

## PEMBERDAYAAN IBU-IBU PKK MELALUI PELATIHAN PEMANFAATAN BUAH MENGGKUDU MENJADI DODOL DI KECAMATAN SUKAJADI PEKANBARU

Salmiah<sup>1)</sup>, Indah Wati<sup>2)</sup>, Yulia Novita<sup>3)</sup>, Ristiliana<sup>4)</sup>

<sup>1</sup> Fakultas Tarbiyah dan Keguruan, Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau  
[salmiah@uin-suska.ac.id](mailto:salmiah@uin-suska.ac.id)

<sup>2</sup> Fakultas Tarbiyah dan Keguruan, Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau  
[indahwati@uin-suska.ac.id](mailto:indahwati@uin-suska.ac.id)

<sup>3</sup> Fakultas Tarbiyah dan Keguruan, Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau  
[yulia.novita@uin-suska.ac.id](mailto:yulia.novita@uin-suska.ac.id)

<sup>4</sup> Fakultas Tarbiyah dan Keguruan, Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau  
[ristiliana@uin-suska.ac.id](mailto:ristiliana@uin-suska.ac.id)

### Abstract

*This community service activity aims to empower PKK mothers through training on using noni fruit to make dodol in Sukajadi District, Pekanbaru. The implementation method in this service is carried out through 3 stages, namely the training preparation stage, activity implementation, and the final stage. The results of community service activities at the beginning of the activity said that the majority did not know how to make dodol from noni. In theory, I hope this dedication can improve community businesses or the family economy. The advantage of the output of this activity is that raw materials are easy to find, namely noni fruit and quality can be guaranteed by selecting good basic ingredients. The weakness of this output is that the processing process is quite complicated so that it takes a long time to make noni dodol.*

**Keywords:** Pemberdayaan Ibu-Ibu PKK, Pemanfaatan Buah Mengkudu, Dodol Mengkudu

### 1. PENDAHULUAN

Buah mengkudu merupakan tumbuhan untuk obat-obatan yang banyak sekali tumbuh di Indonesia tepatnya di riau dan sekitarnya, Mengkudu berasal dari wilayah daratan Asia Tenggara dan kemudian menyebar sampai ke Cina, India, Filipina, Hawaii, Tahiti, Afrika, Austra-lia, Karibia, Haiti, Fiji, Florida dan Kuba. Pada tahun 100 SM, penduduk Asia Tenggara bermigrasi dan mendarat di kepulauan Polinesia, mereka hanya membawa tanaman dan hewan yang dianggap penting untuk hidup di tempat baru.

Tanaman-tanaman tersebut memiliki banyak kegunaan, antara lain untuk bahan pakaian, bangunan, jajanan dan obat-obatan. Mengkudu tergolong dalam famili Rubiaceae. Nama lain untuk tanaman ini adalah Noni (bahasa Hawaii), Nono (bahasa Tahiti), Nonu (bahasa Tonga), ungcoikan (bahasa Myanmar) dan Ach (bahasa Hindi). Tanaman ini tumbuh di dataran rendah hingga pada ketinggian 1500 m. Tinggi pohon mengkudu mencapai 3-8 m, memiliki bunga bongkol berwarna putih.

Buahnya merupakan buah majemuk, yang masih muda berwarna hijau mengkilap dan memiliki totol-totol dan ketika sudah tua berwarna putih dengan bintik-bintik hitam (Djauhariya et al. 2006).

Mengkudu sejak zaman dahulu sebenarnya telah dikenal dan banyak dipergunakan sebagai bahan sayuran atau pengobatan, namun kemudian tersisih dengan kemajuan zaman. Beberapa publikasi menyatakan bahwa buah mengkudu berkhasiat untuk mengobati aterosklerosis, diabetes, tekanan darah tinggi, radang tenggorokan, batuk, serta mencegah penyerapan lemak dan melancarkan air seni. Selama ini buah mengkudu hanya dijadikan jus dan kurang diminati warga, padahal, buah mengkudu juga dapat diolah menjadi produk makanan yakni dodol.

