Jurnal Hilirisasi IPTEKS Vol. 7 No. 4. (2024)
Website. http://hilirisasi.lppm.unand.ac.id/
EISSN: 2621-7198

PEMBERDAYAAN EKONOMI KELUARGA MELALUI PELATIHAN PEMBUATAN MINUMAN REMPAH DARI TANAMAN OBAT KELUARGA (TOGA) BAGI IBU-IBU DI KELURAHAN RAWANG KOTA PADANG

Dian Ayu Juwita*), Hansen Nasif, Wira Sanjaya, Rahmah
Fakultas Farmasi Universitas Andalas, Kampus Limau Manis, Padang, 25163

*) Email Koresponden: dianayujuwita@phar.unand.ac.id

ABSTRAK

Tanaman rempah seperti jahe, sereh, lengkuas, dan kunyit kerap ditanam oleh warga di pekarangan rumah mereka. Tanaman-tanaman ini memiliki potensi besar untuk diolah menjadi minuman tradisional. Salah satu cara pengolahannya adalah dengan menjadikannya minuman rempah atau herbal. Minuman rempah yang berasal dari Tanaman Obat Keluarga (TOGA) tidak hanya mengandung zat aktif yang bermanfaat bagi kesehatan, tetapi juga menjadi alternatif pengobatan yang ramah lingkungan dan ekonomis. Kegiatan ini bertujuan untuk mengoptimalkan pemanfaatan TOGA di masyarakat, memberikan pelatihan praktis tentang cara pembuatan dan pengemasan minuman rempah agar memiliki nilai jual, serta meningkatkan pengetahuan kewirausahaan bagi ibu-ibu di Kelurahan Rawang. Kegiatan ini dilakukan menggunakan metode praktik langsung dengan pelatihan berbasis kelompok, sehingga masyarakat tidak hanya menjadi penerima informasi, tetapi juga terlibat aktif dalam praktik pembuatan minuman rempah. Kegiatan ini telah berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam memanfaatkan TOGA untuk menghasilkan minuman rempah yang sehat dan alami. Selain manfaat kesehatan, kegiatan ini juga membuka peluang bagi masyarakat untuk mengembangkan usaha kecil berbasis rempah lokal. Dengan adanya kegiatan ini, masyarakat dapat lebih mandiri dalam menjaga kesehatan keluarga sekaligus dapat mengembangkan potensi ekonomi dari TOGA.

Kata Kunci: *Pemberdayaan Ekonomi, Pelatihan, Minuman Rempah, TOGA, Kelurahan Rawang,*

Empowering Family Economies Through Training On Herbal Drinks Production From Family Medicinal Plants For Women In Rawang Subdistrict, Padang City

ABSTRACT

Herbal plants such as ginger, lemongrass, galangal, and turmeric are commonly grown by residents in their home gardens. These plants have great potential to be processed into traditional beverages. One method of processing is by turning them into herbal or spice drinks. Herbal drinks made from Family Medicinal Plants (TOGA) not only contain active ingredients beneficial to health but also serve as an eco-friendly and economical alternative treatment. This initiative aims to optimize the utilization of TOGA in the community by providing practical training on how to produce and package herbal drinks to enhance their market value, as well as to increase entrepreneurial knowledge among mothers in Kelurahan Rawang. This program was conducted using a hands-on practice method combined with group-based training, ensuring that participants not only received information but also actively engaged in the practical process of making herbal beverages. This initiative has successfully enhanced the community's knowledge and skills in utilizing TOGA to produce healthy and natural herbal drinks. In addition to its health benefits, the activity has also created opportunities for the community to develop small businesses based on local spices. Through this program, the community can become more self-reliant in maintaining family health while also developing the economic potential of TOGA.

Keywords: *Economic Empowerment, Training, Herbal Drinkss, TOGA, Rawang Subdistrict.*

PENDAHULUAN

Tanaman Obat Keluarga (TOGA) merupakan tanaman yang dibudidayakan atau dipelihara secara alami, dapat tumbuh dengan mudah di pekarangan rumah dan banyak ditemukan di berbagai tempat (Harahap, 2019). Selain berfungsi sebagai obat, TOGA juga memiliki berbagai manfaat lainnya, seperti menambah asupan gizi, digunakan sebagai bumbu masakan, dan meningkatkan keindahan pekarangan rumah (Adriana, 2022). Beberapa tanaman TOGA yang umumnya ditanam antara lain jahe, kunyit, tomat, kencur, serai, jeruk nipis, lidah buaya, dan berbagai tanaman lainnya (Mulyani, 2016).

