

PELATIHAN DAN PENGOLAHAN PEMBUATAN MINUMAN REMPAH PENINGKAT IMUN PADA MASA PANDEMI MELALUI KKN TEMATIK COVID-19 UNISBA BLITAR DI KELURAHAN KADEMANGAN

Saiful Nur Budiman¹, Devinda Yulia², Mohamad Yusuf Ihksanudin³

^{1, 2, 3} Universitas Islam Balitar

email: ¹sync.saifulnb@gmail.com, ²devindayulia30@gmail.com,

³yusufihksanudin17@gmail.com

ABSTRAK

Kelurahan Kademangan, Kecamatan Kademangan, Kabupaten Blitar merupakan sebuah wilayah yang dipadati oleh beberapa sektor industri. Disamping itu juga terdapat banyak sumber daya alam berupa tanaman rempah-rempah yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan dasar pembuatan minuman yang bermanfaat untuk meningkatkan imunitas tubuh di masa pandemi Covid-19. Keberadaan tanaman rempah-rempah (kunyit, jahe, temulawak, dll) yang sengaja ditanam warga sekitar dan bahkan dapat tumbuh liar diberbagai kondisi tropis ternyata dapat bermanfaat sangat baik untuk tubuh kita jika diolah menjadi minuman. Kegiatan pengabdian dilakukan dalam rangka pelaksanaan KKN Bersama Melawan Covid-19 Universitas Islam Balitar 2021 dengan memberikan edukasi dan pelatihan kepada masyarakat mengenai pengolahan dan pembuatan produk minuman yang terbuat dari rempah- rempah. Tujuan pengabdian ini adalah memberikan informasi mengenai pengolahan rempah- rempah menjadi minuman tradisional yang dapat meningkatkan imunitas tubuh dalam menghadapi pandemi Covid-19. Pengabdian dilakukan dengan memberikan penjelasan tahapan proses pembuatan, kemudian dilanjutkan dengan praktik secara langsung. Hasil dari pengabdian masyarakat ini berupa minuman herbal rempah-rempah yang diharapkan dapat meningkatkan imunitas tubuh masyarakat, kemudian dapat meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan dalam mengolah rempah-rempah khususnya pada masyarakat Kelurahan Kademangan.

Kata kunci : Herbal, Rempah-Rempah, Imunitas, Pandemi

ABSTRACT

Kademangan Village, Kademangan District, Blitar Regency is an area that is crowded with several industrial sectors. Besides that, there are also many natural resources in the form of spice plants that can be used as basic ingredients for making drinks that are useful for

increasing body immunity during the Covid-19 pandemic. The existence of spice plants (turmeric, ginger, temulawak, etc.) which are deliberately planted by local residents and can even grow wild in various tropical conditions can actually be very beneficial for our bodies if they are processed into drinks. Service activities are carried out in the context of implementing the Joint Community Service Program against Covid-19, Balitar Islamic University 2021 by providing education and training to the public regarding the processing and manufacture of beverage products made from spices. The purpose of this service is to provide information about processing spices into traditional drinks that can increase the body's immunity in the face of the Covid- 19 pandemic. Devotion is done by providing an explanation of the stages of the manufacturing process, then followed by direct practice. The results of this community service are in the form of herbal spice drinks which are expected to increase the immunity of the community, then can increase knowledge and skills in processing spices, especially in the people of Kademangan Village.

