

Pelatihan Pembuatan Sirup dan Minuman Serbuk Kunyit Asam di Desa Suka Maju Muaro Jambi

Rahayu Suseno*, Surhaini, Irma Rahmayani, Ulyarti dan Lavlinesia

Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Jambi,

Indonesia Email corresponding author: rahayususeno@gmail.com

ABSTRAK

Kunyit merupakan salah satu rempah yang banyak dikembangkan di Desa Sukamaju. Hasil panen kunyit di Desa Suka Maju langsung dijual dengan harga relatif murah. Pengolahan menjadi produk merupakan salah satu cara untuk meningkatkan pendapatan masyarakat. Tujuan dari program pengabdian pada masyarakat ini adalah meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat Desa Suka Maju, Muaro Jambi dalam mengolah kunyit menjadi minuman serbuk instan dan sirup kunyit asam. Kegiatan ini dilaksanakan di aula Desa Suka Maju. Kegiatan ini dilakukan dengan metode sosialisasi, demonstrasi dan diskusi interaktif. Masyarakat diberikan pelatihan dan demonstrasi secara langsung untuk mengolah kunyit. Peserta yang mengikuti kegiatan sangat antusias dan banyak melakukan diskusi langsung terkait proses pengolahan. Pengolahan kunyit menjadi produk minuman serbuk instan dan sirup kunyit asam dapat meningkatkan pendapatan masyarakat dan meningkatkan daya tahan kunyit.

Kata Kunci: Kunyit, Minuman Instan, Sirup

PENDAHULUAN

Desa Sukamaju merupakan salah satu desa yang terdapat di Kecamatan Mestong Kabupaten Muaro Jambi, Provinsi Jambi. Mata pencaharian warga di Desa sukamaju di dominasi sebagai petani yang mayoritas merupakan petani karet. Disamping karet, Desa Suka maju juga mengembangkan produksi rempah yaitu kunyit, dan dalam dua tahun ini sedang dikembangkan produksi jahe merah. Dengan pengembangan produksi kunyit ini belakangan selain dikenal dengan produksi karet, Desa Suka Maju juga dikenal dengan produksi kunyitnya.

Kunyit yang dihasilkan oleh masyarakat langsung dijual dalam bentuk segar dengan harga Rp.3.000- Rp. 5.000 harga penjualan tidak stabil tergantung dari permintaan pasar. Peningkatan pendapatan pada masyarakat dapat dilakukan dengan meningkatkan kualitas sumberdaya manusia. Ini merupakan salah satu langkah yang penting dilakukan untuk memperbaiki kualitas hidup suatu masyarakat. Salah satu bentuk untuk meningkatkan kualitas sumberdaya manusia dengan dilakukan kegiatan penyuluhan dan pelatihan bagi masyarakat yang berguna untuk membentuk masyarakat yang tangguh dan menguasai pengetahuan serta keterampilan yang dapat dimanfaatkan memperbaiki kesejahteraannya.

Kunyit adalah salah satu jenis rempah yang termasuk ke dalam jenis rempah yang juga digunakan sebagai bumbu masak. Rimpang kunyit memiliki komponen bioaktif yang bermanfaat bagi kesehatan. Di Indonesia sendiri kunyit selain sebagai bumbu masak juga diolah menjadi minuman tradisional yang bermanfaat sebagai minuman Kesehatan yaitu minuman kunyit asam. Dalam minuman kunyit asam selain rimpang kunyit, asam jawa yang digunakan juga berkontribusi menyumbang kandungan bioaktif yang juga meningkatkan antioksidan minuman kunyit asam (Mulyani dkk, 2014).



