

PENYULUHAN PEMBUATAN TEH KUNYIT (*Curcuma Domestica*) DI DUSUN PESULINGAN KECEMATAN TAMAN RAJO KABUPATEN MUARO JAMBI

Rasmala Dewi, Jumatul Chairiyah, Chairun Nisa, Ryan Afandi, Anggelia Pratiwi

Program Studi Farmasi, Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Harapan Ibu Jambi
r@gmail.com

Abstract

Herbal tea makes from turmeric rhizome and hot water. Teabag is a tea wrapped in clip paper. Processing of herbal turmeric tea that is with sorting raws materials, the drying is done by using the sun directly to dry, raw material in chopped, and material packing. Turmeric rhizome pants are often used as a mixture in cooking by the public, antioxidants, antimicrobe, anti function, antifungal, and also anti-inflammation. The contained compound on turmeric is an essential oil, resin, curcumin, oleoresin, desmotoksikurkumin, grease, calcium, protein, and phosphor, and iron. Besides, curcumin believes to be able to inhibit the growth of cancer cells and spur apoptosis in a cancer cell.

Keywords: Turmeric Tea, Turmeric, Alienation, Education to Public.

Abstrak

Penyuluhan pembuatan teh dari kunyit (*curcuma domestica*) dengan penambahan madu. Teh kunyit herbal biasanya terbuat dari rimpang kunyit yang diseduh dengan air panas. teh ini merupakan teh yang dibungkus dengan kertas klip. Pengolahan teh kunyit herbal yaitu dengan dilakukan penyotiran bahan baku, pengeringan dengan menggunakan sinar matahari secara tindak langsung hingga kering, bahan bakunya di rajang, pembungkusan atau pengemasan bahan. tanaman rimpang kunyit sering digunakan sebagai campuran dalam masakan oleh masyarakat. senyawa yang terkandung di dalam tanaman kunyit adalah atsiri, resin, kurkumin, oleoresin, desmotoksikurkumin, lemak, kalsium, protein dan posfor serta zat besi. Kurkumin bermanfaat sebagai antioksidan, antimikroba, antifungi, dan juga antiinflamasi. Selain itu kurkumin juga diyakini mampu menghambat pertumbuhan sel kanker dan memacu apoptosis sel kanker.

Kata kunci: Daun Katuk, Kue Bolu.

PENDAHULUAN

Obat tradisional merupakan ramuan campuran dari bahan-bahan yang bersumber dari tumbuhan, hewan, mineral, ataupun sediaan galenik, atau campuran ramuan tersebut digunakan sebagai pengobatan secara turun-temurun didasarkan atas pengalaman. Tanaman yang selalu menjadi andalan sebagai pengobatan tradisional salah satu diantaranya adalah rimpang kunyit (Cahya, Prabowo, Arisanti, & Samirana, 2019).

Kunyit (*Curcuma Domestica*) termasuk salah satu tanaman suku temu-temuan (*Zingiberaceae*) yang banyak ditanam di pekarangan dan kebun. Tanaman kunyit merupakan salah satu tanaman yang juga dipakai sebagai bumbu dapur. Kandungan utama dalam rimpang kunyit yakni minyak atsiri, resin, kurkumin, oleoresin, desmotoksikurkumin, lemak, kalsium, protein dan posfor serta zat besi (Asriyanti, 2013). Kurkumin bermanfaat sebagai antioksidan, antimikroba, antifungi, dan juga antiinflamasi.

