

## Pelatihan Pembuatan Temulawak Serbuk Instan di Daerah Lubuk Minturun Kecamatan Koto Tengah Kota Padang

Renny Futeri, Syafrinal\*, Pevi Riani, M. Ikhlas Armin, Selfa Dewati Samah, Melysa Putri,  
Hazil Anwar

Politeknik ATI Padang, Jl. Bungo Pasang Tabing, Padang, 25171, Indonesia

Submitted: April 08<sup>th</sup> 2022; Revised: April 29<sup>th</sup> 2022; Accepted: April 31<sup>th</sup> 2022

### Keywords:

Community  
Service,  
Fermentation,  
Virgin Coconut Oil

### Abstract

Curcuma can be used to maintain and improve body health as well as treat disease. Instant powdered curcuma drink is one of the curcuma plant's processed products. People in the Lubuk Minturun Koto Tengah District, Padang City have natural and human resources that can be utilized through training programs for creating instant powdered curcuma. This exercise drew a total of 25 women, including housewives and teenagers. There are three steps to this community service activity: lectures, demonstrations, and practice. Because the production method is simple and the tools and materials required are readily available, more than 90% of the participants in this activity were able to comprehend the process of making instant powdered curcuma. It is intended that by participating in this activity, the community would be able to increase entrepreneurial prospects and so boost the economy.

## 1. PENDAHULUAN

Tanaman temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb) merupakan tanaman asli Indonesia yang umumnya dimanfaatkan oleh masyarakat sebagai bahan utama obat tradisional yang berguna untuk memelihara dan meningkatkan kesehatan tubuh serta mengobati penyakit (Sidik et al, 1992). Beberapa hasil penelitian melaporkan bahwa ekstrak rimpang temulawak dapat dimanfaatkan sebagai antihepatitis (Devaraj et al., 2014), antihiperlipidemia dan antiinflamasi (Kim et al., 2014), serta sebagai antiaterosklerosis karena bisa menghambat oksidasi LDL dan akumulasi kolesterol di makrofag (Septiana, et al., 2006). Temulawak yang dimanfaatkan rimpangnya ini juga dapat berfungsi sebagai antioksidan (WHO, 1999), selain tanaman rimpang, kandungan antioksidan juga banyak terdapat pada tanaman lain yang terdapat pada buah (Lubis et al., 2020) dan daunnya (Akbar & Youfa, 2020). Temulawak memiliki potensi yang luar biasa untuk dikembangkan manfaatnya, bahkan, tanaman temulawak mempunyai keunggulan yang hampir sama dengan ginseng Korea sehingga banyak orang menganggap temulawak sebagai ginseng Indonesia.

Salah satu produk olahan tanaman temulawak adalah minuman temulawak serbuk instan. Minuman serbuk instan adalah minuman siap saji yang berbentuk bubuk yang penyajiannya

mudah dan cepat dengan diseduh dengan air. Minuman temulawak serbuk instan memiliki ciri khas rasa yang manis, agak pahit dengan aroma tajam kurang enak yang dipengaruhi oleh komponen kurkuminoid dan xanthorrhizol yang berasal dari temulawak. Kurkuminoid (Menon dan Sudheer, 2007) dan xanthorrhizol (Jantan et al., 2012) dapat berfungsi sebagai antioksidan, sehingga menjadikan minuman temulawak serbuk instan sebagai minuman fungsional (Septiana et al, 2019). Prospek pasar minuman temulawak instan saat ini sangat baik karena membutuhkan modal yang sedikit tetapi dalam menghasilkan keuntungan yang cukup besar sehingga akan berkembang dengan cepat.

