

PELATIHAN PEMBUATAN MINUMAN SERBUK KUNYIT ASAM BAGI MASYARAKAT KELURAHAN BENDA BARU, KECAMATAN PAMULANG, TANGERANG SELATAN

Ridawati^{1a} dan Alsuhendra^{1b}

E-mail: ^{a)}ridawati.sesil@gmail.com, ^{1b)}alsuhendra@gmail.com

¹ PS Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta
Gedung H Lt. 2 Kampus UNJ Jl. Rawamangun Muka Jakarta Timur 13220

Abstract

This community activity aimed was to improve the knowledge and skills of the community in "Kelurahan Benda Baru," Pamulang, South Tangerang, in processing turmeric tuber into turmeric powder drinks and packaging this product. This activity held in SMP Negeri 9, South Tangerang on September 15, 2018. The number of residents trained as a target in this community service activity was 15 people. This activity was carried out with an interactive demonstration and discussion method. The training results showed increased knowledge after training. Before training, the knowledge score was 81.3, while after training, the knowledge score was 95.7. It concluded that the increasing target knowledge in making turmeric powder drinks in packaging were gained.

Keywords: *sour turmeric powder drinks, Benda Baru, South Tangerang*

Abstrak

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat Kelurahan Benda Baru, Kecamatan Pamulang, Tangerang Selatan dalam mengolah kunyit menjadi minuman serbuk dalam kemasan. Kegiatan ini dilaksanakan di SMP Negeri 9 Tangerang Selatan pada tanggal 15 September 2018. Jumlah masyarakat yang terlibat sebagai sasaran dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah 15 orang. Kegiatan ini dilakukan dengan metode demonstrasi dan diskusi interaktif. Hasil kegiatan pelatihan menunjukkan adanya peningkatan skor pengetahuan sasaran setelah mengikuti pelatihan. Sebelum pelatihan, skor pengetahuan sasaran adalah 81,3, sedangkan setelah pelatihan, skor pengetahuan meningkat menjadi 95,7. Dengan demikian dapat dinyatakan bahwa terjadi peningkatan pengetahuan sasaran dalam membuat produk minuman serbuk kunyit asam dalam kemasan.

Kata Kunci: minuman serbuk, kunyit asam, Kelurahan Benda Baru, Tangerang Selatan

PENDAHULUAN

Peningkatan kualitas sumberdaya manusia merupakan langkah penting yang harus terus dilakukan dalam rangka perbaikan kualitas hidup masyarakat Indonesia agar menjadi lebih sejahtera. Di antara bentuk peningkatan kualitas sumberdaya manusia adalah kegiatan pendidikan dan pelatihan bagi masyarakat guna membentuk masyarakat yang memiliki kepribadian tangguh serta menguasai pengetahuan dan keterampilan yang dapat dimanfaatkan untuk memperbaiki kesejahteraan. Pendidikan dan pelatihan juga berpengaruh terhadap prestasi kerja (Hidayat dan Nurasyiah, 2017).

Masyarakat yang berada di Kelurahan Benda Baru, Kecamatan Pamulang, Tangerang Selatan merupakan salah satu kelompok masyarakat yang perlu dilibatkan dalam kegiatan pendidikan dan pelatihan. Masyarakat di kelurahan ini merupakan masyarakat pendatang yang bertempat tinggal di perumahan dengan tingkat ekonomi tinggi serta penduduk asli yang memiliki tingkat ekonomi menengah ke bawah. Kedua kelompok masyarakat ini tinggal secara berdampingan di Kelurahan Benda Baru dengan luas wilayah sekitar 288 hektar.

Beberapa komponen masyarakat di Kelurahan Benda Baru banyak yang bekerja sebagai pedagang. Masyarakat tersebut menjual hasil perkebunan yang ditanam sendiri di tanah kosong di sekitar tempat tinggalnya. Tanah kosong ini telah dimanfaatkan oleh masyarakat untuk menanam sejumlah tanaman, seperti tanaman rempah. Potensi Kelurahan Benda Baru dalam memproduksi tanaman rempah dapat dikatakan cukup besar.

