

Jurnal Pemberdayaan: Publikasi Hasil Pengabdian kepada Masyarakat

Vol. 3, No. 3, Desember 2019, Hal. 439-444

ISSN: 2580-2569; e-ISSN: 2656-0542

DOI: <https://doi.org/10.12928/jp.v3i3.1202>

Upaya peningkatan kemandirian ekonomi keluarga melalui pembuatan sirup kunyit asam serta perijinan usahanya

Asep Abdul Rahman , Nur Aji, Irvan Herdiana

Jurusan Farmasi, Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya, Jl. Babakan Siliwangi No.35, Kahuripan, Kec.

Tawang, Tasikmalaya, Jawa Barat 46115

Email: asep8971@gmail.com

ABSTRAK

Memasuki era globalisasi, kesenjangan taraf kesejahteraan merupakan hal yang utama harus dicegah, karena kesempatan yang muncul dari ekonomi terbuka hanya dapat dimanfaatkan oleh wilayah, sektor atau golongan yang lebih maju. Berdasarkan permasalahan yang ada pada tahun sebelumnya, maka pada tahun 2019 akan dibuat minuman siap saji berupa sirup kunyit asam. Hal ini untuk menjawab permasalahan dari pengabmas yang dilakukan pada tahun 2017. Metode yang digunakan yaitu dengan melakukan pendampingan kepada masyarakat melalui transfer ilmu melalui penyuluhan serta demonstrasi. Khalayak sasaran dari Program Pengabdian Masyarakat adalah Masyarakat Kelurahan Kahuripan, yang merupakan masyarakat tidak produktif secara ekonomis. Pada hakekatnya, kegiatan ini solusi terhadap permasalahan yang dihadapi mitra melalui pendekatan secara terpadu, agar dapat meningkatkan taraf perekonomian masyarakat. Dari hasil kegiatan ini di Kelurahan Kahuripan Kecamatan Tawang, Kota Tasikmalaya periode tahun 2019 telah berhasil dilaksanakan dengan luaran: tingkat pengetahuan masyarakat bertambah dalam hal pembuatan produk kunyit asam, tata cara permohonan ijin Pangan Industri Rumah Tangga dan Izin Usaha Mikro Kecil. Selain itu masyarakat dapat membuat produk sirup kunyit asam yang dapat diterima oleh konsumen.

Kata Kunci : Perizinan usaha, masyarakat Kelurahan Kahuripan, sirup kunyit asam.

ABSTRACT

Entering the era of globalization, the welfare gap is the main thing that must be prevented, because the opportunities arising from an open economy can only be utilized by more developed regions, sectors or groups. Based on the problems in the previous year, in 2019 a ready-made beverage in the form of turmeric syrup (Kunyit Asam) will be made. This is to answer the problems of community service providers conducted in 2017. The method used is to provide assistance to the community through the transfer of knowledge through counseling and demonstrations. The target audience of the Community Service Program is the people of Kahuripan Village, which is an economically unproductive. This activity is a solution to the problems faced by partners through an integrated approach, so as to improve the level of community economy. From the results of this activity in the Kahuripan Village, Tawang district, Tasikmalaya City in the year 2019 has been successfully carried out with an outcome: the level of public knowledge is increasing in terms of making saffron turmeric products, applying registration number of product and Micro Small Business Permit which is became a legal food production. In addition, people can make turmeric acid syrup products that can be accepted by consumers.

Keywords : Legal product production, people of Kahuripan Village, Turmeric Syrup.

PENDAHULUAN

Memasuki era globalisasi, kesenjangan taraf kesejahteraan merupakan hal yang utama harus dicegah, karena kesempatan yang muncul dari ekonomi terbuka hanya dapat dimanfaatkan oleh wilayah, sektor atau golongan yang lebih maju. Hal ini belum terlaksana sepenuhnya muncul krisis ekonomi dan pada gilirannya menimbulkan multi krisis yang merupakan beban masyarakat dan pemerintah serta benar-benar menjadi persoalan yang sulit diatasi. Seperti apa yang disampaikan di atas, masyarakat pelaku ekonomi kecil atau yang disebut UKM merasa ditinggalkan karena perhatian pemerintah dianggap kurang dan hanya membela kepentingan golongan ekonomi yang lebih maju (Arfianto, A. E. W., & Balahmar, A. R. U., 2016). Pengabdian kepada masyarakat menjadi merupakan suatu kegiatan yang diharapkan menjadi “motor penggerak” perguruan tinggi untuk mengembangkan lembaganya dan juga untuk mengembangkan masyarakatnya sebagai lingkungan ekstern, serta dapat menjadi sumber bagi pengembangan ilmu pengetahuan, teknologi dan seni yang diajarkan di perguruan-perguruan tinggi.

Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya terletak di Kelurahan Kahuripan Kecamatan Tawang Kota Tasikmalaya. Kelurahan Kahuripan dipilih sebagai lokasi pengabdian kepada masyarakat karena lokasi ini merupakan salah satu kelurahan yang banyak mendapatkan bantuan PKH (Program Keluarga Harapan). Banyaknya jumlah masyarakat yang penerima PKH ini menjadi salah satu indikator belum adanya kemandirian ekonomi keluarga yang dapat menanggulangi kemiskinan dan peningkatan kualitas sumber daya manusia. Harapan dengan adanya kegiatan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) ini dapat menurunkan angka penerima PKH secara khusus dan dapat meningkatkan taraf ekonomi masyarakat Kelurahan Kahuripan pada umumnya.

Pembangunan merupakan suatu proses perubahan yang dilakukan secara berkelanjutan oleh suatu bangsa untuk meningkatkan taraf hidup dan kesejahteraan masyarakatnya. Kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi merupakan tantangan besar bagi masyarakat untuk senantiasa mampu memanfaatkan dan mengelola lingkungannya. Oleh karena itu, diperlukan adanya berbagai program yang dapat dilakukan dalam rangka peningkatan kesejahteraan keluarga dengan memanfaatkan dan mengelola lingkungan sekitarnya. Salah satu program yang dapat dilaksanakan oleh masyarakat dalam upaya peningkatan kesejahteraan keluarga, khususnya di bidang kesehatan adalah program penanaman dan pemanfaatan Tanaman Obat Keluarga (TOGA). Pendekatan kewirausahaan merupakan alternatif memecahkan persoalan dan menemukan peluang untuk memperbaiki kehidupan masyarakat.

Pelaksanaan pengabdian masyarakat di Kelurahan Kahuripan ini sudah dilakukan selama tiga tahun berturut-turut yaitu pada tahun pertama dilakukan budidaya tanaman kunyit dan tahun kedua pembuatan serbuk kunyit instan dan tahun ketiga pembuatan masker *peel off* kunyit. Program yang telah dilakukan adalah berupa pembekalan keterampilan, pemberian bibit tanaman untuk budidaya serta fasilitas alat untuk produksi serbuk kunyit instan. Hasil Evaluasi Pengabdian Masyarakat pada tahun sebelumnya adalah sebagai berikut : 1) Tahun 2016 : pembudidayaan tanaman kunyit tidak dapat dilakukan secara optimal karena lahan yang digunakan hanya memanfaatkan lahan pekarangan rumah yang ada sehingga tidak dapat memenuhi kebutuhan produksi. Oleh karena itu, untuk mencukupi bahan baku produksi dilakukan dengan cara pembelian kunyit dari pasaran. 2) Tahun 2017 (Rahman, *et al*, 2018) : pembuatan serbuk kunyit asam instan telah dilakukan, kendala pada produk diperoleh serbuk instan kunyit asam dengan komposisi asam yang sedikit sehingga mempengaruhi rasa dan penerimaan konsumen. Alasan penambahan asam jawa yang sedikit disebabkan asam jawa jika ditambahkan terlalu banyak dapat menyebabkan inversi gula sehingga serbuk instan tidak mengkristal. 3) Tahun 2018 (Kuswandi, *et al*, 2019) : kunyit dibuat produk masker *peel of*, namun terkendala dengan regulasi mengenai pembuatan sediaan kosmetik yang hanya dapat

dilakukan oleh usaha kecil obat tradisional didaftarkan sebagai jamu atau kosmetik melalui BPOM. Selain itu bahan tambahan yang digunakan tidak tersedia secara bebas sehingga akses masyarakat untuk membeli bahan baku sangat terbatas.

