



PELATIHAN PEMBUATAN SELAI KUNYIT ASAM DI KELURAHAN SAMBUTAN SAMARINDA

Risa Supriningrum*, Putri Irmayanti, Radiyatul Kismah

Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Samarinda

Email: risa.stikesam@gmail.com

ABSTRAK

Jamu kunyit asam telah lama dikenal dan dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia, khususnya para Wanita. Seiring perkembangan zaman, produk jamu berinovasi menjadi beberapa jenis atau bentuk sediaan, seperti serbuk instan kunyit asam, permen, dan selai kunyit asam. Selai kunyit asam masih jarang dikenal masyarakat. Pengabdian masyarakat yang dilakukan oleh dosen dan mahasiswa Stikes Samarinda ini bertujuan untuk memberikan pelatihan kepada warga Kelurahan Sambutan, Samarinda tentang Pembuatan Selai Kunyit Asam. Kegiatan diikuti oleh warga Kelurahan Sambutan, terdiri dari ibu-ibu PKK, kader Posyandu, perwakilan Dasawisma dari beberapa RT serta Kader Kampung KB. Metode yang digunakan meliputi pre test, penyampaian materi dilanjutkan demonstrasi pembuatan produk selai kunyit asam, pengemasan sambil dilakukan diskusi, tes akhir. Kegiatan pengabdian berjalan dengan baik dan mendapat apresiasi dari Lurah Sambutan serta direncanakan untuk dijadikan produk UMKM Kelurahan Sambutan, Samarinda.

Kata kunci : Pelatihan, Selai Kunyit asam, Kelurahan Sambutan

PENDAHULUAN

Peningkatan kualitas sumberdaya manusia merupakan langkah penting yang harus terus dilakukan dalam rangka perbaikan kualitas hidup masyarakat Indonesia agar menjadi lebih sejahtera. Bentuk peningkatan kualitas sumberdaya manusia diantaranya adalah kegiatan pendidikan dan pelatihan bagi masyarakat guna membentuk masyarakat yang memiliki kepribadian tangguh serta menguasai pengetahuan dan keterampilan yang dapat dimanfaatkan untuk memperbaiki kesejahteraan. (Hidayat dan Nurasyiah, 2017).

This open access article is distributed under a Creative Commons Attribution (CC-BY-NC-SA) 4.0 International license. Copyright (c) 2024 Jurnal Abdi Masyarakat Erau



How to Cite (APA Style):

Supriningrum, R., Irmayanti, P., & Kismah, R. (2024). PELATIHAN PEMBUATAN SELAI KUNYIT ASAM DI KELURAHAN SAMBUTAN SAMARINDA. Jurnal Abdi Masyarakat Erau, 3(1), 12-18.

SEKOLAH TINGGI ILMU KESEHATAN SAMARINDA

Berbagai pelatihan bagi masyarakat telah banyak dilakukan oleh Perguruan Tinggi berkaitan dengan tugas dosen dalam melaksanakan Tridharma Perguruan Tinggi. Salah satu dari sekian banyak pelatihan adalah pelatihan pengolahan obat tradisional atau jamu.

Jamu adalah obat bahan alam berupa bahan atau ramuan yang bersumber dari pengetahuan tradisional atau warisan budaya Indonesia yang digunakan untuk pemeliharaan kesehatan, peningkatan kesehatan, pencegahan penyakit, pengobatan, dan/ atau pemulihan kesehatan (Badan Pengawas Obat dan Makanan RI. 2023). Umumnya jamu berbentuk cair atau serbuk dalam kemasan. Jamu yang popular di Indonesia adalah jamu kunir asem atau kunyit asam, mengandung bahan utama berupa kunyit (*Curcuma domestica* Val.) dan asam jawa (*Tamarandus indica* L.). Jamu kunir asem berfungsi untuk melancarkan hails, memperlancar pencernaan, mengurangi asam lambung, sebagai antibiotik, badan segar, dan menghilangkan jerawat (Jalil., dkk. 2021). Jamu kunir asem diolah dengan cara sederhana dengan aroma khas kunyit dan rasa asam serta rasa manis dari gula aren (Fibrianto & Dwihindarti 2017).

Penelitian tentang kunyit telah banyak dilakukan dan dilaporkan terkait dengan kandungan kimia dan aktivitas farmakologinya serta penggunaannya dalam kehidupan sehari-hari. Kunyit mengandung senyawa fenolik yang digunakan sebagai antioksidan, memiliki manfaat sebagai analgetika, antimikroba, antiinflamasi dan dapat membersihkan darah (Marsaid, dkk., 2017).

