

# PENINGKATAN NILAI EKONOMI TEMULAWAK MELALUI PELATIHAN PEMBUATAN MINUMAN INSTAN

Nurul Putrie Utami<sup>1\*</sup>, Hadi Sasongko<sup>2</sup>, Zuchrotus Salamah<sup>3</sup>, Purwanti Pratiwi Purbosari<sup>4</sup>

<sup>1</sup>Program Studi Bisnis Jasa Makanan, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Ahmad Dahlan, Yogyakarta

<sup>2</sup>Program Studi Biologi, Fakultas Sains dan Teknologi Terapan, Universitas Ahmad Dahlan, Yogyakarta

<sup>3,4</sup>Program Studi Pendidikan Biologi, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Ahmad Dahlan, Yogyakarta

## Article history

Received : 12 November 2022

Revised : 14 November 2022

Accepted : 20 Desember 2022

## \*Corresponding author

Nurul Putrie Utami

Email :

nurul.putrie@culinary.uad.ac.id

## Abstrak

Temulawak merupakan salah satu tumbuhan rimpang yang mengandung banyak khasiat. Desa Somongari, selain terkenal dengan hasil manggis dan durian, ternyata juga memiliki hasil temulawak yang melimpah dan masih belum dimanfaatkan dengan baik serta hanya dijual dalam bentuk kering. Terlebih kondisi perekonomian masyarakat sedang menurun karena hasil durian dan manggis beberapa tahun terakhir terus menurun. Oleh sebab itu, pelatihan pemanfaatan temulawak menjadi minuman instan bisa menjadi salah satu upaya peningkatan perekonomian masyarakat. Pembuatan minuman instan merupakan teknologi pengolahan pengkristalan yang sederhana dan mampu meningkatkan daya simpan dan daya terima dari hasil temulawak di Desa Somongari sehingga memiliki nilai ekonomi yang lebih tinggi pula. Kegiatan pelatihan ditujukan bagi kelompok wanita tani di Desa Somongari. Pelatihan dilaksanakan dengan metode simulasi pembuatan produk temulawak instan. Sarana yang digunakan pada pelatihan adalah media leaflet, alat masak dan bahan baku minuman instan. Evaluasi kegiatan ini dilakukan dengan menilai pengetahuan awal dan akhir dengan kuesioner serta observasi langsung. Hasil dari kegiatan pelatihan ini yaitu terdapat peningkatan pengetahuan dalam mengolah minuman temulawak instan ( $p < 0,01$ ). Selain itu, para peserta juga makin terampil dalam mengolah minuman instan ini. Maka dari itu dapat disimpulkan bahwa pelatihan pembuatan minuman temulawak instan efektif dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta. Pelatihan ini diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan mengenai temulawak dan memberikan peluang usaha kepada masyarakat sehingga meningkatkan perekonomian.

Kata Kunci: Temulawak; Minuman Instan; Pelatihan; Pengetahuan

## Abstract

Temulawak is a rhizome plant that contains many benefits. Somongari Village, apart from being famous for its mangosteen and durian products, it turns out that it also has an abundant supply of temulawak, which still needs to be adequately utilized and sold in dry form. Moreover, the community's economic condition is declining because the yield of durian and mangosteen in recent years has declined. Therefore, training on using temulawak in instant drinks can be one of the efforts to improve the community's economy. Making instant drinks is a simple crystallization processing technology. It can increase the shelf life and acceptability of temulawak products in Somongari Village so that it also has a higher economic value. The training activities were aimed at women farmer groups in Somongari Village. The training was conducted using a simulation method for making instant ginger products. The facilities used in training were media leaflets, cooking utensils, and instant drink materials. This activity was evaluated by assessing initial and final knowledge with questionnaires and direct observation. This beverage training activity resulted in an increase in knowledge in processing instant temulawak ( $p < 0.01$ ). In addition, the participants also became more skilled in processing this instant drink. Therefore, training on making instant temulawak drinks increased participants' knowledge and skills. This training is expected to increase knowledge about temulawak and provide business opportunities to the community to improve their economy.