Keyword : Herbs, Spices, Immunity, Pandemic

PENDAHULUAN

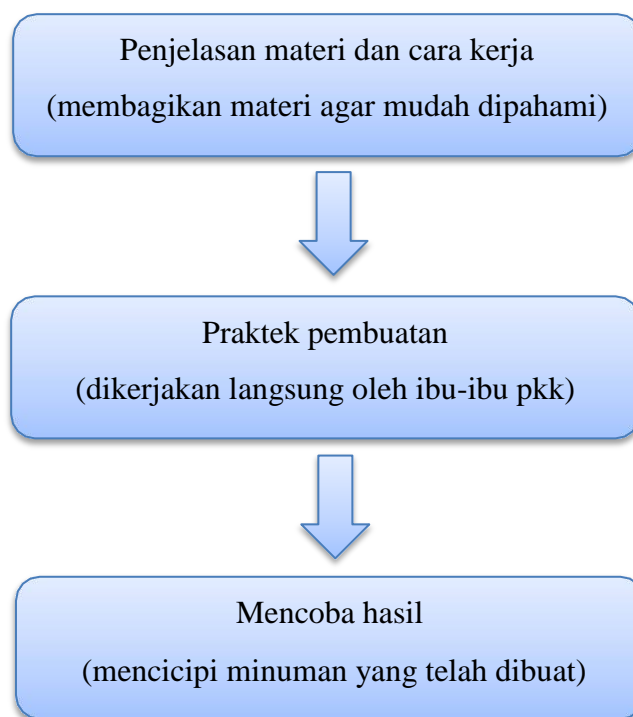
Indonesia merupakan negara dengan keanekaragaman hayati baik flora dan fauna, sehingga rempah-rempah dengan mudah tumbuh di Indonesia. Keberadaan rempah-rempah di Indonesia pada zaman dahulu telah dimanfaatkan sebagai minuman tradisional untuk mengobati penyakit dan diwariskan hingga saat ini (Mulyani, dkk. 2016). Rempah-rempah merupakan tanaman yang memiliki antioksidan tinggi yang dapat meningkatkan kekebalan tubuh (Helmalia, dkk. 2019). Peningkatan kekebalan tubuh dapat menjadi bentuk pertahanan dalam melawan *corona virus*. Salah satunya ialah untuk meningkatkan daya tahan tubuh, ialah dengan cara mengkonsumsi rempah-rempah tradisional berupa minuman jamu, diantaranya seperti jahe, temulawak, sereh, kunyit, kayu manis, dan gula aren (Widyantari, A. S. S. 2020).

Kelurahan Kademangan merupakan wilayah dengan luas lahan yang cukup besar, sehingga banyak warga setempat yang menanam rempah – rempah tradisional seperti jahe, sereh, laos, temulawak, dan kunyit. Bahkan biasanya dikirim ke luar daerah. Ketersediaan rempah - rempah yang dapat dengan mudah ditemui disekitar warga, memiliki potensi untuk diolah menjadi minuman tradisioanl. Salah satu cara mengolah tanaman rempah adalah dengan menjadikannya suatu minuman herbal. Pada kesempatan ini bahan baku minuman herbal yang diolah sebagai minuman tradisional adalah kunyit, jahe merah, jahe emprit, temulawak, gula merah, dan jeruk nipis. Minuman tradisional rempah ini dapat meningkatkan imunitas tubuh

dalam menghadapi pandemi covid-19 yang pada saat ini masih melanda dunia. Dalam hal ini maka upaya yang dapat kami lakukan dalam mencegah terjadinya penyebaran COVID-19 ini ialah dengan cara mengkonsumsi minuman tradisional berupa jamu agar dapat meningkatkan imun dalam tubuh (Sutana, I. G., & Dwipayana, A. P. 2020).