Dodol adalah salah satu makanan khas atau makanan Tradisional yang berasal dari daerah Indonesia. Dodol adalah makanan yang terbuat dari tepung ketan dan ditambahkan beberapa bahan lainnya seperti gula merah dan

santan kelapa agar menghasilkan rasa yang enak. Sekarang ini berbagai tambahan rasa bisa di tambahkan pada pembuatan dodol sehingga rasa dodol tidak hanya satu jenis saja namun sekarang ini justru semakin banyak variasi. Rasa yang bisa di tambahkan bisa dari rasa buah dan buah yang dapat di tambahkan bisa bermacam-macam seperti buah mengkudu. Dodol juga sebagai makanan yang tidak bisa awet dan tahan lama sehingga jika ingin mendapatkan dodol yang enak, sebaiknya jika kita membeli langsung saja dimakan. Untuk pembuatan dodol bisa dilakukan dengan cara manual atau dengan cara tradisional yaitu dengan menggunakan tungku besar yang dipanaskan di atas bara api.

Pembuatan dodol harus melakukan cara pengadukan untuk terus menerus hal ini dikarenakan agar dodol tidak gosong dan bisa matang dengan merata. Saat ini berbagai dodol dibuat dengan varian rasa yang berbeda-beda serta bahan baku yang ditambahkan juga beraneka ragam seperti salah satunya yang ditambahkan dengan menggunakan bahan baku buah. Buah yang bisa di gunakan dalam pembuatan dodol salah satunya adalah buah mengkudu. Olah karena itu, sangatlah tepat apabila pengabdian ini dilakukan oleh ibu-ibu yang tergabung dalam Kelompok PKK.

Kelompok PKK adalah kumpulan ibu-ibu yang kesehariannya bekerja sebagai ibu rumah tangga. Disisilain mereka meluangkan waktu dengan beberapa kegiatan social seperti arisan, pengajian atau mengikuti kegiatan program PKK (Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga) yang diadakan di lingkungan masyarakat sekitar. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan dalam bentuk pelatihan tentang pengolahan pembuatan buah mengkudu menjadi dodol. Untuk itu terbuka peluang untuk meningkatkan ekonomi masyarakat dalam memanfaatkan buah mengkudu yang diolah menjadi dodol melalui dukungan ibu-ibu rumah tangga yang tergabung dalam anggota PKK Kecamatan Suka Jadi Pekanbaru.

Pemilihan kelompok ibu PKK sebagai tempat pengabdian karena tim pengabdian

mempertimbangkan bahwa ibu PKK ini memiliki peran yang sangat penting di Kecamatan Suka Jadi yang diharapkan dapat menerapkan dan mengembangkan pembuatan dodol mengkudu ini sebagai usaha kecil mereka, selain itu, anggota PKK ini diharapkan dapat menerapkannya kepada masyarakat sekitarnya yakni di Kecamatan Suka Jadi Pekanbaru.

Buah Mengkudu Buah mengkudu (*Morinda citrifolia*) merupakan buah yang banyak dijumpai di daerah tropis. Buah mengkudu masih dianggap sebagai suatu komoditas pinggiran. Pinggiran ini dalam arti masih disepelekan, belum dilirik untuk diusahakan secara intensif. Menurut data statistik produksi hortikultura tahun 2014 di Indonesia, luas panen mengkudu mencapai 739.906 pohon dengan produksi sebesar 8.577.347 Kg (Badan Pusat Statistik, 2014).

Buah mengkudu dapat dimanfaatkan menjadi produk minuman fungsional dalam berbagai bentuk jus (sari buah), serbuk minuman cepat larut (serbuk instan), serta dalam bentuk teh herbal (teh celup) mengkudu yang selama ini banyak beredar di pasaran. Daun mengkudu dapat digunakan sebagai tepung dan bahan pengawet ikan. Selain buah dan daun, akar dan biji mengkudu juga sangat berpotensi untuk dikembangkan. Akar mengkudu dapat digunakan sebagai bahan obat maupun pewarna karena mengandung senyawa morindon dan morindin yang dapat memberikan warna merah dan kuning, dan biasa digunakan sebagai pewarna kain batik (Lemmens dan Buyaphatsara, 2003). Menurut John dan Wadsworth (2002), biji mengkudu mengandung minyak yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku kosmetik, minyak gosok, dan bahan pembuat lilin.

