

## SEMULA (Sirup Temulawak) OLAHAN TOGA UNTUK PEMBERDAYAAN MASYARAKAT DESA KEPUHARJO, KARANGPLOSO KABUPATEN MALANG

Wika Yudha Shanty  
Fakultas Hukum Universitas Merdeka Malang

### Abstrak

Desa Kepuharjo merupakan wilayah di Kecamatan Karangploso, Kabupaten Malang yang menjadikan tanaman obat keluarga menjadi salah satu potensi yang ada di desa tersebut. Banyaknya toga yang ditanam oleh masyarakat desa dapat dikembangkan menjadi suatu produk yang dapat mendorong perekonomian dan mengurangi pengangguran. Sudah sejak lama tanaman obat keluarga ditanam secara turun temurun dan diajarkan oleh generasi yang terdahulu ke generasi selanjutnya. Di Desa Kepuharjo tradisi ini sebagian besar masih dipertahankan bahkan hingga sekarang hampir di setiap rumah/tempat tinggal warganya menanam tanaman obat keluarga. Bahkan desa ini merupakan desa percontohan dimana warganya mengembangkan dan membudi dayakan tanaman obat keluarga. Pengelolaan potensi desa yang dalam hal ini adalah tanaman obat keluarga diolah menjadi suatu produk yang dapat menghasilkan keuntungan lebih banyak dibandingkan apabila hasil panennya langsung dijual tanpa diolah terlebih dahulu. Tidak jarang mereka mengeluh dikarenakan hasil panen yang berlimpah dan tidak terjual habis maka terjadi penumpukan hingga membusuk. Jalan satu-satunya yang mereka tempuh adalah menjualnya kepada tengkulak dengan harga dasar sehingga mereka tidak mendapat keuntungan bahkan tidak jarang mengalami kerugian. Dengan demikian diharapkan akan membantu masyarakat dalam memperpanjang usia panen, mengembangkan desa menjadi desa swakarya dan industri kecil menengah yang mengelola hasil tanaman obat keluarga hingga menjadi produk olahan yang digemari masyarakat. Untuk kedepannya temulawak akan menjadi ikon desa Kepuharjo, Kecamatan Karangploso, Kabupaten Malang.

**Kata Kunci** : masyarakat, potensi, tanaman.

### I. PENDAHULUAN

#### 1.1. Analisis Situasi

Desa Kepuharjo Kecamatan Karangploso, Kabupaten Malang adalah merupakan wilayah di Kecamatan Karangploso, Kabupaten Malang. Asal mula kata kepuharjo diambil dari nama sebuah pohon yang banyak dijumpai di desa tersebut. yaitu pohon KEPUH. Arjo berarti Ramai. Kepuharjo memiliki 6 dusun diantaranya Wringin Anom (Langgat), Kepuh Utara, Kepuh Selatan, Karangploso Wetan, Turi, Tlasi. Sebagian besar penduduk Kepuharjo bekerja sebagai Petani dan Pedagang sebagian lainnya khususnya pemuda pemudi sebagai karyawan swasta atau buruh pabrik. Desa Kepuharjo merupakan jalur utama memasuki kota Batu dari arah Surabaya.



Gb 1. Peta Lokasi

Desa tersebut juga telah memiliki pasar wisata yang berdiri dari hasil musyawarah warga desa. Pendirian pasar yang menggunakan lahan milik desa dengan luas 4.000 meter<sup>2</sup> ini memiliki 67 kios yang menjual hasil/ potensi masyarakat desa. Kelemahan dari hal ini adalah keterbatasan daya beli warga sehingga tidak seluruhnya kios ini di kelola, padahal desa Kepuharjo di lintasi jalan raya Karangploso yang merupakan jalur pariwisata, salahsatunya ke kota Batu. Melalui pasar wisata ini dapat meningkatkan pendapatan warga desa. Hal terkecil yang dapat menjadi contoh adalah pendapatan rata – rata dari parkir dan toilet saja dalam 1 hari bisa sampai Rp.200.000 – Rp.300.000. Masyarakat desa kepuharjo dapat memanfaatkan pasar ini untuk memajukan pendapatan ekonomi melalui ide kreatif pengelolaan potensi desa. Tanaman obat keluarga atau sering disingkat dengan Toga merupakan salah satu potensi yang ada di desa tersebut. Banyaknya toga yang ditanam oleh masyarakat desa dapat dikembangkan menjadi suatu produk yang dapat mendorong perekonomian dan mengurangi pengangguran.