Selama ini jamu identik dengan rasa pahit, sehingga ada kalangan tertentu yang tidak menyukai jamu. Saat ini telah hadir serbuk instan kunyit asam dengan berbagai merk, jamu cair kunyit asam dalam kemasan botol yang telah teregistrasi Badan Pengawas Obat dan Makanan.

Pelatihan-pelatihan tentang pembuatan jamu khususnya kunyit asam juga telah banyak dilakukan, dengan tujuan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat. Salah satu pelatihan dilakukan oleh Ridawati dan Alsuhendra (2021) tentang pembuatan minuman serbuk kunyit asam bagi Masyarakat Kelurahan Benda Baru, Kecamatan Pamulang, Tangerang Selatan.

Seiring dengan perubahan gaya hidup, penyajian jamu pun ikut bertransformasi. Transformasi atau inovasi jamu kunyit asam yang dilakukan oleh ibu Unud Matoyah yaitu dengan membuat kunyit asem menjadi selai kunyit asem (Radar Jogja, 2020). Selai kunyit asam masih jarang dikenal oleh masyarakat Indonesia. Oleh karena itu, melalui kegiatan pengabdian masyarakat, dosen Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Samarinda memberikan pelatihan pembuatan Selai kunyit asam bagi masyarakat Kelurahan Sambutan, Kecamatan Sambutan, Samarinda, Kalimantan Timur. Kegiatan ini bertujuan untuk menambah wawasan dan keterampilan masyarakat serta menjadi peluang usaha.

BAHAN DAN METODE

Kegiatan pelatihan pembuatan selai kunyit asam dilaksanakan pada hari Jumat tanggal 25 Agustus 2023 bertempat di fasum (fasilitas umum) Perumahan Pelita 7 Kelurahan Sambutan, Kecamatan Sambutan, Kota Samarinda. Kegiatan diikuti oleh warga Kelurahan Sambutan, meliputi ibu-ibu PKK, staf Kelurahan Sambutan, kader Posyandu Bougenville, Kader Posyandu Kasih Ibu, Dasawisma RT.18 Pelita 6, Dasawisma Pelita 7, Arisco, RT.25, RT.30, RT. 31, RT.35, dan RT. 36, serta Kader Kampung KB.

Metode yang digunakan pada kegiatan ini meliputi tes awal , penyampaian materi terkait manfaat jamu kunyit asam bagi kesehatan, dilanjutkan demonstrasi pembuatan produk selai kunyit asam, pengemasan sambil dilakukan diskusi, dan tes akhir.

Proses pembuatan produk ini diawali dengan penyiapan bahan yang digunakan, yaitu rimpang kunyit segar 350 g, asam jawa 20 gram, daun jeruk purut 10 lembar, gula pasir 700 gram , gula aren 700 gram, air 3 liter. Cara pembuatan selai kunyit asam adalah sebagai berikut :

1. Asam jawa dan daun jeruk purut yang sudah dicuci bersih, direbus dengan 500 ml air, kemudian didinginkan dan disaring.
1. Kunyit dikupas dan dicuci bersih, direbus sampai mendidih dengan 1 liter air, dinginkan, diblender hingga benar-benar halus, sambil ditambahkan air hingga jumlah keseluruhan air yang digunakan 3 liter.

1. Sari kunyit, gula, dimasak di atas kompor dengan api sedang sambil terus diaduk hingga diperoleh adonan kental.
1. Saat selai agak kental, ditambahkan sari air asam jawa yang telah dibuat sebelumnya.
1. Diaduk terus sampai air benar-benar menyusut.
1. Jika sudah mengental, matikan api kompor, tunggu sampai dingin.
1. Selanjutnya selai kunyit asam siap dikemas dalam wadah kaca, dan dapat diberi stiker atau label produk.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian masyarakat diawali dengan doa bersama, dilanjutkan sambutan oleh ibu ketua PKK Kelurahan Sambutan, sambutan oleh staf kelurahan dan sambutan oleh dosen Stikes Samarinda.

Pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini, dilakukan tahapan pemberian tes awal dan tes akhir dengan soal yang sama kepada peserta pelatihan. Tujuan dilakukan pre test dan post test adalah untuk mengetahui pemahaman dan kemampuan peserta sebelum dan sesudah pelatihan sehingga dapat diketahui sejauh mana manfaat yang peserta rasakan dari pelatihan ini (Wardani & Andika, 2021).

Pengerjaan pre test dilakukan selama ± 10 menit Pertanyaan yang diberikan pada soal pre test dan post test berkaitan dengan manfaat jamu kunyit asam, cara membuat jamu kunyit asam, jenis produk kunyit asam yang ada di pasaran, cara pembuatan selai kunyit asam, konsumen yang mengkonsumsi produk kunyit asam. Hasil pre tes rata-rata sebesar 53,3 % .