Buah mengkudu yang disebut dengan nama noni plant atau Indian mulberry oleh masyarakat dunia, semakin populer dan dipercaya mengandung khasiat untuk pengobatan tradisional.

Waha (2001) menyatakan bahwa buah mengkudu memiliki khasiat-khasiat yang telah terbukti secara ilmiah; yaitu:

1. meningkatkan daya tahan tubuh
2. menormalkan tekanan darah,
3. melawan tumor dan kanker.
4. menghilangkan rasa sakit,
5. sebagai anti peradangan dan anti alergi
6. anti bakteri,
7. mengatur siklus suasana hati (mood) dan energi tubuh.

Buah mengkudu banyak digunakan sebagai tanaman obat yang dimanfaatkan masyarakat karena mengandung beberapa zat aktif yang bermanfaat bagi kesehatan tubuh seperti alkaloid, flavonoid, saponin, scopoletin, terpenoid dan antrakuinon (Heinicke, 1994). Buah mengkudu mengandung asam askorbat yang memiliki fungsi sebagai antioksidan yang dapat menetralkan radikal bebas, yaitu partikel-partikel berbahaya yang dapat merusak materi genetik dan merusak sistem kekebalan tubuh. Selain kandungan asam organik seperti asam askorbat yang berfungsi sebagai antioksidan, mengkudu mengandung asam kaproat, asam kaprilat dan asam kaprat yang merupakan golongan asam lemak. Asam kaproat dan kaprat dalam buah mengkudu menyebabkan bau busuk dan tajam menyengat, terutama pada buah matang. Untuk menetralkan bau tidak sedap tersebut dapat ditambahkan aroma (essence), asam sitrat dan madu (Pohan dan Antara 2001), atau dicampur dengan teh dan gula.

Buah mengkudu dengan beberapa kegunaannya yang baik untuk tubuh dapat dipakai sebagai bahan utama produk olahan pangan. Maka dari itu, mengkudu berpotensi dikembangkan sebagai pangan fungsional. Selain banyak manfaat yang terkandung di dalam buahnya, mengkudu juga mempunyai kendala sehingga kurang diminati oleh masyarakat, seperti berbiji banyak dan berbau tidak menyenangkan. Salah satu solusi dari kendala tersebut sekaligus alternatif untuk mempertahankan mutu, memperpanjang daya guna dan meningkatkan nilai ekonomis dari mengkudu tersebut bisa dilakukan dengan diolah menjadi dodol. Dilihat dari

kegunaannya, dodol dapat dimakan kapan saja atau bisa menjadi buah tangan jika bepergian.

Mengkudu atau Noni memiliki banyak zat aktif yang sangat berkhasiat dalam mencegah dan mengatasi berbagai penyakit. Berikut adalah kandungan senyawa berkhasiat yang terdapat dalam mengkudu menurut wikipedia:

1. Senyawa terpenoid adalah senyawa hidrokarbon isometrik yang juga terdapat pada lemak atau minyak esensial (essential oils), yaitu sejenis lemak yang sangat penting bagi tubuh. Zat-zat terpenoid membantu tubuh dalam proses sintesa organik dan pemulihan sel-sel tubuh (Solomon 1999).
2. Zat Anti-bakteri Acubin, Asperuloside, Alizarin dan beberapa zat Antraquinon telah terbukti sebagai zat anti bakteri. Zat-zat yang terdapat di dalam buah mengkudu telah terbukti menunjukkan kekuatan melawan golongan bakteri infeksi: *Pseudomonas aeruginosa*, *Proteus morganii*, *Staphylococcus aureus*, *Bacillus subtilis* dan *Escherichia coli* (Waha 2000; Winarti 2005). Zat anti-bakteri dalam buah mengkudu dapat mengontrol dua golongan bakteri yang mematikan (patogen), yaitu *Salmonella* dan *Shigella*. Penemuan zat-zat anti bakteri dalam sari buah mengkudu mendukung kegunaannya untuk merawat penyakit infeksi kulit, pilek, demam dan berbagai masalah kesehatan yang disebabkan oleh bakteri (Winarti 2005).
3. Beberapa Jenis Asam