Keywords: Curcuma; Instant Drinks; Training; Knowledge

## PENDAHULUAN

Desa Somongari yang berlokasi di Kecamatan Kaligesing Kabupaten Purworejo Provinsi Jawa Tengah merupakan salah satu daerah yang terkenal dengan hasil perkebunan manggis dan durian. Desa ini kaya dengan hasil alam karena alamnya yang masih asri serta merupakan kota kelahiran tokoh bersejarah yaitu WR Supratman. Namun, akibat beberapa faktor seperti perubahan iklim berpengaruh terhadap hasil perkebunan durian dan manggis terus menurun terutama 3 tahun terakhir ini (Sarvina, 2019). Hal ini tentunya berdampak pada penghasilan warga yang menurun atau bahkan kehilangan mata pencaharian sehingga berdampak pada turunnya taraf perekonomian masyarakat.

Di Somongari terdapat beberapa kelompok wanita tani (KWT) salah satunya yang bernama Suka Karya Makmur (SKM). Kelompok tani ini terbentuk tahun 2020 oleh para ibu-ibu yang juga mengelola kebun sayur dan memiliki visi untuk meningkatkan taraf ekonomi dengan pemanfaatan hasil pekarangan rumah dan kebun karena tidak bisa bergantung lagi dengan hasil panen manggis dan durian. Potensi alam yang dimiliki Somongari salah satunya adalah hasil empon-empon, terutama temulawak, yang sangat berlimpah dan tumbuh sangat subur di kebun warga tanpa perlu ada perawatan khusus.

Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb.) adalah tanaman asal Indonesia yang termasuk dalam famili *Zingiberaceae* bersama dengan temu hitam, kunyit, kencur, lengkuas, dan jahe yang memiliki segudang manfaat (Dewi *et al.*, 2021). Temulawak banyak dicari karena memiliki banyak manfaat yaitu mengandung kurkuminoid, minyak asiri, pati, protein, lemak, selulosa, dan mineral serta terbukti dapat membantu pengobatan berbagai penyakit seperti gangguan fungsi hati, radang sendi, maag, batuk, malaria, rematik, menurunkan kadar kolesterol, anti jamur, anti bakteri, serta meningkatkan nafsu makan anak balita (Utami & Heli, 2015; Dewi *et al.*, 2021). Manfaat yang sangat melimpah tersebut masih belum bisa dirasakan oleh para masyarakat karena kendala seperti rasa dan aroma.

Mitra kelompok wanita tani di Desa Somongari mengeluhkan bahwa hasil temulawak yang sangat berlimpah, tetapi tidak banyak memberikan penghasilan yang cukup bagi mereka. Temulawak kurang diminati dibandingkan empon-empon lainnya seperti jahe dan kunir. Selama ini hasil temulawak di Desa Somongari hanya sebatas dijual segar atau dalam bentuk kering dengan harga yang sangat murah. Temulawak dalam bentuk segar hanya dijual seharga Rp 1000,- dan dalam bentuk kering hanya Rp 6.000,- per kilogram. Mereka belum mengetahui pengolahan temulawak selain dikeringkan. Para warga desa merasa cita rasa dari temulawak cenderung kurang disukai sebagai konsumsi sehari-hari.

Salah satu pemanfaatan teknologi pangan dalam peningkatan penerimaan dari temulawak adalah dengan mengolah menjadi minuman instan dibandingkan hanya dikonsumsi dari hasil yang telah dikeringkan. Produk minuman instan ini cenderung disukai masyarakat karena memiliki berbagai keunggulan seperti dapat mengatur kadar gizi dalam satu kemasan serta praktis dan cepat dalam penyajiannya (Hidayat, 2015). Pembuatan minuman instan dengan pemberian gula juga dapat meningkatkan daya simpan produk karena bentuknya yang kering selain rasa yang dapat lebih diterima. Temulawak lebih sering diolah menjadi minuman jamu, tetapi daya simpan sangat pendek jadi hanya digunakan oleh masyarakat sendiri dan tidak bernilai ekonomi yang tinggi. Mereka menjual temulawak dengan harga murah karena terkendala penyimpanannya. Temulawak bila setelah dipanen dan hanya disimpan di suhu ruang akan menurun menjadi keras dan tidak tahan lama, sehingga mereka tidak berani untuk menjual dengan harga mahal.