Sejak zaman dahulu, TOGA atau rempah-rempah di Indonesia telah digunakan dalam pengobatan tradisional untuk mengatasi berbagai penyakit, dan tradisi ini masih diteruskan hingga kini (Husnaini, 2020). TOGA dikenal karena kandungan antioksidannya yang melimpah, yang dipercaya dapat meningkatkan daya tahan tubuh (Helmalia, 2019). Selain mengandung berbagai zat aktif yang bermanfaat untuk kesehatan, tanaman ini juga menawarkan alternatif yang ramah lingkungan dan ekonomis (Kusumaningrum, 2019).

Kelurahan Rawang adalah daerah dengan tanah yang sangat subur, di mana banyak lahan kosong di sekitar rumah warga yang ditanami tanaman seperti jahe, sereh, lengkuas, dan kunyit. Tanaman-tanaman ini tumbuh dengan baik, sehingga jumlahnya melimpah dan melebihi kebutuhan dapur warga. Kondisi ini membuka peluang untuk memanfaatkan TOGA untuk keperluan lain seperti pengolahan menjadi minuman rempah.

Minuman rempah mengandung berbagai senyawa alami yang memiliki manfaat seperti sifat antioksidan, anti inflamasi, dan anti mikroba, yang dapat mendukung proses pencernaan serta meningkatkan sistem kekebalan tubuh (Kusumaningrum, 2019) (Adriana, 2022). Selain itu, minuman ini juga berfungsi dalam proses detoksifikasi dan merupakan minuman alternatif yang lebih sehat dibandingkan dengan minuman olahan yang mengandung gula dan bahan kimia. Dalam aspek budaya, konsumsi minuman rempah membantu menjaga kelestarian warisan budaya lokal dan pengetahuan tradisional yang sudah ada sejak lama. Dari sisi ekonomi, produksi dan konsumsi minuman rempah memberikan peluang usaha bagi masyarakat, mendukung produk lokal, serta memberikan dampak ekonomi yang positif bagi keluarga dan komunitas (Mulyani, 2016; Kusumaningrum, 2019).

Dalam beberapa tahun terakhir, pemahaman dan keterampilan dalam memanfaatkan TOGA, khususnya untuk membuat minuman rempah, telah menurun di masyarakat. Penyebabnya mungkin adalah pergeseran tren konsumsi yang lebih mengandalkan produk komersial dan kurangnya pengetahuan mengenai manfaat kesehatan dari sumber daya alam tersebut (Setyowati, 2017). Oleh karena itu, penting untuk melakukan upaya-upaya seperti pelatihan pembuatan minuman rempah dari TOGA untuk memberdayakan ibu-ibu. Dengan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mereka dalam menggunakan sumber daya alam yang ada di sekitar, diharapkan ibu-ibu dapat menjadi agen perubahan yang memperkuat tradisi sehat dan berkelanjutan di lingkungan mereka

Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan pelatihan praktis tentang cara pembuatan dan pengemasan minuman rempah agar memiliki nilai jual, serta meningkatkan pengetahuan kewirausahaan bagi ibu-ibu di Kelurahan Rawang.

METODOLOGI

1. Lokasi Kegiatan

Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 17 Agustus 2024, bertempat di salah satu rumah warga di Gang Kamboja, Kelurahan Rawang, Kecamatan Padang Selatan, Padang.

2. Alat dan bahan yang diperlukan

Alat yang diperlukan antara lain : kompor, gas elpiji, dandang, parutan, baskom, sendok pengaduk, talenan, pisau, saringan, kemasan botol plastik ukuran 200 ml dan 350 ml, stikel label, gelas ukur, gelas saji, blender, piring

Bahan yang diperlukan : air, kunyit, jahe, jeruk nipis, temulawak, sereh, gula aren, asam jawa, jahe merah, kayu manis, garam.