Asam askorbat yang ada di dalam buah mengkudu adalah sumber vitamin C yang luar biasa. Vitamin C merupakan salah satu antioksidan yang hebat. Antioksidan bermanfaat untuk menetralkan radikal bebas (partikel-partikel berbahaya yang terbentuk sebagai hasil sampingan proses metabolisme yang dapat merusak materi genetik dan merusak sistem kekebalan tubuh). Asam kaproat, asam kaprilat dan asam kaprik termasuk golongan asam lemak. Asam kaproat dan asam kaprik inilah yang menyebabkan bau

busuk yang tajam pada buah mengkudu (Winarti 2005).

#### 4. Scopoletin

Pada tahun 1993, peneliti universitas Hawaii berhasil memisahkan zat-zat scopoletin dari buah mengkudu. Zat-zat scopoletin ini mempunyai khasiat pengobatan dan para ahli percaya bahwa scopoletin adalah salah satu di antara zat-zat yang terdapat dalam buah mengkudu yang dapat mengikat serotonin, salah satu zat kimiawi penting di dalam tubuh manusia (Waha 2000). Scopoletin berfungsi memperlebar saluran pembuluh darah yang mengalami penyempitan dan melancarkan peredaran darah. Selain itu scopoletin juga telah terbukti dapat membunuh beberapa tipe bakteri, bersifat fungisida (pembunuh jamur) terhadap *Pythium* sp. dan juga bersifat anti-peradangan dan anti-alergi (Heinicke 2001 dalam Nuryati 2003).

#### 5. Xeronine dan Proxeronine

Salah satu alkaloid penting yang terdapat dalam buah mengkudu adalah xeronine. Xeronine dihasilkan juga oleh tubuh manusia dalam jumlah terbatas yang berfungsi untuk mengaktifkan enzim-enzim dan mengatur fungsi protein di dalam sel. Xeronine ditemukan pertama kali oleh Dr. Ralph Heinicke (ahli biokimia). Walaupun buah mengkudu hanya mengandung sedikit xeronine, tetapi mengandung bahan-bahan pembentuk (prekursor) xeronine, yaitu proxeronine dalam jumlah besar (Solomon 1999). Proxeronine adalah sejenis asam koloid yang tidak mengandung gula, asam amino atau asam nukleat seperti koloidkoloid lainnya dengan bobot molekul relatif besar, lebih dari 16.000. Apabila mengkonsumsi proxeronine maka kadar xeronine di dalam tubuh akan meningkat. Di dalam tubuh manusia (usus) enzim proxeronase dan zat-zat lain akan mengubah proxeronine menjadi xeronine. Fungsi utama xeronine adalah mengatur bentuk dan rigiditas (kekerasan) protein-protein spesifik yang terdapat di dalam sel. Hal ini penting mengingat bila protein-protein tersebut berfungsi abnormal maka tubuh akan

mengalami gangguan kesehatan (Heinicke 2001 dalam Nuryati 2003).