Selanjutnya dilakukan penyampaian materi, peserta menyimak dengan baik dan terjadi tanya jawab dari peserta kepada narasumber. Hal ini menunjukkan adanya attensi peserta terhadap materi yang disampaikan dan hal ini pun berdampak pada hasil post test.

Setelah penyampaian materi, dilanjutkan dengan demonstrasi pembuatan selai kunyit asam. Pada saat dilakukan demonstrasi, peserta diberi kesempatan untuk terlibat langsung membuat produk selai kunyit asam dan bertanya apabila ada hal yang belum dipahami.

Diakhir kegiatan dilakukan tes akhir dan hasilnya terjadi peningkatan pengetahuan peserta pelatihan. Hasil tes akhir rata-rata sebesar 88 %, terjadi peningkatan pengetahuan terhadap peserta pelatihan sebesar 34,7 %.



Gambar 1. Sambutan Ketua
PKK



Gambar 2. Penyampaian
materi



Gambar 3. Demonstrasi
pembuatan selai kunyit asam



Gambar 4. Foto bersama
narasumber dengan peserta

Jurnal Abdi Masyarakat Erau

p-ISSN. 2829-5501 | e-ISSN. 2829-5048

Volume 3 | Nomor 1 | April 2024 | Hal. 12-18

Dari kegiatan yang telah dilakukan, ketua PKK berharap warga masyarakat dapat mengembangkan produk selai kunyit asam menjadi produk UMKM dari Kelurahan Sambutan, Kecamatan Sambutan, Samarinda.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pelatihan pembuatan selai kunyit asam di kelurahan Sambutan, Kecamatan Sambutan, Samarinda, Kalimantan Timur berlangsung dengan baik dan lancar. Peserta menyimak dengan baik dan produk selai kunyit asam akan dikembangkan menjadi salah satu produk UMKM warga kelurahan Sambutan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kami ucapkan kepada bapak Lurah beserta warga Kelurahan Sambutan, Ketua Stikes Samarinda, ketua LPPM Stikes Samarinda.

DAFTAR PUSTAKA

Badan Pengawas Obat dan Makanan RI. (2023). Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 25 Tahun 2023 Tentang Kriteria Dan Tata Laksana Registrasi Obat Bahan Alam. BPOM RI, Jakarta

Fibrianto K, Dwihindarti M.(2017). Profiling Atribut Jamu Kunir Asem dan Jamu Sinom dengan Metode Rata (Rate-All-That-Apply) Pada Beberapa Kota di Jawa Timur (Profiling Attribute of Jamu Kunir Asem and Sinom by Rata (rate-All-That-Apply) at Several Cities in East Java). Jurnal Teknologi Pangan 10(1) Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jawa Timur, Indonesia.

Hidayat dan Nurasyah. (2017). Pengaruh Diklat (Pendidikan Dan Pelatihan) Terhadap Prestasi Kerja Karyawan di Bank Bpr Rokan Hulu. Jurnal Ilmiah Cano Ekonomos 6(1):71-82.

Jalil.M., Purwantoro , A. , Daryono., B.S., Kurniawan. F.Y., Purnomo. (2021). Jamu Kunir Asem: Tinjauan Etnomedisin oleh Peramu Jamu Jawa di Yogyakarta. Jurnal Jamu Indonesia 6(1):8-15

Marsaid , Nurjayanti D, Rimbaga Y.A. (2017). Efektifitas Pemberian Ekstrak Kunyit Asam Terhadap Penurunan Nyeri Haid Pada Remaja Putri. Jurnal Global Health Science 2(2).

Jurnal Abdi Masyarakat Erau

p-ISSN. 2829-5501 | e-ISSN. 2829-5048

Volume 3 | Nomor 1 | April 2024 | Hal. 12-18

Radar Jogja. (2020). Inovasi Ibu, Bikin Selai Kunyit Asem. <https://radarjogja.jawapos.com/jogja/65746817/inovasi-ibu-bikin-selai-kunyit-asem>.

Ridawati dan Alsuhendra. (2021). Pelatihan Pembuatan Minuman Serbuk Kunyit Asam Bagi Masyarakat Kelurahan Benda Baru, Kecamatan Pamulang, Tangerang Selatan. Jurnal Abditek 1(1) Universitas Negeri Jakarta.

Wayan, Ni Wayan & Andhika, I Gedhe. (2021). Pelatihan Mengaktifkan Pembelajaran Daring dengan Memanfaatkan Aplikasi Mentimeter, Whatsapp dan Pembuatan Video Pembelajaran untuk Inovasi Mengajar dengan Keterbatasan Bandwidth Internet. Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat 2 (2).