

PELATIHAN PEMBUATAN ES KRIM TEMULAWAK DI WILAYAH BONG KELURAHAN MELAYU BANJARMASIN

Herlina Apriani, Raden Roro Ariessanty Alicia Kusuma Wardhani, Fitria Rizkiana
Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Islam Kalimantan
E-mail : herlina_apriani@yahoo.com

ABSTRAK

Rempah khususnya temulawak adalah salah satu bahan baku jamu. Letak wilayah Bong yang begitu strategis menjadikan hampir sebagian warga menjadi penjual jamu tradisional. Kurangnya pengetahuan dan keterampilan warga dalam pengolahan temulawak menjadi produk yang lebih bernilai ekonomis menjadikan temulawak hanya dimanfaatkan sebagai bahan pembuat jamu. Tujuan kegiatan pengabdian ini untuk memberikan bekal pengetahuan dan keterampilan terkait pembuatan es krim temulawak sebagai alternatif kuliner baik untuk konsumsi pribadi maupun ide peluang usaha. Kegiatan ini dilaksanakan dalam tiga hari meliputi kegiatan sosialisasi, pendataan, penyebaran undangan serta pemberian materi dan praktik langsung. Khalayak sasaran kegiatan pelatihan ini adalah ibu-ibu penjual jamu tradisional di wilayah Bong Kelurahan Melayu Banjarmasin. Kegiatan ini disambut dengan antusiasme yang tinggi dari ibu-ibu penjual jamu tradisional. Pada akhir kegiatan, tim pelaksana membagikan angket respon kepada khalayak sasaran. Hasil analisis angket tersebut menunjukkan bahwa : (1) khalayak sasaran menyatakan bahwa kegiatan ini memberikan pengetahuan dan keterampilan baru yang berguna, (2) kegiatan ini memberikan kesan yang baik bagi khalayak sasaran, (3) khalayak sasaran mulai mempertimbangkan untuk menjadikan pengetahuan dan keterampilan yang didapatkan dari kegiatan ini sebagai alternatif usaha dan (5) Bekal keterampilan dari kegiatan ini dianggap mampu menawarkan solusi dari persoalan yang terjadi pada diri maupun lingkungan sekitar khalayak sasaran.

Kata Kunci : es krim, temulawak

ABSTRACT

Spices especially Curcuma xanthorrhiza Roxb is one of materials of herbal medicine. The location of Bong area is so strategic that almost some residents become traditional herbalist sellers. The lack of knowledge and skills of the people in the processing of Curcuma xanthorrhiza Roxb into a more economical product makes Curcuma xanthorrhiza Roxb only used as a herbal medicine ingredient. The purpose of this dedication activity to provide knowledge and skills related to the production of Curcuma xanthorrhiza Roxb ice cream as a culinary alternative for personal consumption and business opportunity ideas. This activity will be held in three days covering socialization activities, data collection,

dissemination of invitations and the provision of materials and direct practice. The target audience of these training activities are women traditional herbal medicine sellers in Bong Kelurahan Melayu Banjarmasin. This activity was greeted with high enthusiasm from women of traditional herbalist sellers. At the end of the activity, the implementing team distributed a response questionnaire to the target audience. The results of the questionnaire analysis show that: (1) the target audience stated that this activity provides useful new knowledge and skills, (2) this activity gives a good impression to the target audience, (3) the target audience begins to consider making the knowledge and skills obtained from this activity as an alternative business and (5) Provision of skills from this activity is considered able to offer solutions of problems that occur in self and the environment around the target audience.

Keywords : Curcuma xanthorriza Roxb, ice cream

PENDAHULUAN

Salah satu lokasi di kota Banjarmasin yang mayoritas penduduknya sebagai penjual jamu adalah di wilayah Bong (sebutan untuk kuburan Cina) Kelurahan Melayu Kecamatan Banjarmasin Tengah. Di wilayah tersebut, sebagian besar para wanita bekerja sebagai penjual jamu tradisional. Wilayah tersebut berada di jalan Veteran berdekatan dengan pasar Kuripan. Wilayah tersebut juga berada pada daerah pusat pendidikan dimana terdapat TK & Kelompok Bermain, SD, SMP dan kampus, berada di belakang pusat perbelanjaan modern Duta Mall dan Rumah Sakit Ulin Banjarmasin. Selain itu, wilayah Bong juga berdekatan dengan Menara pandang, maskot kota dan pasar terapung mingguan. Lokasi yang strategis tersebut menjadi peluang besar bagi para warga di wilayah tersebut untuk berusaha terutama berjualan jamu.