Kunyit merupakan salah satu jenis rempah yang banyak ditanam oleh masyarakat Kelurahan Benda Baru. Tanaman ini termasuk ke dalam jenis rempah yang banyak digunakan sebagai bumbu masak (Erling dkk, 2013).

Selain sebagai bumbu masak, kunyit dapat pula digunakan sebagai bahan untuk membuat minuman, seperti kunyit asam. Masyarakat Kelurahan Benda Baru biasa mengonsumsi minuman kunyit asam yang dijual oleh pedagang jamu. Namun, tidak banyak di antara masyarakat tersebut yang memproduksi sendiri minuman kunyit asam, apalagi menjualnya.

Kunyit asam merupakan minuman yang dibuat dari bahan baku utama berupa sari dari rimpang kunyit (*Curcuma domestica*), daging buah asam jawa (*Tamarindus indica*) dan gula. Minuman kunyit asam dapat dikategorikan sebagai jamu atau minuman herbal yang memiliki manfaat kesehatan. Hal ini disebabkan

oleh tingginya kandungan senyawa atau komponen fungsional pada kunyit, seperti kurkuminoid dan minyak atsiri (Muniroh, dkk,2010, Rezki, dkk,2015). Kurkuminoid adalah senyawa yang berpotensi sebagai antioksidan (Mulyani, dkk, 2016), senyawa hipokolesteromik, kolagogum, koleretik, bakteriostatik, spasmolitik, antihepatotoksik, antiinflamasi, antimutagenik, dan antikanker, seperti kanker usus, payudara, paru-paru, dan kulit (Winarti dan Nurjanah, 2005).

Meskipun memiliki banyak manfaat, masyarakat Kelurahan Benda Baru belum ada yang memproduksi minuman kunyit asam secara komersial. Padahal, secara ekonomi minuman kunyit asam banyak dikonsumsi oleh masyarakat Kelurahan Benda Baru dan sekitarnya. Diduga, hal ini disebabkan oleh kurangnya pengetahuan dan keterampilan masyarakat Kelurahan Benda Baru dalam memproduksi minuman kunyit asam, khususnya kunyit asam dalam bentuk minuman serbuk.

Peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat Kelurahan Benda Baru dalam mengolah kunyit asam menjadi minuman bubuk penting untuk dilakukan. Hal ini disebabkan oleh banyaknya masyarakat yang ingin meningkatkan pengetahuan dan keterampilan, tetapi tidak tahu cara meningkatkan pengetahuan dan keterampilan tersebut. Karena itu, pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini, pelatihan peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dilakukan dalam rangka memenuhi keinginan masyarakat tersebut.

Pelatihan pembuatan minuman serbuk kunyit asam bagi masyarakat Kelurahan Benda Baru dilaksanakan untuk menumbuhkan motivasi masyarakat dalam memproduksi minuman sehat dan dapat dipasarkan. Telah diketahui bahwa permintaan konsumen terhadap produk-produk minuman kesehatan semakin meningkat. Bisnis minuman kesehatan juga menjadi salah satu bisnis yang mempunyai daya resistensi tinggi terhadap fluktuasi perekonomian (Romarina, 2016). Dengan kondisi konsumen seperti ini maka pelatihan minuman kunyit asam adalah pilihan yang tepat.

Tujuan dari pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah untuk membuat produk minuman serbuk kunyit asam yang bermanfaat bagi kesehatan tubuh serta menciptakan produk inovasi berpeluang untuk diproduksi secara komersial oleh masyarakat.

METODOLOGI KEGIATAN

Tempat dan Waktu

JURNAL ABDITEK

Vol.01 No.01 Maret 2021

Doi.org/10.21009/ABDITEK.011.07

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini di ruang kelas SMP Negeri 9 Tangerang Selatan, Jl. Lontar Martil Perumahan Sarua Permai Pamulang pada tanggal 15 September 2018.

Khalayak Sasaran

Sasaran yang dilibatkan dalam kegiatan adalah 15 orang masyarakat Kelurahan Benda Baru.

