

## PENGOLAHAN SIRUP REMPAH SEBAGAI MINUMAN TRADISIONAL UNTUK PENGEMBANGAN PRODUK LOKAL KABUPATEN BANYUMAS

Eka Prasasti Nur Rachmani<sup>1</sup>, Sunarto<sup>1</sup>, Nur Amalia Choironi<sup>1</sup>, Rahab<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Jurusan Farmasi, Fakultas Ilmu-ilmu Kesehatan, Universitas Jenderal Soedirman  
Jl. Dr. Suparno Komplek Kampus Karangwangkal Purwokerto 53123

<sup>2</sup>Jurusan Manajemen, Fakultas Ekonomika dan Bisnis, Universitas Jenderal Soedirman  
Jl. Prof. Dr. Bunyamin No.1 Purwokerto 53122  
Email : ekasholehah@yahoo.com

### Abstrak

*Konsumsi minuman tradisional, secara empirik maupun ilmiah bermanfaat untuk kecantikan, kesehatan dan perawatan badan. Masyarakat modern saat ini mulai bijak dan cenderung kembali ke alam dalam memilih makanan atau minuman yang dikonsumsi. Kegiatan ini bermitra dengan produsen minuman kesehatan tradisional yaitu IKM Giri Slamet Herbal. Tujuan kegiatan ini untuk (1) meningkatkan pengetahuan mengenai teknik pasca panen bahan baku dan proses produksi agar produk yang dihasilkan berkualitas berdasar kandungan komponen bioaktif (2) memberi informasi teknik menentukan masa kadaluarsa (3) inovasi produk baru sediaan sirup minuman rempah. Metode pelaksanaan adalah dengan melakukan sosialisasi dan workshop tentang metode pasca panen dan metode proses produksi, membuat sediaan sirup rempah yang berkualitas serta penentuan masa kadaluarsa. Pendampingan program ini dilakukan untuk memastikan para perajin dapat melaksanakan informasi ilmu pengetahuan, teknologi dan seni (ipteks) yang diberikan oleh tim pengusul dan untuk menjamin keberlanjutan program. Hasil dari pelaksanaan kegiatan ini adalah perajin mengadopsi ipteks yang diberikan oleh tim pengusul. Perajin mengetahui metode pasca panen, metode proses produksi produk baru yaitu sirup rempah sebagai minuman tradisional dan dapat menentukan masa kadaluarsa.*

**Kata kunci** : sirup rempah, minuman tradisional, pasca panen, masa kadaluarsa

### 1. PENDAHULUAN

Konsumsi minuman kesehatan tradisional merupakan bagian dari kebudayaan masyarakat Indonesia. Berbeda dengan jamu, minuman ini lebih bersifat sebagai minuman keseharian yang tidak mempertimbangkan batasan dosis dan tidak memiliki efek samping. Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan minuman ini biasanya dari tanaman-tanaman yang memiliki kandungan senyawa aktif yang secara empirik maupun ilmiah bermanfaat untuk kecantikan, kesehatan dan perawatan badan.

Masyarakat modern saat ini mulai bijak dan sadar dalam memilih makanan atau minuman yang dikonsumsi. Hal ini didukung kesadaran *back to nature*, yaitu kecenderungan masyarakat kembali ke alam untuk menjaga kesehatan atau mengobati dengan memanfaatkan berbagai tanaman obat. Survey perilaku konsumen yang dilakukan di Indonesia menyatakan 61,3 % responden memiliki kebiasaan mengonsumsi minuman kesehatan tradisional. Kebiasaan ini merupakan tradisi masyarakat yang berkembang secara turun-temurun terutama di wilayah Jawa Tengah. Hal ini merupakan potensi yang cukup besar dalam pengembangan produk minuman kesehatan tradisional.

Sirup rempah merupakan minuman tradisional yang memiliki khasiat untuk mencegah dan membantu mengobati penyakit-penyakit degeneratif seperti jantung, hipertensi, kolesterol dan dapat meningkatkan sistem imun.

Mitra pada kegiatan ini adalah IKM Giri Slamet Herbal, merupakan perajin minuman tradisional. Selama ini mitra perajin hanya membuat minuman tradisional siap saji seperti jamu kunir asem, beras kencur, cabe puyang yang dibuat jika ada yang memesan. Bahan yang diperoleh dibeli dari pasar setempat. Penjualan minuman tradisional ini hanya terbatas pada pesanan saja. Hal ini karena minuman tradisional tersebut tidak tahan lama seperti jamu gendong yang diminum saat dibuat. Minuman tradisional sebenarnya dengan proses yang benar dan penyimpanan yang tepat akan lebih tahan lama tanpa pengawet buatan sehingga proses pemasarannya dapat menjangkau ke tempat yang lebih luas.