Jamu yang dibuat oleh warga Bong terbuat dari berbagai rempah, salah satunya adalah temulawak. Temulawak diketahui memiliki banyak manfaat antara lain sebagai antihepatitis, antikarsinogenik, antimikroba, antioksidan, antihiperlipidemia, antiviral, antiinflamasi dan detoksikasi (Chandra, 2013). Temulawak dapat pula dimanfaatkan warga Bong menjadi campuran es krim. Es krim adalah kuliner yang bisa dinikmati oleh semua lapisan kalangan masyarakat. Es krim temulawak merupakan cara menikmati khasiat jamu dalam sajian modern.

Es krim temulawak tidak saja menawarkan manfaat dari segi kesehatan tetapi juga mampu memanjakan lidah penikmatnya. Hal ini tentu saja dapat meningkatkan taraf perekonomian khususnya warga Bong.

Wawancara yang telah dilakukan kepada beberapa penjual jamu tradisional di wilayah Bong menghasilkan suatu informasi bahwa mereka belum pernah mengetahui cara lain pengolahan temulawak salah satunya sebagai es krim. Berdasarkan paparan di atas, maka perlu adanya pelatihan kepada masyarakat khususnya warga Bong Kelurahan Melayu Banjarmasin untuk dapat membuat olahan rempah yang bernilai ekonomis dan sehat untuk dikonsumsi. Salah satu diantaranya adalah produksi es krim temulawak. Kegiatan pelatihan tersebut bertujuan untuk memberikan bekal pengetahuan dan keterampilan terkait pembuatan es krim temulawak sebagai alternatif kuliner baik untuk konsumsi pribadi maupun ide peluang usaha.

KHALAYAK SASARAN

Khalayak sasaran dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah ibu-ibu penjual jamu tradisional di wilayah Bong RT 22 dan 23 Kelurahan Melayu yang berjumlah 16 orang.

METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat berupa pelatihan ini dimulai dengan adanya sosialisasi dan penyebaran informasi bagi warga khususnya ibu-ibu pedagang jamu tradisional yang ada di wilayah Bong. Penyebaran informasi dilakukan secara langsung dengan pemberitahuan secara lisan dan berkoordinasi dengan ketua RT. Kemudian melakukan pendataan kesediaan ibu-ibu penjual jamu tradisional untuk hadir dalam kegiatan pelatihan pembuatan es krim temulawak. Selanjutnya penyebaran undangan kepada ibu-ibu penjual jamu tradisional. Tahap berikutnya adalah pelaksanaan kegiatan pelatihan. Pelaksanaan kegiatan pelatihan berlangsung dalam dua tahap yaitu pemberian teori terkait

temulawak, es krim, es krim temulawak dan praktik langsung pembuatan es krim temulawak.

PEMBAHASAN

Es krim temulawak pertama kali diproduksi dan dipasarkan di daerah Yogyakarta. Rasa temulawak yang pahit dan aroma khasnya yang menyengat bukan merupakan kendala bagi pemasaran es krim temulawak di daerah tersebut. Hal ini disebabkan masyarakat Yogyakarta secara turun-temurun memang sudah sangat akrab dengan jamu tradisional. Sehingga rasa dan aroma temulawak tersebut tidak menyurutkan minat mereka untuk menikmati khasiat temulawak dalam bentuk es krim. Keadaan di atas sedikit berbeda dengan selera masyarakat Banjarmasin. yang cenderung menyukai kuliner dengan rasa yang manis dan aroma yang tidak terlalu menyengat. Untuk itu lah tim pelaksana mencoba memberikan solusi sebagai alternatif olahan temulawak yang akan bisa meningkatkan konsumsi temulawak sehingga tidak kalah bersaing dengan rempah yang lain.