Bahan dan Alat

Bahan yang digunakan pada kegiatan ini adalah kunyit kuning, gula pasir, asam sitrat, campuran gula aren, sukrosa, dan gula pasir (*palm suiker*), dan air matang. Sementara itu, alat yang dibutuhkan adalah kompor gas, wajan, sutil, baskom kecil, saringan kain, pisau, sendok, dan gelas.

Metode

Metode yang digunakan dalam rangka peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat sasaran adalah penyuluhan interaktif dan demonstrasi. Tahap dari kegiatan ini ada 4, yaitu:

- ***Pra-Kegiatan***

Pada tahap ini, kegiatan yang dilakukan adalah: 1) Kunjungan ke lokasi kegiatan pengabdian kepada masyarakat dan diskusi tentang teknis pelaksanaan kegiatan dengan Lurah dan tokoh masyarakat; 2) Uji coba pembuatan produk minuman serbuk kunyit asam di Laboratorium Analisis dan Rekayasa Boga Fakultas Teknik UNJ; dan 3) Penyiapan materi pelatihan, perancangan label produk, dan pembuatan angket *pre-test* dan *post-test*.

- ***Pelaksanaan Kegiatan***

Kegiatan dilaksanakan dalam bentuk diskusi tentang minuman serbuk kunyit asam yang menyangkut bahan baku dan manfaat minuman kunyit asam. Kegiatan selanjutnya adalah demonstrasi pembuatan minuman serbuk kunyit asam di hadapan masyarakat sasaran.

- ***Evaluasi Hasil Kegiatan***

Evaluasi dilakukan dengan cara memberikan angket yang berisi pertanyaan/ Pernyataan tentang minuman serbuk kunyit asam kepada sasaran dalam bentuk pilihan ganda.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengukuran Pengetahuan Sasaran

Pengetahuan Masyarakat tentang Minuman Serbuk Kunyit Asam

Kegiatan pelatihan diawali dengan penyampaian materi oleh tim narasumber kepada masyarakat sasaran, agar sasaran dapat mengetahui materi tentang bahan dan produk yang akan dibuat. Melalui penyampaian materi ini, narasumber memberikan informasi tentang rempah-rempah, khususnya kunyit, bahan lain yang dibutuhkan dalam pembuatan minuman kunyit asam, proses pembuatan minuman serbuk kunyit asam, manfaat kunyit dan minuman kunyit asam, dan peluang untuk menjadikan minuman kunyit asam sebagai alternatif usaha rumah tangga.

Sebelum materi disampaikan oleh narasumber, pada kegiatan ini terlebih dahulu dilakukan penilaian tingkat pengetahuan sasaran melalui pengisian angket/instrumen *pre-test*. Instrumen *pre-test* berisi 5 pertanyaan tentang materi dan harus dijawab oleh sasaran dengan jujur. Hasil dan pembahasan terhadap data pengetahuan masyarakat disajikan di bawah ini.



Gambar 1. Pengisian Angket/Instrumen *Pre-Test* oleh Sasaran

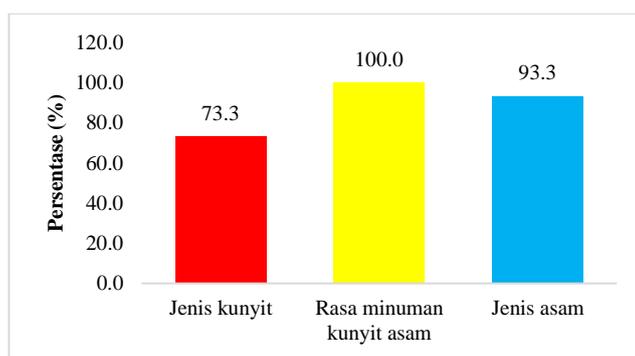
- **Pengetahuan tentang Bahan Baku dan Rasa Minuman Kunyit Asam**

