APLIKASI TEKNOLOGI PENINGKATAN NILAI TAMBAH KOMODITI JAHE DAN KUNYIT DI SUBAK ABIAN BATULANTANG, KECAMATAN PETANG BADUNG

I K. Satriawan, S. Mulyani, I B.W. Gunam, I W.G.S. Yoga

Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Udayana

Corresponding author: satriawan@unud.ac.id

PENDAHULUAN

Komoditi pertanian perlu diberikan sentuhan teknologi untuk meningkatkan nilai tambah sehingga petani memperoleh pendapatan yang lebih tinggi. Semakin ke hilir suatu produk, dan semakin tinggi aplikasi teknologi yang diberikan maka akan meningkatkan nilai tambah suatu komoditi. Bila pengolahan hasil pertanian dilakukan, maka banyak tenaga kerja yang diserap. Peningkatan keterampilan dalam mengolah hasil pertanian, akan memperoleh hasil penerimaan yang lebih besar (Soekartawi, 1991).

Komoditi kunyit dan jahe dibudidayakan oleh Kelompok Tani di Subak Abian Batulantang, Kecamatan Petang, Kabupaten Badung. Untuk meningkatkan nilai tambah hasil produksi subak abian tersebut perlu diberikan teknologi agar nilai tambahnya meningkat.

Pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan dengan tujuan : (1) memberikan pengetahuan tentang pengolahan kunyit dan jahe, (2) menerapkan teknologi pengolahan kunyit dan jahe menjadi produk yang memiliki nilai tambah, dan (3) pelatihan dan pendampingan dalam pengolahan kunyit dan jahe menjadi produk yang memiliki nilai tambah dan layak dipasarkan.

METODE PELAKSANAAN

1. Penyuluhan dengan metode ceramah dan penyajian bahan peraga.
2. Pelatihan (demontrasi) dengan praktek pengolahan kunyit menjadi minuman kunyit asam dan jahe menjadi sirup jahe

HASIL DAN PEMBAHASAN

Aplikasi Teknologi Pengolahan Kunyit dan Jahe

Penyuluhan tentang nilai tambah dan teknologi pengolahan telah diberikan kepada anggota Subak Abian Batulantang, Petang. Nilai tambah produk pertanian semakin tinggi pada produk hilirnya dan tergantung pada ketersediaan teknologi. Pengertian nilai tambah di sini adalah suatu komoditas yang bertambah nilainya karena melalui proses pengolahan, pengangkutan ataupun penyimpanan dalam suatu produksi (Tim Kajian Nilai Tambah – Pusat Kebijakan Ekonomi Makro, 2012). Selanjutnya dilakukan pelatihan (demontrasi) pengolahan kunyit menjadi minuman kunyit asam dan pengolahan jahe menjadi sirup jahe (Mulyani *et al*., 2006; Mulyani *et al*., 2014).

Cara Pembuatan Minuman Kunyit Asam

- Buah asam direndam dengan 2 liter air, didiamkan minimal 1 jam lalu disaring dan dipisahkan airnya.
- Ampas asem ditambah 2 liter air, diremas dan dipisahkan airnya. Hal ini dilakukan sampai tiga kali, dan dicampur semua air asam yang diperoleh.
- Kunyit dikupas, ditimbang 400g, dicuci dan diriis kecil
- Kunyit ditambah air 1,5 liter, diblender sampai halus, disaring, dan dipisahkan ampasnya.
- Ampas kunyit diblender lagi dengan air, dan dilakukan sampai 3 kali. Semua air kunyit dicampur & dimasak.
- Air asam dipanaskan sampai mendidih, lalu dimasukkan air kunyit dan gula.
- Campuran ditunggu sampai mendidih lalu segera diangkat. Minuman Kunyit Asam siap dibotolkan.

Cara Pembuatan Sirup Jahe

1. **Pembuatan Sari Jahe**
   - Jahe dibersihkan, ditimbang ¼ kg, dirajang, diblender menjadi bubur jahe.
   - Bubur jahe diperas untuk mendapatkan sari jahe, didiamkan ±15 menit untuk mengendapkan pati jahe.
2. **Persiapan Takaran, Pencampuran & Pemasakan**
   - Panci diisi air sebanyak 1 lt dan beri tanda pada volume 1 lt.
   - Gula merah 700 g diiris tipis, dimasukkan ke dalam panci, diikuti dengan sari jahe dan bahan lainnya (kayu manis, daun pandan, garam)
   - Diaduk hingga semua gula larut ke dalam sari jahe dan ditambahkan air lagi 200 ml.
   - Dimasak menggunakan api sedang, diaduk terus sampai volume latutan mencapai 1 liter lagi.
   - Diukur % brix larutan dengan refraktometer, jika sudah mencapai angka 59-65 %, pemasakan dihentikan.
3. **Pengemasan dan Sterilisasi**
   - Larutan sirup disaring, dimasukkan ke dalam botol kaca, dan ditutup rapat kemudian dikukus selama 10 menit.

KESIMPULAN

Penyuluhan tentang pengolahan kunyit dan jahe telah meningkatkan pengetahuan dan wawasan anggota subak abian yang tergabung dalam Kelompok Wanita Tani (KWT). Selain itu, pelatihan dan demontrasi yang diperagakan dan dipraktekkan langsung oleh anggota subak abian telah meningkatkan ketrampilannya sehingga dapat dihasilkan produk minuman kunyit asam dan sirup jahe yang bernilai tambah.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terimakasih kepada Subak Abian Batulantang, Petang, Badung dan LPPM Universitas Udayana, serta pihak-pihak yang telah berpartisipasi pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini.

DAFTAR PUSTAKA

Mulyani, S., Harsojuwono, B. A., Puspawati, G.A.K.D., 2014. Potensi Minuman Kunyit Asam (*Curcuma domestica* Val. - *Tamarindus indica* L.) Sebagai Minuman Kaya Antioksidan. *Agritech,* 34(1)

Mulyani, S., Satriawan, I K., dan Triani, I.G.A.L., 2006. Potensi Minuman Kunyit-Asam (*Curcuma domestica* Val - *Tamarindus Indica* L.) Sebagai Sumber Antioksidan Beserta Analisis Finansialnya, *Laporan Penelitian*, Universitas Udayana, Denpasar.

Soekartawi. 1991. Agribisnis Teori dan Aplikasinya. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta.

Tim Kajian Nilai Tambah – Pusat Kebijakan Ekonomi Makro. 2012. Laporan Kajian Nilai Tambah Produk Pertanian. Pusat Kebijakan Ekonomi Makro. Badan Kebijakan Fiskal. Kementerian Keuangan Republik Indonesia. Jakarta.

Sertifikat

Nomor : 2507/UN.14.4.A/LT/2017

Diberikan Kepada

I KETUT SATRIAWAN

SEBAGAI PEMAKALAH

Pada Acara Seminar Nasional Sains dan Teknologi IV Tahun 2017

"Hilirisasi Inovasi Humaniora, Sains dan Teknologi untuk Pembangunan Berkelanjutan"

yang Dilaksanakan pada Tanggal 14-15 Desember 2017

di The Patra Bali Resort & Villas, Kuta, Badung, Bali

Ketua LPPM UNUD,

Prof. Dr. Ir. I Gede Rai Maya Temaja, M.P.
NIP. 19621009 198803 1 002

Ketua Panitia,

Prof. Dr. Drh. I Nyoman Suarsana, M.Si
NIP. 19650731 199303 1 003

LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT UNIVERSITAS UDAYA

RESEARCH and COMMUNITY SERVICE for PROSPERITY