



Cinnamon Candy Making Training: Local Herbal for Health

Pelatihan Pembuatan Permen Kayu Manis: Herbal Lokal untuk Kesehatan

Risyda Komaliya^{1*}, Melviani², Dian Reki Fileni Filemon³, Ine Andriani⁴, Lalu Elwin Tri Surya Rinjani⁵, Ririn Sagita⁶, Rafelita Septania Barek Witin⁷

Published online: 08 November 2025

ABSTRACT

Cinnamon (*Cinnamomum*) is a popular spice due to its distinctive taste and aroma. However, because of a lack of knowledge about the health benefits of cinnamon, it tends to be used only as a flavoring agent. The aim of this program is to increase the local community's knowledge and practical skills in the sustainable use of cinnamon, as well as to empower them to process cinnamon into high-value products with various health benefits. This program consists of three stages: preparation (survey and preparation of educational materials), implementation (education and training), and evaluation. Education was delivered directly using leaflets. The evaluation results showed that 18 participants (94.7%) experienced an increase in knowledge, and there was an improvement in the practical skills of participants as directly observed by the team. Participants were able to understand the process of making cinnamon candy as demonstrated and were able to practice it independently.

Keywords: Cinnamon, Health, Herbal Medicine, Healthy Candy

Abstrak. Kayu manis (*Cinnamomum*) merupakan rempah yang populer karena rasa dan aromanya yang khas. Namun, karena kurangnya pengetahuan tentang manfaat kesehatan kayu manis, rempah ini cenderung hanya digunakan sebagai bumbu untuk menambah cita rasa. Tujuan dari program ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan praktis masyarakat lokal dalam pemanfaatan kayu manis secara berkelanjutan, serta memberdayakan mereka untuk mengolah kayu manis menjadi produk bernilai tinggi dengan berbagai manfaat kesehatan. Program ini terdiri dari tiga tahap: persiapan (survei dan penyusunan materi edukasi), pelaksanaan (edukasi dan pelatihan), dan evaluasi. Edukasi diberikan secara langsung menggunakan leaflet. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa 18 peserta (94,7%) mengalami peningkatan pengetahuan, dan terdapat peningkatan keterampilan praktis peserta yang diamati langsung oleh tim. Peserta mampu memahami proses pembuatan permen kayu manis yang telah didemonstrasikan dan dapat mempraktikkannya secara mandiri.

Kata kunci: Kayu Manis; Kesehatan; Obat Herbal; Permen Sehat

PENDAHULUAN

Kayu manis (*Cinnamomum*) adalah tanaman rempah yang populer karena rasa dan aroma khasnya. Kayu manis seringkali dimanfaatkan sebagai bahan pelengkap masakan di dapur setiap rumah tangga dan ditambahkan dalam pembuatan parfum. Secara keseluruhan, terdapat sekitar 250 spesies kayu manis yang teridentifikasi, salah satu spesies utama kayu manis yang dibudidayakan adalah *Cinnamomum burnmannii* yang merupakan rempah asli Indonesia (Błaszczuk et al., 2021).

Kayu manis tidak hanya menarik karena rasa dan aromanya yang eksotis, namun juga karena kandungan senyawa bioaktifnya yang menarik

¹⁻⁷ Program Studi Pendidikan Profesi Apoteker, Fakultas Kesehatan, Universitas Sari Mulia Banjarmasin

^{*}) *corresponding author*

Risyda Komaliya
Email: risyda.komaliya@unism.ac.id

dari sudut pandang kesehatan. Kayu manis mengandung senyawa bioaktif dengan antioksidan tinggi yang berperan sebagai agen pelindung kesehatan tubuh secara alami. Senyawa turunan fenolik seperti tanin, adalah senyawa bioaktif non-volatile yang ditemukan dalam kayu manis, memiliki sifat antioksidan dan potensi terapi yang menjanjikan untuk mengatasi berbagai penyakit dan gangguan metabolisme. Senyawa bioaktif volatile utama yang terkandung dalam kayu manis adalah eugenol (10.5%), cinnamyl acetate (7.13%), cinnamaldehyde (4.25%), dan linalool (2.96%) (Błaszczuk et al., 2021; Davoudi & Ramazani, 2024).

