
PEMBUATAN JAMU TRADISIONAL KUNYIT ASAM SEBAGAI MINUMAN PENINGKAT DAYA IMUNITAS TUBUH PADA MASA PANDEMI COVID-19

Ita Suhermin Ingsih¹, George Winaktu² dan Efendi S Wirateruna³

¹²³Fakultas Teknik, Universitas Islam Malang, Jl. MT. Haryono No. 193 Malang, 65144

Correspondence: ita.suhermin@unisma.ac.id

Received: 09 10 20 – Revised: 29 10 20 - Accepted: 07 11 20 - Published: 15 12 20

Abstrak. Kunyit dan asam merupakan salah satu jenis rempah yang banyak ditanam oleh masyarakat Kelurahan Candirenggo, Kecamatan Singosari, Kabupaten Malang. Namun selama ini pemanfaatan kunyit dan asam hanya sebagai rempah bumbu masakan saja. Seperti diketahui bahwa kandungan manfaat yang ada didalam kunyit dan asam adalah sangat tinggi, yaitu seperti kurkuminoid dan minyak astiri, dimana kurkuminoid adalah senyawa yang berpotensi sebagai antioksidan. Oleh karena itu, kedua rempah yang selama ini juga diracik sebagai minuman jamu, dalam masa pandemic Covid ini sangatlah diburu oleh masyarakat, karena dapat meningkatkan imun tubuh. Namun kurang maksimalnya produksi beserta pengemasan yang menarik, sehingga kedua rempah ini tidak dapat berguna maksimal seperti seharusnya. Untuk mengatasi masalah di atas, maka kegiatan pengabdian ini berfokus pada pembuatan minuman jamu dengan kemasan yang menarik. Sosialisasi pembuatan komposisi jamu kunyit asam dilakukan melalui pelatihan kepada ibu-ibu masyarakat sekitar, beserta perhitungan biaya produksi dan penetapan harga jual. Begitu juga dengan pengemasan yang kekinian dengan menggunakan botol plastic ukuran 250ml dengan tempelan stiker yang menarik, diyakini akan menambah tingkat kepercayaan masyarakat terhadap produk yang dijual yaitu jamu kunyit asam ini. Terbukti dari hasil evaluasi produk yang disebar ke masyarakat sekitar, dengan kemasan yang lebih menarik, calon konsumen lebih tertarik untuk membeli jamu kunyit asam ini. Dari perhitungan pengolahan jamu kunyit asam, biaya produksi yang dikeluarkan untuk 1kg kunyit dan 6 biji asam jawa, diperlukan biaya sebesar Rp. 86.500 yang dikemas menjadi 25 botol berukuran 250ml. Dengan harga jual yang dipatok sebesar Rp. 6.000, maka didapatkan keuntungan per botol adalah sebesar Rp. 2.540 sehingga didapatkan keuntungan total per 1kg kunyit asam adalah Rp. 63.500. Nilai ini diharapkan dapat meningkatkan taraf perekonomian masyarakat Candirenggo yang bertanam kunyit dan asam. Dan juga menjaga daya tahan tubuh masyarakat sekitar yang mengkonsumsi minuman jamu ini sehingga diharapkan memperkecil kemungkinan untuk tertular virus Covid 19.

Kata kunci: Kunyit Asam, Jamu, Imunitas, Candirenggo, Pemberdayaan

PENDAHULUAN

Kunyit dan asam merupakan salah satu jenis rempah yang banyak ditanam oleh masyarakat Kelurahan Candirenggo. Tanaman ini termasuk kedalam jenis rempah yang banyak digunakan sebagai bumbu masak. Selain sebagai bumbu masak, kunyit dan asam dapat pula digunakan sebagai bahan dasar minuman tradisional yang sudah banyak dikenal di Indonesia. Dewasa ini telah berkembang pangan dan minuman fungsional, dan minuman kunyit asam memiliki peluang untuk hal tersebut (Andi, 2015). Kunyit asam merupakan minuman yang dibuat dari bahan baku utama berupa sari dari rimpang kunyit (*Curcuma domestica*), daging buah asam jawa (*Tamarindus indica*) dan gula. Minuman kunyit asam dapat dikategorikan sebagai jamu atau minuman herbal yang memiliki manfaat kesehatan. Hal ini disebabkan oleh tingginya kandungan senyawa atau komponen fungsional pada kunyit, seperti kurkuminoid dan minyak atsiri (Muniroh, dkk,2010, Rezki, dkk, 2015). Kurkuminoid adalah senyawa yang berpotensi sebagai antioksidan (Mulyani, dkk, 2016).