METODE PELAKSANAAN

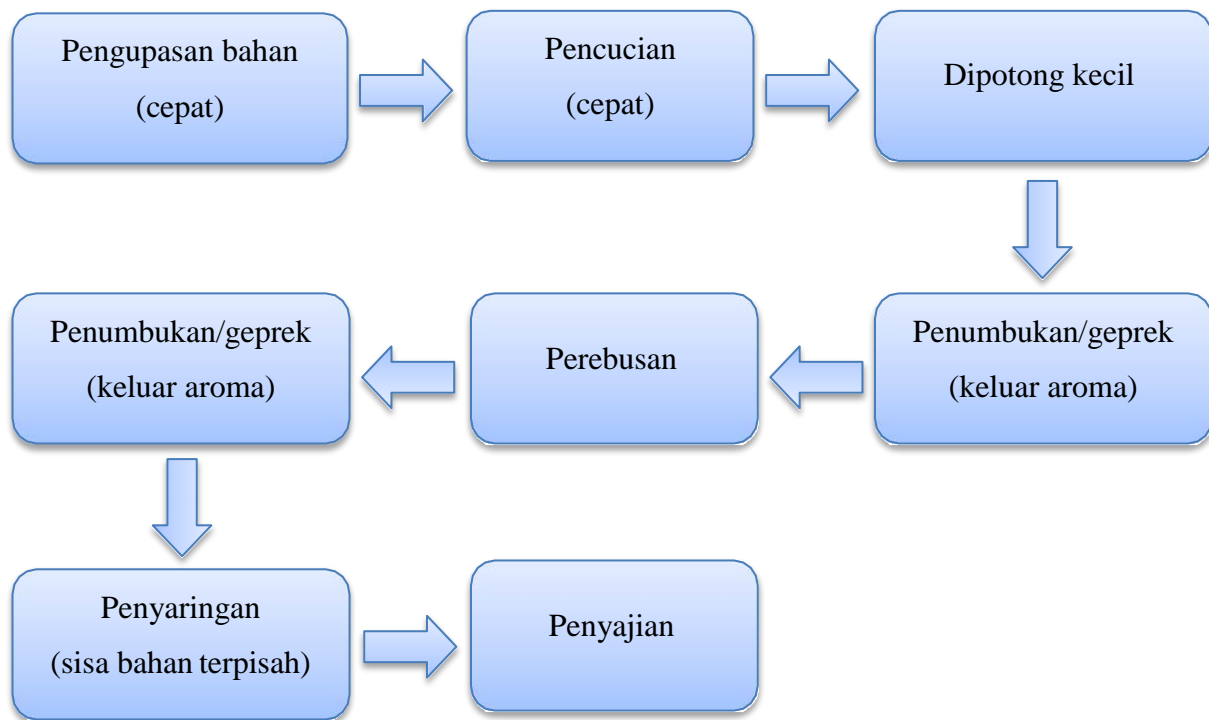
Berdasarkan permasalahan yang ada, yakni pandemi covid-19 yang sedang marak saat ini dan juga pemanfaatan ladang tanaman rempah, maka perlu dilakukan sosialisasi dan pelatihan, yang sekaligus sebagai sarana latihan dan praktek bagi para ibu-ibu PKK kelurahan kademangan, kecamatan kademangan, kabupaten blitar. Kegiatan ini dilaksanakan pada bulan september tahun 2021. Proses tahapan pelatihan pembuatan minuman rempah yang dilakukan bersama ibu-ibu PKK kelurahan kademangan yang ditunjukkan sebagai berikut :



Gambar 1: Tahapan Kegiatan Pelatihan Pembuatan Minuman Herbal

Metode yang digunakan dalam pengabdian menggunakan pendekatan teknologi sederhana dimana menyesuaikan kondisi masyarakat sekitar disaat masa pandemi supaya tepat guna pengabdian pada lokasi sasaran dalam hal ini di kelurahan kademangan, kecamatan kademangan, kabupaten blitar merupakan lokasi yang cukup cocok dilakukan pelatihan dengan metode identifikasi, penerapan, pelatihan serta evaluasi satu arah, mengingat

masyarakat sekitar yang sudah cukup paham mengenai sumberdaya, situasi lingkungan dan manfaat dari program yang dilaksanakan. Itu terbukti dari banyaknya masyarakat sekitar yang memanfaatkan lahannya untuk bercocok tanam rempah-rempah bahkan sampai dikirim ke luar kota. Disajikan diagram alir proses pembuatan minuman rempah herbal berbahan kunyit, jahe, temulawak, dll. sebagai berikut :



Gambar 2: Langkah Kerja Pembuatan Minuman Herbal

PEMBAHASAN

Pengabdian kepada masyarakat berupa pemanfaatan kunyit, temulawak, jahe, serai menjadi minuman herbal rempah-rempah yang bertujuan untuk meningkatkan kesadaran masyarakat akan sumber daya yang belum termanfaatkan di masa pandemi seperti saat ini. Selain itu praktek dan edukasi secara langsung ini bertujuan untuk meningkatkan imunitas tubuh pada masa pandemi Covid-19 di kelurahan kademangan, kecamatan kademangan, kabupaten blitar.

