

PEMBUATAN SIRUP ASAM JAWA (*Tamarindus indica* L.) SEBAGAI SALAH SATU USAHA DIVERSIFIKASI PANGAN UNTUK MINUMAN KESEHATAN DI DESA BINTANG MAS KECAMATAN RASAU JAYA KABUPATEN KUBU RAYA**M. Dirhamsyah**Fakultas Kehutanan, Universitas Tanjungpura
email : m.dirhamsyah@yahoo.com**Nurhaida**Fakultas Kehutanan, Universitas Tanjungpura
email : nurhaida1501@gmail.com**ABSTRAK**

Desa Bintang Mas merupakan salah satu desa yang mempunyai potensi tumbuhan asam jawa, dimana masyarakatnya belum mengetahui pembuatan sirup asam jawa yang merupakan salah satu minuman kesehatan yang berpeluang ekonomi jika di buat dalam bentuk minuman. Permasalahan yang dihadapi mitra untuk saat ini adalah kurangnya diversifikasi produk dari buah asam jawa yang banyak terdapat di desa mereka. Selama ini buah asam jawa hanya digunakan untuk memasak dan kelebihan produksi hanya di jual dalam bentuk segar saja. Mitra belum mengetahui khasiat minuman segar asam jawa dan asam jawa bisa dibuat sirup, dan jika dijual dalam bentuk sirup selain dapat meningkatkan harga jual juga bisa meningkatkan sumber pendapatan keluarga jika bisnis sirup asam jawa ini di tekuni. Target luaran yang diharapkan di akhir program adalah masyarakat dapat membuat sirup asam jawa dengan kemasan botol yang tersterilisasi dan label yang menarik. Sirup asam jawa dapat menjadi minuman kesehatan keluarga dan jika dijual dapat meningkatkan pendapatan keluarga mitra.

Kata kunci : *Asam jawa, Sirup, Sterilisasi***1. PENDAHULUAN**

Asam jawa dengan nama latin (*Tamarindus indica* L.) tumbuh di daerah beriklim tropis (http://www.asiamaya.com/jamu/isi/asamjawa_tamarindusindica.htm, Maret, 2008). Pohon asam jawa dapat tumbuh baik hingga ketinggian 1.000 m dpl, pada tanah berpasir atau tanah liat, khususnya di wilayah yang musim keringnya jelas dan cukup panjang. Di Indonesia pohon asam jawa ditemukan di dataran rendah sebagai pohon penayang dan di tepi-tepi jalan raya sebagai peneduh.

Daging buah asam jawa mempunyai banyak manfaat bagi kehidupan manusia, antara lain digunakan dalam aneka bahan masakan atau bumbu di berbagai belahan dunia. Bukan hanya dipakai dalam berbagai masakan, daging asam jawa dapat memudahkan buang air besar dan

melancarkan peredaran darah. Secara tradisional daging buah asam jawa telah banyak digunakan sebagai salah satu bahan campuran dalam jamu.

Di Kalimantan Barat, asam jawa biasa ditanam di tepi jalan sebagai tanaman peneduh atau diperkarangan rumah. Di Kampung Jawa tengah, Desa Bintang Mas Kecamatan Rasau Jaya Kabupaten Pontianak pernah dilakukan pelatihan pembuatan sirup jahe pada tahun 2007. Dari pelatihan ini, sebagian masyarakat ada yang menjadikannya sebagai usaha industri rumah tangga. Adanya animo masyarakat yang besar tentang pengetahuan baru yang dapat dijadikan usaha skala rumah tangga menjadi pertimbangan pengusul untuk memberikan pengetahuan baru yang dapat dijadikan usaha komersial dalam menambah penghasilan keluarga, diantaranya adalah pembuatan sirup asam jawa.

Permasalahan yang dihadapi masyarakat adalah kurangnya pengetahuan dalam memanfaatkan asam jawa sebagai bahan sirup minuman kesehatan, dimana selama ini mereka menggunakan buah asam jawa untuk bahan masakan/ bumbu. Pengolahan daging buah asam jawa menjadi sirup merupakan salah satu usaha diversifikasi produk pangan yang tepat yaitu sebagai minuman kesehatan. Pembuatan sirup asam jawa ini dapat dijadikan usaha industri rumah tangga yang dapat menambah penghasilan keluarga.