Selama beberapa bulan terakhir, menjaga dan meningkatkan daya tahan tubuh menjadi salah satu hal yang penting dilakukan. Hal ini dikarenakan maraknya wabah virus *Coronavirus disease* atau Covid-19 yang menjadi *pandemic global* yang telah dinyatakan oleh World Health Organization (WHO). Antioksidan yang terkandung dalam minuman kunyit asam diketahui dapat membantu system kekebalan tubuh untuk meningkatkan imunitas dari bakteri dan virus berbahaya (Riza,2020). Meskipun minuman ini memiliki banyak manfaat, warga Kelurahan Candirenggo belum banyak yang memproduksi minuman kunyit asam secara komersial. Diduga, hal ini disebabkan oleh kurangnya pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam memproduksi dan mengetahui khasiat minuman kunyit asam, khususnya kunyit asam dalam bentuk minuman jamu Tradisional.

Oleh karena itu, pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilakukan pembuatan jamu kunyit asam bagi masyarakat Kelurahan Candirenggo untuk menumbuhkan motivasi masyarakat dalam memproduksi minuman sehat dan dapat dipasarkan. Telah diketahui bahwa permintaan minuman kesehatan semakin meningkat di era Covid 19 saat ini. Bisnis minuman kesehatan juga menjadi salah satu bisnis yang mempunyai daya resistensi tinggi. Dengan kondisi konsumen seperti ini maka pelatihan minuman kunyit asam adalah pilihan yang tepat. Tujuan dari pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah untuk membuat produk minuman jamu tradisional kunyit asam yang bermanfaat bagi kesehatan tubuh serta menciptakan produk inovasi berpeluang untuk diproduksi secara komersial oleh masyarakat.

MASALAH

Belum maksimalnya pengolahan tumbuhan rempah kunyit menjadi olahan makanan atau minuman lain di tengah pandemi Covid. Terbatasnya pengetahuan pengolahan minuman kunyit asam beserta pengemasannya sehingga menjadi produk yang komersil. Belum adanya perhitungan keuangan secara detail mengenai biaya produksi dan harga jual minuman kunyit asam.

METODE PELAKSANAAN

Program pemberdayaan ini ditujukan bagi ibu-ibu rumah tangga warga Kelurahan Candirenggo, Kecamatan Singosari, Kabupaten Malang. Melalui program ini, target harus terampil membuat jamu tradisional menjadi minuman kesehatan. Oleh karena itu, diperlukan adanya dasar teori sebagai dasar pengetahuan yang dilanjutkan dengan pelatihan dan pendampingan. Pendampingan dilakukan selama di lokasi untuk memastikan tujuan program tercapai dan terintegrasi untuk memastikan program dapat tercapai.

1. Pra-Kegiatan

Pada tahap ini, kegiatan yang dilakukan adalah: a) Kunjungan ke lokasi kegiatan pengabdian kepada masyarakat dan diskusi tentang teknis pelaksanaan kegiatan dengan Lurah dan tokoh masyarakat; b) Memberi materi langkah-langkah pembuatan produk minuman jamu kunyit asam; dan c) perancangan label produk.

2. Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan dilaksanakan dalam bentuk diskusi antar warga dan pengabdian tentang bahan baku dan manfaat yang terkandung dalam jamu kunyit asam. Kegiatan selanjutnya adalah pembuatan minuman jamu kunyit asam dan pemberian label pada botol jamu

3. Pembagian Hasil Produksi

Hasil produksi minuman jamu kunyit asam yang sudah jadi dibagikan secara langsung Kepada Warga Kelurahan Candirenggo, Kecamatan Singosari, Kabupaten Malang.

4. Evaluasi Hasil Kegiatan

Evaluasi dilakukan dengan wawancara secara langsung antara pengabdian dan warga Kelurahan Candirenggo yang telah diberi minuman jamu kunyit asam.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tahapan pemberdayaan ketrampilan yang dilakukan dalam kegiatan pembuatan jamu kunyit asam di Kelurahan Candirenggo, Kecamatan Singosari, Kabupaten Malang diantaranya:

1. Pengetahuan Warga Kelurahan Candirenggo Tentang Minuman Jamu Kunyit Asam

Sebelum materi disampaikan oleh narasumber, pada kegiatan ini terlebih dahulu dilakukan penilaian tingkat pengetahuan sasaran melalui pengisian angket. Angket berisi 4 pertanyaan tentang materi dan harus dijawab oleh sasaran dengan jujur. Hasil dan pembahasan data pengetahuan masyarakat disajikan dibawah ini.