#### **Pengolahan Buah Mengkudu**

Pengolahan makanan yang mencampurkan berbagai jenis tanaman untuk mendapatkan manfaat ganda dalam sekali konsumsi dengan rasa yang enak. Contohnya adalah jus buah yang mencampurkan berbagai macam buah antara lain jeruk, mangga, apel dan tomat untuk mendapatkan vitamin C dan E dengan jumlah tinggi sehingga baik sebagai anti oksidan untuk perawatan kulit, melindungi kulit dari bahaya sinar matahari, dan melembabkan kulit kering. Selain itu juga terdapat campuran melon, sirsak, dan blimbing dalam satu bentuk olahan (jus), sebagai penurun tekanan darah tinggi. Pencampuran beraneka buah tersebut diharapkan dapat mengoptimalkan jumlah kandungan zat aktif yang ada dalam buah yang baik bagi kesehatan, karena kandungan buah seperti vitamin, anti diuretik, antioksidan, dan beberapa zat lain, diperlukan oleh orang tertentu dalam jumlah banyak. Misalnya orang yang terkena tekanan darah tinggi, maka orang tersebut akan memerlukan suplai zat yang dapat menurunkan tekanan darah dalam jumlah yang lebih tinggi bila dibandingkan dengan orang yang memiliki tekanan darah normal atau di bawah normal (Maheswari, 2002).

#### **Pengolahan Mengkudu Menjadi Dodol**

Dodol merupakan salah satu makanan khas Indonesia, berasal dari daerah Jawa Barat dengan bahan dasar pembuatannya adalah tepung beras ketan, santan dan gula. Dodol merupakan makanan semi basah yang memiliki tekstur plastis. Beberapa olahan dodol biasanya terbuat dari tepung ketan, nenas, durian, dan masih banyak lagi.

Pengolahan mengkudu menjadi dodol merupakan bagian dari inovasi dalam membuat dodol, dicampur dengan ekstrak buah mengkudu yang jarang dibuat, oleh masyarakat, Buah mengkudu jarang di olah atau digunakan oleh masyarakat pada

umumnya oleh karena itu kita sebagai generasi entrepreneur dan bisa melihat peluang maka kami berinovasi membuat buah mengkudu menjadi makanan yang bisa di konsumsi.

Langkah-langkah mengolah mengkudu menjadi dodol adalah sebagai berikut:

1. Cuci buah mengkudu dan kupas kulitnya
2. Iris buah mengkudu lalu haluskan untuk diambil ekstrak saripatinya saja
3. Lalu haluskan ketan yang sudah disangrai
4. Lalu masak gula merah dan santan dicampur dengan gula pasir dan mencampurkan ekstrak buah mengkudu
5. Lalu masukkan ketan yang sudah dihaluskan dan aduk hingga jadi mengental dan berubah warna menjadi coklat kehitaman
6. Setelah jadi lalu bungkus semenarik mungkin dodol yang sudah jadi.

## **2. IDENTIFIKASI MASALAH**

Mengacu kepada butir Analisis Situasi, uraikan permasalahan yang mencakup hal-hal berikut ini:

- a. Banyaknya buah mengkudu yang tidak dimanfaatkan.
- b. Ibu-ibu PKK yang butuh pelatihan agar memiliki keterampilan/kemampuan lain yang bisa dimanfaatkan untuk membantu ekonomi keluarga.
- c. Buah mengkudu yang hanya dimanfaatkan hanya untuk obat saja oleh sebagian masyarakat setempat.

## **3. METODELOGI PELAKSANAAN**

Pelaksanaan program pengabdian dapat dilihat dari luaran kegiatan ini yaitu:

### **a. Proses Persiapan Pelatihan**

Kegiatan pertama diawali dengan menentukan narasumber yang sesuai dan kompeten di bidang pembuatan Dodol dari bahan dasar Mengkudu. Setelah itu menentukan waktu dan tempat kegiatan (dilakukan secara offline), menentukan peserta pelatihan, Peserta bisa bergabung melalui proses pendaftaran terlebih dahulu

melalui Grup Whatshap, lalu menginformasikan kepada Ibu –ibu PKK untuk menyiapkan bahan dan alat memasak selama mengikuti pelatihan ini, karena harus langsung dipraktekkan. Semua tahapan kegiatan pelatihan terlaksana dengan baik dan sistematis.