Desa Bintang Mas merupakan wilayah kecamatan Raasau Jaya Kabupaten Kubu Raya, dimana sebagian besar masyarakatnya bekerja sebagai petani sawah khususnya ibu-ibu, sedangkan bapak-bapak bekerja sebagai pedangang, tukang, PNS dan sebagainya. Dilihat dari potensi wilayah Desa dimana tanaman asam jawa banyak tersedia, namun masyarakat belum pernah mengolah buah asam jawa menjadi sirup sebagai minuman kesehatan. Salah alternatif untuk mengatasi masalah ini adalah dengan memberikan pengetahuan dan ketrampilan kepada masyarakat untuk mengolah buah asam jawa menjadi sirup untuk kesehatan dan juga cara sterilisasi botol kemasan supaya lebih higienis. Diharapkan dengan pengetahuan tersebut masyarakat desa dapat membuat olahan dari buah asam jawa menjadi sirup baik untuk keperluan sendiri maupun untuk diproduksi dan dikomersilkan sehingga menambah penghasilan keluarga.

2. METODE

Metode pendekatan yang akan dilakukan adalah dengan mengajak mitra bersama sama melakukan seluruh rangkaian kegiatan, memfasilitasi bahan dan alat yang dibutuhkan serta metode transfer ilmu pengetahuan dari akademisi, melalui program sosialisasi/penyuluhan dan demonstrasi cara pembuatan sirup asam jawa dan melakukan rangkaian kegiatan yaitu tahap orientasi lokasi pelaksanaan kegiatan, tahap penyuluhan dan pelatihan, tahap ini, kelompok sasaran diberikan materi penyuluhan dan pelatihan sampai seluruh materi cara pembuatan sirup asam jawa dan cara sterilisasi kemasan botol yang direncanakan tersampaikan dan dipahami oleh kelompok sasaran, kemudian melakukan tahapan praktek dan pemantauan kelompok sasaran akan didampingi untuk melaksanakan praktek pengolahan daging buah asam jawa menjadi sirup asam jawa sebagai minuman alternatif yang menyehatkan bagi keluarga, serta memberikan lapangan pekerjaan bagi masyarakat.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat (PKM) program kemitraan masyarakat yang dilaksanakan tentang cara pengolahan buah asam jawa menjadi sirup asam jawa dan cara sterilisasi kemasan botol di desa Bintang Mas kecamatan Rasau Jaya bertujuan agar masyarakat dapat mengolah buah asam jawa menjadi minuman yang segar, higienis, sehat secara alami dalam bentuk sirup dan dapat memanfaatkan asam jawa yang lebih variatif sebagai usaha komersial.

Selama ini belum ada usaha masyarakat dalam meningkatkan nilai tambah asam jawa, dimana asam jawa hanya dijadikan sebagai bahan masakan/ bumbu. Kurangnya pengetahuan masyarakat untuk mengolah asam jawa dalam bentuk sirup yang dapat dijadikan usaha komersial sebagai alternative minuman kesehatan yang alami.

Pelaksanaan kegiatan PKM diawali dengan orientasi lokasi kegiatan, selanjutnya menentukan jadwal, tempat dan waktu pelaksanaan. Kemudian persiapan bahan dan alat yang terdiri dari: Sendok kayu, kompor, timbangan, mangkok kecil, saringan, kain saring/kasa, gelas ukur, panci email, dandang, kompor, corong, botol dan tutup botol. Sedangkan bahan terdiri dari Daging buah asam jawa, gula pasir, dan air bersih.

Pada sesi penyuluhan dan pelatihan, masyarakat desa Bintang Mas diberikan materi dan dilakukan diskusi tentang cara pembuatan sirup asam jawa sebagai minuman kesehatan keluarga

dan dijual dapat meningkatkan pendapatan keluarga, juga diajarkan cara sterilisasi kemasan botol agar lebih higienis. Dalam kegiatan demonstrasi pembuatan sirup asam jawa masyarakat/ibu-ibu PKK sangat antusias untuk mencoba dan mereka sangat puas melihat hasil sirup asam jawa yang sudah jadi dan langsung mencicipinya.