Dikarenakan sedang masa pandemi, maka pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat ini menerapkan protokol kesehatan. Peserta edukasi, pelatihan dan praktek merupakan ibu-ibu PKK kelurahan kademangan, kecamatan kademangan, kabupaten blitar. Dalam pembuatan minuman rempah memerlukan bahan-bahan yang harus disiapkan yaitu :

Tabel 1. Bahan-Bahan Pembuatan Minuman Herbal

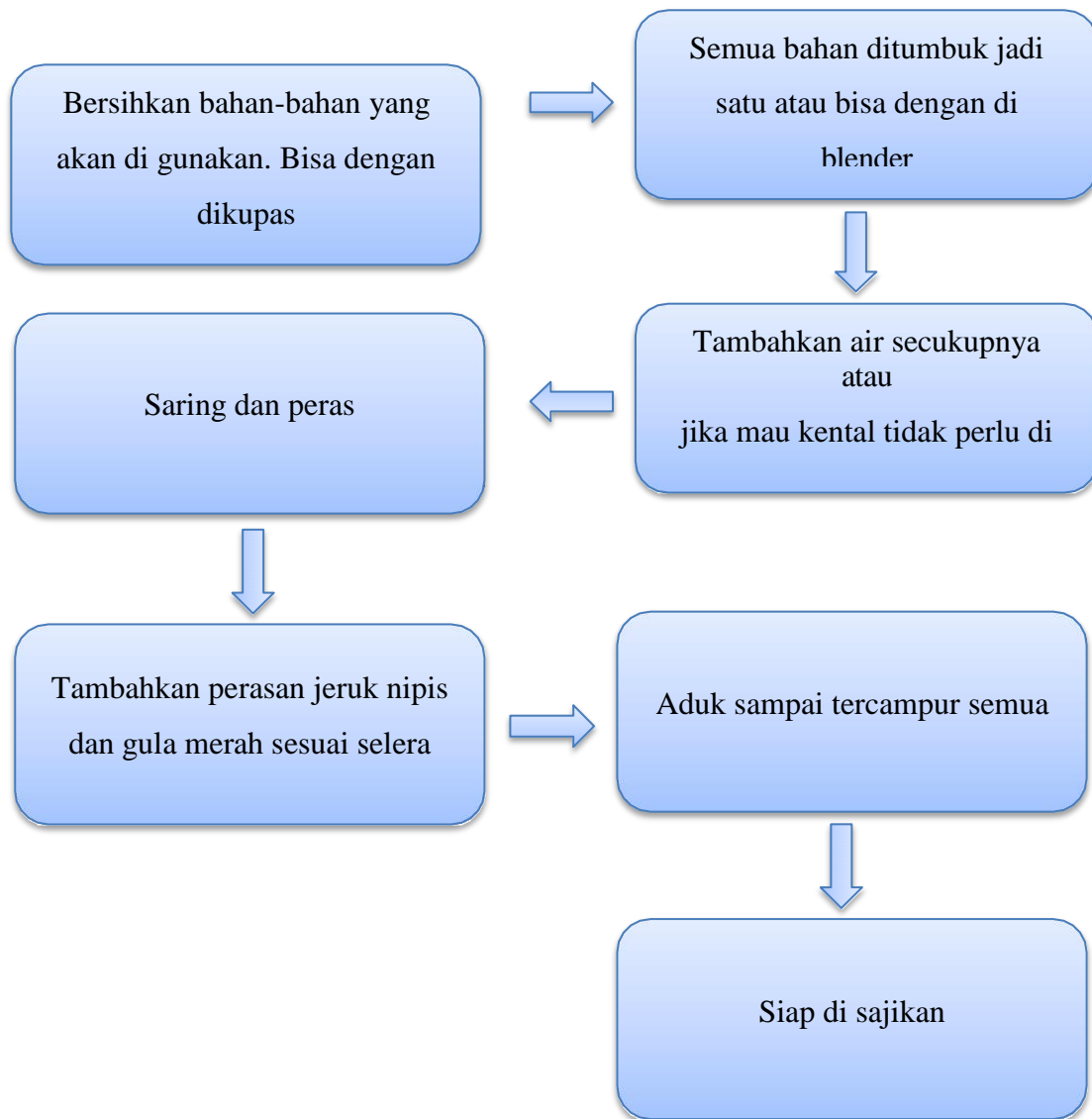
No	Nama	Jumlah
1	Kunyit	3 iris
2	Temulawak	7 iris
3	Jahe	3 iris
4	Gula Merah	20 gram
5	Jeruk Nipis	2 buah
6	Air	500 ml