Selain itu kurkumin juga diyakini mampu menghambat pertumbuhan sel kanker dan memacu apoptosis sel kanker. Tanaman kunyit ini banyak terdapat di desa Kunangan tepatnya di dusun pesulingan, dimana disetiap pekarangan rumah warga di dusun pesulingan setidaknya terdapat satu tanaman kunyit. Maka dari itu tanaman kunyit ini di angkat sebagai salah satu obat tradisional dalam bentuk teh kunyit.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan dilakukan mulai dari persiapan, pengumpulan bahan dan penyuluhan terhadap masyarakat. Pengumpulan bahan meliputi bahan-

bahan yang di jadikan the, metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah pengenalan tentang pembuatan kunyit terhadap warga dengan cara penyuluhan yang bersifat interaktif. Didalam penyuluhan tersebut juga dijelaskan pembuatan Teh Kunyit dengan pemaparan langsung sehingga warga dapat memahami, warga diharapkan dapat mempraktekkan produk tersebut dirumah, dan secara pribadi dapat dijadikan sebagai produksi yang bersifat kompersil sehingga dapat membantu meningkatkan taraf perekonomian warga tersebut. Dalam proses pembuatan teh kunyit perlu disiapkan bahan dan alat yang digunakan. Adapun bahan dan alat yang digunakan adalah:

Bahan:

1. Kunyit
2. Madu
3. Susu
4. Garam

Alat:

1. Timbangan
2. Pisau
3. Parutan
4. Alumunium Foil
5. Wadah

Setelah bahan dan alat disiapkan, selanjutnya tahapan proses pembuatan teh kunyit dengan langkah sebagai berikut:

1. Siapkan rimpang kunyit yang masih segar
2. Cuci kunyit
3. Setelah dicuci, lalu di rajang
4. Setelah itu langsung direndam menggunakan susu dan garam
5. Lalu dijemur menggunakan alumunium foil
6. Tunggu sampai kering
7. Setelah kering kemas kunyit dan siap seduh

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penyuluhan cara pembuatan teh kunyit

Curcuma domestica Val. ialah nama lain dari *curcumae domestica* rhizoma yang merupakan suku zingiberaceae yang mempunyai batang semu yang dibentuk dari pelepah daun-daunnya. Lingkungan tumbuhnya mulai dari dataran rendah sekitar 2.000 meter di permukaan air laut, baik pada tanah liat maupun berpasir. Pada umumnya kunyit ditanam sebagai tanaman monokultur maupun sebagai tanaman tumpang sari di pekarangan, kebun, maupun hutan. Tinggi tanaman ini 1,0-1,5 meter, tumbuh tegap dan membentuk rumpun. Daunnya tunggal dan bertangkai, berbentuk lancet yang lebar, ujung dan pangkalnya merunding, bertulang menyirip, permukaannya licin, dan berwarna hijau pucat. Panjang daunnya sekitar 20-40 cm dan lebarnya sekitar 15-30 cm. Bunganya merupakan bunga majemuk yang berbentuk kerucut yang muncul dari batang semunya. Panjang bunga berkisar antara 10-15 cm, berwarna putih sampai kuning muda atau kemerahan. Setiap bunga memiliki tiga lembar kelopak dan tiga lembar tajuk (Phratini & Mustika, 2019).

Bagian utama tanaman kunyit adalah rimpangnya yang merupakan tempat tumbuhnya tunas. Kulit rimpang berwarna kecoklatan dan bagian dalamnya berwarna kuning tua, kuning jingga, atau kuning jingga kemerahan sampai kecoklatan. Rimpang utama berbentuk bulat panjang seperti telur yang merupakan induk rimpang (bulb) yang biasa disebut empu atau kunir lelaki. Rimpang induk membentuk cabang yang letaknya lateral dan berbentuk seperti jari (fingers) yang lurus atau melengkung. Induk rimpang rasanya agak pahit, getir, kaya akan pigmen dan resin. Sedangkan anak

rimpang rasanya agak manis dan berbau aromatis. Kurkuminoid berbentuk kristal prisma atau batang pendek, membentuk emulsi atau tidak larut dalam air, dan mudah larut dalam aseton, etanol, metanol, bensen, dan khloroform. Senyawa tersebut memberikan fluoresensi warna kuning, jingga, sampai jingga kemerahan yang kuat di bawah sinar ultra violet yang tidak stabil jika terkena sinar matahari dan menjadi stabil apabila dipanaskan. Kandungan minyak atsiri rimpang kunyit berkisar antara 2,5-6,0, yang terdiri dari komponen artumeron, alfa dan beta tumeron, tumerol, alfa atlanton, beta kariofilen, linalol, 1,8 sineol, zingiberen, dd felandren, d-sabinen, dan borneol. Selain kurkuminoid dan minyak atsiri, rimpang kunyit juga mengandung senyawa lain seperti pati, lemak, protein, kamfer, resin, damar, gom, kalsium, fosfor, dan zat besi (Phratini & Mustika, 2019).