### **b. Pelaksanaan Kegiatan**

Pada pelaksanaan kegiatan diikuti oleh 33 Orang yang dilaksanakan pada Kantor Lurah Kelurahan Kampung Tengah Kecamatan Sukajadi Pekanbaru. Materi yang disampaikan berupa presentasi dan demonstrasi tentang pengolahan Buah Mengkudu menjadi Dodol pada peserta dapat mendemonstrasikannya. Peserta yang menghadiri kegiatan pengabdian masyarakat pada awal kegiatan mayoritas mengatakan belum mengetahui mengolah Buah Mengkudu menjadi Dodol, sehingga kurangnya inovasi untuk meningkatkan ekonomi serta menjadikan usaha baru untuk masyarakat. Pada Pelaksanaan Pengabdian masyarakat dalam pengolahan dodol mengkudu sebagai berikut: Pertama Peserta mencuci buah mengkudu dan kupas kulitnya, Setelah itu diiris buah mengkudu lalu haluskan untuk diambil ekstrak saripatinya, selanjutnya dihaluskan ketan yang sudah disangrai, masak gula merah dan santan dicampur dengan gula pasir dan mencampurkan ekstrak buah mengkudu, masukkan ketan yang sudah dihaluskan dan aduk hingga jadi mengental kurang lebih 3-4 jam, setelah jadi lalu bungkus semenarik mungkin dodol tersebut. Selanjutnya peserta dilatih teknik dan cara pemasaran produk dodol mengkudu. menggunakan media social misalnya Facebook, Instagram dan Tik Tok.

### **c. Tahap akhir kegiatan**

Pada tahap ini dilakukan kegiatan observasi dan evaluasi. Evaluasi kegiatan program pengabdian ini diarahkan kepada tiga aspek kinerja yakni; aspek perencanaan, aspek pelaksanaan dan aspek

hasil. Untuk memudahkan kegiatan evaluasi ketiga aspek kinerja tersebut indikator keberhasilannya.

#### 4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pada kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat PKM yang telah dilakukan pada hari Minggu, Desember 2022 pada Kecamatan Sukajadi Kelurahan Kampung Tengah Pekanbaru. yang dimulai pada pukul 08:30 WIB s/d 16:00 WIB. Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat diikuti oleh 33 Orang yang dilaksanakan pada Kantor Lurah Kelurahan Kampung Tengah Kecamatan Sukajadi Pekanbaru. Materi yang disampaikan berupa presentasi dan demonstrasi tentang tentang pengolahan Buah Mengkudu menjadi Dodol pada peserta dapat mendemonstrasikannya. Peserta yang menghadiri kegiatan pengabdian masyarakat pada awal kegiatan mayoritas mengatakan belum mengetahui mengolah Buah Mengkudu menjadi Dodol, sehingga kurangnya inovasi untuk meningkatkan ekonomi serta menjadikan usaha baru untuk masyarakat. Pada Pelaksanaan Pengabdian masyarakat dalam pengolahan dodol mengkudu sebagai berikut:

1. Pertama Peserta mencuci buah mengkudu dan kupas kulitnya



2. Setelah itu diiris buah mengkudu lalu haluskan untuk di ambil ekstrak saripatinya



3. Selanjutnya dihaluskan ketan yang sudah disangrai



4. Masak gula merah dan santan dicampur dengan gula pasir dan mencampurkan ekstrak buah mengkudu



5. Masukkan ketan yang sudah dihaluskan dan aduk hingga jadi mengental kurang lebih 3-4 jam



6. Setelah jadi lalu bungkus semenarik mungkin dodol tersebut.



Selanjutnya peserta dilatih teknik dan cara pemasaran produk dodol mengkudu. Modal awal dibuat bentuk kemasan dodol yang menarik agar bisa menunjukkan produk dodol Mengkudu dan menarik daya beli masyarakat. Teknik pemasaran bisa kita lakukan dengan beberapa cara yakni, yang pertama dengan cara menitipkan ke grosir-grosir, kedai makan ataupun kedai-kedai lainnya agar orang bisa menemukan produk- kita, yang kedua dengan cara memasarkannya langsung ditempat yang ramai seperti tempat wisata agar mereka tau produk Mengkudu, dan yang ketiga menggunakan media social misalnya Facebook, Instagram dan Tik Tok, cara ini lebih ampuh untuk mempromosikan produk dodol mengkudu ini hingga sampai luar kota.