Mitra kelompok tani belum memiliki pengetahuan yang cukup mengenai pemanfaatan teknologi dalam mengolah temulawak. Padahal Desa Somongari memiliki sumber daya alam sebagai modal. Hasil pertanian berupa temulawak tersebut dapat ditingkatkan nilainya dengan pemanfaatan teknologi pangan. Berdasarkan permasalahan yang dihadapi mitra, tim pengabdian masyarakat bertujuan untuk memberikan pelatihan guna memanfaatkan hasil temulawak. Pelatihan yang diberikan adalah pengolahan temulawak menjadi minuman instan yang diolah dengan teknik pengkristalan hingga menjadi bubuk halus (Dewi *et al.*,

2021). Minuman instan merupakan minuman yang dapat langsung dikonsumsi dengan pemberian air saja tanpa harus dimasak lagi. Minuman instan berbentuk bubuk halus dan kering sehingga daya simpan relatif lama. Di samping itu, apabila ditambahkan bahan aromatik lain bisa memberikan rasa yang lebih dapat diterima dan meningkatkan manfaatnya.

Melalui kegiatan pelatihan ini, masyarakat diharapkan mampu meningkat baik dari pengetahuan maupun keterampilannya dalam mengolah minuman instan. Melalui pembuatan temulawak menjadi minuman instan, manfaat temulawak dapat dinikmati oleh masyarakat di luar Desa Somongari dan dapat diterima di berbagai kalangan. Atas manfaatnya yang sangat tinggi juga akan diminati oleh para konsumen sehingga menjadi sebuah peluang bisnis yang memanfaatkan kekayaan hasil pertanian lokal. Terlebih lagi, kualitas temulawak yang dihasilkan Desa Somongari juga sangat segar dan bagus sehingga dapat menjadi sebuah produk unggulan Desa Somongari melalui sebuah industri rumah tangga. Sehingga nantinya dapat memberikan manfaat berupa pengembangan dalam peluang usaha minuman temulawak instan kepada masyarakat sehingga meningkatkan perekonomiannya.

## **METODE PELAKSANAAN**

Pelatihan pembuatan minuman temulawak instan dilaksanakan pada bulan Oktober 2022. Sasaran pada program ini adalah ibu-ibu kelompok wanita tani (KWT) yang bernama Suka Karya Makmur (SKM). Kegiatan ini diikuti oleh perwakilan KWT yang berjumlah 12 orang. Media kegiatan pelatihan ini adalah leaflet; alat masak berupa wajan, sutil, kompor, blender, dan saringan; serta bahan baku berupa temulawak segar, gula pasir, air, dan bumbu aromatik berupa kayu manis dan daun pandan. Media *leaflet* dibagikan kepada responden sebagai sarana belajar. Responden mendapat penjelasan materi dilengkapi dengan *leaflet* untuk memudahkan dan dapat dibaca lagi setelah pemberian materi. *Leaflet* merupakan salah satu media yang dapat mempengaruhi pengetahuan responden (Syamsiyah, 2013).

Metode pelaksanaan kegiatan ini melalui beberapa tahapan. Tahapan pertama adalah pengujian pengetahuan awal dari peserta dengan pengisian soal *pre test*. Peralatan yang digunakan pada tahapan awal ini adalah alat tes berupa kuesioner yang terdiri dari 5 pertanyaan terkait pengolahan temulawak instan serta alat tulis. Pengerjaan dilakukan secara bersamaan dan membutuhkan waktu sekitar 7 menit. Selain data *pre test* data lain seperti usia dan tingkat Pendidikan juga ditanyakan melalui pengisian kuesioner.

Tahapan kedua pada kegiatan ini adalah pelaksanaan pelatihan. Kegiatan yang dilakukan metode demonstrasi yaitu dimana para peserta langsung melaksanakan kegiatan dengan pendampingan dari 2 fasilitator. Proses pembuatan temulawak instan membutuhkan waktu kurang lebih 2,5 jam dengan bahan sebanyak 1 kg temulawak sehingga menjadi sebanyak 14 kemasan kecil.

