



Peningkatan Keterampilan dan Perekonomian Anggota Keaksaraan Fungsional Desa Pondok Melalui Pengolahan Temulawak Menjadi Minuman Serbuk Instan

Dharu Sinar Mustikasari¹, Lisa Amelia Fajriyanti², Hikmah Suryaningtyas³,
Rangga Mahendra Passayudha⁴, Putri Khoirin Nashiroh^{5✉}, Budi Utama⁶

¹Pendidikan Sejarah, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Negeri Semarang

²Pendidikan IPA, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Negeri Semarang

³Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia, Fakultas Bahasa dan Seni, Universitas Negeri Semarang

⁴Pendidikan Jasmani Sekolah Dasar, Fakultas Ilmu Keolahragaan, Universitas Negeri Semarang

⁵Pendidikan Teknik Informatika dan Komputer, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang

⁶Kepala Desa Pondok, Kecamatan Karanganyar, Kabupaten Klaten

Email: dharumustika22@students.unnes.ac.id¹, lisaamelia841@students.unnes.ac.id²,
hikmahtyas36@students.unnes.ac.id³, cemungutdah@students.unnes.ac.id⁴, putrikhoirin@mail.unnes.ac.id⁵

Abstrak. Temulawak merupakan tanaman herbal yang populer di Indonesia, terutama di daerah pedesaan. Tanaman ini memiliki banyak manfaat, baik untuk kesehatan maupun kecantikan. Pelatihan pembuatan minuman serbuk temulawak instan bertujuan untuk meningkatkan keterampilan mengolah bahan pangan lokal dan menunjang perekonomian anggota Keaksaraan Fungsional (KF). Dalam mewujudkan target luaran tersebut metode yang diterapkan demonstrasi dan praktek secara langsung oleh pemateri melalui tiga tahapan, yaitu 1) tahapan persiapan, 2) sosialisasi, dan 3) Pelaksanaan. Pelatihan yang telah dilakukan oleh anggota Keaksaraan Fungsional diharapkan dapat meningkatkan perekonomian anggota keaksaraan fungsional melalui keterampilan mengolah bahan pangan lokal berupa temulawak menjadi minuman serbuk instan.

Abstract. Temulawak is a popular herbal plant in Indonesia, especially in rural areas. This plant has many benefits, both for health and beauty. The training on making instant ginger powder drink aims to improve local food processing skills and support the economy of Functional Literacy (KF) members. In realizing the output target, the method used is demonstration and practice directly by the speakers through three stages, namely 1) the preparatory stage, 2) socialization, and 3) implementation. The training that has been carried out by Functional Literacy members is expected to increase the economy of Functional Literacy members through skills in processing local food ingredients in the form of temulawak into instant powdered drinks.

Keywords: Functional Literacy; Instant Powdered Drinks; Temulawak

Pendahuluan

Pada era globalisasi ini, persaingan dunia usaha semakin ketat, terutama dalam industri makanan dan minuman. Oleh karena itu, untuk tetap bersaing dan dapat bertahan dalam dunia bisnis ini, keterampilan dalam mengolah bahan pangan lokal sangatlah penting. Pemanfaatan bahan pangan lokal menjadi identik dengan bentuk pelestarian budaya dan kearifan lokal (Pandur, 2021). Salah satu olahan dari bahan pangan lokal yang memiliki potensi besar adalah temulawak (Istiowati et al., 2023).

Temulawak merupakan tanaman herbal yang populer di Indonesia, terutama di daerah pedesaan. Temulawak merupakan tanaman dalam famili Zingiberaceae dan menjadi salah satu tanaman asli Indonesia (Febriyanti & Setyowati, 2014). Tanaman ini memiliki banyak manfaat, baik untuk kesehatan maupun kecantikan (Septiana et al., 2020). Pada bidang kesehatan, tanaman temulawak memiliki berbagai manfaat diantaranya membantu mengobati radang dan pembengkakan saluran cerna, liver, batu empedu, serta antispasmodic (Yasacaxena et al., 2023). Salah satu cara untuk memperluas pemanfaatan temulawak adalah dengan mengolahnya menjadi minuman serbuk temulawak instan.

