PELATIHAN PEMBUATAN ICE CREAM JEMPOLAN (JAMU ENAK MANTEP POL-POLAN)

Ujang Rochmat¹, Oktavitasari², Yohannes Satrianus³

¹Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas PGRI Adi Buana Surabaya

²Fakultas Ekonomi Universitas PGRI Adi Buana Surabaya

³Fakultas Teknik Industri Universitas PGRI Adi Buana Surabaya

Email: ¹ujangrochmat@gmail.com, ²oktasariiii@gmail.com, ³yohanessj@yahoo.com

Abstrak

Jamu herbal adalah minuman tradisional yang berasal dari Jawa. Manfaat herbal bisa meningkatkan stamina, bisa menyembuhkan penyakit, bisa menambah nafsu makan, dan bisa dijadikan minuman herbal. Kebanyakan orang tidak suka mengonsumsi jamu herbal karena rasanya pahit. Karena itu, inovasi dalam memanfaatkan jamu perlu dilakukan, misalnya pembuatan es krim. Pemanfaatan herbal sebagai bahan baku pembuatan es krim diharapkan dapat memanfaatkan minuman tradisional sebagai produk baru yang bernilai ekonomis dan menambah variasi makanan. Jamu herbal diperoleh dari produk lokal. Jamu dicampur dengan bahan lain seperti tepung jagung, susu, telur, gula, wap cream, bahan pengembang dan vanilla, kemudian dipanaskan dengan api hingga mendidih. Bila dianggap matang maka masukkan ke dalam freezer selama 6 jam. Kemudian setelah 6 jam dikeluarkan dari freezer untuk dicampur dan proses terakhir adalah memasukkan kembali freezer. Pilihan jamu bisa disesuaikan dengan rasanya. Produk ini memiliki rasa yang enak dan baik untuk kesehatan tubuh. Metode Pelaksanaan dengan memberikan pendampingan pada ibu PKK Dusun Kadelesan. Hasil Pengabdian menunjukkan pengetahuan dan ketrampilan ibu ibu PKK meningkat serta dapat menambah penghasilan keluarga.

Kata Kunci: *Jamu Herbal, es krim, variasi makanan, Desa Kedondong*

Abstract

Herbal medicine is a traditional drink derived from Java. The benefits of herbs that can increase stamina, can cure diseases, can increase appetite, and can be used as herbal drinks. Most people do not like to consume herbal medicine due to bitter taste. Therefore, innovation in utilizing herbal medicine needs to be done. Examples are in the manufacture of ice cream. Utilization of herbs as raw materials in the manufacture of ice cream is expected to utilize traditional drinks as a new product of economic value and add variety of food. herbal medicine obtained from local products. Jamu mixed with other ingredients such as cornstarch, milk, egg, sugar, wap cream, developer material, vanilla, and then heated over medium heat until boiling. When considered mature then put in the freezer for 6 hours. Then after 6 hours removed from the freezer for mixed and the final process is to re-enter the freezer. Selection of herbal medicine can be tailored to the taste. The example of herbs that can be used as. Ice cream such as Temulawak, Sinom, Beras Kencur, etc, This product has good taste and good for the health of the body. Implementation Method by providing assistance to PKK Dusun Kadelesan mothers. The results of community service are the knowledge and skills of mothers increasing about making ice cream herbal medicine. PKK's mother enthusiastically participated in this Community Service Program. Thus ice cream herbal medicine can be sold and increase family income.

Keywords: *Variety of food, Herbal medicine, Kedondong Village*

1. PENDAHULUAN

Indonesia memiliki kekayaan alam yang amat melimpah. Contoh kekayaan alam yang dimiliki Indonesia adalah rempah-rempah. Tidak menutup kemungkinan, dengan hasil rempah-rempah yang beragam membuat bangsa lain singgah ke Indonesia. Rempah-rempah memiliki manfaat yang beragam. Contohnya yakni sebagai bahan dasar bumbu dapur atau penyedap rasa, sebagai obat, sebagai bahan dasar pokok lainnya.

Secara historis, pemanfaatan pelayanan kesehatan tradisional telah berlangsung lama di Indonesia dalam upaya meningkatkan derajat kesehatan hingga saat ini. Data di negara kita menunjukkan bahwa penjualan jamu ditahun 2014 sebesar Rp 15 Triliun dan pada tahun 2015 diharapkan menjadi sebesar Rp 20 Triliun. Data juga menunjukkan bahwa ada 1.160 industri jamu, terdiri dari 16 industri besar dan 1.144 industri kecil dan menengah. Tenaga kerja yang terlibat dalam industri jamu adalah sekitar 15 juta orang.