3. Pelaksanaan Kegiatan

I. Tahap Persiapan

a. Melakukan survey tempat kegiatan dan pengurusan izin kepada ketua RT dan RW
b. Mengundang ibu-ibu calon peserta kegiatan dan mensosialisasikan waktu dan rencana kegiatan pelatihan minuman rempah yang akan dilakukan

II. Tahap Pelaksanaan

a. Perkenalan dan kata sambutan dari ketua RT/RW setempat
b. Memberikan penjelasan tentang tata cara proses membuat minuman rempah dan manfaat masing-masing minuman yang akan dibuat, yaitu
    1. Minuman rempah jahe dan kunyit : Parut jahe dan kunyit, masukkan hasil parutan ke dalam dandang lalu tambahkan 3 liter air, masukkan gula aren dan masak hingga mendidih. Setelah mendidih diamkan selama 10 menit, lalu saring ke dalam baskom untuk memisahkan ampasnya. Untuk menambah kesegaran tambahkan perasan jeruk nipis, minuman rempah siap dikonsumsi dan dikemas untuk dipasarkan.

    2. Minuman jahe merah dan kayu manis : Parut jahe merah, masukkan hasil parutan ke dalam dandang lalu tambahkan tiga liter air, masukan kayu manis dan gula aren, masak hingga mendidih. Setelah mendidih diamkan selama 10 menit, lalu saring ke dalam baskom untuk memisahkan ampasnya. Untuk menambahkan kesegaran tambahkan perasan jeruk nipis, minuman rempah siap dikonsumsi dan dikemas untuk dipasarkan.

    3. Minuman rempah kunyit dan asam jawa : Bersihkan kunyit, lalu blender sampai agak halus. Rebus air bersama kunyit yang sudah diblender. Campurkan asam jawa, gula merah hingga benar-benar menyatu. Tambahkan garam secukupnya. Minuman rempah siap dikonsumsi dan dikemas untuk dipasarkan.

    4. Minuman rempah jahe dan sereh : Parut jahe lalu masukkan hasil parutan ke dalam dandang, tambahkan 3 liter air, masukkan sereh, gula aren dan masak hingga mendidih. Setelah mendidih diamkan selama 10 menit, lalu saring ke

dalam baskom untuk memisahkan ampasnya. Untuk menambah kesegaran tambahkan perasan jeruk nipis, minuman rempah siap dikonsumsi dan dikemas untuk dipasarkan.

c. Sesi diskusi dengan peserta pelatihan mengenai materi yang telah disampaikan
d. Praktek pembuatan minuman rempah yang dilakukan dengan metode praktik langsung dengan pelatihan berbasis kelompok : Peserta kegiatan yang berjumlah 38 orang dibagi menjadi 6 kelompok kecil. Setiap kelompok membuat 2 jenis minuman rempah yang telah ditentukan dan diberikan alat dan bahan yang diperlukan. TOGA yang telah dipersiapkan seperti jahe, kunyit, serai, dll dibersihkan hingga bebas dari kotoran, kemudian diolah sesuai dengan petunjuk yang diberikan. Keberhasilan pembuatan minuman ini ditandai dengan minuman rempah yang dihasilkan memiliki aroma dan warna khas rempah serta sesuai dengan resep yang digunakan.
e. Minuman rempah yang telah selesai diolah didinginkan dan dikemas dalam wadah yang bersih dan aman. Masing-masing kelompok memastikan kemasan minuman rempah rapi, tidak bocor, dan siap disimpan atau dikonsumsi.
f. Peserta mencicipi bersama minuman rempah yang telah dibuat. Hal ini dilakukan untuk memastikan rasa, aroma, dan kesesuaian dengan standar kualitas minuman rempah
g. Diskusi dengan peserta pelatihan dan evaluasi praktik pembuatan minuman

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelatihan pembuatan minuman rempah dari TOGA dilaksanakan dengan tujuan utama untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu di Kelurahan Rawang dalam mengolah tanaman obat keluarga menjadi produk yang bermanfaat. Kegiatan ini dilakukan dengan pendekatan partisipatif, di mana peserta tidak hanya menjadi penerima informasi, tetapi juga dilibatkan secara aktif dalam kegiatan. Peserta diajak secara langsung mempraktikkan cara membuat beberapa minuman rempah antara lain minuman jahe kunyit, minuman jahe kayu manis, minuman kunyit asam jawa dan minuman jahe sereh.