Anggota mitra IKM Giri Slamet Herbal terdiri dari ibu-ibu rumah tangga yang bersama-sama membuat usaha bersama. Jika hanya mengandalkan pesanan, tentu penghasilan akan terbatas. Adanya keterbatasan pengetahuan dan keterampilan tentang pembuatan produk minuman tradisional, pengemasan, dan penyimpanan sehingga minuman tradisional yang diproduksi hanya dikonsumsi pada hari diproduksi. Mitra perajin belum mengetahui teknik penentuan masa kadaluarsa. Kegiatan ini mendorong ibu-ibu untuk

mengoptimalkan usahanya dengan membuat produk yang dikemas secara apik, tahan lama tanpa bahan pengawet sehingga bisa dipasarkan dengan jangkauan lebih luas.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini untuk meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan perajin teknik pasca panen dan proses produksi minuman tradisional sehingga minuman tradisional yang dihasilkan memiliki kandungan senyawa aktif (berkhasiat) yang optimal. Kegiatan ini juga mendorong perajin dapat membuat inovasi produk baru yaitu minuman sirup rempah tanpa bahan pengawet tetapi memiliki masa kadaluarsa yang lebih lama dengan cara pembuatan dan penyimpanan yang baik. Produk sirup rempah yang dihasilkan kemudian ditentukan masa kadaluarsanya. Hal ini akan dapat memberi dampak meningkatkan pendapatan mitra perajin minuman tradisional.

## **2. METODE PENGABDIAN**

Kegiatan pengabdian pengolahan sirup rempah sebagai minuman tradisional ini dilakukan sejak Maret sampai Oktober 2019. Kegiatan ini diawali dengan persiapan dengan melakukan pendekatan, wawancara dan diskusi dengan mitra. Pelaksanaan kegiatan ini di tempat mitra pengabdian yaitu IKM Giri Slamet Herbal di Desa Tambaksogra Kecamatan Sumbang Kabupaten Banyumas.

Tim pengabdian dan mitra mengidentifikasi beberapa solusi yang diharapkan dapat membantu mengatasi permasalahan yang dihadapi oleh mitra. Tim pengabdian mewawancarai dan diskusi dengan mitra yaitu para perajin minuman tradisional. Mitra menyambut baik program pengabdian ini. Mitra sangat terbuka mengungkapkan kesulitan dan keinginannya dalam mengembangkan usaha yang telah dijalani.

Pelaksanaan pengabdian ini didahului dengan persiapan yang dilakukan tim dan didiskusikan dengan mitra terkait waktu pelaksanaan kegiatan dan proses pelaksanaan kegiatan. Mitra akan memfasilitasi tempat dan peralatan yang mereka punya, sedangkan tim pengabdian akan menyiapkan bahan pelatihan dan memberi bantuan menyediakan peralatan yang belum dimiliki oleh mitra. Peralatan yang digunakan pada proses pembuatan minuman tradisional seharusnya berbahan yang tidak bereaksi dengan bahan-bahan yang digunakan. Peralatan yang digunakan seharusnya berasal dari bahan yang aman yaitu stainless steel, kaca atau bahan tembikar.

### **1. Pelatihan dan Workshop**

#### **a. Pelatihan metode pasca panen bahan baku obat tradisional**

Pelatihan ini memuat materi:

- 1) Prinsip pemanenan rimpang dan daun sebagai bahan baku obat tradisional.
- 2) Metode pasca panen yang baik supaya senyawa aktif dalam bahan baku tidak rusak.
- 3) Metode penyimpanan bahan rimpang dan daun untuk bahan baku obat tradisional.

#### **b. Pelatihan metode pengukuran kontrol kualitas bahan obat tradisional**

Pelatihan ini memuat materi:

- 1) Prinsip kontrol kualitas bahan obat tradisional
- 2) Metode pengukuran kualitas bahan obat tradisional yang baik

### **2. Pembuatan sirup rempah (Badan POM, 2011)**

Pelatihan memuat materi :

- 1) Pemilihan bahan segar
- 2) Pembuatan simplisia
- 3) Pembuatan sirup rempah
- 4) Sterilisasi produk sirup rempah

### **3. Pelatihan metode penetapan masa kadaluarsa (Haris, 2014).**

Pelatihan ini memuat materi:

- 1) Prinsip penetapan dan pendugaan masa kadaluarsa dan upaya-upaya memperpanjang masa simpan
- 2) Prinsip penetapan dan pendugaan masa kadaluarsa dengan metode organoleptik.
- 3) Evaluasi sensori dengan penentuan kriteria untuk masa kadaluarsa produk jamu.