Adapun pemanfaatan jamu sebagai obat yaitu berbentuk minuman tradisional atau biasanya disebut jamu. Menurut Beers (2001), dalam *buku Jamu the Ancient Indonesian Art of Herbal Healing*, mengatakan bahwa jamu merupakan bagian peradaban Indonesia, dimana menunjukkan kekayaan alam, kepandaian dalam meracik, serta kepedulian rakyat Indonesia terhadap kesehatan.

Jamu merupakan ilmu penyembuhan holistik, yaitu penyembuhan secara menyeluruh baik psikologi, fisik, serta spiritual. Dimana juga dimiliki pada ilmu penyembuhan alternative lainnya. Dalam proses penyembuhannya, jamu bersifat sebagai penyeimbang kondisi. Jika tubuh terasa panas, maka dibutuhkan jamu yang bersifat dingin, begitu sebaliknya. Terdapat banyak keseimbangan dalam jamu, panas dingin, manis asam, kuat lemah, dan sebagainya. Bahan-bahan yang terkandung dalam suatu jamu memiliki peran masing-masing, bahan utama untuk penyakit, bahan

pendukung, dan bahan yang berfungsi untuk menguatkan rasa dari jamu (Beers, 2001).

Menurut Beers (2001), jamu memiliki fungsi dasar, yaitu untuk mengobati suatu penyakit, seperti kencing manis, diare, kanker, untuk menjaga kesehatan tubuh, seperti melancarkan peredaran darah dan meningkatkan metabolisme tubuh, untuk menghilangkan rasa sakit atau luka, seperti luka bakartau bekas gigitan serangga, untuk memperbaiki sistem tubuh yang salah, seperti ketidaksuburan dan bau badan tak sedap.

Jamu merupakan salah satu aset budaya tradisional bangsa Indonesia dari tanah Jawa yang perlu mendapat perhatian. Jamu sendiri terbuat dari bahan rempah-rempah seperti jahe, kunyit, temulawak, temu kunci, kencur dll. Rasa jamu yang pahit dan aroma yang menyengat sering menjadi alasan orang enggan mencoba. Padahal Indonesia terkenal akan kekayaan rempah-rempahnya yang dapat digunakan sebagai bahan dasar pembuatan jamu.

Di tengah-tengah serbuan obat-obatan modern, jamu dan obat tradisional tetap menjadi salah satu pilihan bagi masyarakat Indonesia. Tidak hanya masyarakat di pedesaan, masyarakat di perkotaan pun mulai mengonsumsi obat-obatan tradisional ini.

Keragaman obat tradisional di Tanah Air, telah memperkaya khazanah ilmu pengetahuan dan kesehatan bangsa Indonesia. Hari ini, Indonesia telah menjadi salah satu pusat tanaman obat di dunia. Jamu dan obat tradisional, telah menjadi bagian yang tidak terpisahkan dari kehidupan masyarakat Indonesia.

Adapun manfaat dari jamu yakni sebagai obat untuk kesehatan tubuh. Contohnya yakni jenis jamu yang berasal dari bahan dasar beras kencur yang memiliki khasiat menyembuhkan sariawan, menambah stamina. Bahkan beras kencur juga bisa membantu mengatasi masalah jerawat yang membandel. Selain beras kencur, ada juga kunyit asam yang memang sudah tidak asing lagi. Kunyit asam mampu mengeluarkan

racun di dalam tubuh dan membantu untuk menurunkan berat badan.

Pemanfaatan jamu sebagai bahan baku dalam pembuatan ice cream ini diharapkan mampu memanfaatkan minuman tradisional sebagai produk baru yang bernilai ekonomis dan menambah variasi makanan. Ice Cream merupakan salah satu produk olahan susu yang dibuat dengan cara membekukan dan mencampur bahan baku secara bersama-sama. Bahan yang digunakan dalam proses pembuatannya biasanya adalah kombinasi susu dengan satu atau lebih bahan tambahan lain seperti gula dan madu dengan atau tanpa *stabilizer*. Campuran tersebut akan membentuk sistem emulsi beku. Oleh karena itu, mutu es krim yang dihasilkan sangat dipengaruhi oleh cara pengolahan dan bahan baku termasuk *stabilizer* yang digunakan (Sinurat *et al.*, 2006). Jumlah protein di dalam es krim cukup tinggi.