Kegiatan ini dirancang dan dilaksanakan secara sistematis, mencakup tahapan identifikasi potensi TOGA, pelatihan pengolahan minuman rempah, pengemasan, hingga strategi pemasaran. Peserta, yang mayoritas merupakan ibu rumah tangga, diberikan pemahaman tentang manfaat dan nilai ekonomi TOGA, serta pentingnya memanfaatkan sumber daya lokal secara berkelanjutan. Pelatihan mencakup penguasaan berbagai teknik praktis, mulai dari pemilihan bahan yang berkualitas, proses pembersihan yang higienis, metode perebusan yang tepat untuk menjaga kualitas dan cita rasa, hingga pengemasan produk secara menarik dan sesuai standar.

Program ini memberikan dampak positif yang nyata, terutama dalam meningkatkan kesadaran peserta terhadap potensi ekonomi TOGA yang sebelumnya hanya dimanfaatkan untuk kebutuhan rumah tangga. Selain itu, pelatihan ini juga berhasil meningkatkan keterampilan peserta, memungkinkan mereka untuk mengolah TOGA menjadi produk bernilai ekonomi. Hasil ini mencerminkan bahwa pendekatan berbasis

potensi lokal, jika didukung dengan pelatihan dan pendampingan yang tepat, dapat berkontribusi secara signifikan terhadap pemberdayaan ekonomi keluarga dan masyarakat.



Gambar 1. Proses Pembuatan Minuman Rempah Kunyit Asam Jawa



Gambar 2. Proses Pembuatan Minuman Jahe Sereh

Melalui kegiatan demonstrasi dan praktik kelompok, peserta berhasil membuat minuman rempah secara mandiri di rumah dengan mengikuti resep yang telah disediakan. Mereka juga diberikan pelatihan tentang cara mengatur takaran bahan dengan tepat serta pentingnya menjaga kebersihan selama proses pembuatan, yang sangat diperlukan untuk menghasilkan produk yang aman dan berkualitas (Widyantari, 2020). Selain itu, peserta diajarkan berbagai teknik pengawetan untuk mempertahankan kualitas minuman rempah, seperti penyimpanan dalam botol steril atau pengolahan dalam bentuk kering yang bisa

diseduh kapan saja (Sastrawidana, 2020). Banyak peserta yang melihat peluang ekonomi dalam pembuatan minuman rempah ini, terutama untuk mengolahnya menjadi produk rumah tangga yang bisa dijual, sehingga dapat meningkatkan pendapatan keluarga.

Kegiatan ini mendapatkan tanggapan positif dari ibu-ibu peserta, yang terlihat dari antusiasme mereka selama proses pembuatan minuman dan sesi tanya jawab. Beberapa peserta mengajukan pertanyaan mengenai pengolahan tanaman obat dan cara menyimpan minuman rempah agar tahan lama. Pertanyaan-pertanyaan tersebut mencerminkan ketertarikan masyarakat terhadap penggunaan obat tradisional. Masyarakat yang sebelumnya kurang memahami manfaat dan penggunaan tanaman obat keluarga, terutama dalam bentuk minuman, menunjukkan peningkatan pengetahuan setelah mengikuti kegiatan penyuluhan. Sebagian besar peserta kini lebih memahami khasiat tanaman seperti jahe, kunyit, serai, temulawak, dan kayu manis untuk kesehatan.

Ibu-ibu yang mengikuti pelatihan kini memiliki pengetahuan dan keterampilan untuk mengolah TOGA menjadi minuman rempah yang sehat dan alami. Mereka dapat memanfaatkan tanaman obat di sekitar rumah untuk menghasilkan produk yang bermanfaat bagi kesehatan keluarga. Dengan keterampilan baru ini, peserta berpeluang mengembangkan usaha kecil berbasis rempah-rempah lokal, yang dapat meningkatkan pendapatan keluarga dan mengurangi ketergantungan pada produk komersial. Selain itu, pelatihan ini juga meningkatkan kesadaran mengenai pentingnya memanfaatkan sumber daya alam lokal secara berkelanjutan dan ramah lingkungan. Kegiatan ini diakhiri dengan mencicipi bersama-sama minuman rempah yang telah dibuat. Peserta merasa puas dengan rasa segar dan khasiat minuman yang mereka buat sendiri.