Untuk mengetahui pengetahuan dasar sasaran tentang minuman kunyit asam, kepada sasaran diberikan 3 pertanyaan *pre-test*, khususnya pengetahuan tentang bahan baku dan rasa minuman. Pertanyaan-pertanyaan tersebut berkaitan dengan:

a) Jenis kunyit berdasarkan warnanya

- b) Rasa minuman kunyit asam
 c) Jenis asam yang biasa digunakan dalam pembuatan minuman kunyit asam

Hasil *pre-test* yang berkaitan dengan ketiga pertanyaan di atas dapat dilihat pada Gambar 4 berikut. Pada Gambar 4 dapat dilihat bahwa banyaknya sasaran yang dapat menjawab jenis kunyit adalah 73,3%. Dalam hal ini, sebanyak 26,7% panelis belum dapat menjawab bahwa kunyit terdiri dari 2 golongan, yaitu kunyit kuning dan kunyit putih. Ini menunjukkan bahwa belum semua masyarakat di Kelurahan Benda Baru mengetahui adanya jenis kunyit putih dan kunyit kuning yang biasa digunakan sebagai rempah-rempah.



Gambar 2. Persentase Responden yang Menjawab *Pre-Test* Benar Pertanyaan Bahan Baku dan Rasa Minuman Kunyit Asam

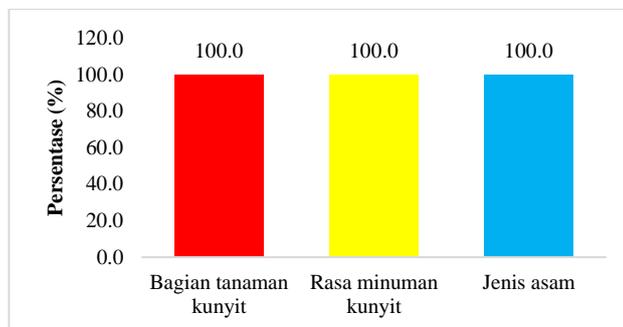
Selain kunyit, bahan baku lain yang penting digunakan dalam pembuatan minuman kunyit asam adalah asam jawa. Sebanyak 93,3% sasaran mengetahui bahwa asam jawa dapat digunakan sebagai sumber asam dalam pembuatan minuman kunyit asam (Gambar 2).

Sesuai dengan namanya, minuman kunyit asam memiliki rasa manis asam sebagai hasil kombinasi dari rasa gula dan rasa asam. Pada *pre-test* ini, seluruh sasaran dapat menjawab pertanyaan bahwa rasa minuman kunyit asam adalah kombinasi manis dan asam.

Setelah mengetahui tingkat pengetahuan dasar sasaran terkait dengan pengetahuan tentang bahan baku dan rasa minuman kunyit asam, pada saat pemberian materi, sebelum pelaksanaan demonstrasi, narasumber menyampaikan berbagai hal yang berhubungan dengan bahan baku, proses pengolahan, karakteristik minuman kunyit asam, dan peluang masyarakat dalam mengembangkan usaha minuman kunyit asam instan sebagai alternatif sumber pendapatan. Beberapa pertanyaan yang diberikan pada saat *pre-test* dibahas oleh

narasumber, sehingga diharapkan masyarakat sasaran dapat mengetahui informasi yang tepat sebagai jawaban dari pertanyaan tersebut.

Tingkat pengetahuan sasaran setelah penyuluhan oleh narasumber diukur kembali melalui instrument *post-test*. Hasil *post-test* tersebut dapat dilihat pada gambar di bawah ini.



Gambar 3. Persentase Responden yang Menjawab *Post-Test* Benar Pertanyaan Bahan Baku dan Rasa Minuman Kunyit Asam

Pada Gambar 3 dapat dilihat bahwa seluruh sasaran memiliki tingkat pengetahuan yang semakin baik jika dibandingkan dengan penilaian pada saat *pre-test*. Ini dapat dilihat dari persentase panelis yang menjawab benar untuk ketiga pertanyaan adalah 100%. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa penyuluhan yang dilakukan narasumber secara signifikan dapat meningkatkan pengetahuan sasaran tentang bahan baku dan rasa minuman kunyit asam.