Setelah mendapatkan resep es krim temulawak yang sesuai selera konsumen masyarakat Banjarmasin khususnya warga di sekitar Jalan Veteran, maka tim pelaksana mulai melakukan tahap demi tahap kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang telah disusun sebelumnya. Total tahapan kegiatan kepada masyarakat ini berlangsung selama tiga hari. Hari pertama, tim pelaksana berkoordinasi dengan ketua RT 22 dan 23 Gang 5 Sejati (Bong) untuk mensosialisasikan kepada warga Bong khususnya ibu-ibu penjual jamu tradisional bahwa akan dilaksanakan kegiatan pelatihan pembuatan es krim temulawak. Pada tahap ini, hampir sebagian besar khalayak sasaran menyambut rencana kegiatan tersebut dengan antusiasme yang tinggi. Tim pelaksana juga melakukan pendataan terhadap kesediaan khalayak sasaran untuk hadir pada kegiatan pelatihan yang akan dilaksanakan. Tahap ini merupakan tahap negosiasi waktu dan tempat pelaksanaan kegiatan pelatihan. Setelah berdiskusi dengan khalayak sasaran dan ketua-ketua RT di wilayah Bong, maka diputuskan bahwa kegiatan pelaksanaan

pelatihan akan diadakan dua hari setelah sosialisasi yaitu hari minggu tanggal 29 Oktober 2017 bertempat di rumah sekretaris RT 22. Hasil dari pendataan kesediaan khalayak sasaran adalah terdapat enam belas orang ibu-ibu penjual jamu tradisional yang menyatakan bersedia dan dapat hadir pada kegiatan pelatihan yang akan diadakan. Hari kedua, tim pelaksana mulai menyebarkan undangan kegiatan pengabdian kepada masyarakat kepada khalayak sasaran. Undangan tersebut disebar berdasarkan data berupa daftar nama khalayak sasaran yang sebelumnya sudah menyatakan bersedia dan dapat hadir pada kegiatan pelatihan.

Hari ketiga merupakan hari puncak dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat dimana pada hari tersebut tim pelaksana memberikan pengetahuan dan keterampilan terkait es krim temulawak. Pelaksanaan kegiatan pada hari tersebut dibagi dalam dua agenda. Agenda pertama merupakan pemberian materi tentang temulawak, khasiat temulawak, es krim, manfaat es krim, bahan pembuatan es krim temulawak serta cara dan tips pembuatan es krim temulawak. Agenda kedua merupakan praktik langsung pembuatan es krim temulawak melalui demonstrasi yang diperagakan oleh tim pelaksana dihadapan khalayak sasaran. Hasil positif dari uji coba tersebut merupakan indikator bahwa es krim temulawak yang telah dimodifikasi dapat diterima oleh masyarakat Banjarmasin khususnya warga disekitar Jalan Veteran, sehingga apabila es krim temulawak dijadikan alternatif usaha dapat diterima oleh calon konsumen masyarakat Banjarmasin. Setelah tim pelaksana selesai melakukan demonstrasi pembuatan es krim temulawak, khalayak sasaran diberikan kesempatan untuk mencicipi sampel es krim temulawak yang telah tim pelaksana siapkan sebelumnya. Beberapa khalayak sasaran menyampaikan tanggapan setelah mencoba sampel es krim temulawak namun tanggapan-tanggapan tersebut bersifat positif. Diakhir kegiatan, tim pelaksana membagikan angket respon terhadap kegiatan pelatihan pembuatan es krim temulawak kepada khalayak sasaran.

Hasil analisis angket yang telah diisi oleh khalayak sasaran dapat dilihat pada tabel 1 di bawah ini.