Gambar 3. Kegiatan Praktik Langsung Membuat Minuman Rempah



Gambar 4. Peserta Kegiatan Pengabdian Masyarakat

KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu di Kelurahan Rawang Kota Padang dalam mengolah tanaman obat keluarga (TOGA) menjadi minuman rempah yang sehat dan alami. Melalui pelatihan ini, peserta berhasil memanfaatkan TOGA tidak hanya untuk kebutuhan rumah tangga, tetapi juga untuk membuka peluang usaha kecil berbasis rempah-rempah lokal. Selain manfaat kesehatan, kegiatan ini mendorong peningkatan ekonomi keluarga. Rekomendasi kegiatan selanjutnya adalah memberikan pendampingan lebih lanjut terkait pemasaran dan pengembangan usaha agar program ini dapat berkelanjutan dan memberi manfaat yang lebih luas bagi masyarakat.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada Fakultas Farmasi Universitas Andalas atas dukungannya dalam pelaksanaan kegiatan ini. Kegiatan ini dapat terlaksana dengan pendanaan dari Dana Pengabdian Masyarakat Pengembangan Dosen SKIM IPTEK Dana Dipa Fakultas Farmasi Tahun Anggaran 2024, Nomor: 39/UN16.10. D/PJ.01. /2024.

DAFTAR PUSTAKA

Adriana, A. N. I., Buang, A., Aris, M., Nur, N. H., Akhfar, M., & Aziz, F. (2022). Pemanfaatan tanaman tradisional sekitar untuk penyembuhan penyakit.

Harahap, M., & Lesmana, M. T. (2019). PKM pemanfaatan lahan pekarangan dalam menambah pendapatan keluarga di Desa Sidodadi Ramunia Kecamatan Beringin Kabupaten Deli Serdang.

Helmalia, A. W., & Dirpan, A. (2019). Potensi rempah-rempah tradisional sebagai sumber antioksidan alami untuk bahan baku pangan fungsional. Canrea Journal: Food Technology, Nutrition, and Culinary Journal, 2(1), 26-31.

Husnaini, & Puspasari, W. W. (2020). Pelatihan pembuatan jamu berbasis home industry kader Puskesmas Perumnas 2 di Kelurahan Sei Beliung Kota Pontianak. In Pelatihan Kader Puskesmas (pp. 44–45). https://doi.org/10.1201/9781315274508-20

Kusumaningrum, I. (2019). Pemanfaatan sereh (Cymbopogon citratus) dan stevia (Stevia rebaudiana Bertoni) untuk meningkatkan kandungan antioksidan produk cokelat yang rendah gula. Jurnal Agroindustri Halal, 5(1), 75-84.

Mulyani, H., Widyastuti, S. H., & Ekowati, V. I. (2016). Tumbuhan herbal sebagai jamu pengobatan tradisional terhadap penyakit dalam serat Primbon Jampi Jawi jilid I. Jurnal Penelitian Humaniora UNY, 21(2), 124-817.

Sastrawidana, I. D. K. (2020). Edukasi dan pelatihan pembuatan jamu serbuk Temujaku (Temulawak-Jahe-Kunyit) kepada kelompok PKK Desa Baktiseraga. Jurnal Pengabdian Masyarakat, 7-13.

Setyowati, N., Fajarningsih, R. U., & Adi, R. K. (2017). Analisis potensi dan strategi pengembangan jamu di Kabupaten Karanganyar. Caraka Tani: Journal of Sustainable Agriculture, 27(1), 63–74. https://doi.org/10.20961/carakatani.v27i1.14356

Widyantari, A. S. S. (2020). Formulasi minuman fungsional terhadap aktivitas antioksidan. Widya Kesehatan, 2(1), 22-29.