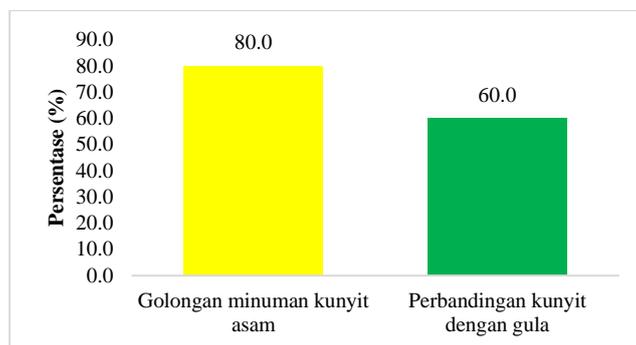
- **Pengetahuan tentang Golongan dan Cara Pembuatan Minuman Kunyit Asam**

Pengetahuan masyarakat sasaran tentang golongan dan cara pembuatan kunyit asam juga telah diketahui pada kegiatan pelatihan ini. Sebanyak 2 pertanyaan telah diajukan kepada masyarakat sasaran terkait dengan hal tersebut, yaitu:

- a) Penggolongan minuman kunyit asam
- b) Penggunaan kunyit dan gula pasir dalam pembuatan minuman serbuk kunyit asam

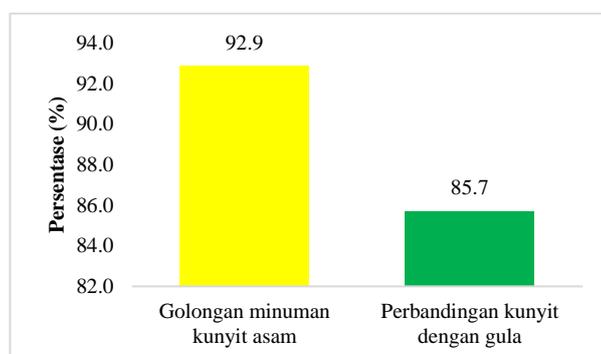
Hasil *pre-test* menunjukkan bahwa sebanyak 80% sasaran dapat menjawab pertanyaan bahwa minuman kunyit asam termasuk ke dalam golongan jamu, meskipun produk tersebut dikenal dengan sebutan minuman. Sementara itu, hanya

sebanyak 60% sasaran yang dapat menjawab dengan benar pertanyaan tentang perbandingan antara kunyit dan gula pasir dalam proses pembuatan minuman serbuk kunyit asam, yaitu 1:1 (Gambar 4).



Gambar 4. Persentase Responden yang Menjawab *Pre-Test* Benar Pertanyaan Golongan Minuman dan Perbandingan Bahan Baku

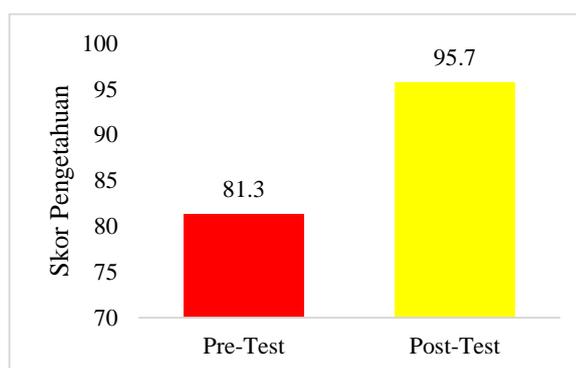
Pengukuran tingkat pengetahuan sasaran tentang golongan minuman kunyit asam dan perbandingan kunyit dan gula setelah penyuluhan (*post-test*) menunjukkan adanya peningkatan persentase responden yang menjawab benar untuk kedua pertanyaan tersebut. Jika pada *pre-test* jumlah responden yang menjawab benar untuk pertanyaan tentang golongan minuman kunyit asam adalah 80%, pada saat *post-test* jumlah tersebut meningkat menjadi 92,9%. Demikian halnya dengan pertanyaan tentang perbandingan kunyit dan gula, jumlah sasaran yang menjawab benar meningkat dari 60% menjadi 85,7% (Gambar 5). Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa kegiatan penyuluhan pada pengabdian kepada masyarakat ini dapat meningkatkan pengetahuan sasaran tentang minuman serbuk kunyit asam secara nyata.