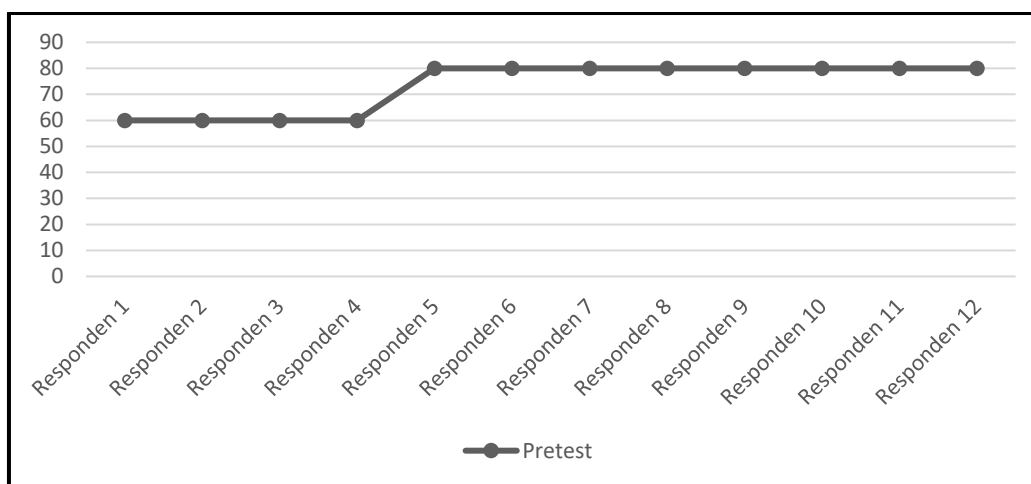
Materi kegiatan ini berupa pelatihan pembuatan temulawak instan dilakukan dengan teknik pengkristalan yang membutuhkan gula pasir sebagai bahan bakunya. Proses pembuatan diawali dengan persiapan bahan yaitu dengan mencuci, mengupas, dan memotong temulawak menjadi potongan-potongan kecil. Setelah itu temulawak dihaluskan dengan blender dengan penambahan air dan disaring untuk diambil sarinya. Sari temulawak dimasukkan ke wajan dan ditambahkan gula dan panaskan di atas api kompor. Perbandingan berat temulawak dan gula adalah 1:1. Sebanyak 1 kg temulawak akan dimasak dengan gula sebanyak 1 kg juga. Selain itu pada pembuatan temulawak instan pada pelatihan ini digunakan daun pandan dan kayu manis yang bertujuan untuk menambah aroma harum sehingga dapat lebih diterima oleh konsumen. Perebusan dari minuman temulawak ini menggunakan api sedang dan harus terus diaduk dan segera dimatikan dan diaduk hingga tekstur bubuk terbentuk. Hasil yang sudah jadi perlu diblender dan disaring sehingga tekstur lebih homogen.

Setelah diberikan materi mengenai pembuatan temulawak instan dan cara pembuatannya, tahapan berikutnya adalah evaluasi. Peserta praktik diminta mengerjakan soal *posttest* untuk mengetahui tingkat pengetahuan setelah pelatihan. Hal ini bertujuan untuk mengetahui apakah terdapat peningkatan

pengetahuan setelah diberikan materi. Data kuantitatif hasil kegiatan kemudian dianalisis lebih lanjut. Data karakteristik responden ditampilkan dalam bentuk tabel dan persentase. Sedangkan hasil *pre test* dan *pos ttest* diuji dengan analisis *paired sample test* menggunakan aplikasi SPSS versi 24.

## HASIL PEMBAHASAN

Pelatihan dimulai dengan *pretest*. Setiap responden menjawab 5 pertanyaan benar-salah yang diberikan dalam bentuk kuesioner. Pertanyaan pada *pretest* adalah: 1.) Nama latin temulawak adalah *Duacus carota*; 2.) Jenis antioksidan pada temulawak adalah kurkumin; 3.) Pada pembuatan temulawak instan terdapat proses pemerasan untuk mendapat sari pati temulawak; 4.) Saat pembuatan temulawak instan menggunakan api besar agar adonan tidak gosong; 5.) Bahan pembuatan temulawak instan adalah temulawak, gula pasir, daun pandan, kayu manis, dan air. Hasil *pretest* dapat dilihat pada Gambar 1.