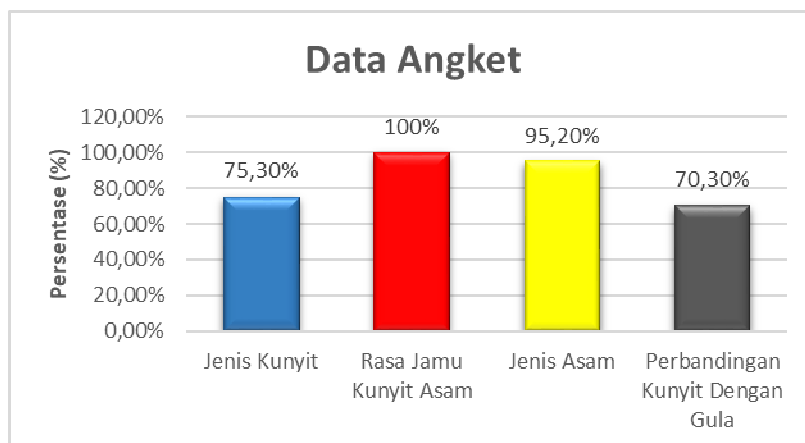


Gambar 1. Pengisian Angket dan Penyampaian Materi Oleh Narasumber

Untuk mengetahui pengetahuan dasar sasaran terhadap minuman kunyit asam, pertanyaan tersebut berkaitan dengan :

- a) Jenis kunyit berdasarkan warnanya
- b) Rasa minuman kunyit asam
- c) Jenis asam yang biasa digunakan dalam pembuatan minuman kunyit asam
- d) Perbandingan penggunaan kunyit dan gula dalam pembuatan jamu kunyit asam

Hasil angket yang berkaitan dengan keempat pertanyaan dapat dilihat pada Gambar 2. Pada Gambar 2 dapat dilihat bahwa banyaknya sasaran yang dapat menjawab jenis kunyit adalah 75,3%. Dalam hal ini, sebanyak 24,7% panelis belum dapat menjawab bahwa kunyit terdiri dari 2 golongan, yaitu kunyit kuning dan kunyit putih. Ini menunjukkan bahwa belum semua masyarakat di Kelurahan Candirenggo mengetahui adanya jenis kunyit putih dan kunyit kuning yang biasa digunakan dalam rempah-rempah.



Gambar 2. Persentase Responden Dalam Menjawab Angket

Selain kunyit, bahan baku lain yang penting digunakan dalam pembuatan minuman kunyit asam adalah asam jawa. Sebanyak 95,2 sasaran mengetahui bahwa asam jawa dapat digunakan sebagai sumber asam dalam pembuatan minuman kunyit asam.

Sesuai dengan namanya, minuman kunyit asam memiliki rasa manis asam hasil kombinasi dari rasa gula dan rasa asam. Pada angket ini, seluruh sasaran dapat menjawab pertanyaan bahwa rasa minuman kunyit asam adalah kombinasi manis dan asam. Sementara itu, hanya 70,3% sasaran yang dapat menjawab dengan benar pertanyaan tentang perbandingan antara kunyit dan gula pada proses pembuatan minuman jamu kunyit asam, yaitu 1 : 1.

2. Penyampaian Materi Oleh Narasumber

Kegiatan pelatihan dilakukan dengan penyampaian materi oleh tim narasumber kepada masyarakat sasaran, agar sasaran dapat mengetahui materi tentang bahan dan produk yang akan dibuat. Melalui penyampaian materi ini, narasumber memberikan informasi tentang rempah-rempah, khususnya kunyit, bahan lain yang dibutuhkan dalam pembuatan minuman kunyit asam, proses pembuatan minuman jamu kunyit asam, manfaat kunyit dan minuman kunyit asam, dan peluang untuk menjadikan minuman kunyit asam sebagai alternatif usaha rumah tangga (Gambar 3).



