

PKM KELOMPOK PKK DAN DASAWISMA DI KELURAHAN GIRIAN WERU DUA KECAMATAN GIRIAN KOTA BITUNG MELALUI PELATIHAN DAN PEMBUATAN JAHE WANGI DAN KUNYIT ASAM INSTAN DARI TANAMAN OBAT

Gayatri Citraningtyas¹, Defny Wewenggang², Weny Wiyono³

¹)gayatri_citra88@ymail.com, ²wdefny@yahoo.com, ³)winnie_indayany@yahoo.co.id,

^{1,2,3}Universitas Sam Ratulangi

ABSTRAK

Tanaman obat sangat berpotensi untuk dikembangkan menjadi produk herbal baik berupa obat-obatan, kosmetik bahkan makanan dan minuman. Tujuan pengabdian masyarakat ini yaitu peningkatan pengetahuan tentang tanaman obat dan pemberdayaan masyarakat dalam pemanfaatan tanaman jahe dan kunyit sebagai produk minuman instan untuk membantu meningkatkan perekonomian keluarga. Pengabdian masyarakat ini ditargetkan untuk kelompok PKK dan kelompok Dasawisma. Metode yang digunakan terdiri dari dua tahap yaitu penyuluhan tentang pemanfaatan tanaman obat dan pelatihan pembuatan jahe wangi dan kunyit asam instan. Hasil menunjukkan bahwa minuman instan dari sari hasil perasan lebih diminati dan tahan lama dibandingkan minuman instan dari simplisia jahe dan kunyit. Hal ini disebabkan karena proses pengeringan rajangan jahe dan kunyit yang tidak sempurna (tidak dijemur di bawah matahari langsung) sehingga menyebabkan rajangan tersebut rentan terhadap mikroorganisme dan cepat berjamur. Kesimpulannya antara lain ada peningkatan pengetahuan kelompok Mitra terhadap pemanfaatan tanaman obat lewat penyuluhan yang diberikan, dilihat dari antusiasme tanya jawab serta diskusi aktif dari para peserta, serta ada produk jahe wangi dan kunyit asam instan yang dibuat oleh kelompok Mitra beserta dokumentasinya.

Kata Kunci: *Tanaman Obat, Jahe Wangi, Kunyit Asam, Minuman Instan*

PENDAHULUAN

Data demografi di Kelurahan Girian Weru Dua menunjukkan angka \pm 300 orang yang tidak bekerja didominasi oleh ibu rumah tangga dan lulusan sarjana yang sedang mencari pekerjaan (Anonim, 2016). Minimnya pengetahuan dan kesadaran masyarakat akan tanaman obat dan pemanfaatannya serta sulitnya mencari pekerjaan sekarang ini mengakibatkan rendahnya peluang untuk mendapatkan penghasilan lebih diluar gaji bulanan yang didapatkan oleh para

kepala rumah tangga. Kondisi ini mendorong Tim Pengabdian Masyarakat untuk memberi sumbangsih ilmu lewat penyuluhan dan pelatihan pembuatan jahe wangi dan kunyit asam instan.

Di Kelurahan Girian Weru Dua belum pernah dilakukan penyuluhan tentang pemanfaatan tanaman obat untuk dijadikan suatu produk minuman instan, padahal sumber daya tanaman obat begitu melimpah baik yang ditanam sendiri di pekarangan rumah warga maupun yang dijual di pasar tradisional. Minimnya pengetahuan masyarakat dalam berinovasi mengakibatkan jahe dan kunyit hanya dimanfaatkan sebagai bumbu masak, padahal dengan inovasi produk maka bisa dijadikan usaha mandiri yang menjanjikan dari segi ekonomi. Minuman instan disukai oleh semua kalangan apalagi tren masyarakat sekarang lebih menyukai segala sesuatu yang praktis, mudah dan cepat, sehingga peluang bisnis produk minuman instan sangat besar (Setyawan, 2015).

Permasalahan yang dihadapi Mitra antara lain kurangnya pengetahuan tentang pemanfaatan tanaman obat yang ada di sekitar lingkungan rumah warga; rendahnya kemauan untuk menghasilkan sesuatu yang bisa dijadikan ladang usaha sampingan; dan belum pernah dilakukan penyuluhan dan pelatihan yang berhubungan dengan tanaman obat khususnya jahe dan kunyit. Lewat pemberdayaan masyarakat ini, diharapkan Mitra dapat mengembangkan kemandirian dan kesejahteraan dengan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan, serta kemampuan dan kesadaran memanfaatkan sumber daya yang ada untuk dijadikan ladang usaha bagi masyarakat.

METODE PELAKSANAAN

Pelaksanaan kegiatan PKM ini dibagi menjadi 2 tahap, yaitu :

Penyuluhan

Dilakukan oleh tim pengabdian yang terdiri dari ketua dan anggota tim (2 orang) serta mengikutsertakan mahasiswa sebanyak 5 orang. Penyuluhan dilaksanakan di Balai Desa Kelurahan Girian Weru Dua Kecamatan Girian Kota Bitung. *Handout* pemanfaatan tanaman obat dibagikan pada saat penyuluhan berlangsung.