Jamu didapatkan dari produk lokal. Jamu dicampur dengan bahan lain seperti tepung maizena, susu, telur, gula, waf cream, bahan pengembang, vanilli, dll. Selanjutnya dipanaskan diatas api sedang sampai mendidih. Bila dianggap matang kemudian dimasukkan dalam freezer selama 6 jam. Kemudian setelah 6 jam dikeluarkan dari freezer untuk dimixer, dan proses terakhir adalah memasukkan kembali ke dalam freezer. Pemilihan jamu dapat disesuaikan dengan selera.

Oleh karena itu sebagai inovasi dalam membangkitkan selera mengkonsumsi jamu maka kami tertarik untuk membuat Ice Cream Jempolan (Jamu Enak Mantep Pol-Polan). Alasan dipilihnya ice cream sendiri karena ice cream merupakan minuman yang digemari oleh banyak kalangan dan memiliki rasa yang lezat. Jadi dengan adanya inovasi yang dimaksudkan maka, masyarakat nantinya dapat mengkreasiannya sendiri. Tidak hanya itu, ice cream jamu juga memiliki daya jual yang tidak kalah dengan makanan modern yang lainnya.

Adapun tujuan dari pelaksanaan program ini yaitu menumbuh kembangkan jiwa kewirausahaan dalam masyarakat, dan meningkatkan daya jual dan daya saing

masyarakat, mengenalkan produk lokal agar lebih dikenal.

2. METODE PELAKSANAAN

Pelaksanaan kegiatan dari program ice cream adalah mensosialisasikan cara pembuatan ice cream menggunakan bahan dasar jamu di dusun Kadelesan Desa Kedondong Kecamatan Tulangan Kabupaten Sidoarjo. Sasaran kami adalah ibu-ibu pkk di dusun Kadelesan. Tujuan kami diantaranya agar ibu-ibu dapat membuat ice cream jamu baik untuk dikonsumsi atau untuk dijadikan peluang usaha sehingga dapat dikonsumsi oleh semua kalangan, karena jamu sendiri mempunyai banyak manfaat.

Kami memberi contoh proses membuat ice cream jamu mulai dari awal hingga menunjukkan hasil jadi . Tujuan lain dari program ini adalah menumbuh kembangkan jiwa kewirausahaan dalam masyarakat, dan meningkatkan daya jual dan daya saing masyarakat, mengenalkan produk lokal agar lebih dikenal. Kegiatan pembuatan Ice Cream Jempolan (Jamu Enak Mantep Pol-Polan) diselenggarakan dalam bentuk 1) pengenalan dan demo pembuatan ice cream jamu .2) praktek ibu-ibu PKK Dusun Kadelesan Desa Kedondong

Adapun langkah langkah pembuatan ice cream jamu adalah sebagai berikut

Bahan dan Alat untuk Membuat Es Krim Kunyit Asam.

1. Kunyit
2. Asam jawa
3. Daun buah asam yang masih mudah
4. Air
5. Gula
6. Madu
7. Kayu manis
8. Blender
9. Panci + alat pengaduk
10. Kulkas (freezer)

Langkah 1

membuat serbuk jamu kunyit :

1. Kunyit dikupas hingga bersih kemudian dicuci.
2. Kunyit digiling atau diparut dan diambil airnya (sarinya) dan di kasih air sedikit.
3. Direbus hingga tersisa air sarinya saja.

4. Kemudian dimasukkan gula sesuai selera.
5. Diaduk hingga adonan menggumpal sampai menjadi serbuk.

Langkah 2 (cara membuat es krim jamu kunyit asam):

1. Merebus air hingga mendidih, kemudian memasukkan serbuk jamu kunyit ke dalam panci+menuangkan daun buah asam (sinom) + kayu manis menjadi satu dalam panci.
2. Mengaduk terus secara pelan-pelan dan jangan sampai terjadi endapan
3. Setelah setengah mengental, kemudian memasukkan madu sesuai selera hingga benar-benar kental.
4. Bila sudah matang, adonan dituangkan kedalam wadah es krim dan meletakkannya kedalam freezer.
5. Setelah dimasukkan kedalam freezer setiap 1 jam diaduk agar tidak terjadi pengkristalan es
6. Setelah 3-4 kali diaduk maka letakkan lagi es krim kedalam freezer
7. Menunggu hingga kurang lebih 3 jam dan siap dihidangkan dan sebelum dihidangkan 10 menit dikeluarkan dari freezer sebelum dinikmati.
Jika ingin membuat es krim yang lainnya tinggal menyesuaikan bahan-bahan yang diperlukan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