Sudah sejak lama tanaman obat keluarga ditanam secara turun temurun dan diajarkan oleh generasi yang terdahulu ke generasi selanjutnya. Di Desa kepuharjo tradisi ini sebagian besar masih dipertahankan bahkan hingga sekarang hampir di setiap rumah/tempat tinggal warganya menanam tanaman obat keluarga. Bahkan desa ini merupakan desa percontohan dimana warganya mengembangkan dan membudi dayakan tanaman obat keluarga.

Desa ini pula sedang dipersiapkan menjadi desa yang akan mengikuti perlombaan tingkat nasional dalam hal penanaman toga dan pengelolaannya. Maka tidak mengherankan apabila kita memasuki desa ini banyak sekali tanaman obat keluarga yang ditanam di tiap rumah. Saat ada anggota keluarga yang sakit tanaman obat keluarga menjadi alternatif yang paling mudah dicari. Tak perlu menghabiskan uang untuk mencari dan hanya tinggal memetik tanaman obat di pekarangan dan meraciknya. Tanaman tersebut menjadi obat yang mujarab. (Fauziah Muhlisah, 2007) salah satu contohnya adalah temulawak yang mengandung kurkumin dan minyak atsiri. Curcumin berfungsi sebagai acnevulgaris, anti inflamasi (anti peradangan) dan anti racunan empedu. (Hieronymus Budi Santoso, 1998)

Dengan mengembangkan potensi desa secara maksimal maka desa Kepuharjo dapat disebut sebagai desa swakarya yang tingkat perkembangannya sudah lebih maju dibandingkan dengan desa yang ada disekitarnya; dimana adat-istiadat masyarakatnya mengalami perubahan (transisi). Pengaruh dari luar mulai masuk ke dalam masyarakat desa dan mengakibatkan perubahan cara berpikir sehingga dapat memberikan kontribusi yang sangat besar terhadap perubahan desa tersebut, selain itu mata pencarian penduduknya mulai beraneka ragam, tidak hanya pada sektor agraris. Pengelolaan potensi desa akan memberikan dampak positif berupa lapangan kerja bertambah dan produktivitas meningkat diimbangi dengan makin bertambahnya prasarana desa. Dengan adanya swadaya masyarakat yang dilakukan dengan cara gotong royong maka akan tumbuh kesadaran serta tanggung jawab masyarakat untuk membangun desanya. Masyarakat desa telah mampu meningkatkan kehidupannya dengan hasil kerjanya sendiri, bantuan pemerintah hanya bersifat sebagai stimulasi saja. Dengan adanya pergerakan masyarakat desa yang seperti ini maka roda pemerintahan desa mulai berkembang baik dalam tugas maupun fungsinya.



Gb 2. Ilustrasi Toga Pekarangan

Pengelolaan potensi desa yang dalam hal ini adalah tanaman obat keluarga diolah menjadi suatu produk yang dapat menghasilkan keuntungan lebih banyak dibandingkan apabila hasil panennya langsung dijual tanpa diolah terlebih dahulu. Tidak jarang mereka mengeluh dikarenakan hasil panen yang berlimpah dan tidak terjual habis maka terjadi penumpukan hingga membusuk. Jalan satu-satunya yang mereka tempuh adalah menjualnya kepada tengkulak dengan harga dasar sehingga mereka tidak mendapat keuntungan bahkan tidak jarang mengalami kerugian.

Selain itu dengan adanya pengolahan hasil panen tanaman obat keluarga menjadi produk olahan minuma segar berupa sirup maupun temulawak kemasan siap minum maka akan memperpanjang usia pasca panen serta meningkatkan daya jualnya.



Gb 3. Bahan-bahan Pembuatan Sirup Temulawak

## 1.2. Profil Mitra

### a. Mitra 1

Mitra adalah seorang warga masyarakat dusun yang mempunyai perhatian lebih terhadap tanaman obat keluarga. Tanaman tersebut di tanam di depan rumahnya yang memiliki lahan cukup luas. Pekerjaan sehari-harinya adalah ibu rumah tangga yang mempunyai 3 orang anak, sedangkan suaminya adalah seorang buruh pabrik dengan penghasilan per bulannya kurang lebih Rp. 1.500.000,00.

Tanaman obat keluarga yang biasanya ditanamnya antara lain temulawak, kunir/kunyit, jahe, serai, temukunci dan lain sebagainya. Dari hasil bertanam tersebut, sebagian besar di jual di pasar dengan harga rendah, sedangkan sebagian yang lain dipergunakan sendiri untuk keperluan memasak dan obat-obatan dari bahan herbal.