Masyarakat daerah Lubuk Minturun Kecamatan Koto Tangah Kota Padang mempunyai sumber daya alam dan sumber daya manusia yang cukup potensial untuk dikembangkan melalui program pelatihan pembuatan temulawak serbuk instan. Masyarakat di sini memiliki mata pencarian sebagian besar dengan berkebun. Program pelatihan ini diharapkan bisa memberikan peluang usaha kepada masyarakat daerah Lubuk Minturun sehingga bisa meningkatkan perekonomian. Produk minuman temulawak serbuk instan yang dihasilkan bisa digunakan untuk memenuhi kebutuhan rumah tangga maupun bisa dijual ke masyarakat untuk meningkatkan perekonomian. Berdasarkan uraian tersebut maka Politeknik ATI Padang melakukan program pengabdian masyarakat tentang pelatihan pembuatan temulawak serbuk instan sebagai peluang usaha masyarakat.

## **2. METODE**

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan di Lubuk Minturun Kecamatan Koto Tangah Kota Padang pada Tanggal 10 Agustus 2019 dengan metode ceramah dan demonstrasi. Selama mengikuti kegiatan, masyarakat akan diberikan ceramah yang berisi materi tentang; pengetahuan tentang temulawak, praktek proses pembuatan temulawak serbuk instan serta motivasi kewirausahaan. Selanjutnya adalah demonstrasi dimana instruktur pengabdian kepada masyarakat mempraktikkan cara pembuatan temulawak serbuk instan. Proses akhirnya adalah instruktur memandu masyarakat untuk bisa mempraktikkan sendiri pembuatan temulawak serbuk instan.

## **3. HASIL DAN PEMBAHASAN**

Sasaran kegiatan ini adalah masyarakat yang ditujukan kepada ibu rumah tangga dan remaja yang berjumlah 25 orang yang dibagi dalam 5 kelompok. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan dalam 3 tahap yaitu:

### **Ceramah**

Menjelaskan materi dengan metode ceramah berupa pengetahuan tentang manfaat temulawak serbuk instan, praktek proses pembuatan temulawak serbuk instan serta motivasi kewirausahaan dalam upaya mengembangkan bisnis minuman temulawak serbuk instan.

## Demonstrasi

Pada kegiatan demonstrasi ini, instruktur melakukan peragaan kepada peserta kegiatan bagaimana proses pembuatan temulawak serbuk instan. Alat dan bahan yang digunakan pada proses pembuatan temulawak serbuk instan disediakan dari tim instruktur. Prosedur kerja pembuatan temulawak serbuk instan yaitu:

1. Temulawak dicuci bersih (tidak perlu dikupas)
2. Temulawak yang telah bersih, digiling dengan food processor/blender/diparut
3. Bubur temulawak disaring dengan kain saring dan diperas untuk memisahkan sari temulawak dari ampasnya. Sari temulawak yang diperoleh dibiarkan dulu sekitar 30 menit, agar patinya mengendap dan cairannya diukur volumenya dengan menggunakan gelas ukur.
4. Selanjutnya sari temulawak dimasukkan ke dalam wajan ditambah gula pasir dengan perbandingan 1:1
5. Campuran sari temulawak dan gula dipanaskan sambil diaduk-aduk sampai mengental dan pada bagian pinggiran wajan mengeras.
6. Selanjutnya api dimatikan dan biarkan campuran tadi menjadi agak dingin.
7. Setelah agak dingin segera dilakukan pengadukan sampai terbentuk kristal dan aduk terus sampai kristalnya seragam dan merata.
8. Untuk mendapatkan kristal temulawak menjadi lebih halus dan seragam dilakukan pengayakan, atau dihancurkan dengan sendok, atau dengan penumbuk dan bias juga dihancurkan dengan blender penghalus.
9. Agar tetap kering, simpan temulawak serbuk ini di dalam wadah tertutup rapat atau dalam plastik kedap air.



Gambar 1. Penjelasan dan Demonstrasi Proses Pembuatan Temulawak Serbuk Instan

## Praktik

Praktik dilaksanakan langsung oleh peserta pengabdian kepada masyarakat yang dibagi dalam 5 kelompok kerja. 5 kelompok tersebut melakukan praktek pembuatan temulawak serbuk instan yang dipandu oleh masing – masing 1 instruktur.