Dengan keberadaan yang melimpah dan potensi kesehatan yang menjanjikan, minimnya pengetahuan dan keterampilan dalam pemanfaatan kayu manis menjadi masalah utama yang dihadapi oleh masyarakat. Selama ini, kayu manis digunakan oleh masyarakat terbatas hanya sebagai bumbu dapur penambah citarasa dalam masakan. Hal tersebut menyebabkan rendahnya nilai jual serta tidak adanya peningkatan nilai ekonomi yang signifikan. Ketimpangan yang terjadi mencerminkan bahwa kekayaan sumber daya alam lokal asli Indonesia belum terintegrasi dengan baik dengan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah suatu produk yang dapat meningkatkan kesejahteraan ekonomi melalui peningkatan nilai jual dan nilai fungsional bagi kesehatan. Urgensi dari kegiatan ini adalah untuk memutus ketimpangan yang terjadi melalui pendampingan yang terstruktur dengan memberikan pelatihan pembuatan permen kayu manis.

Oleh karena itu, tujuan dari pelaksanaan kegiatan pengabdian ini adalah meningkatkan pengetahuan dan keterampilan praktis masyarakat dalam pemanfaatan tanaman kayu manis secara berkelanjutan, serta memberdayakan masyarakat agar dapat mengolah kayu manis menjadi suatu produk yang bernilai jual tinggi dengan manfaat kesehatan yang beragam. Latar belakang tersebut menjadi dasar penting pengembangan produk permen kayu manis yang sehat dan diterima pasar. Melalui kegiatan ini, diharapkan masyarakat di Kompleks Raga Buana dapat lebih memahami pentingnya tanaman herbal bukan hanya sebagai pelengkap masakan melainkan sebagai pendamping pengobatan herbal.

SUMBER INSPIRASI

Inspirasi hingga terlaksananya kegiatan ini lahir dari masalah kesenjangan yang dihadapi oleh masyarakat setempat, dengan melimpahnya keberadaan kayu manis yang tidak selaras dengan pengetahuan dan keterampilan masyarakat yang memadai dalam pemanfaatannya. Minimnya pengetahuan tentang manfaat kesehatan kayu manis menyebabkan kayu manis cenderung hanya dimanfaatkan sebagai bahan masakan oleh masyarakat. Dengan potensi manfaat yang besar bagi kesehatan, apabila dikembangkan menjadi suatu produk bernilai fungsional terhadap kesehatan yang juga bernilai jual tinggi, maka tanaman herbal kayu manis yang sebelumnya hanya dimanfaatkan sebagai bumbu dapur bisa menjadi suatu usaha yang menjanjikan bagi masyarakat.

Kegiatan ini juga didorong oleh beberapa penelitian sebelumnya yang relevan, dimana tanaman rempah diolah menjadi suatu produk berupa permen yang memiliki manfaat kesehatan dan bernilai ekonomi. Selain itu, studi terdahulu yang menegaskan terkait dengan potensi kayu manis sebagai tanaman herbal dengan berbagai khasiat seperti antioksidan, antihiperkolesterolemia, antidiabetes, antibakteri, hingga antitumor dan antikanker memperkuat keyakinan bahwa kayu manis memiliki peluang pasar yang besar jika diolah menjadi sebuah produk yang meningkatkan kesehatan dan meringankan suatu penyakit (Melviani et al., 2022; Maslahah & Hera, 2023).

Dengan demikian, motivasi pelaksanaan kegiatan pengabdian ini tidak semata-mata berasal dari permasalahan yang dihadapi oleh masyarakat, tetapi juga dari keyakinan bahwa pemanfaatan sumber daya alam lokal asli Indonesia dapat dioptimalkan melalui pendekatan inovatif yang terstruktur dan strategis.