Gambar 3. Penyampaian Materi oleh Narasumber

3. Kegiatan Pelaksanaan Pembuatan Minuman Jamu Kunyit Asam

Kegiatan pelaksanaan pembuatan jamu dilaksanakan keesokan hari setelah penyampaian materi. Pandemi virus corona yang masih berlanjut meminta semua warga untuk menghindari kegiatan pengumpulan massa yang terlalu lama. Pembuatan jamu dilakukan di rumah salah satu warga. Kegiatan pelaksanaan dimulai dari beberapa tahapan diantaranya:

a. Pembuatan jamu

Pembuatan jamu dilakukan dengan menggunakan langkah-langkah materi yang sebelumnya telah dipaparkan oleh narasumber. Bahan-bahan yang dibutuhkan terbilang mudah ditemukan, yaitu:

1. 7 liter air
2. 1kg kunyit
3. 6 biji asam jawa
4. $\frac{1}{2}$ kg gula putih
5. $\frac{3}{4}$ kg gula merah dan
6. 3 sdt garam.

Langkah pertama, siapkan air ke dalam panci, rebus hingga mendidih, kupas kunyit hingga semua kulit terbuang, lalu cuci dengan air bersih. Setelah dicuci, iris tipis-tipis kunyit kemudian campurkan dengan air yang sudah dipanaskan. Aduk dengan sendok dan beri sedikit tekanan agar rasa kunyitnya lebih keluar. Kemudian tambahkan gula putih, gula merah dan asam jawa. Aduk semua bahan sampai larut dalam air, dan tunggu hingga mendidih. Selepas mendidih, tambahkan sedikit garam. Setelah itu matikan kompor dan biarkan jamu hingga dingin lalu disaring. (Gambar 4).



Gambar 4. Proses Pembuatan Jamu Kunyit Asam

b. Packaging

Dalam membuat sebuah produk yang menarik, dibutuhkan suatu *packaging* atau kemasan. Kemasan adalah sejenis wadah atau pembungkus yang berfungsi melindungi produk sebelum digunakan. Seiring berjalannya waktu, kemasan juga berfungsi sebagai media promosi untuk memikat konsumen. Desain konsumen yang baik dapat mendorong penjualan dan meningkatkan branding produk.



Gambar 5. Botol Plastik Ukuran 250 ml

Pemilihan *packaging* jamu kunyit asam menggunakan botol plastik berukuran 250 ml (Gambar 5). Sari kunyit asam yang sudah dingin kemudian disaring (Gambar 6). Lalu jamu dimasukkan ke dalam botol dan siap untuk diproduksi sebagai peluang usaha warga Kelurahan Candirenggo (Gambar 7).



Gambar 6. Penyaringan Jamu Sari Kunyit Asam



Gambar 7. Memasukkan Minuman Jamu Kedalam Botol

c. Penempelan label

Label adalah salah satu bagian dari produk berupa keterangan baik gambar maupun kata-kata yang berfungsi sebagai sumber informasi produk dan penjual. Label umumnya berisi informasi berupa nama atau merek produk, bahan baku, bahan tambahan komposisi, informasi gizi, tanggal kedaluwarsa, isi produk dan keterangan legalitas. Label dari kemasan jamu kunyit asam dapat dilihat dibawah ini.



Gambar 8. Label Minuman Jamu Kunyit Asam



Gambar 9. Memproduksi Jamu Kemasan Siap Minum

d. Penentuan harga produksi

Harga pokok produksi dibutuhkan untuk memperhitungkan harga jual, memperkirakan keuntungan, serta mengatur strategi dalam berjualan. Perhitungan harga pokok produksi Jamu Kunyit Asam diperoleh data sebagai berikut:

Tabel 1. Harga Bahan Pokok

Nama Bahan	Kebutuhan	Harga (Rp)	Jumlah (Rp)
Kunyit	1 Kg	10.000	10.000
Gula pasir	½ kg	7.000	7.000
Gula jawa	¾ Kg	12.000	12.000
Asam	6 Biji	3.000	3.000
Botol 250 ml	25 Botol	1.300	32.500
Stiker	25 Stiker	160	4.000
Gas elpiji	1 Tabung	18.000	18.000
Jumlah Total			86.500

Berdasarkan deskripsi dan analisa harga pokok pembuatan 25 botol jamu kunyit asam diatas, dengan jumlah total biaya keseluruhan Rp. 86.500 . Maka harga satu botol jamu berkisar Rp. 3.460 dengan mengambil laba sebesar Rp. 2.540 . Jadi, jamu kunyit asam ukuran 250ml dijual seharga Rp. 6000 perbotol.