Tabel 1. Hasil Analisis Angket Respon Khalayak Sasaran

No	Pernyataan	Persentase
1	Kegiatan ini memberikan pengetahuan dan keterampilan baru bagi saya	100%
2	Selama kegiatan ini berlangsung saya diberikan kesempatan untuk bertanya, menyampaikan pendapat dan saran	100%
3	Saya mendapat tanggapan yang baik atas pertanyaan, pendapat dan saran yang saya ajukan	100%
4	Pengetahuan dan keterampilan yang diberikan dalam kegiatan ini berguna bagi saya	100%
5	Saya mulai mempertimbangkan untuk menjadikan pengetahuan dan keterampilan yang saya dapatkan dari kegiatan ini sebagai alternatif usaha	93,75 %
6	Kegiatan ini memberikan kesan yang baik untuk saya	100%
7	Pengetahuan dan keterampilan dari kegiatan ini dapat memberikan solusi terhadap kebutuhan dan permasalahan yang terjadi pada saya atau lingkungan sekitar saya	87,5 %
8	Saya berharap kegiatan seperti ini akan diselenggarakan kembali dengan tema yang berbeda	100%

Tabel di atas menunjukkan bahwa semua khalayak sasaran menyatakan bahwa kegiatan pengabdian kepada masyarakat yaitu pelatihan pembuatan es krim temulawak : (1) memberikan pengetahuan dan keterampilan baru yang berguna bagi khalayak sasaran, (2) khalayak sasaran diberikan kesempatan untuk mengajukan pertanyaan, pendapat dan saran serta mendapat tanggapan baik dari tim pelaksana, (3) khalayak sasaran mendapatkan kesan yang baik dari kegiatan ini, (4) khalayak sasaran berharap kegiatan seperti ini dapat diselenggarakan kembali dengan tema yang berbeda. Lima belas dari enam belas orang khalayak sasaran menyatakan bahwa mereka mulai mempertimbangkan pengetahuan dan

keterampilan tentang es krim temulawak yang didapatkan dari kegiatan ini sebagai alternatif usaha. Sedangkan empat belas dari enam belas orang khalayak sasaran menyatakan bahwa pengetahuan dan keterampilan dari kegiatan pelatihan ini dapat memberikan solusi untuk kebutuhan dan persoalan yang terjadi pada diri atau lingkungan sekitar khalayak sasaran.

FOTO KEGIATAN



KESIMPULAN

Setelah kegiatan pengabdian kepada masyarakat yaitu pelatihan pembuatan es krim temulawak di Wilayah Bong Kelurahan Melayu Banjarmasin selesai diadakan, maka kesimpulan dari kegiatan tersebut adalah masyarakat Bong khususnya ibu-ibu penjual jamu tradisional :

1. Mendapatkan pengetahuan dan keterampilan baru yang berguna dalam pembuatan temulawak menjadi es krim
2. Mendapatkan kesan yang baik dari kegiatan ini
3. Mulai mempertimbangkan untuk menjadikan pengetahuan dan keterampilan yang didapatkan dari kegiatan ini sebagai alternatif usaha
4. Menganggap bahwa pengetahuan dan keterampilan dari kegiatan ini mampu menawarkan solusi dari kebutuhan dan persoalan yang terjadi pada diri maupun lingkungan sekitar

DAFTAR PUSTAKA

- Aditama, T. Y. 2014. *Jamu & Kesehatan*. Jakarta : Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan.
- Badan Pusat Statistik Provinsi Kalimantan Selatan. 2015. *Kalimantan Selatan dalam Angka*. Kalimantan Selatan : Badan Pusat Statistik Provinsi Kalimantan Selatan.
- Badan POM RI. 2015. *Pedoman Gerakan Nasional Peduli Obat dan Pangan Aman untuk Anak-Anak*. Jakarta: Badan POM RI.
- Candra, A. A. 2013. Aktivitas Hepatoprotektor Temulawak pada Ayam yang Diinduksi Pemberian Parasetamol. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*. Vol. 13, No. 2, pp. 137-143.
- Febriyanti, I & Seytowati, A. 2014. Sifat Fisik Instan Temulawak (*Curcuma Xanthorrhiza Roxb.*) Dengan Berbagai Rasio Penambahan Gum Arab & Maltodekstrin Dari Ekstrak Hasil Maserasi. *Jurnal AgriSains*. Vol. 5, No. 1, pp. 42-57.
- Prana, M. S. 2008. *The Biologi of Temulawak (Curcuma xanthorrhiza Roxb.)*. Bogor (ID) : Biopharmaca Research Center Bogor Agricultural University.