

6.Jurnal J-Dinamika.pdf

by

Submission date: 31-Mar-2023 03:44AM (UTC+0700)

Submission ID: 2051353991

File name: 6.Jurnal J-Dinamika.pdf (706.28K)

Word count: 1999

Character count: 12872

Pelatihan Pembuatan Rempah-rempah Instan dengan Teknik *Practical Process* Sebagai Peningkat Daya Imun pada Masyarakat di Desa Kemuning Lor Jember

Training on Making Instant Spices with Practical Process Techniques as a Immune Enhancer for Coomunity in Kemuning Village Lor, Jember

Yohan Yuanta^{1*}, Agatha Widiyawati¹, Dina Fitriyah¹

¹ Department of health, Politeknik Negeri Jember

* yohan_yuanta@polije.ac.id

ABSTRAK

Pemanfaatan rempah-rempah yang ada di Indonesia dapat digunakan untuk meningkatkan sistem imun sebagai pencegahan Covid-19. Pemberdayaan dengan pemanfaatan rempah-rempah yang ada di masyarakat dapat dilakukan dengan mengolah rempah-rempah menjadi instan yang dapat di konsumsi oleh masyarakat serta daya simpan bisa menjadi lebih lama, praktis, tanpa endapan, dan dapat bernilai ekonomis tinggi dengan menggunakan teknik *practical process*. Dengan adanya inovasi ini masyarakat dapat mengkonsumsi sendiri tanpa harus membeli dan rempah instan tersebut dapat di jual ke took-toko dan melalui *marketplace* sehingga dapat menambah pendapatan masyarakat di Desa Kemuning Lor. Teknik *practical process* diharapkan produksi rempah-rempah instan di Desa Kemuning Lor menjadi ramah lingkungan dan menghasilkan nilai ekonomis tinggi. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang telah di lakukan di Desa Kemuning Lor yaitu dengan pemberian edukasi gizi seimbang selama Covid-19 salah satunya pemanfaatan rempah-rempah agar sistem imun dapat meningkat, praktik membuat rempah-rempah instan yang tertuang dalam modul, dan memanfaatkan kemasan plastik bekas untuk dijadikan sebagai tempat media tanam. Proses pembuatan rempah-rempah instan membutuhkan alat yang sederhana dan alat yang digunakan dalam proses produksi diserahkan kepada mitra. Hasil dari kegiatan tersebut adalah peserta antusias dalam penerimaan materi dan mereka bisa mempraktikkan cara pembuatan rempah-rempah instan dengan teknik *practical process*.

Kata kunci —Imun, Rempah Instan, Practical Process

ABSTRACT

The use of spices in Indonesia can be used to boost the immune system as a prevention of Covid-19. Empowerment by using spices in the community can be done by processing spices into instant ones that can be consumed by the community and the shelf life can be longer, practical, without sediment, and can have high economic value using practical process techniques. With this innovation, people can consume themselves without having to buy and the instant spices can be sold to shops and through marketplaces so that they can increase the income of the people in Kemuning Lor Village. The practical process technique is expected to produce instant spices in Kemuning Lor Village to be environmentally friendly and generate high economic value. Community service activities that have been carried out in Kemuning Lor Village, namely by providing balanced nutrition education during Covid-19, one of which is the use of spices so that the immune system can increase, the practice of making instant spices contained in modules, and utilizing plastic packaging waste used to be used as a planting medium. The process of making instant spices requires simple tools and the tools used in the production process are handed over to partners. The result of this activity is that the participants are enthusiastic in receiving the material and they can practice how to make instant spices with practical process techniques.

Keywords — Immune, Instant Spice, Practical Process



© 2022 Retno Sari Mahanani, Bagus Putu Yudhia Kurniawan, Mushthofa Kamal



[Creative Commons Attribution 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/)

1. Pendahuluan

Desa Kemuning Lor berada di Wilayah Kabupaten Jember bagian Utara. Desa Kemuning Lor dikenal sebagai Desa Agraris, memiliki potensi alam yang cukup prospektif bagi pengembangan perekonomian wilayah di tingkat desa.

Pemanfaatan bahan lokal dalam upaya pencegahan Covid-19 dan perubahan gaya hidup *back to nature* dengan konsumsi rempah-rempah sangat membantu dalam proses mempertahankan daya imun. Rempah-rempah yang sering ditemui antara lain kunyit, jahe sereh, temulawak, dsb. Minuman rempah-rempah dapat meningkatkan Kesehatan atau sistem imun karena mengandung senyawa kimia yang memiliki manfaat sebagai antioksidan yang dapat membantu menjaga kesehatan tubuh.