BAHAN DAN METODE

Kegiatan pengabdian ini ditujukan masyarakat yang bertempat tinggal di Kompleks Raga Buana Blok 1-18, Kelurahan Alalak Utara, Kecamatan Banjarmasin Utara, yang memiliki potensi untuk diberdayakan dalam pemanfaatan tanaman herbal lokal. Sasaran utama adalah ibu rumah tangga, remaja, dan kelompok masyarakat yang tertarik pada pengolahan produk pangan sehat. Pelaksanaan kegiatan pengabdian ini terbagi dalam beberapa tahapan utama, yaitu: 1) tahap persiapan; 2) tahap pelaksanaan; 3) tahap evaluasi.

Pada tahap persiapan dilakukan survey antara tim pengabdian dengan ketua RT Kompleks Raga Buana Blok 1-18 pada tanggal 30 Juli 2025 yang bertujuan untuk mengidentifikasi kebutuhan masyarakat dan analisis situasi setempat, serta untuk melakukan koordinasi penyelenggaraan kegiatan pengabdian. Pada tahap ini juga dilakukan pengembangan kurikulum pelatihan dan bahan ajar berupa leaflet, pembuatan kuesioner pretest dan posttest sebagai bahan untuk evaluasi kegiatan, serta logistik dan peralatan yang diperlukan dalam pengolahan permen kayu manis.

Tahap pelaksanaan kegiatan dilakukan dalam satu hari pada Sabtu, 2 Agustus 2025 pukul 09.00-10.30 WITA yang bertempat di Kompleks Raga Buana, Banjarmasin. Kegiatan pengabdian ini terbagi menjadi tiga sesi utama, yaitu: 1) sesi pemaparan materi; 2) sesi pelatihan; 3) sesi diskusi. Sebelum sesi pemaparan materi dimulai, kegiatan pengabdian diawali dengan pemberian pretest. Setelah pembagian pretest, dilakukan pemberian edukasi melalui pemaparan materi dengan media leaflet. Pada sesi pertama juga dilakukan penjelasan yang merinci tentang alur pembuatan permen kayu manis. Pada sesi kedua, tim pengabdian melakukan demonstrasi langsung pembuatan permen kayu manis, dengan demikian peserta pengabdian berkesempatan mengamati setiap alur proses pembuatan permen kayu manis. Setelah demonstrasi berakhir, peserta pengabdian secara berkelompok dipersilahkan mempraktikkan pembuatan produk permen kayu manis, praktik yang dilakukan oleh peserta tidak lepas dari bimbingan dan pengawasan tim pengabdian. Pada sesi terakhir, dibuka sesi diskusi untuk memberikan kesempatan bagi peserta yang ingin mengajukan pertanyaan. Pada akhir sesi diskusi dibagikan lembar posttest untuk mengukur tingkat pengetahuan akhir peserta.

Tahap akhir dalam kegiatan pengabdian ini adalah evaluasi untuk menilai ketercapaian tujuan kegiatan yang telah dilaksanakan. Evaluasi dilakukan dengan mengukur tingkat pengetahuan dan keterampilan praktis peserta. Tingkat pengetahuan peserta diukur dengan membandingkan hasil pretest dan posttest. Total skor pretest dan posttest dikonversikan dalam bentuk persentase, dikategorikan menjadi tiga, yaitu: 1) baik (skor 76-100%); 2) cukup (skor 60-75%); 3) kurang (skor < 60%) (Arikunto, 2013). Selanjutnya, evaluasi keterampilan praktis dilakukan dengan observasi langsung terhadap kemampuan peserta dalam mengolah produk permen kayu manis.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Karya Utama

Karya utama dalam kegiatan pengabdian ini adalah produk pangan cemilan sehat berbasis olahan kayu manis. Masyarakat diberikan pelatihan pembuatan permen kayu manis melalui demonstrasi yang dilakukan oleh tim pengabdian, setelahnya masyarakat diberikan kesempatan untuk mempraktikkan secara berkelompok agar dapat meningkatkan kapasitas dan kemandiriannya dalam memproduksi produk yang serupa nantinya selepas kegiatan pengabdian ini, serta meningkatkan kemampuan praktis masyarakat dalam mengolah sumber daya lokal secara optimal. Dengan mengubah bahan baku mentah berkhasiat menjadi suatu produk olahan bernilai jual, kegiatan pengabdian ini secara langsung menciptakan komoditas baru yang dapat mendukung kemajuan ekonomi perorangan sekaligus kesehatan masyarakat.