Gambar 5. Persentase Responden yang Menjawab *Pre-Test* Benar Pertanyaan Golongan Minuman dan Perbandingan Bahan Baku

- **Tingkat Pengetahuan Sebelum dan Setelah Penyuluhan (*Pre-Test* dan *Post-Test*)**

Tingkat pengetahuan sasaran sebelum dan setelah penyuluhan telah diukur menurut pertanyaan yang diberikan. Secara umum, rata-rata tingkat pengetahuan sasaran saat pre dan post-test dapat dilihat pada Gambar 6. Dari gambar tersebut dapat dilihat bahwa tingkat pengetahuan sasaran tentang bahan baku dan rasa minuman kunyit asam sebelum penyuluhan adalah 81,3, sedangkan setelah penyuluhan adalah 95,7. Berdasarkan data tersebut dapat dinyatakan bahwa penyuluhan dapat meningkatkan pengetahuan sasaran secara nyata.



Gambar 6. Skor Pengetahuan Sasaran pada Saat *Pre-Test* dan *Post-Test*

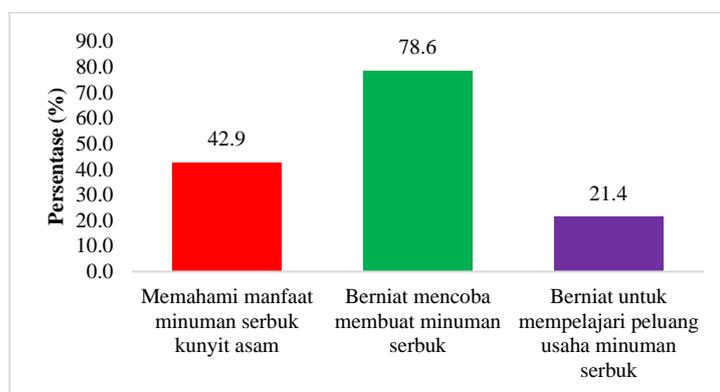
- **Sikap Sasaran terhadap Minuman Serbuk Kunyit Asam**

Selain mengetahui tingkat pengetahuan sasaran tentang minuman kunyit asam, pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini juga telah dipelajari sikap masyarakat sasaran terhadap minuman serbuk kunyit asam. Ada 3 pernyataan yang diberikan kepada sasaran terkait dengan sikap tersebut, yaitu:

- a) Sikap terhadap manfaat minuman serbuk kunyit asam
- b) Sikap terhadap keinginan untuk mencoba membuat minuman serbuk kunyit asam
- c) Sikap terhadap upaya mempelajari peluang usaha minuman serbuk kunyit asam

Respon sikap sasaran terhadap 3 pernyataan di atas dapat dilihat pada Gambar 7. Dari gambar tersebut dapat dinyatakan bahwa sikap sasaran untuk berniat mencoba membuat minuman serbuk kunyit asam memiliki persentase paling tinggi dibandingkan dengan sikap terhadap aspek lainnya, yaitu 78,6%. Persentase sasaran yang dapat memahami manfaat minuman serbuk kunyit asam

adalah 42,9%, sedangkan banyaknya sasaran yang berniat untuk mempelajari peluang usaha dari kegiatan pelatihan ini adalah sebanyak 21,4%. Berdasarkan data ini dapat dinyatakan bahwa hingga pelatihan selesai dilakukan, sikap sasaran lebih banyak berada pada tahap berniat untuk membuat minuman serbuk kunyit asam dan belum banyak yang tertarik untuk mengembangkan usaha atau produksi minuman serbuk kunyit asam.