Berdasarkan permasalahan yang ada pada tahun sebelumnya, maka pada tahun 2019 akan dibuat minuman siap saji berupa sirup kunyit asam. Hal ini untuk menjawab permasalahan dari pengabmas yang dilakukan pada tahun 2017. Kemasan yang digunakan untuk pengemasan dibuat dari bahan plastik transparan sehingga diharapkan dengan kemasan yang lebih menarik dapat memperluas segmentasi produk jamu tidak hanya di kalangan orang tua tapi bisa masuk di kalangan remaja. Selain itu juga produk dilakukan penambahan bahan asam jawa untuk menambah citarasa dan stabilitas warna dari kunyit. Produk yang ditawarkan berupa minuman siap saji yang lebih praktis untuk diminum.

METODE

Metode yang digunakan dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah metode ceramah dan demonstrasi. Kegiatan workshop direncanakan dalam tiga pertemuan dan berlangsung selama 2 sd 3 jam tiap pertemuan. Peserta terdiri dari para warga kecamatan Tawang yang bersedia mengikuti workshop dengan jumlah minimal 10 orang. Pemateri terdiri dari tiga orang dosen Jurusan Farmasi Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya, satu orang dari Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kota Tasikmalaya dan satu orang pemateri dari Dinas Kesehatan Kota Tasikmalaya. Setiap kegiatan didampingi oleh empat orang mahasiswa sebagai teknisi yang membantu dalam kegiatan workshop.

HASIL, PEMBAHASAN DAN DAMPAK

Pengabdian masyarakat dilakukan di Kelurahan Kahuripan Kecamatan Tawang Kota Tasikmalaya. Proses pengabdian masyarakat dimulai dengan dilakukan penyuluhan tentang manfaat dan cara pembuatan sirup kunyit asam serta tentang cara berwirausaha serta cara memasarkan produk lalu dilanjutkan dengan melakukan praktek atau demo membuat sirup kunyit asam. Secara garis besar materi penyuluhan tentang kunyit asam meliputi : kandungan, manfaat dan khasiat dari kunyit dan asam jawa serta dijelaskan pula kenapa kunyit dan asam harus dikombinasi.

Berdasarkan Mulyani, S, *et al* (2014) ekstrak kunyit dan asam jawa mempunyai sinergisme antioksidan sangat kuat, antioksidan dalam minuman kunyit asam mempunyai aktivitas yang lebih besar dibandingkan antioksidan sintetik butylated hydroxy toluen (BHT). Selain itu pH asam (<7) dari buah asam jawa dapat menstabilkan senyawa kurkuminoid dari kunyit. Selain itu kunyit juga mengandung senyawa- senyawa yang bermanfaat melindungi hati (*hepatoprotector*) (Kiso, *et al.*, 1983) dan antioksidan (Masuda, *et al*, 1992), apabila dikonsumsi secara rutin.

Kegiatan workshop ini dibagi menjadi, pertama sosialisasi tentang manfaat tanaman kunyit dan asam jawa dan cara pembuatan sirup. Metode yang digunakan adalah dengan ceramah, diskusi, dan tanya jawab menggunakan media LCD dan layar putih. Pembuatan Slide-slide power point yang menarik dan menampilkan Video yang sesuai dengan tema agar peserta sosialisasi lebih dapat memahami materi yang disajikan. Kedua demonstrasi pembuatan sirup kunyit asam. Kegiatan ini dilaksanakan dengan praktek langsung pembuatan sirup kunyit asam. Ketiga workshop proses pengajuan izin edar produk. Kegiatan ini dilaksanakan untuk memberikan pengertian bahwa setiap produk yang dihasilkan bisa diperjualbelikan setelah mempunyai izin edar dari institusi berwenang. Narasumber kegiatan dari Dinas Kesehatan dan Dinas Koperasi, UMKM, Perindustrian dan Perdagangan Kota Tasikmalaya.