Hasil rempah-rempah biasanya dijual oleh Mitra dalam bentuk segar (tanpa melalui proses produksi terlebih dahulu). Selain menjual di pasar mitra juga mengkonsumsi rempah-rempah segar yang langsung di buat minuman tanpa di olah terlebih dahulu sehingga daya simpannya tidak bisa lama dan tidak praktis. Mitra belum memiliki pengetahuan mengenai cara mengolah rempah-rempah segar menjadi rempah-rempah instan yang memiliki daya simpan lama, praktis, tanpa endapan ekonomis tinggi.

Pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan untuk meningkatkan imun masyarakat selama masa pandemi covid-19 dan dapat membantu perekonomian masyarakat melalui pelatihan pengolahan tanaman rempah lokal dengan cara *Practical Process*. Kegiatan ini memberikan tambahan pengetahuan dan ketrampilan dalam mengolah bahan pangan salah satunya berbagai macam rempah-rempah. Selain itu kegiatan ini melibatkan mitra yaitu Ibu-ibu PKK (Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga) Dusun Darungan, Desa Kemuning Lor, Dosen Politeknik Negeri Jember serta mahasiswa.

2. Target dan Luaran

Mitra sebagai penerima informasi pertama selanjutnya akan menyebar luaskan informasi tersebut kepada seluruh masyarakat di Desa Kemuning Lor kab Jember dalam kegiatan-kegiatan yang di adakan di desa tersebut.

Kegiatan ini melibatkan 15 orang ibu-ibu PKK karena mempertimbangkan kebijakan PPKM (Pemberlakuan Pembatasan Kegiatan Masyarakat) yang mengharuskan untuk tidak mengumpulkan banyak orang dalam waktu yang lama. Luaran dari kegiatan yaitu mitra mendapatkan pengetahuan mengenai cara meningkatkan imun salah satunya dengan memanfaatkan rempah-rempah yang ada di sekitar tempat tinggal dan bisa membuat rempah-rempah segar menjadi rempah-rempah instan. Inovasi olahan rempah-rempah ini menggunkan teknik *practical process* yaitu mengolah rempah-rempah instan yang memiliki daya simpan lebih lama, tanpa endapan, dan bernilai ekonomis tinggi sehingga dapat menambah pendapatan serta ketrampilan mitra. Selain itu dengan teknik *practical process* dalam proses produksi dapat membuat ramah lingkungan dengan nilai ekonomis yang tinggi.

3. Metodologi

A. Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan pengabdian ini dilakukan pada bulan September 2020. Kegiatan ini dilakukan dalam beberapa tahapan kegiatan tujuannya untuk dapat memberikan solusi permasalahan yang dihadapi Mitra.

Kegiatan tersebut memiliki beberapa rangkaian antara lain 1) Tahap penyuluhan mengenai edukasi gizi selama pandemi Covid-19 yang berisikan materinya antara lain pengertian, dampak, pencegahan dengan pembuatan rempah-rempah dan dengan penerapan IPTEK *practical process* yaitu cara menanam rempah-rempah dengan memanfaatkan pekarangan rumah sekaligus memanfaatkan kemasan plastik bekas sebagai tempat media tanam rempah-rempah. 2) Tahap pelatihan pembuatan rempah-rempah instan dengan teknik *practical process*, penanaman rempah-rempah di pekarangan dengan memanfaatkan kemasan plastik bekas sebagai tempat media tanam rempah-rempah. 3) Tahap evaluasi sebagai tahapan indikator keberhasilan terlaksananya kegiatan pengabdian dengan mitra yaitu kemampuan dalam membuat rempah-rempah instan, menanam rempah-rempah di pekarangan rumah dengan memanfaatkan kemasan plastik bekas seperti



plastik minyak, deterjen dan lain-lain sebagai tempat media tanam.

B. Pembuatan Rempah-Rempah Instan

Bahan yang digunakan dalam proses pembuatan rempah-rempah instan adalah 500 g kunyit, 500 g jahe, 500 g temulawak, 500 g kencur, 500 ml air, 1 kg gula pasir, 1 lembar daun pandan, 1 batang kayu manis, dan 2 buah cengkeh.

