

**PELATIHAN PEMBUATAN ES KRIM TEMULAWAK PADA SANTRIWATI DI
PONDOK PESANTREN MANDALLA KHAIR**

Audia Nazwa Zanuba Adam¹, Qorrie Annisaa²

Program Studi Farmasi, Fakultas Farmasi

Universitas Buana Perjuangan Karawang

fm20.audianazwazanubaadam@mhs.ubpkarawang.ac.id¹

qorrie.annisaa@ubpkarawang.ac.id²

RINGKASAN

Kuliah Kerja Nyata (KKN) merupakan salah satu bentuk pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan oleh Universitas Buana Perjuangan Karawang. Sustainable Development Goals (SDG's) merupakan suatu rencana aksi global yang disepakati oleh para pemimpin dunia, termasuk Indonesia. Es krim merupakan salah satu makanan yang cukup disukai oleh anak-anak atau orang dewasa karena memiliki tekstur yang lembut dan mempunyai rasa yang manis dan dapat banyak dikombinasikan sehingga menjadi sempurna. Tanaman temulawak adalah suatu tanaman yang apabila di konsumsi dapat meningkatkan nafsu makan, selain dapat meningkatkan nafsu makan temulawak juga diketahui dapat meningkatkan imunitas tubuh, menyegarkan tubuh, memperlancar metabolisme dan menyehatkan fungsi hati. Tujuan dari pelaksanaan kegiatan pelatihan ini adalah memberikan pengetahuan dan memberikan peluang terhadap santriwati di Pondok Pesantren Mandalla Khair Komplek 3 Desa Rengasdengklok Utara, Kecamatan Rengasdengklok, Kabupaten Karawang, untuk meningkatkan hidup sehat serta memberdayakan perempuan agar lebih produktif lagi.

Kata Kunci : Kuliah Kerja Nyata, SDG's Desa, Es Krim, Temulawak

PENDAHULUAN

Kuliah Kerja Nyata (KKN) merupakan salah satu bentuk pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan oleh Universitas Buana Perjuangan Karawang. Kegiatan Kuliah Kerja Nyata ini salah satu kegiatan dalam melaksanakan Tri Dharma Perguruan Tinggi sehingga menjadi kewajiban dalam perguruan tinggi.

Sustainable Development Goals (SDG's) merupakan suatu rencana aksi global yang disepakati oleh para pemimpin dunia, termasuk Indonesia. Urgensinya yaitu guna mengakhiri

kemiskinan, mengurangi kesenjangan dan melindungi lingkungan. Respon cepat pemerintah Indonesia dalam Implementasi SDG's Global dituangkan dalam Peraturan Presiden (Perpres) Nomor 59 Tahun 2017 tentang Pelaksanaan Pencapaian Tujuan Pembangunan Berkelanjutan. SDG's Desa Nomor 3 adalah Desa Sehat dan Sejahtera dimaksudkan untuk menjamin kehidupan warga desa yang sehat demi terwujudnya kesejahteraan. Tujuan ini agar terjaminnya kesehatan bagi warga desa. SDG's Desa Nomor 5 adalah Keterlibatan Perempuan Desa dimaksudkan agar pemerintah desa dengan dukungan dari berbagai pihak menjadi garda terdepan dalam pengarusutamaan gender agar pada tahun 2030 tercipta kondisi yang menempatkan semua warga desa dalam posisi yang adil, tanpa diskriminasi terhadap perempuan dalam segala aspek kehidupan dan agar perempuan desa lebih produktif lagi. Salah satu bentuk implementasi pengabdian kepada masyarakat oleh dosen dan mahasiswa/i adalah dengan melakukan kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN) di Desa Rengasdengklok Utara, Kecamatan Rengasdengklok, Kabupaten Karawang. Dan kegiatan pelatihan pembuatan es krim ini bertempat di Pondok Pesantren Mandalla Khair Komplek 3 Desa Rengasdengklok Utara.

Es krim merupakan salah satu makanan yang cukup disukai oleh anak-anak atau orang dewasa karna memiliki tekstur yang lembut dan mempunyai rasa yang manis dan dapat banyak dikombinasikan sehingga menjadi sempurna. Es krim dapat dibuat dari dua jenis lemak, yaitu lemak hewani dan lemak nabati. Umumnya lemak yang digunakan dalam pembuatan es krim adalah lemak hewani yaitu lemak susu. Tanaman temulawak adalah suatu tanaman yang apabila di konsumsi dapat meningkatkan nafsu makan, selain dapat meningkatkan nafsu makan temulawak juga diketahui dapat meningkatkan imunitas tubuh, menyegarkan tubuh, memperlancar metabolisme dan menyehatkan fungsi hati.