Langkah-langkah dalam mengolah bahan pangan lokal menjadi produk yang siap jual dapat dipelajari melalui suatu pelatihan. Pelatihan merupakan salah satu kebutuhan yang dapat digunakan untuk meningkatkan kemampuan dan keterampilan seseorang (Ichsan, 2020). Pelatihan pembuatan minuman serbuk temulawak instan bertujuan untuk meningkatkan keterampilan mengolah bahan pangan lokal dan menunjang perekonomian anggota Keaksaraan Fungsional (KF). Dalam pelatihan ini, peserta akan diajarkan tentang teknik pembuatan minuman serbuk temulawak instan yang berkualitas tinggi dan memperhatikan keamanan pangan. Oleh karena itu, pelatihan ini berperan penting bagi masyarakat setempat untuk menciptakan suatu inovasi produk dengan memanfaatkan bahan pangan lokal (Purwantisari et al., 2022). Inovasi produk ini sangat penting dilakukan supaya dalam pembuatan produk memiliki perbedaan dengan produk saingan sehingga memicu konsumen untuk memilih produk dan menciptakan market share dan keunggulan bersaing (Anam et al., 2022).

Melimpahnya tanaman temulawak di Desa Pondok membuat masyarakat Desa Pondok memiliki potensi besar untuk mengembangkan industri minuman serbuk temulawak instan ini. Selain memiliki bahan baku yang melimpah, masyarakat desa juga mempunyai kearifan lokal dalam proses pengolahan temulawak. Keunggulan yang dimiliki oleh Desa Pondok ini dapat meningkatkan pengetahuan dasar dan keterampilan anggota Keaksaraan Fungsional (KF) dalam memanfaatkan potensi lingkungan sekitar. Oleh karena itu, pelatihan pembuatan minuman serbuk temulawak instan dapat menjadi langkah awal untuk mendukung perekonomian masyarakat (Lestari et al., 2022). Pelatihan ini sekaligus menjadi implementasi dari Pancasila sila ke-3, yakni mengamalkan sikap cinta tanah air dengan mengutamakan pengolahan produk bahan lokal.

Melalui program UNNES GIAT 5 Universitas Negeri Semarang (UNNES), tim pengabdian melakukan edukasi dan pelatihan pembuatan minuman serbuk instan berbahan dasar temulawak di Desa Pondok, Kecamatan Karanganyar, Kabupaten Klaten, Jawa Tengah. Pelatihan ini membantu anggota Keaksaraan Fungsional (KF) dalam memperoleh pengetahuan dan keterampilan yang bermanfaat untuk menciptakan produk minuman serbuk temulawak instan yang berkualitas (Dewi et al., 2023). Selain itu, pelatihan ini juga dapat membangun kesadaran akan pentingnya pengembangan bahan pangan lokal dan pemanfaatannya dalam menciptakan produk-produk bernilai ekonomi tinggi (Kristina, 2021).

Diharapkan dengan adanya pelatihan ini, anggota Keaksaraan Fungsional (KF) dapat merasakan manfaat nyata dari pengolahan bahan pangan lokal, yaitu temulawak. Melalui peningkatan keterampilan dalam mengolah bahan pangan lokal, diharapkan anggota Keaksaraan Fungsional (KF) di Desa Pondok dapat meningkatkan taraf hidup secara ekonomi dan memberdayakan potensi lokal yang dimiliki. Pelatihan pembuatan minuman serbuk temulawak instan ini diharapkan menjadi langkah awal menuju peningkatan keterampilan dalam mengolah bahan pangan lokal dan perekonomian masyarakat Desa Pondok.

Metode

Metode pelatihan yang dilakukan pada kegiatan ini berguna untuk meningkatkan hasil yang maksimal dan optimal. Pelatihan ini dilakukan untuk memberi ilmu dan pengetahuan tentang olahan serbuk instan temulawak kepada ibu-ibu Keaksaraan Fungsional (KF) Desa Pondok dan melakukan pelatihan pembuatan serbuk instan temulawak. Metode penyampaian yang dipakai pada saat pelatihan yaitu demonstrasi dan praktek secara langsung oleh pemateri. Kegiatan pelatihan dihadiri oleh 20 anggota Keaksaraan Fungsional (KF) dari 9 RW di Desa Pondok. Beberapa tahapan dalam pelatihan pembuatan serbuk instan temulawak yaitu tahap persiapan, sosialisasi, dan pelaksanaan.

