

Uji Sifat Fisik dan Nutrisi Minuman Herbal Pada Usaha UMKM Tradisional Kostfood

Wawan Septiawan Damanik¹, Gustina Siregar², Dewi Andriany³, Lila Bismala³

¹Program Studi Teknik Mesin Fakultas Teknik Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara

²Jurusan Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara, Medan, Indonesia

^{3,4}Jurusan Manajemen, Fakultas Ekonomi, Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara, Medan, Indonesia

Jl. Kapten Muchtar Basri No.3, Glugur Darat II, Kec. Medan Tim., Kota Medan, Sumatera Utara 20238

Email: wawanseptiawan@umsu.ac.id

Abstrak

Minuman herbal merupakan kebutuhan primer masyarakat untuk meningkatkan sistem kekebalan tubuh manusia. Herbal dimaksud diperoleh dari jahe dan cengkeh dan yang dibudidayakan menjadi tumbuhan tanaman obat di Indonesia. Indonesia yang merupakan negara yang beriklim tropis memiliki banyak jenis tumbuhan herbal. Penelitian ini didasarkan oleh kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang di lakukan di daerah desa tanjung alam kecamatan Sei dadap kabupaten Asahan. Proses pengolahan yang dilakukan melalui pengujian di laboratorium pangan untuk mendapatkan nilai kadar lemak, kandungan jumlah air, karbohidrat dan nilai abu dari sampel. Hasil pengujian diperoleh nilai kadar lemak mencapai 0,32 %/gram, nilai kadar air mencapai 1,01 %/gram, dan nilai karbohidrat mencapai 21, 25 %/gram.

Kata kunci: *Minuman herbal, peningkatan produksi, minuman tradisional, mesin produksi*

1. Pendahuluan

Tanaman obat merupakan jenis tanaman yang diyakini memiliki khasiat yang bermanfaat untuk meningkatkan sistem kekebalan tubuh manusia penyakit (Ariani Hesti Wulan 2020).. Tanaman-tanaman obat yang dimaksud diantaranya jahe, kunyit, cengkeh, temulawak dan masih banyak lainnya. Proses pengolahan yang dilakukan baik di industri maupun rumahan menjadikan sebuah produk minuman yang di sering disebut dengan minuman herbal konsumsi (A'yunin, 2019; Ruwana et al., 2017). Belakangan ini banyak keamanan dari produk minuman herbal selalu menjadi pembicaraan di tengah masyarakat kimia (Rimadani Pratiwi 2016). Bahkan pemerintah Indonesia juga sudah mengatur peraturan dan perijinan edar minuman herbal kemasyarakat dengan standar konsumsi yang tinggi, agar tidak terjadi hal-hal yang tidak diinginkan masyarakat (Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia, 2012; UMKM, 2010;Fitria Chusna Farisa, 2020; Yuliana, 2020).

Pengujian laboratorium pangan berguna untuk melihat kandungan nutrisi dan sifat fisik yang di miliki dari bahan utama minuman herbal. Bahan utama biasanya di olah melalui proses pengolahan industri sebelum di uji di laboratorium. Berbagai keperluan dari uji laboratorium disesuaikan dengan kebutuhan yaitu nilai kandungan lemak, nilai protein,

kandungan air dan nilai karbohidrat. Hal ini sesuai dengan kebutuhan dari penguji yang dianggap perlu untuk diketahui.

Banyak produk minuman herbal yang di produksi oleh industri-industri kecil rumahan (UKM) yang beredar di lingkungan masyarakat yang belum memiliki surat ijin edar dan ijin usaha. Hal ini dikarenakan ketidaktahuan dari masyarakat akan hal ini sangat penting dan juga menganggap pengurusan ijin merupakan hal yang sulit dicapai. Sehingga produk UKM tidak mampu bersaing oleh produk industri besar pabrikan (Siregar et al., 2018). Tentunya ini menjadi sebuah tantangan kedepannya untuk memperbaiki kekurangan agar UKM indonesia berkembang.

Penelitian ini menguji sebuah bahan utama minuman herbal yang berbahan utama jahe yang diolah menjadi serbuk yang siap untuk di konsumsi. Dengan melakukan uji komposisi dari serbuk jahe yang di olah, diharapkan mendapatkan sebah informasi yang berguna untuk menguatkan dasar dari sistem keamanan edar minuman herbal.

2. Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan serbuk jahe yang telah di proses dan dimasak sebelum di kemas dan di edarkan. Dengan melalau proses penggilingan bahan utama jahe dengan mesin penggiling bumbu basah agar struktur jahe halus dan siap untuk di masak. Proses pemasakan dilakukan di atas wadah selama beberapa jam hingga kering.



Gambar 1. Bahan jahe setelah melakukan penggilingan basah

Setelah melakukan penggilingan basah, jahe kemudian di masak dan dicampur dengan bahan lain agar lebih kaya dengan rasa. Cengkeh di giling halus dan di campurkan kedalam jahe yang sedang dimasak dan diberikan gula agar terasa manis.



Gambar 2. Jahe setelah dimasak hingga kering

Pada proses selanjutnya maka jahe yang telah kering akan di giling kembali menggunakan mesin penggiling tepung, agar jahe semakin halus. Penggilingan jahe hingga menjadi serbuk merupakan tahap akhir dari proses produksi yang siap untuk dikemas. Maka setelah proses ini sampel akan di ambil secukupnya untuk dilakukan pengujian komposisi di laboratorium

pangan untuk mengetahui kandungan apa saja yang terdapat pada bubuk jahe/minuman herbal.