Alat-alat yang digunakan yaitu wajan, blender, saringan, spatula kayu, kompor gas, ayakan, timbangan digital, pisau, piring, gelas ukur, dan toples kedap udara atau pouch aluminium foil sebagai kemasan rempah-rempah instan.

Cara pembuatan rempah-rempah instan yaitu 1) rempah-rempah segar di cuci dengan air untuk menghilangkan tanah yang menempel, 2) kupas kulit rempah-rempah segar yang sudah bersih, 3) potong kecil rempah segar, 4) haluskan rempah-rempah 500 g dengan air 500 ml menggunakan blender, 5) saring sarinya, 6) memasak sari rempah dengan api sedang (tambahkan daun pandan sebanyak 1 lembar untuk sari jahe, sedangkan untuk sari temulawak dan kencur ditambahkan 2 buah cengkeh dan 1 batang kayu manis) kemudian diaduk sampai sari rempah mendidih, 7) sari rempah disisakan hingga mencapai 25% dan masukkan gula pasir sebanyak 1 kg kemudian diaduk hingga terbentuk serbuk dengan menggunakan api kecil, 8) haluskan serbuk rempah dengan blender, 9) ayak serbuk rempah, dan 10) rempah instan siap dikemas dalam wadah kedap udara.

4. Pembahasan

Pelaksanaan Program Pengabdian Masyarakat ini terdiri dari beberapa tahap, yaitu tahap koordinasi, pemberian materi, pelatihan (demonstrasi) cara pembuatan rempah-rempah instan dengan menggunakan teknik *Practical Process* sebagai upaya dalam meningkatkan sistem imun masyarakat pada masa pandemi. Kegiatan tersebut telah selesai dilaksanakan. Berikut beberapa tahapan kegiatan yang sudah dilaksanakan yaitu

A. Koordinasi pelaksanaan pengabdian

Ketua pengabdian masyarakat berkoordinasi dengan Sekretaris desa yang mendiskusikan tempat, waktu dan rencana kegiatan. Sekdes sangat mendukung kegiatan tersebut karena materi yang di sampaikan merupakan salah satu permasalahan yang ada di tempat mereka. Karena selama masa pandemi pendapatan mereka berkurang dan hasil rempah-rempah di wilayah tersebut lumayan berlimbah serta mereka selama ini langsung menjual rempah-rempah segar ke pasar tanpa diolah terlebih dahulu.

B. Penyuluhan /pemberian materi

Pemberian edukasi pembuatan rempah-rempah instan selama pandemi dituangkan dalam metode penyuluhan kepada ibu-ibu PKK. Pemberian materi dilakukan dengan metode ceramah, diskusi, dan tanya jawab serta dengan pemberian buku panduan yang memiliki tujuan agar peserta memahami materi yang diberikan. Penyuluhan yang telah dilakukan membuat ibu-ibu PKK berkipir akan pentingnya dalam meningkatkan imun dengan memanfaatkan bahan lokal yang ada di daerahnya. Selain dapat meningkatkan sistem imun ternyata dengan pengolahan rempah-rempah segar menggunakan teknik *practical process* dapat meningkatkan pendapatan/perekonomian masyarakat. Cara menanam rempah-rempah dengan menggunakan kemasan plastik bekas sebagai tempat media tanam juga disampaikan pada tahap penyuluhan.

Dalam proses penyuluhan tim pemateri menggunakan Bahasa yang sederhana dan mudah dipahami oleh peserta. Kegiatan ini berjalan lancar dengan peserta antusias dalam bertanya dan menyimak secara baik. Peserta menyampaikan jika selama ini mereka tidak pernah mendapatkan materi tentang meningkatkan sistem imun dan mereka belum pernah membuat rempah-rempah instan dengan menggunakan teknik *practical proses*, sehingga kegiatan ini dapat menambah ilmu pengetahuan dan keterampilan mereka. Dengan adanya kegiatan ini mereka siap untuk bertukar informasi ilmu yang didapat kepada warga desa lain.





Gambar 1. Tahap penyuluhan kepada Ibu-ibu PKK

C. Praktek atau demonstrasi pembuatan rempah-rempah instan

Kegiatan selanjutnya mendemonstrasikan cara pembuatan rempah-rempah instan dengan teknik *practical process*. Ibu-ibu PKK mempraktikkannya secara langsung. Proses pembuatannya diawali dari persiapan bahan diantaranya pengupasan, pencucian, pemotongan rempah-rempah sampai proses pengolahan dan pengemasan. Peserta sangat antusias dalam kegiatan inidan dapat mengikuti dari awal kegiatan sampai selesai dengan lancar. Proses pembuatan rempah-rempah dengan berat 500 gram akan menghasilkan kurang lebih 1 kilogram rempah-rempah instan.