Zat kurkumin yaitu senyawa anti bakteri, protein yang dapat mempertahankan elastisitas kulit yang berfungsi untuk mencegah timbulnya kerut pada wajah. Selain itu, kunyit juga mengandung zat pati yang dapat menumpulkan sel-sel yang saling melekat ke permukaan kulit. Serta kunyit mengandung fosfor yang dapat mengangkat sel-sel lapisan tanduk dan dapat melembutkan kulit wajah. Di Indonesia, kunyit digunakan sebagai salah satu bumbu rimpang yang populer. Kunyit umumnya di masyarakat terdapat 2 macam yaitu kunyit kuning dan kunyit putih. Keduanya memiliki aroma yang khas. Ukuran kunyit putih lebih kecil jika dibandingkan dengan kunyit kuning (Asnia, Ambarawati, & Siregar, 2019)

Kegiatan penyuluhan dilakukan pada hari sabtu tanggal 22 februari 2020 yang beranggota 8 orang. Jumlah warga dusun pesulingan yang hadir yaitu

sekitar 25 orang. Penyuluhan disampaikan secara berurutan dari cara pembuatan hingga cara pengaplikasiannya dengan cara di minum. Warga dusun pun sangat antusias dengan produk teh kunyit ini dikarenakan the kunyit ini kaya akan manfaat untuk kesehatan tubuh.



Gambar 1. Foto Bersama warga Dusun Pesulingan



Gambar 2. (produk teh kunyit)

SIMPULAN

Dapat disimpulkan bahwa kunyit dapat disajikan dalam bentuk teh yang diseduh langsung lalu diminum, pada saat penyuluhan warga dusun pesulingan sangat antusias dalam mengikutinya, hal ini karena mereka memperoleh ilmu baru dalam pemanfaatan kunyit yang dijadikan teh yang memiliki manfaat bagi kesehatan tubuh. Dimana biasanya kunyit hanya di jadikan dalam bentuk jamu. Produk ini

memiliki kelebihan dan kekurangan, sementara peluang dan ancaman berasal dari pesaing dan masyarakat yang masing-masing memiliki keinginan masing-masing untuk membuat produk ini.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terimakasih disampaikan oleh tim pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada warga dusun pesulingan Kecamatan Taman Rajo Kabupaten Muaro Jambi atas partisipasinya sehingga acara penyuluhan Dapat berjalan dengan lancar

DAFTAR PUSTAKA

- Asnia, M., Ambarawati, N. S. S., & Siregar, J. S. (2019). Pemanfaatan Rimpang Kunyit (*Curcuma domesticae* Val.) Sebagai Perawatan Kecantikan Kulit. *Sendi_U*, 700.
- Asriyanti. (2013). Mempelajari pembuatan bumbu inti kunyit (*curcuma domestica val*) bubuk. Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin Makassar., h. 17.
- Cahya, D., Prabowo, H., Arisanti, & Samirana. (2019). Standarisasi spesifik dan non-spesifik simplisia dan ekstrak etanol rimpang kunyit (*Curcuma domestica Val.*). *Jurnal Farmasi Udayana*, 8(1), 29. <https://doi.org/10.24843/jfu.2019.v08.i01.p05>
- Phratini, R., & Mustika, Y. W. S. T. (2019). Pemanfaatan Teh Hijau Kunyit Garam (TEKUGA) Sebagai Inovasi Produk Perawatan Kecantikan Secara Alami. 2(2), 127–133.