### **4. Pendampingan untuk kedua mitra**

Pendampingan untuk program ini dilakukan untuk memastikan para perajin dapat melaksanakan informasi ilmu pengetahuan, teknologi dan seni (ipteks) yang diberikan oleh tim pengusul dan untuk menjamin keberlanjutan program. Pada masa pendampingan, tim pelaksana memantau dan memberi solusi terhadap kesulitan-kesulitan yang dialami oleh mitra.

### 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

#### 3.1. Sosialisasi dan Pendampingan

Kegiatan yang dilakukan merujuk pada permasalahan yang dihadapi mitra serta permasalahan yang dihadapi mitra yaitu produsen minuman tradisional. Tempat pelaksanaan kegiatan yaitu di Kecamatan Sumbang Kabupaten Banyumas.

Persiapan pelaksanaan kegiatan yaitu dilakukan rapat tim yang membahas tentang tahap-tahap kegiatan yang akan dilakukan serta pembagian tugas tim pelaksana. Setelah diskusi tim pelaksana, kemudian dilakukan kunjungan ke mitra untuk membahas dan menjelaskan kembali tentang kegiatan yang akan dilakukan berdasar permasalahan dan kebutuhan mitra.

Acara pelatihan telah dilakukan pada mitra IKM Giri Slamet Herbal. Pelatihan telah dilakukan dan diikuti oleh anggota kelompok.

##### 1. Pemilihan bahan baku yang bermutu dan berkualitas.

Perajin mempraktekkan pemilihan bahan baku yang berkualitas untuk pembuatan sirup rempah. Bahan yang dipilih adalah bahan yang tidak terkontaminasi dari jamur, bersih dan dipanen sesuai masa panen. Bahan rimpang dipilih bagian empunya atau bonggolnya karena memiliki kandungan senyawa berkhasiat yang optimal. Bagian cabang-cabang rimpang lebih cocok digunakan sebagai bumbu masak. Untuk bahan-bahan tanaman bagian kulit batang, bunga, daun, dan buah dipilih yang memenuhi syarat baik secara organoleptik. Keterampilan ini dilakukan langsung bersama-sama perajin dengan tim pengabdian.

##### 2. Proses produksi yang baik untuk menjaga senyawa aktif yang terkandung dalam minuman kesehatan.

Bahan rempah memiliki khasiat karena kandungan senyawa didalamnya. Kandungan senyawa dalam bahan rempah itu memiliki karakteristik yang berbeda-beda. Sifat fisiknya ada yang tahan panas dan tidak tahan panas. Hal ini harus diperhatikan saat proses produksi.

Senyawa yang tahan panas dapat dilakukan perebusan dari awal perebusan sehingga dapat tersari tetapi senyawa tersebut tidak rusak. Dengan pemanasan justru senyawa akan tersari dengan optimal. Hal ini berbeda jika didalam bahan rempah tersebut mengandung senyawa yang tidak tahan panas. Perebusan bahan tersebut tentu tidak bersamaan dengan perebusan bahan yang tahan panas.

Penyarian ini berprinsip pada teori pembuatan infusa dan dekokta dimana penyarian menggunakan pelarut air. Simplisia keras membutuhkan waktu perebusan yang lebih lama dibandingkan dengan simplisia lunak.

##### 3. Pengemasan sirup minuman tradisional berbahan rempah.

Pengemasan sirup dilakukan dengan menggunakan botol kaca. Hal ini sebagai bentuk mendukung himbuan pemerintah tentang menghindari penggunaan bahan plastik untuk pengemas. Konsep pengemasan berprinsip pada *go green*. Botol kaca dapat digunakan kembali.

Teknik pengemasannya dilakukan dengan cara sirup yang telah dimasukkan ke dalam botol kemudian disterilkan dengan metode sterilisasi basah. Hal ini bertujuan untuk mematikan bakteri-bakteri atau jamur atau kontaminan lain yang dapat memperpendek masa kadaluarsa.