#### **b. Mitra 2**

Mitra adalah seorang buruh pabrik yang bekerja di kawasan Karangploso, kabupaten Malang. disekeliling rumahnya ditanami tanaman obat keluarga yang setiap bulannya bisa menghasilkan kurang lebih 10 Kg temulawak dan Kunir. Dari hasil bercocok tanam tersebut, Mitra menjualnya ke pasar dengan harga rendah, tak jarang pula Mitra harus menjualnya ke tengkulak dengan harga dasar dikarenakan apabila sudah dipanen maka harus secepatnya dijual agar temulawak dan kunir tersebut tidak menjadi busuk.

### **1.3. Permasalahan Mitra**

#### **a. Mitra 1**

Dengan adanya tanaman obat keluarga yang ditanam di depan rumahnya, Mitra merasa tidak kesulitan apabila anggota keluarga maupun tetangganya membutuhkan tanaman tersebut untuk dikonsumsi, namun permasalahannya adalah banyak anak-anak kecil maupun orang dewasa yang tidak menyukai rasanya. Sehingga mereka tidak jadi mengkonsumsinya dan menggantinya dengan obat-obatan yang berbahan kimia untuk menjaga kesehatannya. Selain itu, dengan banyaknya jumlah hasil panen maka akan menjadi masalah apabila tidak segera dijual karena dalam waktu 5 hari hasil panen menjadi mengering dan daya jualnya pun akan semakin rendah.

#### **b. Mitra 2**

Kesulitan dan permasalahan yang dialami mitra adalah kesulitan mendistribusikan hasil panen ke penjual tangan ke 2 dikarenakan telah banyak sekali warga desa yang juga menanam tanaman obat keluarga sehingga mitra harus menjualnya ke tempat yang jauh dari tempat tinggalnya. Selain itu, dengan banyaknya jumlah hasil panen maka akan menjadi masalah apabila tidak segera dijual karena dalam waktu 5 hari hasil panen menjadi mengering dan daya jualnya pun akan semakin rendah

#### **1.4. Target**

Setelah adanya sosialisasi dan demo pembuatan sirup temulawak dan minuman temulawak kemasan beserta dengan cara pendistribusiannya, maka akan memberikan pengetahuan tambahan kepada masyarakat untuk mengembangkan potensi desanya berupa pengolahan tanaman temulawak serta kunir. Target yang diinginkan adalah masyarakat desa dapat mengelola tanaman obat keluarga yang ditanam di pekarangan maupun di kebun mereka secara maksimal. Pengolahan temulawak dan kunir secara alami dan tanpa bahan kimia sebagai produk unggulan masyarakat desa Kepuharjo sehingga dapat menjadi ikon desa tersebut. Peningkatan penjualan produk olahan diharapkan akan menambah pendapatan warga masyarakat di bidang ekonomi.

#### **1.5. Luaran**

Dengan adanya sosialisasi dan demo pembuatan sirup temulawak dan minuman temulawak kemasan beserta dengan cara pendistribusiannya, maka luaran yang diharapkan adalah:

1. Memberikan pengetahuan tentang cara pengolahan temulawak dan tanaman obat lainnya bila diramu dengan komposisi yang baik akan menghasilkan rasa yang nikmat dan harga jual yang tinggi.
2. Memberikan pemahaman kepada warga masyarakat desa Kepuharjo mengenai manfaat temulawak, kunir dan bahan-bahan lainnya untuk kesehatan tubuh.
3. Memberikan pengetahuan tentang pendistribusian produk olahan temulawak agar menghasilkan keuntungan yang maksimal.
4. Mengurangi permasalahan yang terjadi di masyarakat khususnya mengenai hasil panen yang berlimpah dan kerugian yang dialami akibat penjualan yang buruk.
5. Meningkatkan income warga masyarakat melalui pembuatan hingga penjualan produk hasil olahan temulawak, kunir dan tanaman obat lainnya.

## **II. METODE KEGIATAN**

### **2.1. Permasalahan Prioritas Mitra**

Permasalahan utama yang dihadapi mitra adalah banyaknya hasil tanaman obat keluarga yang mengalami penumpukan hingga membusuk dikarenakan warga masyarakat kesulitan dalam penjualan dan pendistribusiannya. Langkah satu-satunya yang sering dilakukan adalah dengan menjual hasil panen mereka kepada tengkulak. Permasalahan yang timbul apabila dijual ke

tengkulak adalah mereka mendapatkan harga jual terendah, sehingga tidak ada keuntungan yang didapat, bahkan warga masyarakat yang menjual hasil panennya dengan cara tersebut sering kali mengalami kerugian dan tidak kembali modal.

