

SOSIALISASI PEMANFAATAN TEMULAWAK (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb.). YANG DIBUAT DALAM SEDIAAN PERMEN GUMMY UNTUK MENAMBAH NAFSU MAKAN PADA ANAK DI DESA WALUYA

Lutfiah Nur Fitria , Dedy Frianto

Fakultas Farmasi

Fm19.lutfiahfitria@mhs.ubpkarawang.ac.id

dedy.frianto@ubpkarawang.ac.id

Abstrak

Temulawak dapat digunakan sebagai obat anti inflamasi, penambah nafsu makan, batuk, asma, sariawan, dan diare. Nafsu makan sering kali dikaitkan dengan status kesehatan seseorang. Kurang nafsu makan bukanlah suatu penyakit, melainkan salah satu gejala dari beberapa penyakit. . Permen atau kembang gula lunak adalah jenis makanan selingan yang berbentuk padat, dibuat dari gula atau campuran gula dengan pemanis, diberi atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan bahan tambahan pangan yang diijinkan. Permen gummy ekstrak temulawak menjadi salah satu inovasi vitamin atau jamu penambah nafsu makan yang digemari anak-anak karena merupakan bentuk sediaan permen. Sosialisasi ini dibuat agar menambah pengetahuang mengenai manfaat temulawak dan mengetahui sediaan apa saja yang dapat dibuat dari olahan temulakwak khususnya untuk menarik perhatian anak.

Kata Kunci : Temulawak, Permen gummy, Nafsu makan.

Pendahuluan

Negara indonesia adalah negara yang sangat kaya akan sumber daya alam baik flora ataupun faunanya. Zamrud khatulistiwa merupakan suatu julukan Salah satu kekayaan alam yang dimiliki yaitu keanekaragaman rempah-rempah yang tumbuh tersebar di Negara. Rempah-rempah banyak digunakan sebagai bahan baku pada pembuatan jamu, bahan tambahan makanan, dan untuk pengobatan. Temulawak

merupakan tanaman obat berupa tumbuhan rumpun berbatang semu. Temulawak merupakan tanaman asli Indonesia yang tumbuh di daerah tropis. (Afifah, 2003).

Temulawak dapat digunakan sebagai obat anti inflamasi, penambah nafsu makan, batuk, asma, sariawan, dan diare. Efek farmakologis yang diberikan oleh temulawak tidak lepas dari peran senyawa aktif yang terdapat dalam rimpang temulawak. Secara garis besar, zat aktif yang terdapat dalam temulawak terbagi menjadi dua fraksi utama yaitu zat warna kurkuminoid dan minyak atsiri.(Purnomowati,2008).

Anak usia kurang dari lima tahun sering mengalami penurunan nafsu makan, yang mengakibatkan berkurangnya asupan nutrisi sehingga berat badan menurun atau kurang dari usianya. Nafsu makan yang menurun seringkali dikaitkan dengan faktor internal seperti terjangkitnya anak dengan infeksi cacing. Sedangkan faktor eksternal yang menyebabkan penurunan nafsu makan pada anak seperti bentuk yang tidak menarik, kesalahan orangtua dalam menyajikan variasi makanan, atau karena anak sudah mulai aktif dengan bermain seperti anak usia Todler (1 – 3 tahun). (Marni, 2015).

Nafsu makan sering kali dikaitkan dengan status kesehatan seseorang. Kurang nafsu makan bukanlah suatu penyakit, melainkan salah satu gejala dari beberapa penyakit. Pada anak balita kurang nafsu makan, atau sama sekali tidak ada, dalam istilah kedokteran disebut anorexia. Kondisi ini akan menyebabkan anak menjadi kurus. (Marni, 2015).

Permen gummy yaitu permen yang terbuat dari campuran sari buah-buahan, bahan pembentuk gel atau dengan penambahan essens untuk menghasilkan berbagai macam rasa, dengan bentuk fisik jernih transparan serta mempunyai tekstur kenyal (Malik, 2010). Pada umumnya permen gummy dibuat dengan gelatin sebagai bahan pembentuk gelnya. Gelatin sendiri merupakan protein yang diperoleh dari hidrolisis kolagen yang secara alami terdapat pada tulang atau kulit binatang. (Atmaka, 2013)

Pengetahuan yang kurang dari masyarakat mengenai manfaat tanaman temulawak. Khususnya pemanfaatan tanaman temulawak dalam menambah nafsu makan. Karena hasil dari mewawancarai beberapa orang tua bahwa anaknya memiliki

kurangnya nafsu makan. Tujuan sosialisasi ini ialah menganalisis pengetahuan dan persepsi masyarakat mengenai manfaat temulawak, serta permen gummy ekstrak temulawak menambah nafsu makan.

Metode

Kegiatan ini dilakukan dengan sosialisasi yang menggunakan metode *active learning* (pembelajaran aktif) yang diawali dengan pemberian materi tentang manfaat temulawak dan pengenalan sediaan permen gummy ekstrak temulawak. Maupun peserta dalam kegiatan sosialisasi ini adalah warga dari desa Waluya sebanyak 35 orang, kegiatan dilaksanakan di Aula Kantor Desa Waluya, Kecamatan Kutawaluya, Kabupaten Karawang, Provinsi Jawa Barat. Kegiatan diawali dengan penyampaian materi dengan power point yang berisi tentang manfaat temulawak dan formulasi sediaan permen gummy ekstrak temulawak.