Gambar 7. Persentase Responden yang Menjawab Pernyataan tentang Sikap terhadap Minuman Kunyit Asam

Pelaksanaan Kegiatan Demonstrasi

Setelah kegiatan *pre-test* dilaksanakan, kegiatan lanjut yang telah dilakukan pada pengabdian kepada masyarakat adalah penyampaian materi kepada seluruh sasaran yang hadir oleh narasumber, khususnya tentang hal-hal yang berkaitan dengan bahan baku, proses pembuatan, dan manfaat minuman serbuk kunyit asam. Penyampaian materi dilakukan dalam bentuk *power point* yang dibantu oleh *slide projector* dan dilaksanakan dalam bentuk diskusi interaktif (Gambar 8).



Gambar 8. Pelaksanaan Penyampaian Materi oleh Narasumber

Kegiatan demonstrasi pembuatan minuman serbuk kunyit asam dilaksanakan setelah penyampaian materi selesai dilakukan. Pada kegiatan demonstrasi, narasumber terlebih dahulu mengenalkan bahan baku yang digunakan disertai dengan jumlah atau berat masing-masing bahan. Narasumber juga menyampaikan proses apa saja yang dilakukan dalam pembuatan minuman serbuk kunyit asam serta alat-alat yang digunakan. Menurut narasumber, proses pembuatan minuman serbuk kunyit asam meliputi 4 tahap, yaitu penyiapan bahan, pembuatan ekstrak kunyit, pemasakan, dan penghalusan serbuk.

Demonstrasi dilakukan oleh narasumber untuk setiap tahap. Pada tahap pemasakan, beberapa peserta mencoba melakukan pemasakan dengan disaksikan oleh peserta lainnya (Gambar 9). Hal ini dimaksudkan untuk memberikan pengalaman langsung kepada peserta dalam proses pembuatan produk, sehingga peserta memiliki sikap percaya diri yang tinggi ketika membuat sendiri produk minuman serbuk kunyit asam di rumah.



Gambar 9. Proses Demonstrasi Pembuatan Minuman Serbuk Kunyit Asam

Selama kegiatan berlangsung, seluruh sasaran tetap mengikuti kegiatan dengan tekun dan serius. Sasaran ikut terlibat dalam setiap tahap hingga proses pembuatan produk minuman selesai. Sasaran bahkan terlihat sangat antusias ketika proses pemasakan telah mencapai tahap akhir, yaitu ketika campuran sari kunyit dan gula mengalami kristalisasi (Gambar 10).



Gambar 10. Sikap Antusias Sasaran pada Saat Proses Pembuatan Minuman Serbuk Kunyit Asam Selesai

Setelah proses kristalisasi terjadi, produk minuman kunyit dicampur dengan asam sitrat serbuk yang diperoleh secara komersial. Selanjutnya, serbuk minuman akan diperoleh setelah dilakukan penggilingan dan pengayakan terhadap campuran antara kristal kunyit dan gula dengan asam sitrat. Perbandingan antara kedua bahan tersebut adalah 1:1. Serbuk minuman kunyit asam yang telah jadi kemudian dikemas dalam plastik klem (*seal*) yang telah diberi label. Label dari kemasan serta produk minuman serbuk kunyit asam dalam kemasan dapat dilihat di bawah ini.



Gambar 11. Label Minuman Serbuk Kunyit Asam



Gambar 12. Produk Minuman Serbuk Kunyit Asam dalam Kemasan

Kendala yang Dihadapi

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat telah dapat dilaksanakan dengan lancar di Kelurahan Benda Baru Kecamatan Pamulang Tangerang Selatan. Tingkat pengetahuan sasaran menunjukkan mengalami peningkatan dengan adanya penyuluhan yang disampaikan oleh narasumber. Demikian halnya dengan sikap sasaran yang juga terlihat cukup baik karena sebagian besar mau mencoba untuk membuat produk minuman serbuk kunyit asam setelah mengikuti kegiatan ini.