Permasalahan yang juga ada di masyarakat adalah kurangnya pengetahuan warga masyarakat untuk mengelola temulawak, kunir dan hasil tanaman obat keluarga lainnya. Sehingga pemanfaatannya kurang maksimal. Dengan rasa yang sepet dan sedikit pahit, anak-anak maupun orang dewasa sebagai konsumennya tidak menyukai dan beralih pada pengobatan yang berbahan kimia.

## 2.2. Metode Pendekatan Program

1. Implementasi sosialisasi dan demo pembuatan sirup temulawak dan minuman temulawak kemasan beserta dengan cara pendistribusiannya, 2. Implementasi penyuluhan dan sosialisasi tentang manfaat temulawak, kunir dan bahan-bahan lainnya untuk kesehatan tubuh. 3. Implementasi penyuluhan tentang pendistribusian produk olahan temulawak agar menghasilkan keuntungan yang maksimal sehingga dapat meningkatkan income warga masyarakat melalui pembuatan hingga penjualan produk hasil olahan temulawak, kunir dan tanaman obat lainnya.

## 2.3. Prosedur Realisasi Program

Pada tahap persiapan, yang dilakukan adalah penentuan lokasi, pengenalan lingkungan sekitar yang bertujuan untuk menghimpun data desa berupa kondisi fisik, sosial dan lingkungan sekitar. Kemudian dilanjutkan dengan melakukan pengenalan dan penentuan peserta program berdasarkan gambaran umum masyarakat.

Pada tahap pelaksanaan kegiatan, akan dilakukan persiapan materi penyuluhan dan demo, nara sumber, persiapan sarana dan prasarana kegiatan sesuai dengan yang dibutuhkan dan kemudian dilanjutkan dengan pelaksanaan program sesuai dengan waktu dan tempat yang telah disepakati dengan mitra.

Pada tahap akhir akan dilakukan evaluasi. Evaluasi ini bertujuan untuk melihat perkembangan dan kemajuan program yang dilaksanakan, sekaligus untuk mengetahui kendala dan penyelesaian sehingga program ini dapat benar-benar efektif dan maksimal serta berguna bagi masyarakat. Kemudian akan diketahui pula adanya penambahan pengetahuan dan pendapatan warga masyarakat melalui penjualan hasil produk olahan temulawak dan tanaman obat keluarga lainnya.

## 2.4. Partisipasi Mitra dalam Pelaksanaan Program

Sosialisasi ini ditujukan bagi masyarakat di desa Kepuharjo, Kecamatan Karangploso, Kabupaten Malang. Mitra belum pernah melakukan program khusus yang berkaitan dengan pengolahan hasil dari tanaman obat keluarga maka mitra menginginkan adanya penyuluhan dan implementasi program ini secara maksimal, karena menyadari bahwa program sosialisasi ini dapat memberikan pengetahuan dan pemahaman yang mendalam bagi masyarakat. Selain itu mitra juga menginginkan adanya konsultasi mengenai permasalahan pengelolaan tanaman obat keluarga sehingga memberikan hasil yang maksimal. Oleh sebab itu nara sumber yang hadir adalah seseorang yang mempunyai pengalaman dibidang tanaman obat keluarga dan pengolahannya.

Dengan demikian diharapkan akan membantu masyarakat dalam memperpanjang usia panen, mengembangkan desa menjadi desa swakarya dan industri kecil menengah yang mengelola hasil tanaman obat keluarga hingga menjadi produk olahan yang digemari masyarakat. Untuk kedepannya temulawak akan menjadi ikon desa Kepuharjo, Kecamatan Karangploso, Kabupaten Malang.

## III. HASIL DAN PEMBAHASAN

### 3.1. Pelatihan Tentang Tata Cara Penanaman Temulawak

Pelatihan tentang tata cara penanaman temulawak merupakan pelatihan yang diberikan kepada warga masyarakat dengan tujuan untuk memberikan pengetahuan, pemahaman dan keterampilan mengenai segala hal yang berkaitan dengan tanaman dan tumbuh kembang temulawak.