Peserta yang menghadiri kegiatan pengabdian masyarakat pada awal kegiatan mayoritas mengatakan belum mengetahui cara membuat Dodol dari bahan mengkudu. Secara teori, semoga dengan pengabdian ini dapat meningkatkan usaha masyarakat atau perekonomian keluarga.

Keunggulan dari luaran kegiatan ini yaitu bahan baku yang mudah dicari yakni buah mengkudu dan kualitas dapat dijamin dengan pemilihan bahan dasar yang baik. Kelemahan dari luaran ini yaitu proses pengolahan yang cukup rumit sehingga butuh waktu yang lama dalam pembuatan Dodol mengkudu.

## **5. KESIMPULAN**

Berdasarkan kegiatan yang telah dilaksanakan, maka dapat disimpulkan bahwa Ibu-ibu PKK Kecamatan Sukajadi Kelurahan Kampung Tengah Pekanbaru sangat Antusias Mengikuti Pelatihan Membuat Dodol dari

Buah Mengkudu hingga teknik pemasaran agar dapat mengembangkan ekonomi. Diharapkan dari kegiatan yang kami lakukan ini bisa mengembangkan nilai kreatifitas masyarakat dan Pengembangan Ekonomi dalam keluarga. Semoga bermanfaat bagi masyarakat khususnya ibu-ibu PKK Kecamatan Sukajadi Kelurahan Kampung Tengah Pekanbaru . Terima kasih kepada Ketua RT dan Ketua RT setempat yang mana telah memberikan kami ruang untuk mengembangkan ilmu dan menjalankan Tri Dharma Perguruan Tinggi, semoga dimasa yang akan mendatang masyarakat khususnya ibu-ibu PKK dapat berkembang lebih maju lagi.

Berdasarkan perencanaan, pelaksanaan sampai hasil yang telah kami dapatkan, maka untuk di masa yang akan datang agar kegiatan ini kontiniu dapat terlaksana lebih baik, disarankan selanjutnya bisa dilaksanakan di Ibu-Ibu PKK Kelurahan lainnya yang ada dipekanbaru dan bisa dilanjutkan dengan pengabdian lebih lanjut berkaitan peningkatan ekonomi di dalam keluarga. Selanjutnya juga bisa lebih mempertimbangkan keterlibatan peserta yang lebih banyak dari sekarang serta waktu dan tempat yang lebih memadai.

## **6. UCAPAN TERIMA KASIH**

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau dan Ibu-Ibu PKK Kecamatan Sukajadi Pekanbaru yang telah memberi dukungan terhadap pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini.

## **7. REFERENSI**

Badan Pusat Statistik. (2014). Riau: Badan Pusat Statistik

Heinicke 2001 dalam Nuryati 2003 Morfologi Tanaman Mengkudu.Jakarta

Lemmens, R.H.M.J., & Bunyaphratharsa, N. 2003. Plant Resources of South-East Asia No 12(3): Medicinal and Poisonous Plants 3. Journal of Ethnopharmacology. 87(1):119-119.

Mathis, Robert. L dan Jackson, John. H. 2002. Human Resourcce Management. Alih Bahasa. Salemba Empat. Jakarta

Pohan, H.G. dan N.T. Antara. 2001. Pengaruh Penambahan Madu dan Asam Sitrat Terhadap Karakteristik Minuman Fungsional dari Sari Buah Mengkudu. (4) : 11–20. Forum Komunikasi IHP.

Solomon, 1999. The Noni Phenomenon. Direct Source Publishing, Utah.

Waha, M. G. 2001. Sehat dengan Mengkudu. hal. 1 - 44. MSF Group. Jakarta.