Tabel 1. Formula kunyit asam (Kharat, 2017)

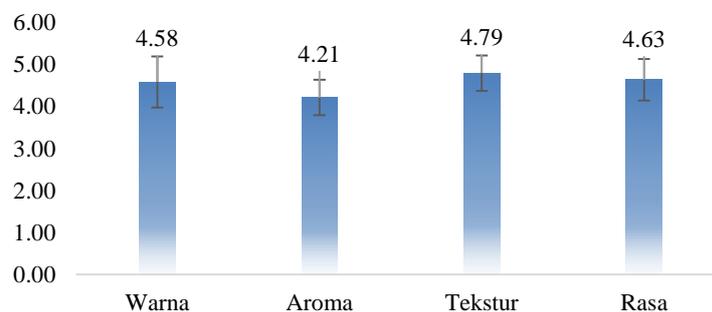
No	Nama Bahan	Formula 1	Formula 2	Satuan
1.	Buah asam	50	150	Gram
2.	Kunyit	250	250	gram
3.	Gula	100	200	gram
4.	Air	hingga 1000	hingga 1000	mL

Setelah dipaparkan mengenai manfaat dan khasiat dari kunyit asam, kemudian dijelaskan tatacara pembuatan sediaan sirup kunyit asam. Berdasarkan Tabel 1 formula yang digunakan adalah Formula 2 dikarenakan memiliki rasa yang lebih baik. Hasil pembuatan produk kunyit asam memiliki katakteristik dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Penampilan hasil olahan sirup kunyit asam

Secara organoleptik sediaan sirup kunyit asam memiliki warna kuning, rasa asam manis, aroma kunyit dan bentuk cair agak kental. Sifat kental yang diberikan dalam sediaan ada tiga kemungkinan : yang pertama karena adanya kandungan pektin dari buah asam, yang kedua adanya pati yang ikut dipanaskan dan ikut mengembang, dan yang ketiga adanya sukrosa yang cukup tinggi dari sediaan. Hasil formulasi sirup kunyit asam dilakukan uji kesukaan (Hedonik) menggunakan 30 responden, hasil dapat dilihat pada gambar 2.



Gambar 2 Hasil uji hedonik dari sirup kunyit asam

Keterangan: 0,1-2,0 = Tidak suka; 2,1-3,0 = Biasa; 3,1-4,0 = Suka; 4,1-6,0 = Sangat suka.

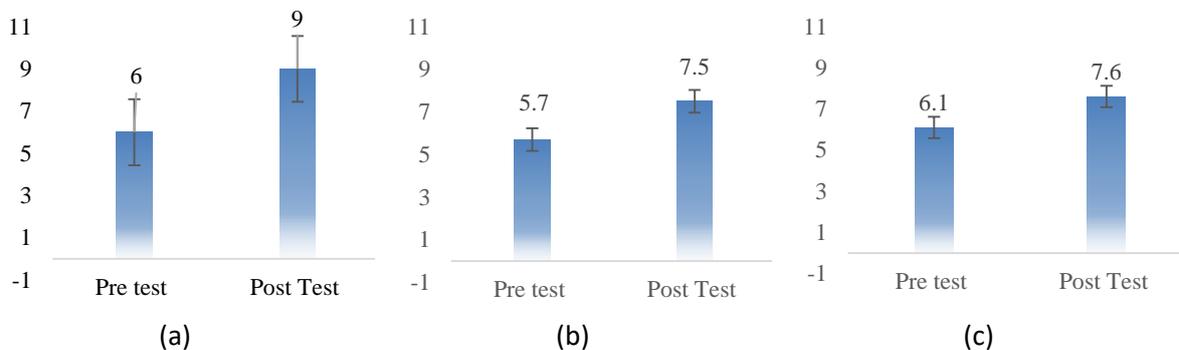
Hasil evaluasi kesukaan produk yang dilakukan terhadap 30 responden menyatakan bahwa semua kriteria dari segi warna, aroma, rasa dan tekstur memiliki skor di atas 4,1 yang

artinya responden sangat suka, namun skor untuk aroma dan warna merupakan parameter dengan nilai rendah. Jika dilihat dari karakteristik sediaan sirup kunyit memiliki warna kuning suram dikarenakan ada kandungan asam jawa yang berwarna coklat, kemudian aroma dari kunyit cukup kuat dan tidak semua responden memberikan nilai yang tinggi untuk parameter aroma.

Pelaksanaan kegiatan workshop terdiri dari kegiatan ceramah, serta evaluasi hasil berupa pre test dan post test, dokumentasi kegiatan terlihat gambar 3.