Secara alami temulawak tumbuh dengan baik di lahan-lahan yang teduh dan terlindung dari teriknya sinar matahari. Di habitat alami rumpun tanaman ini tumbuh subur di bawah naungan pohon bambu atau jati. Namun demikian temulawak juga dapat dengan mudah ditemukan di tempat yang terik seperti tanah tegalan. Secara umum tanaman ini memiliki daya adaptasi yang tinggi terhadap berbagai cuaca di daerah beriklim tropis.

Pembibitan : Perbanyak tanaman temulawak dilakukan menggunakan rimpang-rimpangnya baik berupa rimpang induk (rim pang utama) maupun rimpang anakan (rim pang cabang). Keperluan rimpang induk adalah 1.500-2.000 kg/ha dan rimpang cabang sebanyak 500-700 kg/ha.

Persyaratan Bibit : Rimpang untuk bibit diambil dari tanaman tua yang sehat berumur 10 -12 bulan. Penyiapan Bibit : Tanaman induk dibongkar dan bersihkan akar dan tanah yang menempel pada rimpang. Pisahkan rimpang induk dari rimpang anak. Bibit rimpang induk : Rimpang induk dibelah menjadi empat bagian yang mengandung 2-3 mata tunas dan dijemur selama 3-4 jam selama 4-6 hari berturut-turut. Setelah itu rimpang dapat langsung ditanam.

Bibit rimpang anak : Simpan rimpang anak yang baru diambil di tempat lembab dan gelap selama 1-2 bulan sampai keluar tunas baru. Penyiapan bibit dapat pula dilakukan dengan menimbun rimpang di dalam tanah pada tempat teduh, meyiraminya dengan air bersih setiap pagi/sore hari sampai keluar tunas. Rimpang yang telah bertunas segera dipotong-potong menjadi potongan yang memiliki 2-3 mata tunas yang siap ditanam. Bibit yang berasal dari rimpang induk lebih baik daripada rimpang anakan. Sebaiknya bibit disiapkan sesaat sebelum tanam agar mutu bibit tidak berkurang akibat penyimpanan.

### **Pengolahan Media Tanam**

Persiapan Lahan : Lokasi penanaman dapat berupa lahan tegalan, perkebunan atau pekarangan. Penyiapan lahan untuk kebun temulawak sebaiknya dilakukan 30 hari sebelum tanam.

Pembukaan Lahan : Lahan dibersihkan dari tanaman-tanaman lain dan gulma yang dapat mengganggu pertumbuhan kunyit. Lahan dicangkul sedalam 30 cm sampai tanah menjadi gembur.

Pembentukan Bedengan : Lahan dibuat bedengan selebar 120-200 cm, tinggi 30 cm dan jarak antar bedengan 30-40 cm. Selain dalam bentuk bedengan, lahan dapat juga dibentuk menjadi petakan-petakan agak luas yang dikelilingi parit pemasukkan dan pembuangan air, khususnya jika temulawak akan ditanam di musim hujan.

Pemupukan Organik (sebelum tanam) : Pupuk kandang matang dimasukkan ke dalam lubang tanam sebanyak 1-2 kg. Keperluan pupuk kandang untuk satu hektar kebun adalah 20-25 ton karena pada satu hektar lahan terdapat 20.000-25.000 tanaman.

### **3.2. Sosialisasi Manfaat Temulawak Bagi Kesehatan**

Sosialisasi ini bertujuan untuk memberikan pemahaman dan pengetahuan yang mendalam tentang manfaat dan khasiat tanaman temulawak sebagai tanaman obat keluarga khas Indonesia.

Manfaat temulawak untuk kesehatan tubuh, hati, jantung dan ginjal memang tidak perlu diragukan lagi, sudah sejak jaman nenek moyang temulawak banyak dimanfaatkan sebagai obat herbal. Temulawak selama ini memang telah dikenal sebagai obat herbal asli Indonesia yang sangat baik untuk kesehatan tubuh.

Bagian yang banyak dimanfaatkan yaitu akar atau juga sering disebut rimpang. Akar inilah yang diolah menjadi obat herbal, cara pengolahannya juga berbeda-beda. Berikut ini ada beberapa manfaat dari tanaman temulawak yang baik untuk kesehatan dan penting untuk Anda ketahui:

#### **1. Menjaga kesehatan hati**

Manfaat temulawak untuk kesehatan hati sangat baik, dimana fungsi hati dapat terjaga kesehatannya dengan mengkonsumsi temulawak. Temulawak sangat baik untuk menjaga ataupun memelihara kesehatan hati, ini karena temulawak mengandung katagoga. Katagoga inilah yang membantu hati untuk memproduksi empedu dan juga memberikan rangsangan agar mengosongkan empedu.

