

PENGOLAHAN TEMULAWAK (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb) MENJADI SERBUK TEMULAWAK INSTAN SEBAGAI OBAT NAPSU MAKAN PADA ANAK

Processing Of Temulawak (Curcuma xanthorrhiza Roxb) Into Instant Temulawak Powder As A Drug For Eating In Children

Sisilia Teresia Rosmala Dewi¹, Sainal Edi Kamal², Zulfiah³, Rina Asrina⁴

¹Poltekkes Kemenkes Makassar

²Politeknik Sandi Karsa Makassar

*E-mail korespondensi: sisilia.trd@poltekkes-mks.ac.id

DOI: <https://doi.org/10.32382/jpk.v2i2.2308>

ABSTRACT

Curcuma xanthorrhiza Roxb. (The Zingiberaceae family, commonly known as temulawak or Javanese turmeric in Indonesia), which is found both in the wild and cultivated in Indonesia, has been used traditionally for medicinal purposes. *C. xanthorrhiza* is also used as an herbal medicine for cegok to increase appetite and tonic in Indonesia. Xanthorrhizol (XNT) is a bisabolane type sesquiterpenoid compound extracted from *Curcuma xanthorrhiza* Roxb. Has various biological activities such as appetite, anticancer, antimicrobial, anti-inflammatory, antioxidant, antihyperglycemic, antihypertensive, antiplatelet, nephroprotective, hepatoprotective, estrogenic and anti-estrogenic effects. Since many synthetic drugs have toxic side effects and are unable to support the increasing prevalence of disease, there is significant interest in developing natural products as new therapies. XNT is a natural bioactive compound with great potential that can meet the needs of today's new drug discovery. To get rid of the bitter taste of temulawak, an Instant Temulawak product was designed which is loved by children. The training on making this product was aimed at cadres and IRT in Connect Jawa Village, Mamajang District, Makassar City. This location was chosen on the grounds that children in the area on average have a very low appetite and an MOU with the Department of Pharmacy, Poltekkes Makassar. It is hoped that after this community service, cadres and IRT can add insight and practice making Instant Temulawak products. The outputs are in the form of modules, videos of making products and materials.

Keywords: Temulawak, Instant Temulawak, Children's Appetite

ABSTRAK

Curcuma xanthorrhiza Roxb. (Keluarga Zingiberaceae, umumnya dikenal sebagai temulawak atau kunyit Jawa di Indonesia), yang ditemukan baik di alam liar maupun dibudidayakan di Indonesia, telah digunakan secara tradisional untuk tujuan pengobatan. *C. xanthorrhiza* juga digunakan sebagai dan jamu cegok untuk menambah napsu makan dan tonik di Indonesia. Xanthorrhizol (XNT) adalah senyawa seskuiterpenoid tipe bisabolane yang diekstrak dari *Curcuma xanthorrhiza* Roxb. Memiliki berbagai aktivitas biologis seperti appetite (napsu makan), antikanker, antimikroba, anti-inflamasi, antioksidan, antihyperglisemik, antihypertensi, antiplatelet, nephroprotective, hepatoprotektif, estrogenik dan efek anti-estrogenik. Karena banyak obat sintetik memiliki efek samping toksik dan tidak mampu mendukung peningkatan prevalensi penyakit, ada minat yang signifikan untuk mengembangkan produk alami sebagai terapi baru. XNT merupakan senyawa bioaktif alami yang sangat potensial yang dapat memenuhi kebutuhan penemuan obat baru saat ini. Untuk menghilangkan rasa pahit dari temulawak dirancang suatu produk Temulawak Instan yang digemari anak-anak. Pelatihan pembuatan produk ini ditujukan kepada ibu-ibu kader dan IRT Kelurahan Sambung Jawa Kecamatan Mamajang Kota Makassar. Lokasi ini dipilih dengan alasan anak-anak di daerah tersebut rata-rata mempunyai napsu makan yang sangat rendah dan MOU dengan Jurusan Farmasi Poltekkes Makassar. Diharapkan setelah pengabdian masyarakat ini, ibu-ibu kader dan IRT dapat menambah wawasan dan mempraktekkan pembuatan produk Temulawak Instan. Adapun luarannya berupa modul, video pembuatan produk dan materi.