A. Tahap Persiapan

Tahap persiapan dilakukan di awal kegiatan untuk menunjang proses pelaksanaan pe-

latihan. Tahap persiapan ini terdiri dari 4 langkah, yaitu: (1) melakukan Koordinasi tempat pelatihan bersama anggota pengurus KF; (2) menyiapkan alat dan bahan yang akan digunakan saat pelatihan, (3) menyiapkan materi pelatihan dan pemateri yang kompeten; dan (4) menentukan susunan acara pelatihan pembuatan serbuk instan temulawak.

B. Sosialisasi

Tahap ini dilakukan dengan memberikan materi sosialisasi supaya semua peserta pelatihan mengetahui manfaat dan tujuan dari diadakannya pelatihan pembuatan serbuk instan temulawak ini, sehingga berguna untuk kehidupan sehari-hari.

C. Pelaksanaan

Tahap pelaksanaan pelatihan serbuk temulawak bersama ibu-ibu Keaksaraan Fungsional (KF) dilakukan di rumah ketua RW 02 Dusun Krasak, Desa Pondok dan dihadiri oleh seluruh peserta Keaksaraan Fungsional (KF), bersama mahasiswa UNNES Giat 5 sebagai narasumber. Pemberian materi dilakukan selama 25 menit dengan dilanjutkan sesi pelatihan pembuatan serbuk temulawak selama 45 menit.

Hasil dan Pembahasan

Berdasarkan kondisi yang ditemukan di lapangan, masih terdapat masyarakat yang memerlukan pengetahuan dasar serta keterampilan untuk memanfaatkan potensi-potensi di Desa Pondok. Masyarakat tersebut tergabung kedalam anggota Keaksaraan Fungsional (KF). Organisasi keaksaraan fungsional dalam desa adalah sebuah upaya untuk mendorong dan meningkatkan literasi di kalangan masyarakat desa. Literasi atau keaksaraan penting dalam pengembangan individu dan komunitas, karena memiliki peran yang tak terpisahkan dari pembelajaran sepanjang hayat, partisipasi aktif dalam kehidupan sosial, ekonomi, dan politik, serta kualitas hidup yang lebih baik (Fabanyo & Agung, 2023). Organisasi keaksaraan fungsional dalam desa bertujuan untuk membantu masyarakat desa dalam mengembangkan keterampilan membaca, menulis, menghitung, serta pemahaman informasi yang berguna untuk kehidupan sehari-hari (Astarini, 2021). Melalui berbagai program dan kegiatan, organisasi ini dapat membantu masyarakat desa dalam mengembangkan keterampilan yang bermanfaat untuk kehidupan sehari-hari salah satunya pengolahan bahan pangan lokal berupa temulawak.

Temulawak adalah tanaman herbal yang sering digunakan dalam pengobatan tradisional karena memiliki banyak manfaat Kesehatan (Auliya, 2022). Temulawak dapat dimanfaatkan sebagai produk minuman serbuk instan. Minuman serbuk instan temulawak mengandung senyawa aktif seperti kurkuminoid dan minyak atsiri yang memberikan manfaat kesehatan. Kurkuminoid adalah senyawa yang memiliki sifat anti-inflamasi dan antioksidan yang dapat melawan radikal bebas dalam tubuh (Husnani & Zulfitri, 2022). Minyak atsiri pada temulawak juga memiliki sifat antioksidan dan dapat membantu melancarkan peredaran darah (Dewi et al., 2021).