#### 4. KESIMPULAN

Semua tahapan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini berlangsung dengan baik dan lancar dengan jumlah peserta sebanyak 25 orang. Lebih dari 90% peserta yang mengikuti kegiatan ini mampu memahami proses temulawak serbuk instan karena proses pembuatannya yang mudah serta alat dan bahan yang diperlukan mudah didapatkan. Selain itu, peserta yang mengikuti kegiatan pengabdian masyarakat ini merasa puas dan semangat atas seluruh rangkaian kegiatan yang telah dilaksanakan. Dengan adanya kegiatan ini diharapkan masyarakat dapat membuka peluang wirausaha untuk meningkatkan perekonomian.

#### UCAPAN TERIMA KASIH

Terimakasih banyak disampaikan kepada Unit Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Politeknik ATI Padang yang telah mendanai kegiatan ini melalui hibah internal Pengabdian kepada Masyarakat.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Akbar, A., & Youfa, R. (2020). Ekstraksi Antioksidan Alami Dan Uji Aktivitas Antioksidan Dari Daun Sirsak (*Annona muricata* L.). *REACTOR: Journal of Research on Chemistry and Engineering*, 1(1), 15. <https://doi.org/10.52759/reactor.v1i1.1>
- Devaraj D, Ismail S, Ramanathan S, and Yam MF. (2014). Investigation of Antioxidant and Hepatoprotective Activity of Standardized *Curcuma xanthorrhiza* Rhizome in Carbon Tetrachloride-Induced Hepatic Damaged Rats. *The Scientific World Journal* (Article ID 353128): 1-8.
- Jantan I, Saputri FC, Qaisari MN, and Buang F. 2012. Correlation Between Chemical Composition of *Curcuma domestica* and *Curcuma xanthorrhiza* and Their Antioxidant Effect on Human LowDensity Lipoprotein Oxidation. *Evidence Based Complementary and Alternative Medicine* (Article ID 438356): 1-10,
- Kim MB, Kim C, Song Y, and Hwang JK. (2014). Antihyperglycemic and Anti-Inflammatory Effects of Standardized *Curcuma xanthorrhiza* Roxb. Extract and Its Active Compound Xanthorrhizol in High-Fat DietInduced Obese Mice. *Evidence-Based Complementary and Alternative Medicine* 2014 (Article ID 205915): 1-10.
- Lubis, R. F., Putri, G. R., & Siregar, R. S. (2020). Karakteristik dan Aktivitas Antioksidan Pedada Beserta Turunannya. *REACTOR: Journal of Research on Chemistry and Engineering*, 1(2), 36. <https://doi.org/10.52759/reactor.v1i2.35>
- Menon VP and Sudheer AR. (2007). Antioxidant and Anti-inflammatory Properties of Curcumin. *Adv Exp Med Biol*. 595:105-25.
- Septiana AT, Dwiyanti H, Muchtadi H, dan Zakaria F. (2006). Penghambatan Oksidasi Lipoprotein Densitas Rendah (LDL) dan Akumulasi Kolesterol pada Makrofag oleh Ekstrak Temulawak. *Jurnal Teknol. dan Industri Pangan* XVII (3): 221-226.

- Septiana AT, Triyanto dan Winarsi H. (2019). Pengaruh penambahan ekstrak jahe dan Ekstrak kencur terhadap sifat fisikokimia Minuman temulawak instan dan sifat sensoris Minuman seduhannya. *J. Gipas*, 3(2), 157-166.
- Sidik, Mulyono, M.W., Muhtadi, A. (1992). *Temulawak (Curcuma xanthorrhiza Roxb)*. Jakarta: Yayasan Pengembangan Obat Bahan Alam Phytomedica.
- World Health Organization. (1999). *Monograph on Selected Medical Plant*. WHO, Jenewa