Kata kunci : Temulawak, Temulawak Instan, Napsu Makan Anak

PENDAHULUAN

Salah satu unsur Tri Dharma Perguruan Tinggi yaitu Dharma pengabdian pada masyarakat harus diartikan dalam rangka penerapan ilmu pengetahuan dan teknologi yang telah dikembangkan di perguruan tinggi, khususnya sebagai hasil dari berbagai penelitian. Pengabdian pada masyarakat merupakan serangkaian aktivitas dalam rangka kontribusi perguruan tinggi terhadap masyarakat yang bersifat kongkrit dan langsung dirasakan manfaatnya dalam waktu yang relatif pendek. Aktivitas ini dapat dilakukan atas inisiatif individu atau kelompok anggota sivitas akademika perguruan tinggi terhadap masyarakat maupun terhadap inisiatif perguruan tinggi yang bersangkutan yang bersifat nonprofit (tidak mencari keuntungan). Dengan aktivitas ini diharapkan adanya umpan balik dari masyarakat ke perguruan tinggi, yang selanjutnya dapat digunakan sebagai bahan pengembangan ilmu pengetahuan dan teknologi lebih lanjut.

Kehilangan nafsu makan (anoreksia) adalah gejala umum pada anak-anak. Penyakit akut pada masa kanak-kanak sering dikaitkan dengan hilangnya nafsu makan sementara. Kehilangan nafsu makan yang berkepanjangan terkait dengan kenaikan berat badan yang buruk atau penurunan berat badan biasanya menandakan penyakit kronis yang serius, baik organik atau psikogenik (Gao, Jia, Ma, & Wu, 2018).

Mekanisme yang mengatur rasa lapar dan kenyang sangat kompleks dan berlebihan, masih belum sepenuhnya dipahami. Nafsu makan diatur oleh beberapa inti dan jalur sinyal di hipotalamus, yang sekarang dikenal jauh lebih kompleks daripada pusat kenyang yang dijelaskan sebelumnya di hipotalamus ventromedial dan pusat makan di hipotalamus lateral. Hipotalamus mendeteksi sinyal perifer, termasuk hormon usus dan nutrisi yang dibawa darah. Aferen saraf vagus dari saluran gastrointestinal (GI) dan daerah hepatoportal berakhir di batang otak, dan informasi disampaikan ke hipotalamus. Baik neuropeptida yang merangsang nafsu makan maupun yang menekan nafsu makan disekresikan di hipotalamus. Kontrol pusat nafsu makan dipengaruhi olehantisipasi makanan yang menyenangkan, sensasi visual dan rasa, suhu lingkungan, dan perubahan kadar glukosa darah atau nutrisi lainnya, serta oleh sinyal limbik dari daerah sistem saraf pusat (SSP) yang lebih tinggi. Inisiator rasa kenyang termasuk input vagal dari distensi lambung, kolesistokinin dari usus dan SSP, dan faktor humoral lainnya, termasuk insulin,

glukagon-like peptide-1, polipeptida pankreas, dan endorfin. Setiap individu mungkin memiliki titik setel untuk kandungan lemak tubuh. Penyimpangan dapat menyebabkan perubahan asupan makanan, suatu proses yang tampaknya dimediasi oleh interaksi hormon leptin, yang diproduksi di sel adiposa, dan ghrelin, yang diproduksi oleh sel endokrin di lambung dan saluran GI, dengan reseptor di hipotalamus.^{3,4} Leptin menekan dan ghrelin merangsang nafsu makan. Perubahan kadar hormon ini mempengaruhi pelepasan neuropeptida SSP, termasuk neuropeptida Y, hormon perangsang melanosit, dan orexin (Rosen, 2010).

Tanaman temulawak secara tradisional digunakan sebagai obat sakit maag, diare, wasir, batuk, asma, dan sariawan. Temulawak memiliki khasiat sebagai penambah nafsu makan, meningkatkan fungsi pencernaan, menyehatkan hati, serta meredakan nyeri sendi dan tulang. Rimpang temulawak berkhasiat karena mengandung senyawa kimia, antara lain kurkumin, minyak atsiri, saponin, flavonoid, alkaloid, dan tanin. Secara farmakologi tanaman ini dilaporkan sebagai antibakteri, antimikroba, antikanker, antijamur, antijerawat, dan antioksidan (Kustina & Misfadhila, 2020).

Dalam rangka untuk meningkatkan keanekaragaman produk minuman yang bersifat ekonomis, praktis dan menyehatkan kami menciptakan suatu produk yang memiliki inovasi tersendiri. Produk minuman temulawak instan siap saji yang berniali ekonomis dengan berbagai rasa yang dikemas didalam sachet sehingga lebih praktis dan tidak melupakan rasa yang cukup bersahabat serta memiliki khasiat yang menyehatkan tubuh, terutama untuk anak-anak kurang nafsu makan. Produk ini kami namakan temulawak instan. Ukuran untuk satu gelas air minum (200 ml) ditambahkan satu sendok makan temulawak instan.