Produk permen sehat dibuat dari bahan alami berupa kayu manis yang telah dihaluskan menjadi bubuk, gula dan air. Pengolahannya dilakukan dengan menggunakan alat dan bahan yang mudah

didapatkan dengan proses yang dirancang sederhana agar dapat dengan mudah diterapkan oleh masyarakat.

Ulasan Karya

Kayu manis dipilih sebagai bahan utama untuk diolah menjadi permen sehat dikarenakan memiliki potensi tinggi untuk dikembangkan menjadi produk pangan termasuk cemilan sehat seperti permen. Keunggulan dari kayu manis terletak pada kandungan senyawa bioaktifnya, dengan keberadaan senyawa bioaktif tersebut, kayu manis tidak hanya berfungsi sebagai pemberi rasa dan aroma, tetapi juga memberi nilai tambah dari aspek kesehatan.

Studi terdahulu melaporkan bahwa kayu manis adalah sumber antioksidan alami yang berperan penting dalam proses penuaan dan penyakit. Senyawa bioaktif utama yang mendukung sifat antioksidan kayu manis adalah cinnamaldehyde dan tanin. Ekstrak kayu manis asli Indonesia yaitu *Cinnamomum burmannii* mengandung kadar tinggi tanin terkondensasi seperti proanthocyanidins (23.2%) dan epicatechins (3.6%). Cinnamaldehyde juga memiliki aktivitas antidiabetes melalui mekanisme pengurangan kadar glukosa plasma, meningkatkan ekspresi protein yang memainkan peran kunci dalam transportasi glukosa dan pensinyalan insulin (Błaszczuk et al., 2021; Sharma et al., 2020).

Studi literatur ilmiah menunjukkan bahwa kayu manis telah digunakan dalam pengobatan tradisional untuk mengobati banyak masalah kesehatan ringan seperti pilek, batuk, sesak dada, sakit perut, diare, dispepsia, dan gastritis. Selain digunakan untuk mengatasi penyakit ringan, kayu manis juga diketahui memiliki aktivitas antibakteri. Kayu manis efektif melawan *C. albicans* sehingga dapat digunakan untuk mengatasi sariawan (Wang et al., 2020; Goel & Mishra, 2020).



Gambar 1. Leaflet Materi Pengabdian Pelatihan Pembuatan Permen Kayu Manis



Gambar 2. Dokumentasi Kegiatan Pengabdian Pelatihan Pembuatan Permen Kayu Manis



Gambar 3. Produk Permen Kayu Manis

Tabel 1. Hasil Pretest dan Posttest pada Kegiatan Pengabdian Pelatihan Pembuatan Permen Kayu Manis

No	Nama Peserta	Pretest		Posttest	
		Skor	Kategori	Skor	Kategori
1	RD	33,3	Kurang	83,3	Baik
2	ST	50	Kurang	100	Baik
3	AA	16,6	Kurang	100	Baik
4	AN	33,3	Kurang	100	Baik
5	FT	83,3	Baik	100	Baik
6	DN	16,6	Kurang	100	Baik
7	RN	50	Kurang	100	Baik
8	TU	33,3	Kurang	100	Baik
9	GN	33,3	Kurang	100	Baik
10	MS	50	Kurang	100	Baik
11	SP	16,6	Kurang	100	Baik
12	JN	33,3	Kurang	83,3	Baik
13	SN	33,3	Kurang	100	Baik
14	II	50	Kurang	100	Baik
15	HJ	16,6	Kurang	100	Baik
16	BN	33,3	Kurang	100	Baik
17	NN	50	Kurang	83,3	Baik
18	ANN	33,3	Kurang	100	Baik
19	HN	16,6	Kurang	83,3	Baik

