



---

## INOVASI TANAMAN JAMU PEMBUATAN ES KRIM TEMULAWAK SEBAGAI PENINGKAT NAFSU MAKAN

Oleh

Eko Sri wahyuningsih<sup>1</sup>, Neni Sri Gunarti<sup>2</sup>, Lia Fikayuniar<sup>3</sup>, Irma Rahmawati<sup>4</sup>,  
Eni Nuraeni<sup>5</sup>

<sup>1,2,3,4,5</sup>Universitas Buana Perjuangan Karawang

E-mail: <sup>1</sup>[ekosri@ubpkarawang.ac.id](mailto:ekosri@ubpkarawang.ac.id), <sup>2</sup>[neni.gunarti@ubpkarawang.ac.id](mailto:neni.gunarti@ubpkarawang.ac.id),  
<sup>3</sup>[lia.fikayuniar@ubpkarawang.ac.id](mailto:lia.fikayuniar@ubpkarawang.ac.id), <sup>4</sup>[fm19.irmarahmawati@mhs.ubpkarawang.ac.id](mailto:fm19.irmarahmawati@mhs.ubpkarawang.ac.id),  
<sup>5</sup>[fm19.eninuraeni@mhs.ubp.ac.id](mailto:fm19.eninuraeni@mhs.ubp.ac.id)

---

### Article History:

Received: 07-06-2022

Revised: 15-06-2022

Accepted: 24-07-2022

### Keywords:

pengabdian, masyarakat,  
nafsu makan, es krim,  
Temulawak

**Abstract:** Saat ini perkembangan variasi makanan sangat inovatif dan banyak. Es cream merupakan salah satu makanan yang cukup disukai oleh anak-anak dan/atau orang dewasa karna memiliki tekstur yang lembut dan mempunyai rasa yang manis dan dapat banyak dikombinasikan sehingga menjadi sempurna. Tanaman Temulawak adalah suatu tanaman yang apabila dikonsumsi dapat meningkatkan nafsu makan, selain dapat meningkatkan nafsu makan temulawak juga diketahui dapat meningkatkan imunitas tubuh, menyegarkan tubuh, memperlancar metabolisme, dan menyehatkan fungsi hati. Indonesia sangat dikenal sebagai negara yang kaya akan sumber daya alamnya, termasuk didalamnya adalah tanaman temulawak. masyarakat kurang menyukai mengkonsumsi temulawak karena rasanya yang pahit dan agak pedas, serta memiliki aroma yang tajam. Pengolahan es krim temulawak diharapkan dapat menarik minat masyarakat untuk mengonsumsi temulawak. Dalam bentuk produk olahan es krim, rasa dan aroma khas temulawak dapat tertutupi. Penyajian dan pengemasan yang menarik pun dapat meningkatkan minat konsumen.

---

## PENDAHULUAN

Saat ini perkembangan variasi makanan sangat inovatif dan banyak. Es cream merupakan salah satu makanan yang cukup disukai oleh anak-anak dan/atau orang dewasa karna memiliki tekstur yang lembut dan mempunyai rasa yang manis dan dapat banyak dikombinasikan sehingga menjadi sempurna. Tanaman Temulawak adalah suatu tanaman yang apabila dikonsumsi dapat meningkatkan nafsu makan, selain dapat meningkatkan nafsu makan temulawak juga diketahui dapat meningkatkan imunitas tubuh, menyegarkan tubuh, memperlancar metabolisme, dan menyehatkan fungsi hati. Indonesia sangat dikenal sebagai negara yang kaya akan sumber daya alamnya, termasuk didalamnya adalah tanaman temulawak, suatu tanaman jika diolah dengan baik maka akan dapat digunakan secara baik



dan bermanfaat namun apabila tanaman tersebut di olah dengan cara yang salah maka manfaat dari tanaman tersebut akan tidak dapat dipergunakan dengan baik atau kurang bermanfaat.

Temulawak mengandung kurkuminoid, mineral minyak atsiri serta minyak lemak. Zat gizi yang terkandung lainnya karbohidrat, protein dan lemak serta serat kasar mineral seperti kalium (K), magnesium (Mg), zat besi (Fe), mangan (Mn) dan Kadmium (Cd). Komponen utama kandungan zat terdapat dalam rimpang zat kuning atau kurkumin yang berfungsi untuk menambah nafsu makan dan juga protein (Permatasari et al., 2020)

Selama ini, masyarakat kurang menyukai mengkonsumsi temulawak karena rasanya yang pahit dan agak pedas, serta memiliki aroma yang tajam. Pengolahan es krim temulawak diharapkan dapat menarik minat masyarakat untuk mengonsumsi temulawak. Dalam bentuk produk olahan es krim, rasa dan aroma khas temulawak dapat tertutupi. Penyajian dan pengemasan yang menarik pun dapat meningkatkan minat konsumen. Produk ini dengan fortifikasi temulawak mempunyai keunggulan dari sisi kesehatan.