Pelatihan pembuatan minuman serbuk temulawak instan bertujuan untuk meningkatkan keterampilan dan perekonomian anggota Keaksaraan Fungsional (KF) dalam mengolah bahan pangan lokal yang ada di pekarangan rumah (Hidayani et al., 2022). Dalam pelatihan ini, peserta akan diajarkan tentang teknik pembuatan minuman serbuk temulawak instan yang berkualitas tinggi dan memperhatikan keamanan pangan. Peningkatan perekonomian anggota keaksaraan fungsional melalui keterampilan mengolah bahan pangan lokal memiliki beberapa manfaat penting, antara lain:

1. Meningkatkan nilai tambah produk lokal

Dengan mengolah bahan pangan lokal menjadi produk bernilai tambah, anggota keaksaraan fungsional dapat meningkatkan nilai jual produk mereka. Hal ini akan meningkatkan pendapatan dan perekonomian mereka secara keseluruhan.

2. Peningkatan keterampilan dan kompetensi

Dengan mengembangkan keterampilan mengolah bahan pangan lokal, anggota keaksaraan fungsional akan meningkatkan kompetensi mereka di bidang ini. Hal ini akan membuka peluang untuk mengembangkan usaha mereka sendiri atau bekerja di industri makanan dan minuman.

3. Mendorong pengembangan industri lokal

Peningkatan perekonomian anggota keaksaraan fungsional melalui keterampilan mengolah bahan pangan lokal dapat mendorong pengembangan industri lokal. Dengan semakin banyak usaha lokal yang mengolah bahan pangan lokal, akan tercipta lapangan kerja baru dan kontribusi ekonomi yang lebih besar bagi daerah tersebut (Vahlia 2022).

4. Mengurangi ketergantungan pada bahan pangan impor

Dengan mengolah bahan pangan lokal, anggota keaksaraan fungsional dapat membantu mengurangi ketergantungan pada bahan pangan impor. Hal ini akan meningkatkan kedaulatan pangan daerah dan mengurangi kerentanan terhadap fluktuasi harga dan pasokan di pasar global.

5. Mempromosikan keberlanjutan lingkungan

Dengan mengolah bahan pangan lokal, anggota keaksaraan fungsional dapat memanfaatkan sumber daya lokal secara berkelanjutan. Hal ini dapat melibatkan prinsip-prinsip pertanian organik, pengelolaan limbah yang baik, dan penggunaan sumber daya alam secara efisien (Wikri 2022). Keberlanjutan lingkungan dalam pengolahan pangan lokal akan memberikan manfaat jangka panjang baik bagi anggota keaksaraan fungsional maupun masyarakat secara umum.

Dalam rangka meningkatkan perekonomian anggota keaksaraan fungsional melalui keterampilan mengolah bahan pangan lokal, penting untuk mendukung pelatihan dan pendidikan yang relevan, memfasilitasi akses ke pasar lokal dan nasional, serta mempromosikan kesadaran masyarakat terhadap pentingnya produk lokal dan keberlanjutan lingkungan (Ikaditya et al., 2018). Kegiatan pelatihan pembuatan serbuk instan temulawak secara keseluruhan berjalan dengan lancar. Kegiatan pelatihan ini dilaksanakan di rumah ketua RW 02 Dusun Krasak, Desa Pondok, dengan jumlah anggota 20 orang. Alat dan bahan yang akan digunakan telah dipersiapkan sebelum pelaksanaan kegiatan pelatihan sehingga proses pelatihan dapat berjalan dengan lancar. Pendampingan pelatihan dilakukan secara langsung oleh mahasiswa UNNES Giat 5.

Kegiatan dimulai dari sosialisasi dengan peserta Keaksaraan Fungsional (KF). Sosialisasi ini sekaligus perkenalan dari mahasiswa UNNES Giat 5 kepada anggota Keaksaraan Fungsional (KF). Kemudian dilanjutkan dengan penyampaian materi terkait kegiatan pelatihan yang akan dilaksanakan. Adanya sosialisasi yang dilakukan diharapkan dapat membantu anggota Keaksaraan Fungsional (KF) dalam mengolah temulawak menjadi minuman serbuk instan.