Tabel 2. Persentase Tingkat Pengetahuan Peserta pada Kegiatan Pengabdian Pelatihan Pembuatan Permen Kayu Manis

Kategori	Pretest		Posttest	
	n	%	n	%
Baik	1	5,3	19	100
Cukup	0	0	0	0
Kurang	18	94,7	0	0
Total	19	100	19	100

Kayu manis juga ditemukan memiliki potensi yang menjanjikan terhadap pengobatan kanker. Penelitian yang dilakukan secara *in vitro* telah membuktikan bahwa polifenol pada kayu manis berperan sebagai penghambat Mitogen-Activated Protein Kinase 1 (MKK 1), sehingga menyebabkan kayu manis mampu menghambat pertumbuhan sel kanker (Błaszczyk et al., 2021; Marina, 2021).

Selain memiliki keunggulan dari sudut pandang kesehatan, kayu manis memiliki keunggulan dari segi rasa dan aroma. Kayu manis memberikan rasa dan aroma khas yang menyegarkan ketika dikonsumsi, sehingga menjadikan permen kayu manis tidak hanya memiliki manfaat kesehatan tapi juga menyenangkan untuk dinikmati. Aroma khas kayu manis terbukti dapat mengendalikan bau mulut dengan menghambat pertumbuhan *Solobacterium moorei* dan mengurangi produksi hidrogen sulfida yang merupakan gas tidak berwarna dengan bau menyerupai telur busuk (Bersy et al., 2021).

KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pengabdian mengenai pelatihan pengolahan produk pangan berupa cemilan sehat permen kayu manis berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan praktis peserta. Secara kuantitatif, terdapat 18 peserta (94,7%) yang mengikuti kegiatan mengalami peningkatan skor melalui evaluasi yang dilakukan terhadap hasil pretest dan posttest yang telah dibagikan. Secara kualitatif, terjadi peningkatan keterampilan praktis peserta yang ditinjau dari observasi langsung yang dilakukan oleh tim pengabdian. Peserta dapat memahami alur proses pengolahan permen kayu manis yang didemonstrasikan oleh tim pengabdian, dan mampu mempraktikkannya secara mandiri hingga menghasilkan suatu produk yang memiliki nilai jual dan nilai fungsional bagi kesehatan.

Dampak dan Manfaat

Sebagai bagian dari upaya meningkatkan pengetahuan dan keterampilan praktis masyarakat dalam pemanfaatan tanaman herbal lokal, telah dilaksanakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang diwujudkan dalam bentuk pelatihan pembuatan produk pangan lokal berupa cemilan sehat permen kayu manis, yang diselenggarakan di Kompleks Raga Buana Blok 1-18, Banjarmasin. Kayu manis dipilih sebagai bahan utama dalam kegiatan pengabdian ini karena kemudahannya untuk didapatkan dan manfaatnya terhadap kesehatan yang telah dibuktikan secara ilmiah.

Berdasarkan hasil pretest dan posttest pada Tabel 1 dapat disimpulkan bahwa terjadi peningkatan pengetahuan masyarakat mengenai pemanfaatan tanaman herbal lokal bagi kesehatan. Hasil pretest pada Tabel 2 menunjukkan hanya 1 peserta (5,3%) yang memiliki tingkat pengetahuan baik, sedangkan sebagian besar yaitu 18 peserta (94,7%) memiliki tingkat pengetahuan yang kurang. Setelah dilakukan pemberian edukasi melalui pemaparan materi dengan menggunakan media leaflet oleh tim pengabdian, jumlah peserta dengan tingkat pengetahuan baik mengalami peningkatan yang signifikan ditinjau dari hasil posttest, secara keseluruhan 19 peserta (100%) memiliki tingkat pengetahuan yang baik. Hasil analisis lebih mendalam pada Tabel 1 mendapati bahwa seluruh peserta pengabdian mengalami peningkatan skor dan 18 peserta mengalami perubahan tingkat pengetahuan menjadi baik, hanya satu peserta (peserta no. 5) yang menunjukkan kategori pengetahuan yang konstan, namun peserta tersebut juga mengalami peningkatan skor.