#### **2. Mengurangi radang sendi**

Temulawak juga mengandung kurkumin yang baik untuk kesehatan Anda, terutama untuk mengurangi radang sendi.

#### **3. Menurunkan lemak darah**

Manfaat temulawak untuk kesehatan tubuh selanjutnya yaitu temulawak dapat menurunkan lemak darah. Temulawak menghasilkan ekstrak temulawak dan juga fraksi kurkuminoid, ini bermanfaat untuk menurunkan kadar kolesterol.

#### **4. Mengatasi penyakit maag**

Untuk mengatasi penyakit maag, siapkan temulawak 1 rimpang. Cuci bersih dan buang kulitnya, iris menjadi tipis-tipis kemudian rebus menggunakan air sebanyak 5 gelas. Setelah mendidih, diamkan hingga dingin dan setelah itu minum airnya secara rutin.

#### **5. Melancarkan pencernaan**

Jika Anda memiliki masalah pencernaan seperti perut kembung atau masuk angin dapat Anda atasi dengan menggunakan temulawak. Caranya cukup mudah, yaitu dengan mengkonsumsi temulawak setiap hari secara rutin.

#### **6. Menyehatkan jantung**

Temulawak atau yang juga disebut curcuma ini juga memiliki manfaat untuk kesehatan jantung. Manfaat temulawak untuk kesehatan jantung ini tentu saja tidak perlu diragukan lagi. Temulawak memang memiliki kandungan yang baik untuk kesehatan

tubuh Anda, tidak terkecuali untuk menjaga kesehatan jantung Anda.

#### 7. Mengatasi kanker

Temulawak dipercaya dapat menghambat perkembangan atau pertumbuhan kanker prostat, dimana cara kerjanya yaitu dengan menghentikan darah yang mendukung pertumbuhan kanker.

#### 8. Mengatasi gangguan ginjal

Manfaat temulawak untuk kesehatan ginjal juga tidak perlu diragukan lagi, dengan mengkonsumsi temulawak secara rutin maka gangguan ginjal yang terjadi dapat teratasi dengan baik. Caranya yaitu dengan menyiapkan temulawak sebanyak 2 rimpang, daun kumis kucing 1 genggam, 1 genggam daun meniran dan gula batu secukupnya. Cuci bersih semua bahan kecuali gula batu, temulawak diiris tipis-tipis. Campur semua bahan kemudian rebus menggunakan air sekitar 1000ml. Setelah mendidih tunggu hingga air yang tertinggal hanya tinggal setengahnya, angkat dan saring airnya. Gunakan airnya untuk diminum secara rutin setiap harinya.

### 3.3. Pelatihan Pembuatan Sirup Temulawak

Pembuatan sirup temulawak sebagai produk olahan temulawak diberikan kepada masyarakat bertujuan untuk memberikan pengetahuan yang lebih tentang tata cara pengolahan sebagai alternatif produk yang mendatangkan keuntungan yang lebih besar bagi masyarakat.

Pengolahan temulawak menjadi suatu produk sirup tanpa bahan pengawet disosialisasikan dan dilatih oleh narasumber melalui praktek langsung, sehingga mitra dan para warga yang lainnya juga dapat berinteraksi langsung dengan narasumber dan pengabdian.

Sirup Temulawak adalah sirup yang mengandung umbi temulawak, gula dalam air. Bisa mengandung bahan pengawet dan bahan perasa. Sirup ini berasa manis dan beraroma temulawak, akan disukai oleh anak-anak dan bisa memperbaiki nafsu makan. Bagi orang dewasa, sirup ini bermanfaat untuk menjaga kesehatan hati dan membantu pencernaan minyak dan lemak. Ada beberapa cara dalam membuat sirup temulawak, contohnya adalah sebagai berikut

#### Cara I:

Satu kg Temulawak segar, dicuci dengan air bersih sampai tanah dan kotoran lainnya yang menempel tidak ada lagi (Bila perlu dikupas agar lebih bersih). Temulawak dipotong dengan pisau tahanan karat sampai berdiameter 4 - 5 cm, diiris tipis-tipis setebal 0,2 mm - 0,5 mm, masukkan dalam panci tahanan

ukuran 10 liter. Tambahkan 4 liter air bersih dan gula pasir 1 kg, direbus dengan panas api sedang sampai mendidih, biarkan selama satu jam.