Jika dilihat dari tujuannya proses pengujian laboratorium sangatlah penting guna mengetahui seberapa baik minuman herbal ini di konsumsi oleh tubuh manusia. Karena hasil dari uji laboratorium akan menunjukkan nilai nutrisi yang terkandung dan akan menghasilkan sebuah kesimpulan yang meruakan dasar menentukan bahwa minuman herbal ini aman dikonsumsi atau tidak. Adapun proses pengujian akan menghasilkan 3 hasil yaitu nilai kandungan lemak, nilai karbohidrat dan nilai kandungan air.

3. Hasil Dan Pembahasan

jahe yang telah melalui proses penggilingan kering akan dibawa ke laboratorium pangan untuk di uji nilai karbidrat yang terkandung, nilai kandungna air dan nilai kadar lemak. Tentunya sampel yang dibawa harus lah sesuai dengan kadar kekeringan yang biasa dilakukan. Hasil dari pemasakan bahan jahe sekaligus hasil penggilingan tepung dapat dilihat pada gambar 3 berikut.



Gambar 3. Tepung jahe yang siap untuk di kemas

Hasil tepung jahe menunjukkan bahwa nilai karbohidrat yang tergantung pada jahe tidak begitu tinggi sekitar 21,25 %/gram tepung jahe. Sedangkan, untuk nilai air yang terkandung pada serbuk jahe mencapai 1,01 %/gram dan ini menunjukkan kadar air yang sangat baik tidak terlalu kering dan tidak juga lembab. Bukan hanya itu, kandungan nilai lemak juga di uji pada sampel yang diberikan, yaitu mencapai 0,32 %/gram. Hal ini jelas sangat baik di konsumsi karena minuman herbal ini merupakan minuman yang rendah lemak, sehingga masyarakat yang akan merasa dapat mengkonsumsi dari semua kalangan tanpa ada rasa khawatir. Berikut ini akan di tampilkan hasil pengujian laboratorium pangan.

No	Sampel	Kadar Air (%)	Kadar Lemak (%)	Kandungan (mg/100g)
1	Minuman Tradisional Sumatera	1,01	0,32	11,11

Gambar 4. Data hasil pengujian laboratorium

Pada tabel di atas, jelas terlihat nilai yang berada pada tabel, bahwa kadar air memiliki jumlah yang sangat ideal untuk sebuah kondisi serbuk jahe yang telah mengalami proses masak. Dan jumlah karbohidrat yang cukup tinggi akan membuat si peminum minuman herbal akan merasa bertenaga dikarenakan adanya asupan nilai karbohidrat yang tinggi. Selain itu, nilai kandungan lemak pada bubuk jahe juga sangat dikarenakan jahe merupakan jenis makanan yang berasal dari jenis-jenis tanaman obat.



Gambar 5. Tepung jahe yang telah dikemas

Pada proses terakhir, tepung yang telah dilakukan pengujian akan dikemas pada sebuah wadah yang bersih dan bersetandar untuk kemasan makanan, agar produk minuman herbal siap dipasarkan kepada masyarakat.

4. Kesimpulan

Setelah melakukan pengujian komposisi dari serbuk minuman herbal yang berbahan utama jahe, maka diabaikan sebuah kesimpulan bahwa, nilai lemak yang rendah merupakan hal yang sangat baik karena semua kalangan akan suka mengkonsumsinya karena rendah lemak hanya mencapai 0,32 %/gram karena memiliki nilai lemak yang rendah. Sedangkan untuk nilai karbohidrat juga berperan sama dengan nilai lemak yang itu lebih tepatnya sebagai menambah tenaga, dan pada hasil pengujian, nilai karbohidrat cukup tinggi mencapai 21,25 %/gram dan yang terakhir nilai kadar air yang juga tidak tinggi dan tidak juga rendah yaitu sekitar 1,01 %/gram.

Daftar Pustaka

- A'yunin, Nur Arifah Qurota. 2019. "Kajian Kualitas Dan Aktivitas Antioksidan Berbagai Formula Minuman Jamu Kunyit Asam." *J. Teknologi Pertanian Andalas* 23(1):37-48.
- Ariani Hesti Wulan, Agus Suprijono. 2020. "Pelatihan Pembuatan Jamu Tradisional Di Kwt Mulya Sejahtera, Rw 1, Plalangan, Gunungpati, Semarang." *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* 1(1):1-6.
- Fitria Chusna Farisa. 2020. "Kemenkes Sarankan Dosis Konsumsi Jamu Ditingkatkan Selama Pandemi Covid-19." *Nasional.Kompas.Com*, 6-11.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia. 2012. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia*.
- Rimadani Pratiwi, Febrina Amelia Saputri. 2016. "Tingkat Pengetahuan Dan Penggunaan Obat Tradisional Di

- Masyarakat: Studi Pendahuluan Pada Masyarakat Di Desa Hegarmanah, Jatinangor, Sumedang.” *Jurnal Aplikasi Ipteks Untuk Masyarakat* 5(1):34–37.
- Ruwana, I., S. Astuti, and T. Sugiharto. 2017. “Inovasi Jamu Celup Dalam Upaya Peningkatan Ekonomi Pedagang Jamu Gendong.” *Prosiding SENIATI* 4–7.
- UMKM, Istana. 2010. “Regulasi Obat Tradisional Izin Edar.” *Istana UMKM*, 1–11.
- Yuliana. 2020. “Menjaga Kesehatan Mental Lansia Selama Pandemi COVID-19.” Pp. 6–10 in *Prosiding Seminar Nasional Biologi di Era Pandemi COVID-19*.