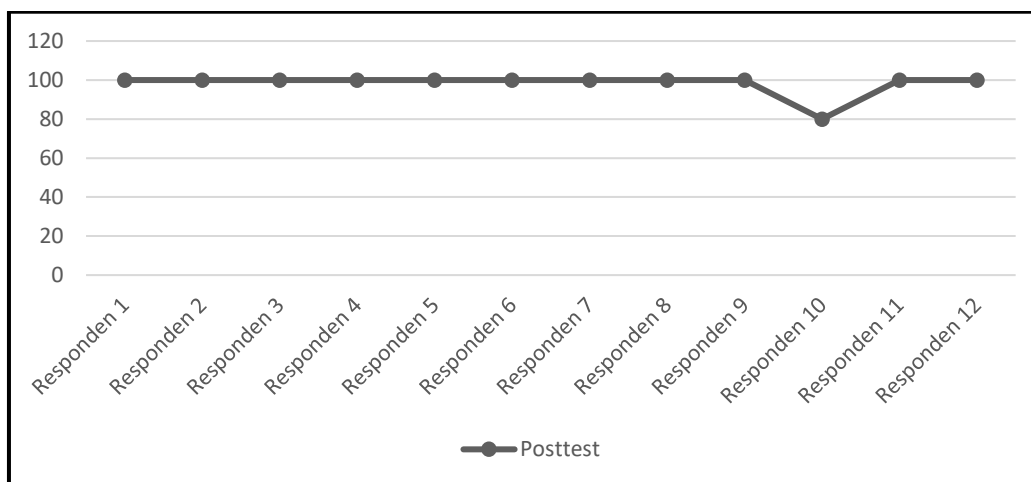
Gambar 1. Hasil *pretest* pengetahuan responden pelatihan pembuatan minuman temulawak instan

Proses kegiatan pelatihan pembuatan minuman temulawak instan berjalan lancar. Responden diberikan pengetahuan dan materi mengenai temulawak. Materi yang diberikan adalah pengenalan dasar mengenai temulawak, manfaat temulawak, bahan pembuatan temulawak instan, alat untuk membuat temulawak instan, dan cara pembuatannya. Responden antusias pada kegiatan ini dengan aktif bertanya selama pelatihan. Antusias peserta didasari oleh motivasi belajar dan keinginan yang kuat untuk meraih cita-cita dan harapan di masa depan (Puspitadewi & Sabatari, 2013). Semua responden berpartisipasi dalam praktik membuat minuman temulawak instan. Kegiatan dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Kegiatan pelatihan pembuatan minuman temulawak instan (a) proses (b) hasil

Evaluasi dilakukan kepada responden dengan *posttest*. Responden kembali diberikan pertanyaan yang sama dengan *pretest*. Hal ini untuk mengetahui apakah ada perubahan dan peningkatan pengetahuan responden sebelum dan sesudah diberikan pelatihan. Hasil *posttest* dapat dilihat pada Gambar 3.



**Gambar 3.** Hasil *posttest* pengetahuan responden pelatihan pembuatan minuman temulawak instan

Hasil dari pelaksanaan pelatihan ini adalah adanya peningkatan pengetahuan. Dari hasil *pre test* sebagian besar memiliki skor 80 dan kemudian 60 untuk pengetahuan awal. Dari hasil *post test* diketahui bahwa sebagian besar peserta menjadi meningkat skornya sebanyak 0-40 poin. Secara keseluruhan hanya ada satu dari total 12 responden yang tidak meningkat skornya.

Kemudian nilai *pretest* dan *posttest* yang dianalisis dengan *paired sample t-test* untuk mengetahui pengaruh pelatihan terhadap pengetahuan yang ditampilkan pada Tabel 1. Berdasarkan hasil analisis diperoleh nilai *p value* < 0.001 yang berarti ada peningkatan skornya yang signifikan ( $p < 0,05$ ). Maka dari itu dapat disimpulkan bahwa pelatihan pembuatan minuman temulawak instan efektif dalam meningkatkan pengetahuan responden.