Tabel 1: Pengetahuan dan Ketrampilan Ibu PKK sebelum dan Sesudah Pendampingan

Uraian	Sebelum	Sesudah
Pengetahuan Tentang pemilihan bahan jamu	cukup	Baik/meningkat
Pengetahuan Nilai Gizi Ice cream jamu	Kurang	Baik/meningkat
Ketrampilan membuat Ice Cream Jamu	Kurang	Baik/meningkat

Pembahasan

Ibu Ibu PKK dusun kadelesan mampu memilih bahan baku jamu baik bahan yang berasal dari daun, bunga, buah, batang, rimpang berdasarkan tua atau muda bahan sesuai kebutuhan. Disamping itu juga mampu membuat serbuk Jamu dengan benar. Ibu ibu PKK meningkat pengetahuannya tentang nilai gizi yang terkandung dalam ice cream jamu yaitu Protein, lemak, kalsium, fosfor, Vit. A., Vit., B., Vit. C, Vit. D., Vit. E, Kukurmin Kalium, Sodium Zing , Besi dan lain lain. Ibu PKK juga telah terampil membuat icream jamu.

Mayoritas ibu-ibu PKK dusun Kadelesan masih mengkonsumsi jamu dengan cara tradisional sehingga sangat terasa antusiasme warga pada saat kami memberi contoh proses membuat ice cream jamu. Tidak hanya ibu-ibu pkk, namun anak-anak yang ikut mendengarkan demo pembuatan ice cream jamu pada akhirnya menyukai rasa ice cream jamu tersebut. Tanggapan respon mengenai demo pembuatan ice cream jamu ini sangat positif karena para ibu-ibu PKK baru mengetahui bahwasannya jamu herbal bisa digunakan dalam bentuk ice cream unik tapi sangat enak. Dengan adanya program tersebut diharapkan dapat meningkatkan kreativitas dan memberikan ciri khas produk unggulan dusun kadelesan serta menjadikan peluang usaha warga dusun kadelesan.

Hal yang sangat berkesan pada kegiatan ini yaitu tentang bagaimana cara kita memberikan program demo jamu ice cream kepada warga dusun kadelesan agar supaya bisa terinspirasi dan termotivasi akan suatu inovasi produk terbaru untuk bisa dijadikan khas produk yang dihasilkan oleh warga dusun kadelesan.

4. KESIMPULAN

Dari kegiatan yang telah kami lakukan, dapat disimpulkan Pengetahuan ibu ibu PKK dusun kadelesan meningkat tentang pemilihan bahan jamu dan nilai gizi ice crean Jamu. Ibu PKK juga terampil membuat ice cream jamu. Pemanfaatan jamu tidak hanya sebagai minuman tradisonal, namun juga

dapat dijadikan bahan membuat ice cream. Jamu ice cream selain memiliki rasa yang enak juga memiliki manfaat lain yaitu untuk menyehtkan tubuh. Tidak hanya itu, dengan adanya inovasi yang dimaksudkan maka, diharapkan masyarakat nantinya dapat mengkreasikannya sendiri, serta ice cream jamu juga memiliki daya jual yang tidak kalah dengan makanan modern yang lainnya.

5. REFERENSI

- Aditama. 2015. Jamu dan Kesehatan Edisi ke-2. ISBN 978-602-1099-51-3: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan (LPB).
- Beers dkk. 2001. *Jamu the Ancient Indonesian Art of Herbal Healing*. Singapore: Periplus Editions (HK).
- Sinurat, E., Murdinah, Bagus, S.B.U. 2006. *Sifat fungsional formula kappa dan iota karaginan dengan gum*. Jurnal Pasca Panen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan 1 (1): 1-8.
- Taylor. 2017. Mengulik Manfaat Jamu untuk Kesehatan. Jakarta: CNN Indonesia.
- Widowati dkk. 2015. Studi Penilaian Terapi Jamu secara Holistik Pada Jamu Registri. ISBN 337-345: Pusat Teknologi Terapan dan Epidemiologi Klinik.