Temulawak instan ini merupakan sebuah inovasi baru dari penggabungan rasa yang dipadukan kedalam sebuah minuman. Kami membuat produk ini dengan mengkombinasikan rasa manisnya gula dengan madu, rasa pahit temulawak, dinginnya es cocok untuk dikonsumsi anak-anak untuk nafsu makan. Keunggulan – keunggulan produk kami yaitu variasi rasa, kemasan yang lebih praktis, dan lebih nikmat bila disajikan dingin, rasa pahit temulawak yang disukai anak-anak.

Salah satu keunikan minuman yang kami akan kami produksi adalah variasi rasa yang terdiri dari

bahan-bahan yang bermanfaat baik bagi kesehatan diantaranya madu.

Adapun Tujuan Program ini adalah untuk mendeskripsikan pemanfaatan temulawak selama ini sebagai produk Kesehatan, dan menjelaskan cara meningkatkan kualitas produk olahan temulawak agar anak-anak menyukainya, serta mendeskripsikan inovasi produk minuman temulawak.

METODE PELAKSANAAN

Sasaran

Kegiatan PKM ditujukan kepada ibu-ibu kader dan IRT Kelurahan Sambung Jawa Kecamatan Mamajang Kota Makassar.

Tempat

Kegiatan PKM dilakukan Posyandu Kelurahan Sambung Jawa Kecamatan Mamajang Kota Makassar.

Waktu PKM

Kegiatan PKM dilaksanakan bulan Juni 2017.

Metode PKM yang digunakan

Pada proses pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan ibu-ibu kader dan IRT di Kelurahan Sambung Jawa Kecamatan Makassar Kota Makassar sekaligus mempraktekan pembuatan produk “Temulawak Instan” dari rimpang temulawak untuk menambah napsu makan pada anak. Kegiatan ini dilakukan tim dosen dan berjalan sesuai yang diharapkan.

Tahapan Kegiatan

Adapun tahapan kegiatan yang akan dilaksanakan tersusun sebagai berikut:

a. Pengadaan peralatan dan bahan baku

Peralatan dan bahan baku yang digunakan dalam pengabdian masyarakat yaitu peralatan rumah tangga dan bahan baku berupa rimpang temulawak yang didapat dari budidaya atau diperoleh dari pasar.

b. Uji coba produk

sediaan dari tanaman obat dijadikan salah satu alternatif baru untuk dijadikan inovasi baru, berupa produk “Temulawak Instan” yang bermanfaat untuk meningkatkan napsu makan pada anak.

c. Kegiatan pembimbingan dan praktik pembuatan “Temulawak Instan”.

Pengukuran Keberhasilan PKM

a. Materi praktik berupa modul pembuatan “Temulawak Instan” dengan tahap-tahap pemilihan rimpang temulawak, sortasi, pembuatan, pelabelan dan uji coba produk.

b. Penambahan pengetahuan bagi ibu-ibu kader dan IRT Kelurahan Sambung Jawa Kecamatan

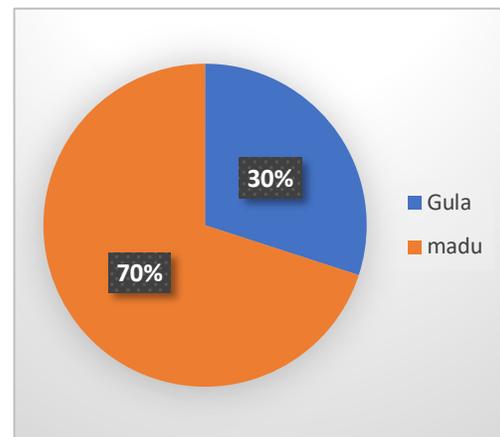
Mamajang Kota Makassar, serta menambah wawasan mereka dalam penggunaan obat-obatan yang berasal dari alam (temulawak).

- c. Pembuatan produk dengan berbagai komposisi, dengan menambahkan perasa (gula batu, gula aren, madu) untuk menghilangkan rasa pahit dari produk tersebut.
- d. Produk berupa “Temulawak Instan”
- e. Modul
- f. Video kegiatan

HASIL

Berdasarkan data hasil kuisioner yang kami sebar ke tiga puluh responden maka target yang tercapai adalah sebagai berikut :

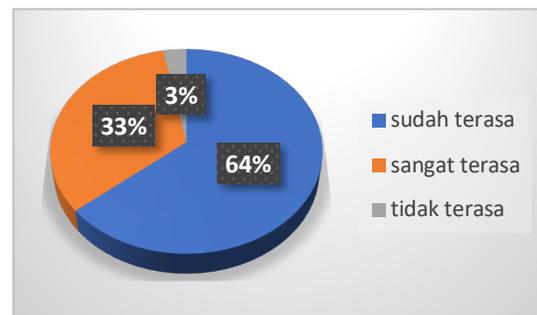
1. Variasi rasa yang diminum konsumen



Gambar 1. Pendapat konsumen tentang rasa temulawak instan

Berdasarkan diagram diatas bahwa minuman temulawak instan yang telah kami produksi memiliki dua variasi rasa yaitu gula dan madu. Setelah melakukan uji coba rasa diperoleh data bahwa konsumen lebih banyak memilih variasi madu yaitu temulawak instan yang diberi variasi madu.