Cairan disaring dengan saringan nilon dan diamkan selama semalam, untuk memisahkan bahan yang tidak larut. Pisahkan endapannya, panaskan lagi cairan ini dengan panas api kecil sampai cairan tinggal lebih kurang 1,5 liter (kira-kira selama 2 jam, tergantung panas apinya). Biarkan panasnya menurun sampai kira-kira 50 derajat celcius. Tambahkan pengawet secukupnya (biasanya pakai sodium benzoate sebanyak 5 - 10 g per liter cairan). Bisa ditambahkan peningkat rasa seperti minyak turmerik, vanili atau perasa karamel secukupnya. Masukkan sirup ini ke dalam botol kaca atau PET yang bersih. Sirup siap disajikan.

#### Cara II:

Satu kg Temulawak segar, dicuci dengan air bersih sampai tanah dan kotoran lainnya yang menempel tidak ada lagi (Bila perlu dikupas agar lebih bersih). Temulawak dipotong dengan pisau tahanan karat sampai berdiameter 4 - 5 cm, diiris tipis-tipis setebal 0,2 mm - 0,5 mm, masukkan dalam panci tahanan karat ukuran 10 liter. Tambahkan 4 liter air bersih, direbus dengan panas api sedang sampai mendidih, biarkan selama satu jam.

Cairan disaring dengan saringan nilon dan diamkan selama semalam, untuk memisahkan bahan yang tidak larut. Pisahkan endapannya, panaskan lagi cairan ini dengan panas api kecil sampai cairan tinggal lebih kurang 1,5 liter (kira-kira selama 2 jam, tergantung panas apinya). Tambahkan 1 kg gula pasir, diaduk sampai larut dan biarkan panasnya menurun sampai kira-kira 50 derajat celcius. Tambahkan pengawet secukupnya (biasanya pakai sodium benzoate sebanyak 5 - 10 g per liter cairan).

Bisa ditambahkan peningkat rasa seperti minyak turmerik, vanili atau perasa karamel secukupnya. Masukkan sirup ini ke dalam botol kaca atau PET yang bersih. Sirup siap disajikan.

#### Cara III:

Satu kg Temulawak segar, dicuci dengan air bersih sampai tanah dan kotoran lainnya yang menempel tidak ada lagi (Bila perlu dikupas agar lebih bersih). Temulawak dipotong dengan pisau tahanan karat sampai berdiameter 1 - 2 cm, kemudian setiap 0,25 kg temulawak dihancurkan dengan diblender dengan penambahan 1 liter air bersih, disaring dengan saringan nilon. Lakukan dengan cara di atas terhadap 0,75 kg temulawak lainnya, tiap kali 0,25

kg temulawak dengan 1 liter air bersih, air perasan dimasukkan dalam panci tahan karat ukuran 10 liter. Tambahkan gula pasir 1 kg, direbus dengan panas api sedang sampai mendidih, biarkan selama satu jam. Cairan didiamkan selama semalam, untuk memisahkan bahan yang tidak larut. Pisahkan endapannya, panaskan lagi cairan ini dengan panas api kecil sampai cairan tinggal lebih kurang 1,5 liter (kira-kira selama 2 jam, tergantung panas apinya). Biarkan panasnya menurun sampai kira-kira 50 derajat celcius. Tambahkan pengawet secukupnya (biasanya pakai sodium benzoate/natrium benzoat sebanyak 5 - 10 g per liter cairan). Bisa ditambahkan peningkat rasa seperti minyak turmerik, vanili atau perasa karamel secukupnya. Masukkan sirup ini ke dalam botol kaca atau PET yang bersih. Sirup siap disajikan.

#### **Cara IV:**

Satu kg Temulawak segar, dicuci dengan air bersih sampai tanah dan kotoran lainnya yang menempel tidak ada lagi (Bila perlu dikupas agar lebih bersih). Temulawak dipotong dengan pisau tahan karat sampai berdiameter 1 - 2 cm, kemudian setiap 0,25 kg temulawak dihancurkan dengan diblender dengan penambahan 1 liter air bersih, disaring dengan saringan nilon. Lakukan dengan cara di atas terhadap 0,75 kg temulawak lainnya, tiap kali 0,25 kg temulawak dengan 1 liter air bersih, air perasan dimasukkan dalam panci tahan karat ukuran 10 liter. Cairan direbus dengan panas api sedang sampai mendidih, biarkan selama satu jam. Cairan didiamkan selama semalam, untuk memisahkan bahan yang tidak larut. Pisahkan endapannya, panaskan lagi cairan ini dengan panas api kecil sampai cairan tinggal lebih kurang 1,5 liter (kira-kira selama 2 jam, tergantung panas apinya). Tambahkan 1 kg gula pasir, aduk sampai larut. Biarkan panasnya menurun sampai kira-kira 50 derajat celcius. Tambahkan pengawet secukupnya (biasanya pakai sodium benzoate/Natrium benzoat sebanyak 5 - 10 g per liter cairan). Bisa ditambahkan peningkat rasa seperti minyak turmerik, vanili atau perasa karamel secukupnya. Masukkan sirup ini ke dalam botol kaca atau PET yang bersih. Sirup siap disajikan. Dengan cara di atas, maka tiap ml sirup akan setara dengan kira-kira 0,67 g temulawak segar.