Hasil Penelitian dan Pembahasan

Kegiatan ini diawali dengan penyampaian materi oleh mahasiswa farmasi tentang Manfaat temulawak untuk menambah nafsu makan khususnya pada anak.



Gambar 1. Penyampaian Materi Tentang Manfaat Temulawak

Penyampaian materi pengenalan temulawak serta manfaatnya yang hampir sebagian masyarakat desa waluya belum mengetahui bahwa banyak sekali manfaat temulawak untuk kesehatan seperti obat tradisional, memelihara kesehatan dan juga sebagai bahan obat seperti sembelit untuk mengobati, ambeien, jerawat, diare, obat kejang-kejang, untuk menghancurkan batu empedu, pengobatan penyakit ginjal dan hati, obat pegal linu, reumatik, radang sendi, dan dalam bentuk segar, rebusan, seduhan maupun serbuk digunakan untuk mengobati sariawan dan keputihan dan khususnya untuk menambah nafsu makan.

Temulawak sudah dikenal secara luas dapat meningkatkan nafsu makan, temulawak dipercaya memiliki efek meningkatkan nafsu makan (Limananti dan Triratnawati, 2003). Kandungan dalam temulawak yang diduga memiliki efek untuk peningkatan nafsu makan adalah minyak atsirinya (Awalin,1996). Kandungan minyak astiri dalam temulawak dapat menyebabkan peningkatan nafsu makan karena memiliki sifat koleretik yang mampu mempercepat sekresi empedu sehingga dapat mempercepat pengosongan lambung, mempercepat pencernaan dan absorpsi lemak di usus yang kemudian akan mensekresi berbagai hormon yang mampu meregulasi peningkatan nafsu makan (Ozaki dan Liang, 1988).

Kurkumin dalam temulawak juga dapat berfungsi meningkatkan nafsu makan. Berdasarkan jurnal tersebut terdapat pernyataan dimana fungsi dari curcumin yang katanya dapat juga meningkatkan nafsu makan melalui fungsinya sebagai karminativum (antiflatulent). Penggunaan ekstrak rimpang temulawak akan mempercepat pengosongan lambung sehingga dapat menambah nafsu makan (Anonimus, 2007).

Sosialisasi ini dibuat agar menambah pengetahuan mengenai manfaat temulawak dan mengetahui sediaan apa saja yang dapat dibuat dari olahan temulawak khususnya untuk menarik perhatian anak yang dimana permen merupakan salah satu cemilan yang digemari anak-anak. Karena kebanyakan orang tua hanya tau temulawak dalam bentuk jamu seduh tidak halnya seperti permen gummy ekstrak temulawak.



Gambar 2. Pembagian Permen Gummy Ekstrak Temulawak Pada anak

Pemberian permen gummy ekstrak temulawak untuk anak-anak dan orang tua sekaligus pengenalan langsung benstuk seediaan permen gummy ekstrak temulawak yang tentunya jarang banyak yang tahu. Uji organoleptic yang dilakukan langsung menanyakan kepada ibu dan anak dari segi warna permen berwarna kuning bening, rasa di sukai karena rasa manis yang pas, tekstur gummy atau kenyal dan bau yaitu berbau strawberry karena dalam proses pembuatan di berikan sedikit essence strawberry agar tidak bau temulawak dan rasa strawberry di sukai anak-anak.

Kesimpulan

Kegiatan ini meliputi upaya peningkatan pengetahuan dan keterampilan serta perubahan masyarakat dalam memilih, vitamin penambah nafsu makan dari bahan alami yaitu tumbuhan temulawak, yang dapat di bentuk dalam sediaan permen gummy yang sehat bukan hanya sekedar permen gummy biasa.

Daftar Pustaka

Atmaka, W. Nurhartadi, E. Dan Karim, M.M., Pengaruh Penggunaan Campuran Karaginan Dan Konjak Terhadap Karakteristik Permen Jelly Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb.). Jurnal Teknosains Pangan. 2013. 2(2):66-74.

Dewi. M., Aries. M., Hardinsyah., Dkk. Pengetahuan Tentang Manfaat Kesehatan Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza*.) Serta Uji Klinis Pengaruhnya pada Sistem Imun Humoral pada Dewasa Obes. 2012. 17 (3): 166–171.

Marni., Ambarwati, R., Khasiat Jamu Cekok Terhadap Peningkatan Berat Badan Pada Anak. Jurnal Kesehatan Masyarakat. 2015. 11(1): 101-111.

Novikasari, L., Setawati., Efektivitas pemberian temulawak dan madu terhadap peningkatan berat badan anak dengan status gizi kurang. Holistik Jurnal Kesehatan. 2021. 15(2): 197-202.

Nuh, M., Baros. W.B., Dkk. Studi Pembuatan Permen Jelly Dari Sari Buah Naga. Wahana Inovasi. 2020. 9(1): 193-198.

Syamsudin. R.A., Ferdana. F., Mutiaz. F.S. Dkk. Temulawak Plant (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb) as a Traditional Medicine. Jurnal Ilmiah Farmako Bahari. 2019.10(1): 51-61.