Pelatihan pembuatan serbuk jahe wangi dan kunyit asam instan.

Diperagakan oleh tim dan diikuti oleh Mitra secara berkelompok. Kelompok PKK dan Dasawisma yang diikutsertakan masing-masing berjumlah 20 orang dan dibagi dalam 8 kelompok yang masing-masing terdiri dari 5 orang.

Alat dan Bahan

Alat

Panci/baskom 4 buah untuk menampung jahe parut dan santan jahe; sari kunyit dan kunyit parut; ember dan pisau 2 buah; parut atau *blender* atau *juicer*; saringan; wajan dan pengaduk; plastik / wadah pengemas; kompor

Bahan

Rimpang jahe segar ½ Kg; kunyit segar ½ Kg; air asam jawa; gula pasir ½ Kg untuk masing-masing pembuatan jahe dan kunyit; rempah kayu manis, cengkeh, sereh, daun pandan ± 3 lembar; air secukupnya.

Prosedur Pembuatan Jahe Wangi dan Kunyit Asam Instan Metode I

Jahe Wangi

1. Jahe dibersihkan dengan menyikat dan mencuci sampai bersih
2. Jahe diparut atau diblender sampai halus
3. Diperas untuk diambil sarinya, tambahkan 1 gelas air agar pengambilan sari maksimal
4. Disaring sehingga tidak ada kulit jahe atau ampas yang terbawa
5. Dimasukkan ke dalam wajan dan dimulai proses pemasakan langsung, ditambahkan gula dan rempah-rempah diatas
6. Diaduk terus sampai mendidih, kemudian apa dimatikan. Pengadukan dilanjutkan sampai terbentuk kristal dan dijaga supaya tidak menggumpal kemudian didinginkan
7. Dimasukkan dalam wadah/kemasan yang tersedia

Kunyit Asam

1. Kunyit dicuci bersih lalu kulitnya dikupas
2. Kunyit diparut atau di blender, tambahkan sedikit air, disaring dan diambil sarinya
3. Sari kunyit direbus dengan gula pasir
4. Diaduk terus-menerus sampai gula larut sempurna. Sari kunyit akan mendidih dan menimbulkan busa

5. Api kompor dikecilkan, ketika busa mulai turun dan sari kunyit berubah menjadi tepung, tambahkan 1 sendok air asam jawa, diaduk perlahan
6. Ditambahkan lagi air asam jawa sambil diaduk perlahan, dilakukan terus-menerus sampai mendapatkan rasa kunyit asam yang diinginkan, api kompor dimatikan, kemudian didinginkan
7. Serbuk yang menggumpal dihancurkan, dan siap untuk dikemas

Prosedur Pembuatan Jahe Wangi dan Kunyit Asam Instan Metode II

Jahe Wangi

1. Jahe dibersihkan dan dicuci sampai bersih
2. Jahe dikupas kulitnya dan dirajang tipis
3. Jahe dikeringkan dengan cara dijemur di bawah sinar matahari langsung selama beberapa hari sampai menjadi simplisia
4. Simplisia dihancurkan sampai menjadi serbuk halus
5. Serbuk tersebut ditambahkan gula pasir dan bahan lainnya, diaduk dan *diblender* lagi sampai homogen
6. Dikeringkan sampai tidak basah
7. Dimasukkan dalam wadah/kemasan dan atau siap dikonsumsi

Kunyit Asam

1. Kunyit dibersihkan dan dicuci sampai bersih
2. Kunyit dikupas kulitnya dan dirajang tipis
3. Kunyit dikeringkan dengan cara dijemur di bawah sinar matahari langsung selama beberapa hari sampai menjadi simplisia
4. Simplisia dihancurkan sampai menjadi serbuk halus
5. Serbuk tersebut ditambahkan gula pasir, air asam jawa, sereh lalu diaduk dan *diblender* lagi sampai homogen
6. Dikeringkan sampai tidak basah
7. Dimasukkan dalam wadah/kemasan dan atau siap dikonsumsi

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan PKM dilaksanakan selama dua hari dimana hari pertama dilakukan penyuluhan tentang tanaman obat terutama jahe dan kunyit, dan di hari berikutnya dilakukan pelatihan pembuatan minuman instan jahe wangi dan kunyit asam. Keberhasilan kegiatan PKM dilihat secara fisik dari jumlah warga yang hadir sesuai dengan instruksi Lurah Girian Weru Dua dimana perwakilan dari kelompok PKK dan Dasawisma serta perangkat Kelurahan terdiri dari RT dan RW wajib mengikuti kegiatan selama dua hari. Peningkatan pengetahuan peserta dilihat dari antusiasme warga dalam menyimak dan memberikan pertanyaan seputar tanaman obat, juga berbagi pengalaman tentang penggunaan tanaman obat yang pernah peserta atau keluarga peserta gunakan yang dikonsumsi secara langsung melalui air rebusan yang dibuat sendiri maupun mengkonsumsi produk herbal kemasan yang dibeli di toko obat dan Apotek.