Dari pemaparan yang diatas, sehingga kami berpikir bagaimana bila Es Cream dikombinasikan dengan Temulawak dan Susu Segar. Penggunaan suatu ekstrak rimpang temulawak juga dapat mempercepat pengosongan lambung sehingga akan menambah nafsu makan (Marini *et al.*, 2018). Temulawak dalam pengobatan tradisional sering digunakan dalam pengobatan gangguan pencernaan, sakit kuning, keputihan, meningkatkan daya tahan tubuh serta menjaga kesehatan (Izazi dan P. Kusuma., 2020). Susu segar atau yang biasa disebut susu sapi merupakan susu emulsi lemak di dalam air yang mengandung gula, garam, mineral, dan protein dalam bentuk koloid. Susu sapi segar mengandung zat gizi yang bermanfaat bagi tubuh yaitu kandungan lemak, protein, dan kalsium yang tinggi, sehingga baik untuk pertumbuhan tulang dan gigi (Saramoya, 2015). Produk es krim temulawak ini diharapkan bisa menjadi salah satu alternatif agar masyarakat dapat mengonsumsi temulawak dengan rasa yang enak.

## METODE

Metode yang dilakukan pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat adalah melakukan edukasi melalui zoom. Pemberian materi terkait dengan bahan alam yang bermanfaat kepada masyarakat terutama penggunaan temulawak sebagai nafsu makan. Pada tahap ini disampaikan informasi mengenai bagaimana cara pembuatan es krim temulawak sebagai peningkatan nafsu makan. Pemberian informasi ini diharapkan dapat memberikan pengetahuan sehingga diharapkan dapat meningkatkan kualitas hidup.



## HASIL

PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT BERSAMA DOSEN FAKULTAS FARMASI UNIVERSITAS BUANA PERJUANGAN KARAWANG

# " INOVASI TANAMAN JAMU MENJADI MINUMAN DAN MAKANAN KEKINIAN "

**LIA FIKAYUNIAR, M.SI**  
Dosen Fakultas Farmasi UBPKarawang  
*"Pembuatan Jahe Instan Sebagai Minuman Pemanis Tubuh"*

**APT. EKO SRI WAHYUNINGSIH, M.FARM**  
Dosen Fakultas Farmasi UBPKarawang  
*"Pembuatan Es Krim Temulawak sebagai Peningkat Nafsu Makan"*

**APT. NENI SRI GUNARTI, M.SI**  
Dekan Fakultas Farmasi UBPKarawang  
*"Manfaat Jamu Untuk Kesehatan"*

**JOIN US**  
Zoom Meeting  
Streaming YouTube  
#AyoKuliahdiFarmasiUBP

**KAMIS, 31 MARET 2022**  
10.00 S.D SELESAI

PROJECT MK FITOFARMASI

**FREE LINK REGISTRASI :**  
<http://bit.ly/ayoiikutPKM2022>

**FREE HTM FREE BENEFIT**  
• Ilmu Yang Bermanfaat  
• E-sertifikat  
• Doorprize

**FREE MORE INFORMATION :**  
<http://bit.ly/grupPKM2022>

Fakultas Farmasi UBPKarawang | fakultasfarmasi@ubpkarawang.ac.id | fakultasfarmasiubpkarawang | 089612500504

**Gambar 1. Undangan pengabdian virtual**

Pada gambar 1. Undangan terkait pengabdian kepada masyarakat terkait inovasi tanaman jamu menjadi minuman dan makanan kekinian. Acara diadakan hari kamis, 31 Maret 2022 pukul 10.00 WIB secara virtual.



**Gambar 2. Judul Materi**



**Gambar 3. Pemberian materi peserta zoom**

Pada gambar 2 dan gambar 3 merupakan pemberian materi dengan judul Pembuatan es krim temulawak sebagai peningkat nafsu makan. Pesertanya ada 58 orang, meliputi mahasiswa, anak- anak SMK Farmasi, masyarakat dan alumni UBP.

**Tabel. 1 Formula**

Komposisi	Takaran
Santan kelapa/susu (merk bebas, susu cair segar)	ml
Quick (SP)	8,5 g
Stabilizer (base 2000)	300 mg
Gula pasir	80 g
Creamer bubuk (fiber)	60 g
Whipping cream	100 g
Air perasan temulawak	200 ml
garam	400 mg

1. Santan kelapa dibuat dari 200 g daging buah kelapa dengan air sebanyak 400 ml
2. Air perasan temulawak dibuat 80 gram rimpang temulawak yang sudah dikupas dan sudah dibakar, diparut dan diperas dengan air sebanyak 400 ml.
3. Adonan a. Gula pasir, santan/susu, quick, base 2000, garam, creamer masukkan dalam gelas ukur (diamati volume sebelum dimixer dan ditulis) kemudian dimixer sampai mengembang.

