaituni Z, Khathir R, Agustina R. 2016. Penyulingan Minyak Atsiri Sereh Dapur (*Cymbopogon Citratus*) dengan Metode Penyulingan Air-Uap. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*. 1(1): 1009–1016. <https://doi.org/10.17969/jimfp.v1i1.1085>