Melalui hasil observasi langsung, teramati bahwa terjadi peningkatan keterampilan praktis masyarakat dalam mengolah tanaman herbal lokal menjadi suatu produk pangan sehat yang bernilai jual tinggi. Peserta pengabdian mampu mempraktikkan dengan baik pembuatan permen kayu manis yang sebelumnya telah didemonstrasikan oleh tim pengabdian. Sehingga, secara kuantitatif maupun kualitatif, kegiatan ini menciptakan perubahan yang positif pada masyarakat.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada seluruh pihak di Kelurahan Sungai Baru, Kota Banjarmasin, yang telah memberikan dukungan dan izin pelaksanaan kegiatan ini. Penghargaan juga kami sampaikan kepada para pembimbing dan semua pihak yang telah berkontribusi dalam proses penelitian ini. Semoga hasil penelitian ini dapat memberikan manfaat bagi pengembangan terapi herbal dalam pengelolaan hipertensi di masyarakat

Conflict of Interests

Tim penulis menyatakan bahwa tidak ada potensi konflik kepentingan terkait kepengarangan dan publikasi untuk artikel ini.

REFERENCES

- Bersy, D., Mostafa, M., & El-Araby, S. (2021). Evaluation of the antibacterial effect of cinnamon extract on *Streptococcus mutans*. *Al-Azhar Dental Journal for Girls*, 8(1), 123–128.
- Błaszczak, N., Rosiak, A., & Kałużna-Czaplińska, J. (2021). The potential role of cinnamon in human health. *Forests*, 12(5), 1–17. <https://doi.org/10.3390/f12050648>
- Davoudi, F., & Ramazani, E. (2024). Antioxidant and anti-inflammatory effects of *Cinnamomum* species and their bioactive compounds: An updated review of the molecular mechanisms. *Physiology and Pharmacology*, 28(2), 99–116. <https://doi.org/10.61186/phypha.28.2.99>
- Goel, B., & Mishra, S. (2020). Medicinal and nutritional perspective of cinnamon: A mini-review. *European Journal of Medicinal Plants*, 31(3), 10–16. <https://doi.org/10.9734/ejmp/2020/v31i330218>
- Marina, P. S. (2021). Treating cervical cancer with cinnamon Burmanni bark. *Jurnal Medika Hutama*, 2(4), 1080–1083.
- Maslahah, N., & Hera, N. (2023). Kandungan senyawa bioaktif dan kandungan tanaman kayu manis (*Cinnamomum burmannii*). *BSIP-Perkebunan*, 1(3), 5–7.
- Melviani, M., Noval, N., & Fricillia, O. Z. (2022). Pembuatan permen jahe sebagai peningkat imunitas tubuh pada masa pandemi. *LOGISTA: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(1), 167–170. <https://doi.org/10.25077/logista.6.1.167-170.2022>
- Sharma, S., Mandal, A., Kant, R., Jachak, S., & Jagzape, M. (2020). Is cinnamon efficacious for glycaemic control in type-2 diabetes mellitus? *Journal of Pakistan Medical Association*, 70(11), 2065–2069.
- Wang, J., et al. (2020). Traditional uses, phytochemistry and pharmacological activities of the genus *Cinnamomum* (Lauraceae): A review. *Fitoterapia*, 146, 104675. <https://doi.org/10.1016/j.fitote.2020.104675>
- Arikunto, S. (2013). *Prosedur penelitian: Suatu pendekatan praktik*. Jakarta: Rineka Cipta.

This page has been intentionally left blank