#### **Cara penyajian:**

Tiap 5 sendok makan sirup diencerkan dengan air matang sampai 200 ml (1 gelas blimbing), untuk

setiap kali minum. Sehari boleh minum 1 - 2 gelas. Bisa ditambahkan es batu agar lebih segar.

#### **Kasiat:**

Bagi anak-anak dan remaja, sirup temulawak bisa membantu memperbaiki nafsu makan. Bagi orang dewasa, sirup temulawak bisa membantu membersihkan darah dari lemak dan kolesterol yang berlebihan.

#### **3.4. Pelatihan Pemasaran Produk**

Industri pengolahan pangan memiliki peran besar dalam penyerapan tenaga kerja, peningkatan pendapatan masyarakat desa, dan membantu pertumbuhan ekonomi wilayah agar dapat tercapai keseimbangan antara pertumbuhan ekonomi di pedesaan dan di perkotaan.

Usaha pembuatan sirup temulawak adalah salah satu usaha yang bisa dikembangkan dalam usaha skala industri rumah tangga atau juga dengan skala perusahaan.

Alasan utama penggunaan temulawak dalam pembuatan sirup temulawak adalah bahwa ketersediaan temulawak yang melimpah di masyarakat dan tidak semua masyarakat melakukan pengolahan lebih lanjut pada temulawak sebelum di jual ke pasaran dalam bentuk empon-empon/bahan pembuatan jamu.

Temulawak yang dijual dalam keadaan mentah atau masih berupa bahan pembuatan jamu harga jualnya tidak setinggi pada saat temulawak tersebut dijual dalam bentuk olahan seperti sirup, minuman kemasan, maupun dalam bentuk temulawak bubuk (kering).

### **IV. KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **4.1. Kesimpulan**

Program kegiatan Ipteks bagi Masyarakat sangat membantu masyarakat khususnya dalam bidang perekonomian dan kelestarian lingkungan melalui pemberdayaan tanaman obat keluarga. Pelatihan ini memberikan pemahaman yang sangat luas mengenai cara pengelolaan tanaman obat keluarga khususnya tanaman temulawak dengan baik dan benar, tata cara pengolahan hingga menjadi produk yang berdaya jual tinggi serta tata cara pendistribusiannya sehingga dapat memberikan keuntungan yang berlipat bila dibandingkan dengan apabila temulawak tersebut dijual dalam bentuk mentah/empon-empon bahan dasar pembuatan jamu tradisional.

Setelah kegiatan ini berakhir mitra beserta para warga mencoba untuk membuat dan mendistribusikannya mulai dari kantin-kantin sekolah, hingga menjadi jamuan yang berkualitas pada saat acara pertemuan maupun arisan PKK.

#### **4.2. Saran**

Diharapkan dengan adanya program kegiatan Ipteks bagi Masyarakat yang berkelanjutan akan membantu warga masyarakat dimana mitra berada untuk memperbaiki keadaan perekonomian, lingkungan maupun sosial. Masyarakat khususnya mitra sangat menyambut baik program ini dikarenakan mereka dapat berbagi pengalaman dan meningkatkan

pengetahuan dalam berbagai bidang kegiatan yang berhubungan dengan kondisi nyata di lingkungan mereka.

#### **DAFTAR PUSTAKA**

- (1)Muhlisah, Fauziah. 2007. *Tanaman Obat Keluarga. Seri Agri Sehat*. Jakarta.Santoso, Hieronymus Budi. 1998. *Toga 2 Tanaman Obat Keluarga*. Kasisius. Yogyakarta.
- (2)Utoyo, Bambang, 2007, *Geografi Membuka Cakrawala Dunia*, PT. Setia Purna Inves, Bandung.