Gambar 2. Praktik Pembuatan Rempah-rempah Instan dan Hasil Rempah-rempah Instan

D. Evaluasi dan berkelanjutan

Berdasarkan hasil evaluasi dan pengamatan kegiatan tersebut, Ibu-ibu PKK sudah bisa membuat rempah-rempah instan hanya saja perlunya pendampingan dari segi pemasaran melalui *marketplace* karena pada masa pandemik ini banyak masyarakat yang memanfaatkan teknologi digital dalam proses jual beli dan didukung dengan adanya kebijakan PPKM agar mengurangi penyebaran Covid-19.

Selain itu diharapkan agar mitra membentuk organisasi dalma proses produksi dan pemasarannya agar produk ini dapat

meningkatkan pendapatan dan produk ini juga bisa dinikmati oleh masyarakat setempat.

5. Kesimpulan

Mitra mendapatkan Edukasi gizi selama masa pandemi salah satunya dengan memanfaatkan rempah-rempah segar menjadi rempat-rempat instan menggunakan *Teknik Practical Process* dan mitra berhasil membuat rempat-rempat instan.

6. Ucapan Terima Kasih

Kami mengucapkan Terima kasih kepada Politeknik Negeri Jember melalui pendanaan PNPB dan Sekdes Desa Kemuning Lor Jember.

7. Daftar Pustaka

- [1] Badan Perencanaan Pembangunan Daerah. 2013. Potensi Kabupaten Jember 2013. (diakses Mei 2020) Available from: <http://bappeda.jatimprov.go.id/bappeda/wp-content/uploads/potensi-kab-kota-2013/kab-jember-2013.pdf>
- [2] Shan, C Y dan Iskandar, Yoppi. 2018. Studi Kandungan Kimia Dan Aktivitas Farmakologi Tanaman Kunyit (*Curcuma Longa L.*). Falkutas Farmasi Universitas Padjadjaran
- [3] R. K. Singh, D. Rai, D. Yadav, A. Bhargava, J. Balzarini, and E. De Clercq, 2010. "Synthesis, antibacterial and antiviral properties of curcumin bioconjugates bearing dipeptide, fatty acids and folic acid," *European Journal of Medicinal Chemistry*, vol. 45, no. 3, pp. 1078–1086,
- [4] Khamidah, A, Antarlina, S, S, Sudaryono, Tri. 2017. Ragam Produk Olahan Temulawak Untuk Mendukung Keanekaragaman Pangan. Jawa Timur : Jurnal Litbang Pertanian
- [5] Sundari, E., 2001. Pengambilan minyak atsiri dan oleoresin dari kulit kayu Manis. ITB Central Library. Ganesha. Bandung.
- [6] Setyawan, E., Putratama, P. 2012. Optimasi Yield Etil P -Metoksisinamat pada Ekstrak Oleoresin kencur (*Kaempferia galangal*) Menggunakan pelarut etanol. *Jurnal Bahan Alam Terbarukan*, 1(2).
- [7] Supriani, Anik. 2019. Peranan Minuman Dari Ekstrak Jahecang Untuk Meningkatkan Kesehatan Masyarakat. Sidoarjo: Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Maarif Hasyim Latif Sidoarjo
- [8] Soleh, Sandra Megantara. 2019. Karakteristik Morfologi Tanaman Kencur (*Kaempferia Galanga L.*) Dan Aktivitas Farmakologi. Fakultas Farmasi Universitas Padjadjaran
- [9] Badan Pusat Statistik Kabupaten Jember. 2019. Kabupaten Jember Dalam Angka Jember Regency In Figure. Jember : Badan Pusat Statistik Jember.



6.Jurnal J-Dinamika.pdf

ORIGINALITY REPORT

12%

SIMILARITY INDEX

11%

INTERNET SOURCES

3%

PUBLICATIONS

3%

STUDENT PAPERS

MATCH ALL SOURCES (ONLY SELECTED SOURCE PRINTED)

4%

★ sentrinov.isas.or.id

Internet Source

Exclude quotes On

Exclude matches Off

Exclude bibliography On