Tujuan dari pelaksanaan kegiatan pelatihan ini adalah memberikan pengetahuan dan memberikan peluang terhadap santriwati di Pondok Pesantren Mandalla Khair Komplek 3 Desa Rengasdengklok Utara, untuk meningkatkan hidup sehat serta memberdayakan perempuan agar lebih produktif lagi.

METODE

Pada hari Selasa, tanggal 25 bulan Juli tahun 2023. Pelaksanaan pada pukul 15.00-16.00. Bertempat di Pondok Pesantren Mandalla Khair Komplek 3 Desa Rengasdengklok Utara, Kecamatan Rengasdengklok, Kabupaten Karawang.. Jumlah santriwati yang hadir; 16 santriwati.

Metode yang digunakan dalam pelaksanaan kegiatan KKN Tematik SDG's Desa dalam point 3 dan 5; Desa Sehat dan Sejahtera, Keterlibatan Perempuan Desa ini yaitu sosialisasi dan pelatihan pembuatan es krim temulawak sebagai kesehatan pada santriwati di Pondok Pesantren Mandalla Khair, yakni metode memberdayakan santriwati untuk meningkatkan pengetahuan dan lebih produktif lagi. Tahapan kegiatan meliputi : (1) pengenalan dan sosialisasi KKN Tematik SDG's Desa; (2) melakukan kegiatan inti yaitu pelatihan pembuatan es krim temulawak dengan para santriwati yang berkaitan dengan upaya mewujudkan SDG's Desa dalam keterlibatan perempuan desa, serta Desa sehat dan sejahtera; (3) kegiatan inti selesai, setelah itu membagikan souvenir berupa sepasang alat makan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan ini dilakukan untuk mewujudkan SDG's Desa point 3 dan 5; Desa Sehat dan Sejahtera, Keterlibatan Perempuan Desa di Pondok Pesantren Mandalla Khair Komplek 3 Desa Rengasdengklok Utara. Pada kegiatan pelatihan ini melibatkan para santriwati serta pengurus perempuan di pondok pesantren tersebut. Pelatihan pembuatan es krim temulawak ini memberikan inovasi dan informasi terhadap kesehatan, yakni sebagai peningkatan nafsu makan di kalangan anak-anak, remaja serta orang dewasa atau lansia. 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 mengonsumsi olahan temulawak, salah satunya adalah produk es krim. Produk es krim banyak disukai masyarakat diberbagai tingkatan usia.

KESIMPULAN DAN REKOMENDASI

Dari kegiatan pelatihan ini dapat disimpulkan bahwa; Keberhasilan pelaksanaan kegiatan di Pondok Pesantren Mandalla Khair Komplek 3 Rengasdengklok Utara berupa cara pembuatan es krim dengan menggunakan temulawak sebagai kesehatan yakni peningkatan nafsu makan dapat dilihat dari tingginya antusiasme peserta dalam kegiatan ini. Bertambahnya pengetahuan untuk bisa membuat es krim dengan inovasi rasa yang bisa dikreasikan dan santriwati serta pengurus perempuan menjadi perempuan yang produktif.

Pemberian informasi ini diharapkan dapat memberikan pengetahuan sehingga dapat meningkatkan kualitas hidup.

DAFTAR PUSTAKA

Apriani, H., Kusuma Wardhani, RRAA., Rizkiana, F. 2018. Pelatihan Pembuatan Es Krim Temulawak Di Wilayah Bong Kelurahan Melayu Banjarmasin. Prosiding Hasil-Hasil Pengabdian kepada Masyarakat. 110-117.

Tiara, C., Karyantina, M., Suhartatik, N. 2017. Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Es Krim Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza*) Dengan Variasi Penambahan Bubur Buah Nanas (*Ananas comosus*). Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. 2(1) : 31-38.

Wahyuningsih, ES., Gunarti, NS., Fikayuniar, L., Rahmawati, I., Nuraeni, E. 2022. Inovasi Tanaman Jamu Pembuatan Es Krim Temulawak Sebagai Peningkat Nafsu Makan. Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat. 2(3) : 4413-4418.

Yuniarsih, N., Sulastri, N. 2023. Pemanfaatan Inovasi Olahan Temulawak (*Curcuma Xanthorrhiza*) Sebagai Es Krim Untuk Meningkatkan Nafsu Makan. Konferensi Nasional Penelitian dan Pengabdian (KNPP) Ke-3 Universitas Buana Perjuangan Karawang. 3(1) : 591-599.