Gambar 1. Kebun Kunyit di Desa Suka Maju

Selain sebagai minuman terdapat cara lain untuk menyajikan minuman herbal atau jamu agar lebih menarik dan menambah nilai jual yaitu dalam bentuk sirup atau minuman serbuk instan. Dewi dan Rusita (2017) melakukan uji stabilitas dan hedonik sirup herbal kunyit asam yang diperoleh bahwa formula mempengaruhi stabilitas dan kesukaan sirup kunyit asam. Penyuluhan yang dilakukan kepada Ibu-Ibu rumah tangga dapat memberikan ide untuk melakukan wirausaha yang dapat meningkatkan pendapatan keluarganya. Apabila jiwa wirausaha tersebut telah tumbuh harapan para pelaksana PPM ini adalah terbentuknya UMKM di antara pada warga khususnya para Ibu-Ibu rumah tangga.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian ini dibagi dalam 4 (empat) tahap pelaksanaan, yakni: (1) Tahap survei, pada tahap dilakukan studi kelayakan potensi lokal dan peserta yang akan dilibatkan dalam kegiatan (2) Tahap sosialisasi, pada kegiatan ini tim PPM memberikan informasi yang jelas kepada peserta pelatihan terhadap program pelatihan yang akan diselenggarakan (3) Tahap demonstrasi atau pelatihan teknis pengolahan kunyit menjadi minuman instan dan sirup kunyit asam dan (4) Tahap pendampingan, pada tahapan ini peserta pelatihan diberikan pendampingan secara berkelanjutan dan sistematis, hal ini dilakukan untuk memastikan kualitas produk yang dihasilkan layak untuk dipasarkan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Persiapan pelaksanaan pengabdian dengan pelatihan pembuatan sirup dan minuman serbuk kunyit asam di desa suka maju muaro jambi dimulai dari bulan Februari 2021 dengan pembahasan mengenai tema yang akan diangkat saat pengabdian dengan para anggota tim pengabdian. Kemudian dilakukan kunjungan langsung ke Desa Suka Maju guna menemui perangkat desa dan masyarakat. Diskusi bersama dilakukan antara tim pengabdian, aparat desa dan perwakilan masyarakat. Berdasarkan hasil diskusi didapatkan tema pengabdian yaitu pengolahan kunyit. Berdasarkan hasil diskusi masyarakat desa selain bertani karet juga bertani kunyit, sekertaris desa juga menyambakan bahwa Desa Suka Maju terkenal dengan produksi kunyitnya. Kunyit yang dihasilkan selama ini hanya dijual mentah sehingga masyarakat tertarik dengan ide pengolahan kunyit yang dapat meningkatkan nilai jual kunyit dan dapat menambah pendapatan masyarakat. Setelah menentukan tema pengabdian yaitu pengolahan kunyit, selanjutnya tim pengabdian berdiskusi untuk menentukan jenis pengolahan yang tepat untuk diterapkan kepada masyarakat. Pengolahan yang disepakati untuk diberikan pelatihan adalah pengolahan kunyit menjadi kunyit asam dalam bentuk minuman instan dan sirup.

Selanjutnya yaitu menentukan tahapan-tahapan yang akan dilaksanakan pada saat pelaksanaan pengabdian baik itu metode dan materi pengabdian yang akan diberikan. Tahap pertama yang dikerjakan adalah melakukan pendahuluan pembuatan produk. Pendahuluan pembuatan produk dilakukan di Laboratorium Pengolahan Teknologi Hasil Pertanian Universitas Jambi. Produk yang dibuat adalah minuman serbuk instan dan sirup kunyit asam. Produk ini yang dipilih karena proses pembuatan yang mudah dan menggunakan peralatan yang sederhana.

Kegiatan selanjutnya yang dilakukan adalah pelatihan dan penyuluhan pembuatan produk olahan kunyit. Peserta yang mengikuti kegiatan pelatihan sebanyak 20 orang ibu-ibu PKK dan 10 orang pegawai di kantor Desa pada tanggal 9 Agustus 2021. Kegiatan dilakukan di Aula Desa dengan melakukan protokol kesehatan, yang mana sebelum kegiatan dilakukan registrasi terlebih dahulu dan melakukan pengukuran suhu tubuh serta mencuci tangan. Kegiatan dimulai dengan pemaparan materi mengenai pengembangan produk kunyit asam menjadi bentuk serbuk instan dan sirup. Materi yang disampaikan berupa bahan dan alat yang dibutuhkan serta prosedur pengolahannya.



Gambar 2. Registrasi Peserta

Selanjutnya dilakukan kegiatan demo pembuatan produk secara langsung kepada para peserta pelatihan. Pada saat demo pembuatan produk, peserta pelatihan secara langsung melihat proses pengolahan, mulai dari persiapan alat dan bahan hingga pembuatan produk. Adapun cara pembuatan minuman serbuk instan yaitu dengan memanaskan sari kunyit dengan gula pasir dengan perbandingan 1:1. Teknik pembuatan minuman serbuk instan yang digunakan disebut juga dengan kristalisasi. Sari kunyit diperleh dengan menghancurkan kunyit dengan menggunakan blender dengan penambahan air 1:1. Sari kunyit dan gula kemudian dipanaskan menggunakan wajan hingga jenuh dan membentuk kristal kembali. Setelah kristal terbentuk kemudian dibiarkan dingin dan dapat dihaluskan menggunakan blender agar serbuk yang terbentuk menjadi seragam. Serbuk kunyit kemudian diberikan bubuk asam sitrat sebanyak 1% dari berat serbuk yang dihasilkan. Serbuk instan kunyit yang telah diberikan asam sitrat akan menjadi serbuk instan kunyit asam yang kemudian dapat dikemas.