Gambar 1. Proses penyuluhan tentang pemanfaatan jahe dan kunyit

Pelatihan pembuatan minuman instan dilakukan dengan dua metode yaitu : (1) pembuatan langsung minuman instan dari sari jahe dan kunyit hasil perasan dan (2) pembuatan minuman instan dari simplisia (jahe dan kunyit yang dikeringkan). Penimbangan jahe dan kunyit dilakukan menggunakan timbangan manual. Jahe dan kunyit dikering-anginkan di bawah sinar matahari langsung. Kunyit dan jahe kering yang dihasilkan hanya $\frac{1}{4}$ bagian dari berat basah. Hal ini disebabkan hilangnya kadar air dari kunyit dan jahe, apabila tidak dikeringkan maka

mikroorganismenya dengan mudah berkembang dan cepat berjamur. Kunyit dan jahe kering selanjutnya disebut simplisia.



Gambar 2. Penimbangan berat basah jahe dan kunyit

Hasil menunjukkan bahwa minuman instan dari sari hasil perasan lebih diminati dan tahan lama dibandingkan minuman instan dari simplisia jahe dan kunyit. Hal ini disebabkan karena proses pengeringan rajangan jahe dan kunyit yang tidak sempurna (tidak dijemur di bawah matahari langsung) sehingga menyebabkan rajangan tersebut rentan terhadap mikroorganismenya dan cepat berjamur. Metode ini diadopsi dari jurnal teknologi pertanian Andalas (Permata dan Kesuma, 2016).



Gambar 2. Proses penghalusan kunyit untuk diambil sarinya

Faktor-faktor yang mempengaruhi terbentuknya serbuk (minuman instan) antara lain waktu pengadukan dan tingkat pemanasan (api kompor), dimana pengadukan harus dilakukan terus-menerus dengan kecepatan konstan setelah semua bahan yang dicampur mendidih. Hal ini dilakukan sampai cairan mengental dan berbuih, kemudian api kompor dikecilkan sambil terus diaduk sehingga terbentuk serbuk. Api kompor harus dimatikan segera setelah terbentuk serbuk, jika tidak maka serbuk akan kembali meleleh, jadi titik kritis dalam pembuatan minuman instan terletak pada saat pengadukan bahan dan tingkat pemanasan. Apabila serbuk yang dihasilkan berupa bongkahan padat maka serbuk harus dihaluskan terlebih dahulu menggunakan alu yang selanjutnya dikemas dalam wadah plastik atau botol. Tim PKM berhasil membuat minuman instan setelah melewati beberapa kali percobaan.



Gambar 3. Kristal jahe wangi

Minuman jahe wangi secara organoleptis berbentuk serbuk, berwarna coklat, berbau khas dengan rasa jahe. Kunyit asam berbentuk serbuk, berwarna kuning kecoklatan, berbau khas dengan rasa kunyit asam (Sudewo, 2006). Serbuk jahe wangi dan kunyit asam selanjutnya dikemas dalam wadah plastik bersih. Penyimpanan yang baik yaitu disimpan dalam suhu kamar dan menggunakan wadah yang tidak berinteraksi dengan serbuk tersebut. Serbuk minuman instan yang dihasilkan langsung dikonsumsi oleh peserta dan adapula yang disimpan.



Gambar 4. Serbuk jahe wangi dan kunyit asam

Tim belum melakukan percobaan tentang masa simpan produk minuman instan tersebut dikarenakan produk ini belum akan dipasarkan ke masyarakat dalam waktu dekat, karena untuk memasarkan suatu produk harus melewati berbagai tahap pengujian dan proses perijinan dari pihak berwenang.

III. PENUTUP

4.1 Kesimpulan

1. Ada peningkatan pengetahuan kelompok Mitra terhadap pemanfaatan tanaman obat secara umum lewat penyuluhan yang diberikan, dilihat dari antusiasme tanya jawab serta diskusi aktif dari para peserta PKM. Penyuluhan berlangsung aman dan tertib.
2. Ada produk jahe wangi dan kunyit asam instan yang dibuat oleh kelompok Mitra beserta dokumentasinya. Pelatihan dilakukan sebanyak dua kali serta berlangsung lancar.

4.2 Saran

1. Diharapkan pelatihan pembuatan minuman instan jahe wangi dan kunyit asam ini dilakukan secara rutin oleh kelompok Mitra.
2. Serbuk jahe wangi dan kunyit asam yang telah siap, dikemas dalam wadah plastik yang menarik dan harus diuji waktu kadaluarsanya.

DAFTAR PUSTAKA

Anonim. 2016. Profil Kelurahan Girian Weru Dua, Kecamatan Girian, Bitung

Setyawan, B. 2015. *Peluang Usaha Budidaya Jahe*. Pustaka Baru press, Bantul, Yogyakarta.

Sudewo, B. 2006. *Tanaman Obat Populer*, PT. AgroMedia Pustaka, Jakarta.

Permata A.D., Kesuma S. 2016. Pembuatan Minuman Serbuk Instan dari Berbagai Bagian tanaman Meniran (*Phyllanthus niruri*). *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas* Vol.20, No.1, ISSN 1410-1920, Padang, Sumatera Barat.