Dilihat dari tabel diatas, untuk pembuatan minuman herbal berbahan dasar rempah-rempah tidak begitu sulit. Dikarenakan memang bahan-bahan yang diperlukan sudah banyak ditemukan di sekitar kita. Dan juga daerah kelurahan kademangan sudah banyak warga yang menanam rempah-rempah. Misalnya temulawak, kunyit, jahe dan lain-lain. Tidak hanya bahan rempah-rempah yang perlu disiapkan, kita juga harus mempersiapkan alat-alat yang dibutuhkan untuk bisa digunakan untuk membuat minuman herbal nya. Untuk alat-alat yang perlu disiapkan berikut adalah perinciannya :

Tabel 2 Alat-Alat yang Dibutuhkan

o	Alat	Jumlah
	Panci	1
	Ulekan	1
	Pengaduk	1
	Gelas Ukur	1
	Pisau	1
	Penyaring	1
	Gelas Saji	2

Dan untuk langkah-langkah pembuatan dari minuman herbal yang terbuat dari rempah-rempah berbahan dasar kunyit, temulawak, jahe, gula merah, jeruk nipis adalah sebagai berikut :



Gambar 3: Penjelasan Langkah-Langkah Pembuatan Minuman Herbal Rempah-Rempah

Edukasi pembuatan minuman rempah-rempah diikuti ibu-ibu PKK kelurahan kademangan, kabupaten blitar dengan penuh antusias. Pelatihan tidak hanya dilakukan dengan memberikan contoh saja tetapi juga ibu-ibu diberikan kesempatan untuk mempraktekan secara langsung. Pelatihan dilaksanakan dengan jumlah peserta terbatas untuk membatasi kontak sosial yang begitu besar. Selain itu pada kegiatan ini juga tentunya menerapkan protokol kesehatan yang sesuai dengan anjuran pemerintah seperti menjaga jarak aman, mengenakan masker, tersedianya handsanitizer atau tempat cuci tangan.



Gambar 4: Pelaksanaan Kegiatan Pelatihan Pembuatan Minuman Herbal dan Bagi-Bagi Masker

PENUTUP

Berdasarkan kegiatan pengabdian masyarakat yang telah Kelompok KKN 22 lakukan dalam rangka kegiatan KKN Tematik Covid-19 Universitas Islam Balitar tahun 2021, ibu-ibu PKK Kelurahan Kademangan, Kecamatan Kademangan, Kabupaten Blitar terlihat sangat antusias dalam mengikuti pelatihan pengolahan dan pembuatan minuman herbal rempah-

rempah yang telah dilaksanakan. Hal tersebut dapat meningkatkan keterampilan dan pengetahuan mengenai pengolahan tanaman herbal rempah-rempah. Dan juga bisa menjadikan salah satu ide usaha UMKM yang bisa di kembangkan oleh ibu-ibu PKK Kelurahan Kademangan, Kecamatan Kademangan, Kabupaten Blitar. Di dalam pelaksanaannya, dilakukan proses pembuatan minuman herbal rempah-rempah dari awal sampai penyajiannya dan peserta terjun langsung sesuai dengan bimbingan dari kami untuk mencoba melakukan pengolahan minuman rempah-rempah herbal. Pada pelatihan ini nantinya juga berpotensi dilakukan dengan target peserta yang lebih banyak di lingkungan setempat di kemudian hari jika masa pandemi sudah berakhir mengingat bahwa di Kelurahan Kademangan kaya akan sumber daya alam yang berupa rempah-rempah.