2. Rasa temulawak



Hasil dari kuesioner tentang pendapat 30 konsumen mengenai rasa temulawak pada minuman temulawak instan, terdapat sebanyak 19 orang atau 64% menyatakan rasa temulawak sudah terasa, 10 orang atau 33% menyatakan sangat terasa dan 1 orang atau 3% menyatakan tidak terasa. Hal ini menunjukkan bahwa bahan baku minuman instan berasal dari bahan baku temulawak.

PEMBAHASAN

Pengabdian masyarakat yang dilakukan di Kelurahan Sambung Jawa Kecamatan Mamajang, diawali dengan survey lokasi dan pengurusan surat izin ke kelurahan, direspon dengan baik oleh pihak kelurahan. Pelaksanaan kegiatan ini dengan melakukan seminar proposal pengabdian masyarakat yang melibatkan ibu-ibu kader posyandu ini dipilih berdasarkan jarak antara posyandu yang saling berdekatan agar memudahkan dalam pelaksanaan pengabdian masyarakat. Kader-kader posyandu diajarkan cara membuat temulawak instan, mulai dari cara sortasi sampai dengan menghasilkan produk, untuk ketertarikan mereka dalam membuat produk ini para kader sendiri yang mempraktekkan pembuatan produk sampai pengemasan.

Produk yang dihasilkan dinamakan Temulawak Instan, temulawak dipilih sebagai bahan baku karena memiliki beberapa manfaat bagi kesehatan. Produk ini dibuat dengan menghilangkan rasa pahit dengan dua rasa yaitu gula dan madu, agar tetap disukai anak-anak. Pembuatan temulawak instan sebagai upaya untuk meningkatkan imajinasi ibu-ibu kader, dengan bahan alami yang ada di pekarangan. Berbagai khasiat dari temulawak, antara lain, menambah nafsu makan, gangguan lever, mencegah hepatitis, meningkatkan produksi cairan empedu, membantu pencernaan, mengatasi radang kandung empedu, radang lambung dan gangguan ginjal. Selain itu, temulawak juga bisa menurunkan kadar kolesterol tinggi, anemia/kurang darah, melancarkan peredaran darah, gumpalan darah, malaria, demam, campak, pegal linu, rematik, sakit pinggang, peluruh haid, keputihan, sembelit, ambeien, batuk, asma, radang tenggorokan, radang saluran nafas, radang kulit, eksim, jerawat, meningkatkan stamina, radang kandung empedu dan batu empedu.

KESIMPULAN

1. Pemanfaatan temulawak sebagai produk kesehatan.
2. Untuk menghilangkan rasa pahit dari temulawak dibuat suatu produk yaitu temulawak instan.
3. Inovasi produk minuman temulawak instan dalam dua varian rasa yaitu gula dan madu.

SARAN

Saran yang kami rekomendasikan adalah tempat pengabdian masyarakat yang tetap sesuai RIP Jurusan Farmasi Poltekkes Kemenkes Makassar.

DAFTAR PUSTAKA

- Afifah, E. (2003). *Khasiat dan Manfaat Temulawak: Rimpang Penyembuh Aneka Penyakit. Sehat dengan Ramuan Tradisional*.
- Alhogbi, B. G. (2015). Sifat Fisik Intan Temulawak (Curcuma xanthorrhiza ROXB) Dengan Berbagai Rasio Penambahan Gum Arab dan Maltodekstrin Dari Ekstrak Hasil Maserasi. *Journal of Chemical Information and Modeling*.
- Gao, L., Jia, C. H., Ma, S. S., & Wu, T. (2016). Pediatric massage for the treatment of anorexia in children: A meta-analysis. *World Journal of Traditional Chinese Medicine*.
https://doi.org/10.4103/wjtc.wjtc_12_18
- Kustina, E., & Misfadhila, S. (2017). Traditional uses, Phytochemistry and Pharmacology of Curcuma xanthorrhiza Roxb.: A Review. *International Journal of Science and Healthcare Research*.
- Rosen, D. (2010). American Academy of Pediatrics Textbook of Pediatric Care. *JAMA*.
<https://doi.org/10.1001/jama.2010.105>
- Siska Mayang Sari, Ennimay, & Tengku, A. R. (2016). Pemanfaatan Tanaman Obat Keluarga (TOGA) Pada Masyarakat. *Dinamisia: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*.
<https://doi.org/10.31849/dinamisia.v3i2.2833>