Terdapat beberapa tahapan dalam pembuatan minuman serbuk instan temulawak diantaranya sebagai berikut:

(1) Persiapan Alat dan Bahan

- Alat yang digunakan: wajan, pengaduk, kompor, blender, saringan, timbangan, gelas ukur, baskom, dan grinder
- Bahan: air, temulawak, dan gula

(2) Proses Pembuatan

- Siapkan alat dan bahan
- Haluskan temulawak, kemudian peras dan endapkan temulawak hingga terpisah dengan patinya
- Buang endapan, kemudian taruh air perasan ke dalam wajan
- Tambahkan gula dan air

- Nyalakan api, kemudian aduk hingga mengental
- Matikan api, kemudian aduk hingga membentuk kristal
- Haluskan kristal menggunakan grinder, kemudian ayak hingga menghasilkan serbuk yang lebih lembut.
- Kemas serbuk menggunakan plastik.



Gambar 1. Sosialisasi dan Pelatihan Pembuatan Serbuk Instan Temulawak



Gambar 2. Foto Bersama Anggota Keaksaraan Fungsional Serta Hasil Produk

Tabel 1. Kriteria dan Indikator Keberhasilan Kegiatan Pelatihan Pembuatan Minuman Serbuk Instan Temulawak

Kriteria	Indikator
Partisipasi	Kehadiran peserta kegiatan pelatihan ini yaitu ibu-ibu anggota Keaksaraan Fungsional Desa Pondok
Pemahaman peserta terhadap materi	Ada peningkatan pemahaman peserta tentang pembuatan minuman serbuk instan dari bahan pangan lokal yaitu temulawak. Peserta kegiatan aktif dalam berdiskusi, tanya jawab, menyampaikan ide, dan melakukan praktik pembuatan dengan baik
Dampak Kegiatan	Peserta mampu mempraktikkan cara membuat minuman serbuk instan temulawak dengan bahan-bahan yang diperlukan dalam pembuatannya, serta dapat membuat rencana pemasaran terhadap produk yang dihasilkan.

Sumber: Data diolah (2023)

Setelah mempelajari metode pengolahan yang relatif mudah, anggota Keaksaraan Fungsional (KF) Desa Pondok sangat bersemangat untuk mencoba dan membuat minuman serbuk instan temulawak sendiri di rumah. Bahkan, mereka berkeinginan untuk memasarkannya. Anggota Keaksaraan Fungsional (KF) ini mampu memahami tentang pembuatan serbuk instan temulawak yang mudah di dapat dipekarangan halaman rumah, yang paling menonjol adalah tentang peningkatan pengetahuan mengenai kewirausahaan anggota Keaksaraan Fungsional.

Simpulan

Berdasarkan hasil kegiatan dalam pelatihan pembuatan minuman serbuk instan temulawak bersamaan Anggota Keaksaraan Fungsional (KF) yang dilakukan oleh mahasiswa UNNES GIAT 5 yang berjudul “Peningkatan Keterampilan dan Perekonomian Anggota Keaksaraan Fungsional Desa Pondok Melalui Pengolahan Bahan Pangan Lokal Berupa Temulawak Menjadi Minuman Serbuk Instan” di rumah ketua RW 02 Dusun Krasak, Desa Pondok, Kecamatan Karanganom, Kabupaten Klaten, Jawa Tengah maka dapat diperoleh kesimpulan sebagai berikut:

1. Tanaman herbal temulawak dapat diolah menjadi produk minuman serbuk instan dengan peralatan dan bahan yang mudah didapatkan di sekitar.
2. Pengolahan temulawak belum dilakukan secara maksimal dikarenakan masyarakat kurang memiliki pemahaman tentang cara mengolah tanaman temulawak menjadi produk yang memiliki nilai jual lebih tinggi.
3. Cara pengolahan temulawak oleh tim UNNES Giat 5 Desa Pondok menjadi minuman serbuk instan telah menarik minat dan perhatian ibu-ibu anggota Keaksaraan Fungsional (KF) Desa Pondok, Kecamatan Karanganom, Kabupaten Klaten, Jawa Tengah.