Adonan b. Whipping cream dan air perasan temulawak dalam gelas ukur (diamati volume sebelum dimixer dan ditulis) kemudian dimixer dengan kecepatan tinggi hingga whipping cream mengembang dan kaku.



4. Adonan 1 dituang ke dalam adonan 2 sedikit demi sedikit sambil diaduk dengan spatula kemudian diaduk dengan dengan mixer hingga adonan tercampur merata (diamati volume setelah dimixer dan ditulis).
5. Simpan freezer

## **DISKUSI**

Temulawak memiliki banyak manfaat kesehatan jika dikonsumsi secara rutin, sementara itu kebanyakan masyarakat masih beranggapan temulawak sebagai jamu dan kurang menyukai rasa dan baunya. Maka dari itu diperlukan produk yang dapat meningkatkan selera untuk mengkonsumsi olahan temulawak, salah satunya adalah produk es krim. Produk es krim dipilih sebagai pengembangan olahan temulawak karena banyak disukai masyarakat diberbagai tingkatan usia.

Jadi sangat diharapkan pada kegiatan ini dapat membrikan tambahan pada es cream karena dikombinasikan dengan temulawak, susu segar dan santan kelapa. Formulasinya bisa dikreasikan antara temulawak, susu segar dan santan kelapa dan salah satu fungsi teulawak adalah sebagai penambah nafsu makan terutama pada anak- anak jadi diberukan dalam sediaan es krim diharapkan lebih disukai oleh masyarakat terutama anak- anak.

## **PENUTUP**

### **Kesimpulan**

Pengabdian masyarakat yang telah dilaksanakan dapat disimpulkan :

- a. Keberhasilan pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat berupa cara pembuatan es krim dengan menggunakan temulawak sebagai peningkaan nafsu makan dapat dilihat dari tingginya antusiasme peserta dalam kegiatan penyuluhan ini. Selama kegiatan penyuluhan berlangsung, diskusi berjalan dua arah dengan peserta. Banyak peserta yang mengajukan pertanyaan seputar cara pembuatan es krim temulawak, bagaimana kombinasinya.
- b. Bertambahnya pengetahuan untuk bisa membuat sediaan es krim sebagai penambah nafsu makan terutama untuk anak- anak, dengan inovasi rasa yang yang bisa dikreasikan.

## **PENGAKUAN/ACKNOWLEDGEMENTS**

Pengabdian dilaksanakan secara virtual jadi pendaftaran peserta dan komentar pesertapun langsung ke kolom chat. Sertifikat sebagai pemateri diberikan oleh Universitas Buana Perjuangan Karawang, Fakultas Farmasi.

## **DAFTAR REFERENSI**

- [1] Izazi, F., dan P. Kusuma, A., asil Responden Pengetahuan Masyarakat Terhadap Cara Pengolahan Temulawak (*Curcuma Xanthorrhiza*) dan Kencur (*Kaemferia galanga*) Sebagai Peningkatan Imunitas Selama COVID-19 dengan Menggunakan Kedekatan Konsep Program Leximancer. *Journal of Pharmacy and Science*. 2020; 5(2): 93-97.
- [2] Syamsudin, RAMR., Perdana, F., Mutiaz, FS., Galuh, V., Rina, APA., dan Cahyani *et al.*, Temulawak Plant (*Curcuma Xanthorrhiza* Roxb) As A Traditional Medicine. *Jurnal Ilmiah Farmako Bahari*. 2019; 10(1): 51-65.
- [3] Ahmad, 1999. Suplemen, mineral, dan vitamin Bagian I. prn.usm.my



- 
- [4] Permatasari, DG., Muslihah, ZV., HandriyantI, RP., Saputri, DKD., dan Trisiana A. Analisis Es Krim Herbal Melalui Sifat Kimia (Kadar Air, Kadar Protein Terlarut Dan Kadar Gula Total) Dan Sifat Fisik (Uji Organoleptik). Jurnal Ilmu dan Teknologi Kesehatan STIKES Widya Husada, ISSN 2086-8510 (Print), ISSN 2655-5875 (Online). 2020; 11(1): 36-45
- [5] Permatasari, DG., Muslihah, ZV., HandriyantI, RP., Saputri, DKD., dan Trisiana A. Pengembangan Produk Herbal Melalui Wirausaha “Es Kebal” (Es Krim Herbal). Research Fair Unisri 2019 P- ISSN: 2550-0171 E- ISSN: 2580-5819. 2020; 4(1): 217-227.
- [6] Karyadi, Elvina. 1997. Suplemen untuk siapa?. indomedia.com. Diakses pada 5 Juni 2013.