Diharapkan kegiatan tersebut dapat berlanjut selepas masa pandemi dengan peserta yang lebih banyak lagi supaya suatu saat nanti dapat dijadikan sebagai produk komersial berupa minuman herbal rempah-rempah hingga dapat digunakan sebagai produk UMKM di daerah setempat dalam hal ini di Kelurahan Kademangan, Kecamatan Kademangan, Kabupaten Blitar.

DAFTAR PUSTAKA

- Dewi, P.J.N., Hartiati, A. and Mulyani, S. (2016). pengaruh umur panen dan tingkat maserasi terhadap kandungan kurkumin dan aktivitas antioksidan ekstrak kunyit (*Curcuma domestica* Val.). *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*, 4(3), pp.105-115.
- Helmalia, A.W. and Dirpan, A. (2019). Potensi Rempah-Rempah Tradisional Sebagai Sumber Antioksidan Alami Untuk Bahan Baku Pangan Fungsional). *Canrea Journal: Food Technology, Nutritions, and Culinary Journal*, pp.26-31.
- Kusumaningrum, I. (2019). Pemanfaatan Sereh (*Cymbopogon Citratus*) Dan Stevia (*Stevia Rebaudiana Bertoni*) Untuk Meningkatkan Kandungan Antioksidan Produk Cokelat Yang Rendah Gula. *Jurnal Agroindustri Halal*, 5(1), pp.075-084.
- Mulyani, H., Widyastuti, S.H. and Ekowati, V.I. (2016). Tumbuhan herbal sebagai jamu pengobatan tradisional terhadap penyakit dalam serat Primbon Jampi Jawi jilid I. *Jurnal Penelitian Humaniora UNY*, 21(2), p.124817.
- Pamadyo, S. and Mujahid, R.(2014). Uji Klinik Ramuan Jamu Imunostimulan Terhadap Fungsi Ginjal Dan Fungsi Hati. *Jurnal Ilmu Farmasi dan Farmasi Klinik*, pp.17-20.
- Pebiningrum, A., Kusnadi, J. and Rif'ah, H.I.A. (2018). Pengaruh Varietas Jahe (*Zingiber officinale*) dan Penambahan Madu Terhadap Aktivitas Antioksidan Minuman Fermentasi Kombucha Jahe. *Journal of Food and Life Sciences*, 1(2).
- Aryanta, I.W. (2019). Manfaat Jahe Untuk Kesehatan. Volume 1, No. 2. *E-Jurnal Widya Kesehatan*
- Ahsan, F., Rahmawati, N. Y., & Alditia, F. N. (2020). *Lawan Virus Corona: Studi Nutrisi untuk Kekebalan Tubuh*. Airlangga University Press.
- Izazi, F., & Kusuma, A. (2020). Hasil Responden Pengetahuan Masyarakat Terhadap Cara Pengolahan Temulawak *Curcuma Xanthorrhiza* dan Kencur (*Kaemferia galanga*) Sebagai Peningkatan Imunitas Selama COVID-19 dengan Menggunakan Kedekatan Konsep Program Leximancer. *Journal of Pharmacy and Science*, 5(2), 93-97
- Sutana, I. G., & Dwipayana, A. P. (2020). Perilaku Konsumsi Jamu Covid-19. *COVID19:*

Perspektif Agama dan Kesehatan, 41.

Widyantari, A. S. S. (2020). Formulasi Minuman Fungsional Terhadap Aktivitas Antioksidan. *Widya Kesehatan*, 2(1), 22-29.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami mengucapkan terima kasih kepada Universitas Islam Balitar yang telah mendanai pengabdian masyarakat ini. Tak lupa juga ucapan terima kasih kami sampaikan kepada semua pihak yang terlibat serta para peserta pengabdian masyarakat yang telah menyukseskan semua program kerja kami dan bersedia meluangkan waktunya untuk mengikuti kegiatan pengabdian masyarakat ini.