**Tabel 1.** Perbedaan nilai pengetahuan *pretest* dan *posttest*

Variabel	Mean	SD	Min-Max	Mean Difference	P Value
<i>Pretest</i>	73,333	9,8473	60,00-80,00	-25,0000	<0.001
<i>Posttest</i>	98,333	5,7735	80.00-100,00		

Hasil dari pelatihan ini adalah pengetahuan peserta yang meningkat akan pengolahan minuman temulawak instan dibandingkan sebelum adanya pelatihan. Sebelum mengikuti pelatihan, pengetahuan mengenai pembuatan minuman instan sangat kurang. Peningkatan pengetahuan pada kegiatan pelatihan ini serupa dengan hasil penelitian Choironi *et al.* (2019) yang menyatakan bahwa terdapat peningkatan pengetahuan setelah diberikan edukasi dan pelatihan dengan metode *active and participatory learning* mengenai TOGA berdasarkan *evidence-based* dan pelatihan pembuatan minuman herbal instan. Penelitian lain juga menyebutkan bahwa kegiatan pelatihan menghasilkan peningkatan skor pengetahuan peserta sebanyak rata-rata 10% pada setiap aspek dan peserta mampu membuat sendiri minuman serbuk seperti yang telah dilakukan pada kegiatan ini (Ridawati & Alsuhendra, 2022).

Temulawak memiliki banyak khasiat sehingga dicari oleh masyarakat. Minyak atsiri temulawak mengandung limonina yang membuat harum dan membunuh mikroba sedangkan flavonoidnya membantu penyembuhan radang (Putri, 2013). Berdasarkan penelitian Rosidi *et al.* (2017) dikatakan bahwa aktivitas

antioksidan ekstrak temulawak sebesar 87,01 ppm. Ekstrak temulawak memiliki antioksidan aktif sehingga berpotensi sebagai antioksidan alami yang baik.

Masa panen dari temulawak cenderung lama (Nihayati, 2016). Namun, di Desa Somongari tumbuhan ini tumbuh liar di kebun-kebun warga yang selama ini hanya diandalkan hasil buah durian dan manggisnya sehingga hasil temulawak hanya dipandang sebelah mata akibat harga jual yang rendah. Biasanya petani temulawak akan memanen, merajang, dan mengeringkan temulawak untuk dijual ke pengepul. Temulawak ini digunakan untuk produksi jamu. Akan tetapi banyak terjadi kerugian akibat temulawak yang membusuk saat dikeringkan karena musim hujan. Tentu saja hal ini menyebabkan petani merugi. Di Desa Somongari ini pun, temulawak yang melimpah hanya dikeringkan dan dijual dalam bentuk kiloan dengan harga sangat murah. Temulawak kering hanya dijual Rp 7.000,- dan temulawak segar hanya Rp1.000,- per kg. Sehingga secara ekonomi masih kurang menguntungkan.

Temulawak umumnya dapat dijadikan jamu dalam bentuk cair maupun minuman instan agar praktis dan tahan lama. Pengolahan temulawak dari jamu cair menjadi serbuk merupakan salah satu inovasi pangan yang memiliki manfaat dalam meningkatkan daya simpannya (Mulyati *et al.*, 2021). Minuman instan memiliki kadar air yang rendah sehingga bakteri akan sulit untuk tumbuh. Selain keuntungan dari segi penyimpanan, ada manfaat lain yaitu segi rasa akan mudah diterima karena sudah ada tambahan gula sehingga sangat praktis sebagai konsumsi sehari-hari.

Temulawak dapat diproduksi tersendiri maupun dicampur dengan bahan lain. Pada penelitian Supandi *et al.* (2017) temulawak dapat dikombinasikan dengan rempah-rempah seperti jahe merah, kunyit putih, kapulaga, bunga lawang, dan daun salam untuk dibuat menjadi jamu. Temulawak juga dapat dikombinasikan dengan lintah laut menjadi serbuk minuman fungsional dengan segudang manfaat (Putri, 2013). Sedangkan pada kegiatan pelatihan ini dikombinasikan dengan bumbu aromatik berupa kayu manis dan daun pandan. Penggunaan kayu manis dan daun pandan selain memberikan rasa dan aroma yang lezat, juga dapat memberikan manfaat. Pandan mengandung polifenol dan antioksidan yang tahan panas serta kayu manis mengandung minyak atsiri, alkaloid, flavonoid yang dapat menghambat pertumbuhan bakteri serta memberikan efek fungsional bagi tubuh seperti hipoglikemik dan hipokolesterolemik (Amirudin *et al.*, 2019).