Walaupun pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dapat berjalan dengan lancar, beberapa kendala masih dijumpai selama kegiatan berlangsung, yaitu:

1. Peserta tidak dapat mencoba setiap tahap proses pembuatan produk karena terbatasnya peralatan yang digunakan, khususnya kompor.
2. Terbatasnya waktu yang tersedia bagi sasaran, sehingga beberapa tahap dari proses pembuatan produk tidak dapat dilakukan secara langsung di tempat demonstrasi.
3. Terbatasnya jumlah peserta yang dapat mengikuti kegiatan ini karena dana untuk penyediaan bahan baku dan peralatan yang digunakan pada pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini juga terbatas. Sebagai akibatnya, kegiatan ini hanya dilakukan dalam bentuk demonstrasi dan bukan dalam bentuk praktik sendiri oleh setiap peserta.
4. Belum adanya nota kesepakatan yang bersifat berkelanjutan (MoU) dengan Pemerintah Kelurahan Benda Baru, sehingga tidak ada kepastian untuk berlanjutnya kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini di tempat yang sama pada tahun mendatang.

KESIMPULAN

JURNAL ABDITEK

Vol.01 No.01 Maret 2021

Doi.org/10.21009/ABDITEK.011.07

Kegiatan pelatihan tentang pembuatan minuman serbuk kunyit asam bagi masyarakat Kelurahan Benda Baru telah dapat terlaksana dengan baik dan berhasil meningkatkan pengetahuan sasaran dalam mengolah kunyit menjadi minuman serbuk. Masyarakat sasaran memiliki sikap yang baik dalam mengikuti seluruh tahap pelatihan dan terlibat langsung dalam beberapa tahap atau proses pembuatan produk serta memiliki motivasi dan semangat tinggi dalam mengikuti kegiatan ini hingga selesai.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Lurah dan masyarakat Kelurahan Benda Baru Tangerang Selatan yang telah berpartisipasi aktif dalam kegiatan ini serta Fakultas Teknik UNJ yang telah membiayai pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Meiyanto, E. 2003. Kunyit Asam Segar Menyehatkan. Artikel Ilmiah. Jawa Pos Edisi 24 Maret.
- Nur, M, T. Estiasih, M. Nurcholis, dan J.M. Maligan. 2010. Aneka Olahan Produk Kunyit Asam. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya, Malang.
- Septiana, A.T. 2004. Kadar dan aktivitas minuman kunyit dan asam yang manis. *Agritech* 24(2): 92-95.
- Winarti, C. dan N. Nurdjanah. 2005. Peluang Tanaman Rempah dan Obat sebagai Sumber Pangan Fungsional. *Jurnal Litbang Pertanian* 24(2): 47-55.
- Mulyani S, Harsojuwono BA, Puspawati GAKD. Potensi Minuman Kunyit Asam (*Curcuma domestica* Val.-*Tamarindus indica* L.) sebagai Minuman Kaya Antioksidan. *Agritech*. 2014 [Cited 13 Jan 2016];34(1):65–71.
- Romarina, A. 2016. Economic Resilience pada Industri Kreatif Guna Menghadapi Globalisasi dalam Rangka Ketahanan Nasional. *Jurnal Ilmu Sosial*.15(1): 35-52.
- Muniroh L, Santi M, Triska SN, Rondius S. Minyak Atsiri Kunyit sebagai Anti Radang pada Penderita Gout Arthritis dengan Diet Tinggi Purin. *Makara, Kesehatan*, 14(2): 57-64.
- Rezki RS, Dwimas A, Siswarni MZ. 2015. Ekstraksi Multi Tahap Kurkumin dari Kunyit (*Curcuma Domestica* Valet) Menggunakan Pelarut Etanol. *Jurnal Teknik Kimia USU*, Article in Press.

Hidayat dan Nurasyiah. 2017. Pengaruh Diklat (Pendidikan Dan Pelatihan) Terhadap Prestasi Kerja Karyawan di Bank Bpr Rokan Hulu. *Jurnal Ilmiah Cano Ekonomos* 6(1):71-82.

Erling Pasaraenga, Jemmy Abidjulua, Max R. J. Runtuwenea. 2013. Pemanfaatan Rimpang Kunyit (*Curcuma domestica* Val) dalam Upaya Mempertahankan Mutu Ikan Layang (*Decapterus* sp). *Jurnal MIPA Unsrat. Online* 2 (2): 84-87