Gambar 3 Dokumentasi kegiatan :
(a) Pembuatan sirup kunyit asam, (b) Pembuatan ijin PIRT, (c) Pembuatan IUMK



Gambar 4 Grafik rerata pre dan post test (rentang nilai 0-10) :
(a) Pembuatan sirup kunyit asam, (b) Pembuatan ijin PIRT, (c) Pembuatan IUMK

Hasil pengukuran tingkat pengetahuan responden pada tahap pemaparan perijinan PIRT dan IUMK sama-sama mengalami kenaikan nilai yang signifikan. Hal tersebut dapat diartikan bahwa responden setelah diberikan paparan tentang materi mengalami peningkatan pengetahuan terkait materi yang diberikan.

Hasil evaluasi tingkat pengetahuan pemanfaatan dan formulasi kunyit asam diperoleh hasil terdapat perbedaan hasil nilai pre test dan post test dimana nilai post test mengalami kenaikan tingkat pengetahuan setelah pemberian materi, seperti tersaji pada gambar 4.

SIMPULAN

Sediaan sirup kunyit asam merupakan minuman cair yang tidak tahan lebih dari 1 hari jika disimpan dalam suhu ruang dan 2 hari jika disimpan dalam lemari pendingin, sehingga tidak perlu ijin PIRT namun jika minuman ini ditambahkan pengawet harus didaftarkan ke BPOM sebagai makanan dalam negeri (MD). Selain itu jika dilihat dari respon masyarakat mengenai produk sirup kunyit asam yang tentunya dapat dimunculkan khasiat dari minuman ini maka dapat didaftarkan sebagai obat tradisional. Jika hal tersebut direalisasikan maka memerlukan ijin pendirian usaha sebagai Industri Kecil Obat Tradisional (IKOT).

Untuk langkah kedepannya masyarakat perlu didorong untuk membangun tempat produksi yang sesuai kriteria BPOM jika akan didaftarkan sebagai PIRT, MD atau minuman kesehatan /obat tradisional.

UCAPAN TERIMAKASIH

Kegiatan ini juga didukung penuh oleh Lurah Kahuripan dan Camat Tawang, serta Kepala Puskesmas Kahuripan, Kota Tasikmalaya.

DAFTAR PUSTAKA

- Arfianto, A. E. W., & Balahmar, A. R. U. (2016). Pemberdayaan Masyarakat dalam Pembangunan Ekonomi Desa. *JKMP (Jurnal Kebijakan dan Manajemen Publik)*, 2(1), 53-66.
- Kharat, M., Du, Z., Zhang, G., & McClements, D. J. (2017). Physical and chemical stability of curcumin in aqueous solutions and emulsions: Impact of pH, temperature, and molecular environment. *Journal of agricultural and food chemistry*, 65(8), 1525-1532.
- Kiso, Y., Suzuki, Y., Watanabe, N., Oshima, Y., & Hikino, H. (1983). Antihepatotoxic principles of *Curcuma longa* rhizomes. *Planta medica*, 49(11), 185-187.
- Kuswandi, A., Rahman, A. A., Yulia, N., (2019). Pembuatan Masker Peel-Off Kunyit Upaya Kemandirian Ekonomi Keluarga Di Kelurahan Kahuripan Kecamatan Tawang Kota Tasikmalaya, *Edukasi Masyarakat Sehat Sejahtera (EMaSS) : Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 1(1), 11-15.
- Masuda, T., Isobe, J., Jitoe, A., & Nakatani, N. (1992). Antioxidative curcuminoids from rhizomes of *Curcuma xanthorrhiza*. *Phytochemistry*, 31(10), 3645-3647.
- Mulyani, S., Harsojuwono, B. A., & Puspawati, G. A. K. D. (2014). Potensi Minuman Kunyit Asam (*Curcuma domestica* Val.-*Tamarindus indica* L.) sebagai Minuman Kaya Antioksidan. *Agritech*, 34(1), 65-71.
- Rahman, A. A., Yulia, N., Kosasih, E. D. (2018). Optimalisasi Pemanfaatan Kunyit Dalam Peningkatan Status Kesehatan Dan Kemandirian Ekonomi Masyarakat Kelurahan Kahuripan Kota Tasikmalaya, *JCES FKIP UMMat*, 1(1), 82-88.