Referensi

- Anam, C., Praseptianga, D., Ariyantoro, A. R., Yulviatun, A., & Mu'adz. (2022). The Inovasi Produk dan Strategi Mempertahankan Market Share Minuman Herbal: Product Innovation and Strategy to Maintain Market Share of Herbal Drinks. *J-Dinamika: Jurnal Pengabdian Masyarakat*.
- Astarini, E. Y. (2021). Review Ekstraksi Rimpang Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza*) Menggunakan Berbagai Macam Metode Ekstraksi.
- Auliya, S. H. (2022). Optimal Formula Perbandingan Ekstrak Jahe Gajah, Temulawak dan Daun Kelor Terhadap Karakteristik Minuman Serbuk.
- Dewi, S. T. R., Kamal, S. E., Zulfiah, & Asrina, R. (2021). Pengolahan Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Robx) Menjadi Serbuk Temulawak Instan Sebagai Obat Napsu Makan Pada Anak. *Jurnal Pengabdian Kefarmasian*.
- Fabanyo, R. A., & Agung, I. G. (2023). Edukasi dan Pelatihan Pembuatan Minuman Kesehatan Temulawak untuk Peningkatan Imunitas dan Pencegahan Penyakit pada Masyarakat.
- Febriyanti, I., & Setyowati, A. (2014). Physical Characteristics of Temulawak (*curcuma Xanthoehiza* Roxb). Instant From Maceration Method Extract with Different Ratios of Arabic Gum and Maltodextrin.
- Hidayani, T. R., Tarigan, E. R., Rusma, I., Evencus, P., Dessty, N. V. M., & Harmileni. (2022). Pelatihan dan Pembuatan Jahe dan Temulawak Instan untuk Meningkatkan Perekonomian Masyarakat di Desa Deli Tua Timur, Kac. Deli Tua, Kab. Deli Serdang, Sumatera Utara.
- Husnani, & Zulfitri, R. (2022). Uji Stabilitas Fisik Sediaan Serbuk Instan dengan Kombinasi Jahe Temulawak, Kunyit dan Sereh.
- Ichsan, R. N. (2020). Pengaruh pelatihan terhadap prestasi kerja karyawan pada PDAM Tirtanadi Cabang Padang Bulan Medan. *Jurnal Ilmiah Metadata*.
- Ikaditya, L., Kuswandi, A., & Wibowo, A. (2018). Ibm Pembuatan Beras Kencur Instan Sebagai Upaya Peningkatan Kemandirian Ekonomi Keluarga Di Kelurahan Kahuripan Kecamatan Tawang Kota Tasikmalaya.
- Istiowati, O., Zahroh, C., Fitriasari, A., & Hatmanti, N. M. (2023). Analisis Pengetahuan dan Cara Pengolahan Herbal Tradisional Temulawak Sebagai Penambahan Nafsu Makan Pada Anak Usia Toddler di Desa Bayeman.

- Kristina, A. (2021). Penentuan Umur Simpan Produk Serbuk Jamu Instan Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb.) dengan Mode Accelerated Shelf Life Test (ASLT) Model Arrhenius (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Purwokerto).
- Lestari, A. P., Martino, D., Buhaira, Alia, Y., & Kurniawan, A. (2022). Penerapan Teknologi Tepat Guna (TTG) dalam Inovasi Pengembangan Budidaya dan Produk Olahan Kunyit Di Desa Ibru Kabupaten Muaro Jambi. Pengabdian Masyarakat.
- Pandu, P. (2021). Pangan Lokal Berperan Penting dalam Mencapai Ketahanan Pangan. Kompas.
- Purwantisari, S., Ardiansari, A., Jannah, S. N., & Saputro, R. W. (2022). Strategi Pemasaran Serbuk Jamu Instan UMKM Tiga Dara di Masa Pandemi Covid 19.
- Septiana, A. T., Triyanto, & Winarsi, H. W. (2020). Pengaruh penambahan ekstrak jahe dan ekstrak kencur terhadap sifat fisikokimia minuman temulawak instan dan sifat sensoris minuman seduhannya.
- Yasacaxena, L. N., Kandari, V. P., Papilaya, F. E., Setyaningsih, D., Defi, M. N., Weru, P. T. R., & Oktafera, M. (2023). Extraction of Temulawak Rhizome (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb.) and Activity As Antibacterial. *Jurnal Jamu Indonesia*. *Jurnal Jamu Indonesia*.