Gambar 3. Penyampaian Materi Pengembangan Produk kunyit asam

Pembuatan sirup dilanjutkan setelah dilakukan pembuatan serbuk instan. Pada pembuatan sirup sari kunyit yang digunakan sama dengan yang digunakan pada pembuatan minuman serbuk hanya saja penggunaan gula tidak 100% namun hanya sebanyak 60% saja dari jumlah sari kunyitnya, selain itu asam yang digunakan adalah asam jawa. Air asam jawa yang ditambahkan sebanyak 30% dari jumlah sari kunyit yang digunakan. Campuran sari kunyit, gula dan air asam jawa kemudian dipanaskan hingga mengental untuk selanjutnya didinginkan dan dapat dikemas. Asam jawa dapat digunakan pada pembuatan sirup sedangkan pada pembuatan minuman serbuk tidak dapat diberikan asam karena akan mencegah pembentukan kristal. Teknik-teknik pengolahan ini juga dijelaskan pada peserta pelatihan agar mendapatkan ilmu dalam pengolahan produk yang dipraktekkan.



Gambar 4. Pembuatan produk Serbuk instan dan sirup Kunyit Asam

Selama pembuatan produk, para peserta terlihat antusias. Antusiasme peserta dilihat dari banyaknya yang bertanya mengenai proses pembuatan dan turut menyaksikan pembuatan dari dekat. Peserta terlihat penasaran dan sangat ingin tahu mengenai proses pembuatan produk karena selama ini tidak mengetahui bahwa produk minuman kunyit asam dapat dibuat dalam bentuk lain.



Gambar 5. Diskusi mengenai pembuatan produk

Setelah produk yang dibuat selesai, masih dilanjutkan sesi diskusi melihat antusias para peserta pelatihan yang hadir. Para peserta sangat tertarik untuk mencoba pembuatan produk yang didemokan dirumah. Untuk tahap selanjutnya akan diberikan pendampingan kepada para peserta yang telah mengikuti kegiatan pelatihan untuk melihat apakah peserta dapat membuat ulang produk yang telah diajarkan. Setelah pelatihan selesai selanjutnya dilakukan sesi foto Bersama para peserta pelatihan.



Gambar 6. Foto Bersama Peserta Pelatihan

Berdasarkan hasil diskusi dengan aparat Desa Suka Maju selanjutnya mereka tertarik untuk mengembangkan produk yang telah diajarkan menjadi usaha desa yang akan dinaungi oleh BUMDES. Pendampingan dilakukan untuk membantu perhitungan harga pokok produksi dan harga jual produk, selain itu juga teknik pengemasan dan kemasan yang dapat digunakan juga pelabelan produk.



Gambar 7. Produk Minuman Instan dan Sirup Kunyit Asam

Pengabdian ini diharapkan bermanfaat bagi peserta dan Desa Suka Maju. Dimana peserta dapat menerapkan ide produk yang sudah disampaikan untuk dikembangkan menjadi usaha. Selain itu pengabdian ini juga diharapkan dapat berkelanjutan untuk dapat dilaksanakan dengan tema penyuluhan GMP (*Good Manufacturing Practices*) atau dikenal dengan CPPOB (Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik) hingga penyusunan dokumen CPPOB yang dibutuhkan untuk mengurus izin edar produk pangan olahan.

KESIMPULAN

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini memberikan tambahan pengetahuan bagi Ibu-Ibu anggota PKK dan aparat Desa mengenai diversifikasi olahan kunyit. Memberikan informasi bahwa kunyit bukan hanya dijadikan bumbu dapur namun dapat dijadikan produk olahan yang memiliki nilai jual tinggi. Pengabdian ini selain memberikan ilmu mengenai pengolahan kunyit juga menumbuhkan jiwa kewirausahaan pada peserta terutama masyarakat Desa Suka Maju. Berdasarkan hasil pengabdian yang telah diselesaikan dihasilkan:

1. Peserta pengabdian mampu mengolah kunyit menjadi produk minuman serbuk instan dan sirup kunyit asam
2. Peserta pengabdian dibekali teknik pengolahan yang benar dan panduan cara produksi

Ucapan Terima Kasih

Tim pengabdian mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak yang terlibat dalam pelaksanaan pengabdian ini, sehingga dapat memberikan manfaat bagi masyarakat. Universitas Jambi yang telah memberikan kesempatan kepada tim pengabdian sehingga dapat melaksanakan pengabdian ini. Masyarakat peserta pengabdian beserta aparat desa yang berkontribusi besar dilapangan sehingga acara pengabdian dapat terlaksana. Tim pengabdian yang telah mencurahkan pemikirannya sehingga pelaksanaan pengabdian dapat di laksanakan, tidak lupa mahasiswa yang ikut berpartisipasi membantu pelaksanaan pengabdian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Dewi IK, dan Rusita YD. 2017. Uji Stabilitas Fisik Dan Hedonik Sirup Herbal Kunyit Asam. *Jurnal Kebidanan Dan Kesehatan Tradisional*, 2(2): 60-115.
- Mulyani Sri, Bambang Admadi Harsojuwono, Gusti Ayu Kadek Diah Puspawati. 2014. Potensi Minuman Kunyit Asam (*Curcuma domestica* Val. - *Tamarindus indica* L.) Sebagai Minuman Kaya Antioksidan. *AGRITECH*, 34(1): 65-71.