Gambar.1: Penyampaian materi penyuluhan tentang Pembuatan sirup asam jawa

Pada tahapan praktek dan pendampingan, masyarakat desa bintang mas terlebih dahulu menyiapkan bahan asam jawa, gula dan air dan alat yaitu kompor, panci, botol dan lain-lain, selanjutnya praktek pembuatan dengan tahapan sebagai berikut ::

1. Pertama- tama timbanglah asam jawa yang masak sebanyak 0,5 kg;
2. Masukkan kedalam baskom dan tambahkan air bersih sebanyak 3 liter;
3. Hancurkan dan remas-remas asam jawa hingga bijinya terkelupas dari daging buahnya;
4. Saringlah untuk memisahkan air asam jawa dengan biji benda lain yang tidak dipakai;
5. Lakukan penyaringan hingga dua kali;
6. Campurkanlah hasil penyaringan I dan II, tambahkan gula pasir 3 kg dan panaskan dengan kompor sambil diaduk -aduk agar larutam merata;
7. Setelah mendidih angkatlahpanci dari kompor dan dinginkan;
8. Masukkan sirup asam yang sudah jadi kedalam botol sirup yang telah dipersiapkan dan simpanlah pada suhu kamar;



int)
line)

Gambar. 2 : Praktek pembuatan sirup asam jawa dan cara sterilisasi botol kemasan

Penyuluhan yang disampaikan mendapat antusiasme masyarakat yang tinggi terhadap materi yang disampaikan hal ini dapat diamati dari banyaknya pertanyaan mulai dari proses penyiapan bahan asam jawa, proses pemasakan/ perebusan, penyaringan dan pencampuran asam jawa dengan gula dan air sampai kepada sterilisasi botol kemasan. Selain itu juga mereka tertarik dengan pengolahan bahan makanan lain baik untuk minuman, jus dan lain-lain, sebagai contoh buah pinang yang dapat dijadikan minuman jus untuk kesehatan, karena potensi buah pinang di Desa Bintang Mas cukup banyak dan belum dimanfaatkan secara maksimal.

4. SIMPULAN DAN SARAN

1. Kegiatan PKM tentang pembuatan siri asam jawa sebagai minuman kesehatan dan cara sterillisasi botol kemasan telah menyelesaikan seluruh rangkaian kegiatan yang direncanakan sebelumnya meliputi yaitu tahap orientasi lokasi pelaksanaan kegiatan, tahap penyuluhan dan pelatihan, tahapan demonstrasi, praktek, langsung dan pemantauan. Kegiatan ini merupakan salah satu upaya dalam rangka memanfaatkan buah asam jawa secara maksimal, dimana salah satu cara dengan membuat olahan seperti sirup dan produk makanan lainnya.
2. Sirup asam jawa yang dihasilkan telah sesuai yang diinginkan dengan rasa yang enak dan menyegarkan serta lebih higienis dengan kemasan botol yang lebih steril.
3. Penyuluhan dihadiri peserta kurang lebih 28 orang, dimana masyarakat sangat senang bahwa dengan pemanfaatan asam jawa menjadi sirup diharapkan dapat menambah ketrampilan dalam mengolah asam jawa serta meningkatkan nilai tambah asam jawa yang

selama ini belum dimanfaatkan secara luas, dan akhirnya jika ditekuni cara pengolahan asam jawa menjadi sirup, selanjutnya dapat dijual sehingga meningkatkan pendapatan.

4. Perlu dilakukan penyuluhan tentang pengolahan buah atau bahan makanan lain untuk dijadikan sebagai minuman kesehatan, seperti untuk sirup, jus dan lainnya. Selain itu perlu dilihat potensi sumber bahan makanan yang ada di Desa, supaya materi yang diberikan sesuai sasaran dan tujuan yang diinginkan.

DAFTAR PUSTAKA

BUKU

Morton, J.F. 1987. *Fruits of warm climates*: Tamarind.

Verheij, E.W.M. dan R.E. Coronel (eds). 1997. *Sumber Daya Nabati Asia Tenggara: Buah-buahan yang dimakan*. PROSEA – Gramedia. Jakarta.

WEBSITE

http://id.wikipedia.org/wiki/Asam_Jawa. Download: Maret 2008. *Asam Jawa*.

http://www.asiamaya.com/jamu/isi/asamkawa_tamarindusindica.htm. Download: Maret 2008. *Asam Jawa (Tamarin- dus indica L.)*.

<http://www.harian-global.com/news.php?item.4853.7>. Download: Maret 2008. *Manfaat Asem Jawa*.

<http://bpkaliani.blogspot.co.id> Download: Maret 2013. *Teknik dan Cara Membuat sirup Asam Jawa*.