4. Pembagian Produksi Jamu Kunyit Asam Kepada Warga Kelurahan Candirenggo

Jamu yang siap diproduksi kemudian dibagikan ke warga Kelurahan Candirenggo. Sistem pembagian jamu dilakukan dengan berkeliling desa dan memberikan *pack* jamu kepada warga sekitar. Kegiatan yang berlangsung ini bertujuan untuk menjaga dan meningkatkan imunitas daya tahan tubuh masyarakat setempat agar tetap kuat dalam menghadapi pandemi Covid-19. Tujuan lain dari kegiatan ini adalah sebagai inovasi usaha yang dapat dijual secara komersial.



Gambar 10. Pembagian Jamu Kerumah Warga

Bapak agus susanto selaku ketua RT mengemukakan sangat terbantu dengan adanya kegiatan ini, terlebih lagi dengan adanya pandemi covid-19 minum jamu menjadi solusi yang tepat untuk menjaga imunitas tubuh. Selain itu, dengan rajin mengonsumsi jamu, masyarakat Candirenggo juga turut melestarikan minuman tradisional Indonesia (gambar 10).

KESIMPULAN

Pandemi Coronavirus Disease 2019 (Covid-19) yang belum bisa dipastikan kapan akan berakhirnya mengharuskan setiap orang untuk menjaga kesehatan diri. Jika tubuh memiliki imunitas atau kekebalan tubuh yang baik, maka tidak akan mudah untuk terpapar virus corona. Minum jamu menjadi solusi yang tepat untuk meningkatkan imunitas tubuh. Selain itu memproduksi jamu tradisional kunyit asam bisa dijadikan peluang usaha di tengah masa pandemi seperti ini. Dengan biaya produksi sebesar Rp. 86.500 didapatkan 25 botol jamu kunyit asam berukuran 250 ml. Maka harga satu botol jamu berkisar Rp. 6000 sudah termasuk keuntungan sebesar Rp. 2.540/botol. Usaha jamu kunyit asam diharapkan dapat menciptakan inovasi berpeluang untuk diproduksi secara komersial oleh masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Dina. (2019). *Memasarkan Produk? Ini 5 Jenis Kemasan Yang Dapat Anda Gunakan*. Retrieved September 5, 2020, from <https://www.bikin.co/blog/memasarkan-produk-ini-5-jenis-packaging-yang-dapat-anda-gunakan/>
- Iljas, Andi Pratiwi (2015). "Pengaruh Larutan Kunyit Asam Terhadap Kekerasan dan Kekasaran Mikro Email Gigi Manusia". Skripsi. FK, Kedokteran Gigi, Universitas Hasanudin, Makassar.
- Maulana, R. (2020). *Pentingnya Imunitas Tubuh dalam Menghadapi Covid-19*. Retrieved September 5, 2020, from <https://jatengdaily.com/2020/pentingnya-imunitas-tubuh-dalam-menghadapi-covid-19/>
- Mujahidin, M. (2020). *Jamu Kunyit Asam Bermanfaat untuk Kesehatan Tubuh, dapat Tingkatkan Daya Tahan Tubuh Anda*. Retrieved September 5, 2020, from <https://cirebon.tribunnews.com/amp/2020/04/09/jamu-kunyit-asam-bermanfaat-untuk-kesehatan-tubuh-dapat-tingkatkan-daya-tahan-tubuh-anda?page=4>
- Riadi, M. (2018). *Pengertian, Fungsi, Jenis dan Ketentuan Label Produk*. Retrieved September 5, 2020, from <https://www.kajianpustaka.com/2018/03/pengertian-fungsi-jenis-dan-ketentuan-label.html>

-
- Riani, A. (2020). *Mudahnya Membuat Jamu Kunyit Asam, Begini Langkahnya*. Retrieved September 5, 2020, from <https://www.liputan6.com/lifestyle/read/4185227/mudahnya-membuat-jamu-kunyit-asam-begini-langkahnya>
- Sesil, R., & Alsuendra. (2019, Maret). Pelatihan Pembuatan Minuman Serbuk Kunyit Asam Bagi Masyarakat Kelurahan Banda Baru, Kecamatan Pamulang, Tangerang Selatan. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 32-46.



© 2020 by authors. Content on this article is licensed under a Creative Commons Attribution 4.0 International license. (<http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>).