Pelatihan ini berhasil meningkatkan pengetahuan responden mengenai pengolahan temulawak menjadi minuman instan. Temulawak yang awalnya hanya dijual tanpa pengolahan, kini dapat ditingkatkan nilainya karena responden telah memiliki pengetahuan untuk mengolahnya. Kegiatan pelatihan pembuatan minuman temulawak instan diharapkan dapat membantu ibu-ibu kelompok tani untuk meningkatkan kemampuan berwirausaha. Terlebih produk minuman instan yang dilatih pada masyarakat memiliki kandungan zat fitokimia yang sangat tinggi dari bahan bakunya sehingga dapat dijual menjadi pangan fungsional yang bernilai tinggi. Diharapkan usaha minuman instan ini dapat membantu perekonomian masyarakat seperti yang sudah dilakukan sebelumnya di kegiatan pengabdian lain (Nurzaman & Widiastuti, 2019).

Atas tujuan peningkatan perekonomian masyarakat, kegiatan pelatihan ini dapat dilanjutkan dengan kegiatan lain untuk dapat meningkatkan *branding* produk sehingga dapat semakin dikenal. Di samping itu, perlu juga pelatihan pemasaran sehingga masyarakat dapat memasarkan produk semakin luas sehingga dapat menjadi sumber mata pencaharian sehari-hari dan memakmurkan Desa Somongari secara umum.

## **KESIMPULAN**

Kegiatan pelatihan pembuatan minuman temulawak instan berjalan lancar dan tidak terdapat kendala. Berdasarkan hasil evaluasi kegiatan, terbukti bahwa dengan kegiatan pelatihan ini mampu meningkatkan pengetahuan responden mengenai pengolahan temulawak menjadi minuman temulawak instan.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi (Kemendikbud Ristek) yang telah memberikan dana hibah pengabdian masyarakat melalui skema Program Pengembangan Desa Mitra (PPDM) pendanaan tahun ke-3 tahun 2022. Kami juga mengucapkan terima kasih kepada Universitas Ahmad Dahlan (UAD) terutama Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) UAD yang telah memberikan dukungan atas terlaksananya program ini serta kepada masyarakat Desa Somongari yang telah banyak membantu dalam kegiatan ini.