##### 4. Menentukan masa kadaluarsa.

Penentuan masa kadaluarsa telah disampaikan pada saat sosialisasi. Beberapa hal yang dapat dilakukan diawal menentukan masa kadaluarsa dengan memperhatikan organoleptik dari produk sirup rempah. Perubahan sifat organoleptik merupakan salah satu indikasi bahwa suatu produk telah berubah dan tidak dapat dikonsumsi lagi.

Materi untuk sosialisasi dalam pelaksanaan kegiatan ini merupakan kebutuhan mitra melalui wawancara dan diskusi dengan mitra. Hal ini dilakukan supaya kegiatan pengabdian yang dilakukan benar-benar yang dibutuhkan oleh mitra.

Minuman rempah yang dibuat menggunakan bahan-bahan rempah yang berasal dari Banyumas. Banyumas seperti cengkeh, kapulaga, pala, sereh, kunyit, kayu manis, kunyit, jahe, temulawak, asam jawa dan lain-lain. Bahan-bahan ini diramu menjadi sirup dengan tambahan gula (Arief dkk., 2015), (Rusli dkk., 1990). Untuk memperpanjang masa kadaluarsa, dilakukan proses sterilisasi pada produk sirup.

Selama kegiatan sosialisasi berlangsung, para peserta terlihat antusias. Banyak peserta yang bertanya terkait materi yang disampaikan. Pada saat proses pelatihan, para peserta mengikuti kegiatan dari awal sampai kegiatan berakhir. Evaluasi dilakukan oleh tim dengan wawancara. Hasil wawancara peserta mendapatkan pengetahuan dan keterampilan mengenai proses pembuatan sediaan sirup rempah sebagai minuman tradisional (Badan POM, 2011).

Setelah kegiatan sosialisasi dan pelatihan dilakukan pada kedua kelompok perajin, tim pelaksana melakukan pendampingan. Proses pendampingan dilakukan dengan melakukan kunjungan ke kedua mitra dan memantau hasil produksi pada kedua mitra. Pembuatan sediaan sirup rempah sebagai minuman tradisional dilakukan setiap saat jika ada pemesan.



Gambar 1. Kegiatan pelatihan pembuatan sirup rempah.

### 3.2. Perancangan Teknologi

Teknologi yang dibutuhkan dalam pembuatan sediaan sirup minuman tradisional adalah alat pamarut dan alat pemeras. Pada kegiatan ini, dilakukan perancangan alat parut dan alat peras yang lebih efisien.

Bantuan yang diberikan pada kelompok produsen minuman tradisional yaitu sebagai berikut :

1. Mesin parut yang telah dimodifikasi teknologi sehingga menghasilkan hasil parutan yang halus.
2. Mesin grinder untuk menghancurkan simplisia keras.
3. Peralatan pembuatan sediaan minuman tradisional seperti panci, gayung dan alat produksi berbahan stainless steel.



(1)



(2)

Gambar 2. Mesin parut (1) dan mesin grinder (2).

## 4. SIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan perajin tentang metode pasca panen dan proses produksi serta menghasilkan inovasi produk baru yaitu sirup rempah sebagai minuman tradisional yang sudah diidentifikasi masa kadaluarsanya.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Pada kesempatan ini, penulis mengucapkan terima kasih kepada LPPM Unsoed yang telah membiayai pengabdian ini melalui Program Penelitian Tindakan Berbasis Riset Tahun anggaran 2019. Penulis juga mengucapkan terimakasih kepada mitra IKM Giri Slamet Herbal atas antusiasme dan fasilitas yang telah diberikan untuk kelanca ran kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini.

## DAFTAR PUSTAKA

- Badan POM. (2011). Persyaratan Teknis Cara Pembuatan Obat Tradisional yang Baik. Peraturan BPOM. Jakarta.
- Arief, R.W., Firdausil, A B., dan Asnawi, R. (2015). Potensi Pengolahan Daging Buah Pala menjadi Aneka Produk Olahan Bernilai Ekonomi Tinggi. *Bul. Litro*, 26 (2), 165-174.
- Rusli F., Makmun, Triantoro. (1990). Penyulingan beberapa kulit Casia Vera. *Bul. Litro*. 5 (1), 59-63.
- Harris H., dan Fadli, M.. (2014). Penentuan Umur Simpan (*shelf life*) Pundang Seluang (*Rasbora* sp) yang Dikemas Menggunakan Kemasan Vakum dan Tanpa Vakum. *Jurnal Saintek Perikanan*. 9 (2), 53-62.