## PUSTAKA

- Amirudin, Z., Saleh, R. and Harnany, A.S. (2019) 'Formula Jelly Drink Cincau Hijau, Pandan Wangi Dan Kayu Manis Untuk Menurunkan Kadar Gula Darah Penderita Diabetes Melitus', *Jurnal Litbang Kota Pekalongan*, 16, pp. 81–95. Available at: <https://doi.org/10.54911/litbang.v16i0.99>.
- Choironi, N.A., Wulandari, M. and Susilowati, S.S. (2019) 'Pengaruh edukasi terhadap pemanfaatan dan peningkatan produktivitas tanaman obat keluarga (TOGA) sebagai minuman herbal instan di Desa Ketenger Baturraden', *Kartika: Jurnal Ilmiah Farmasi*, 6(1), p. 1. Available at: <https://doi.org/10.26874/kjif.v6i1.115>.
- Dewi, T.R. *et al.* (2021) 'PENGOLAHAN TEMULAWAK (Curcuma xanthorrhiza Roxb) MENJADI SERBUK TEMULAWAK INSTAN SEBAGAI OBAT NAPSU MAKAN PADA ANAK Processing Of Temulawak (Curcuma xanthorrhiza Roxb) Into Instant Temulawak Powder As A Drug For Eating In Children', *Jurnal Pengabdian Kefarmasian*, 2(2), pp. 57–60.
- Hidayat, M.N. (2015) 'Pemanfaatan Efek Effervescent Dalam Pembuatan Minuman Instan Berbasis Putih Telur', *Jurnal Teknosains*, 9(2), pp. 205–220.
- Mulyati, S. *et al.* (2021) 'Pengembangan Kemitraan Desa Binaan Melalui Pengembangan Kampung Tematik Jahe-Temulawak di Kelurahan Kramas, Kecamatan Tembalang, Semarang', *KANGMAS: Karya Ilmiah Pengabdian Masyarakat*, 2(3), pp. 265–273. Available at: <https://doi.org/10.37010/kangmas.v2i3.423>.
- Nihayati, E. (2016) *Peningkatan Produksi dan Kadar Kurkumin Temulawak*. Malang: Universitas Brawijaya Press.
- Nurzaman, Y. and Widiastuti, N. (2019) 'MENINGKATKAN KEMAMPUAN WIRUSAHA MELALUI PELATIHAN LIFE SKILL TATA BOGA BAGI WARGA BELAJAR KEAKSARAAN (Studi Kasus di PKBM Srikandi Kota Cimahi)', *Comm-Edu (Community Education Journal)*, 2(3), p. 202. Available at: <https://doi.org/10.22460/comm-edu.v2i3.2885>.
- Puspitadewi, D.Q.P. and Sabatari, W. (2013) 'Motivasi Peserta Dalam Mengikuti Program Pelatihan Menjahit Busana Di Unit Pelaksana Teknis Loka Latihan Kerja Kabupaten Purworejo.', *Jurnal Fesyen: Pendidikan dan Teknologi*, 6(5).
- Putri, R.M.S. (2013) 'SI "KUNING" TEMULAWAK (Curcuma xanthorrhiza Roxb.) DENGAN "SEGUDANG" KHASIAT', *Jurnal Teknologi Pertanian*, 2(2), pp. 42–49. Available at: <https://doi.org/10.32520/jtp.v2i2.55>.
- Ridawati, R. and Alsuhehndra, A. (2022) 'Pelatihan Pembuatan Minuman Serbuk Sari Buah untuk Meningkatkan Pengetahuan dan Keterampilan Masyarakat', *PPM (Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat)*, 5(1), pp. 112–120.

Rosidi, A. *et al.* (2017) 'Potensi temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Rox) sebagai Antioksidan', *Prosiding Seminar Nasional & Internasional* [Preprint]. Available at: <https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/psn12012010/article/view/1219/1272>.

Sarvina, Y. (2019) 'DAMPAK PERUBAHAN IKLIM DAN STRATEGI ADAPTASI TANAMAN BUAH DAN SAYURAN DI DAERAH TROPIS / Climate Change Impact and Adaptation Strategy for Vegetable and Fruit Crops in the Tropic Region', *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian*, 38(2), p. 65. Available at: <https://doi.org/10.21082/jp3.v38n2.2019.p65-76>.

Supandi, M., Nuryati, N. and Amalia, R. (2017) 'Pemanfaatan Temulawak, Jahe Merah, Kunyit Putih, Kapulaga, Bunga Lawang, Daun Salam Sebagai Bahan Tambahan Pembuatan Jamu', *Jurnal Teknologi Agro-Industri*, 3(2), pp. 15–22. Available at: <https://doi.org/10.34128/jtai.v3i2.3>.

Syamsiyah, N. (2013) *Pengaruh media leaflet terhadap perubahan pengetahuan dan intensi ASI eksklusif pada ibu hamil di Puskesmas Kecamatan Pesanggrahan Jakarta Selatan Tahun 2013*.

Utami, W.T. and Heli, A.S.K. (2015) 'Effect of Vitamins, Honey and Temulawak on the Appetite Improvement of Children Age 2 Years in Sembung Sukorame Lamongan', *Jurnal Penelitian Kesehatan*, 6(2).

**Format Sitasi:** Utami, N.P., Sasongko, H., Salamah, Z., Purbosari, P.P. (2023). Peningkatan Nilai Ekonomi Temulawak Melalui Pelatihan Pembuatan Minuman Instan. *Reswara. J. Pengabd. Kpd. Masy.* 4(1): 492-499. DOI: <https://doi.org/10.46576/rjpkm.v4i1.2497>



Reswara: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat oleh Universitas Dharmawangsa Artikel ini bersifat open access yang didistribusikan di bawah syarat dan ketentuan dengan Lisensi Internasional Creative Commons Attribution NonCommercial ShareAlike 4.0 ([CC-BY-NC-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/))