



Tersedia online di: journal.gunabangsa.ac.id

J.Abdimas: Community Health

ISSN (online): 2746-542X



Training on Making Instant Rhizome Extract Products and Organic Noodles with Teenagers to Improve the Economy of Jipurapah Village

Pelatihan Pembuatan Produk Ekstrak Rimpang Instan dan Mie Organik Bersama Remaja Guna Meningkatkan Perekonomian Desa Jipurapah

Aprilia Asya Putri^{1*}, Nurul Hidayah², Adinda Zakia Putri Amirta³, Ella Damayanti⁴, Reyna Tifara Febrianti⁵, Syahdatul Nabila Indana Zulfa⁶

Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan PEMKAB Jombang, Prodi S1 Keperawatan

ABSTRACT

Jipurapah Village is rich in rhizome plants such as temulawak, turmeric, and lempuyang which are underutilized. The MERETAS ASA community service activity was carried out in Jipurapah Village, Plandaan District, Jombang Regency, which aims to increase knowledge for teenagers about processing rhizome plants that grow around the village and improve the village economy to be better by utilizing plants in Jipurapah Village, this community service invites Jipurapah teenagers to make an innovative product. The method used in the MERETAS ASA activity is product manufacturing training with the community, especially teenage girls. This service is carried out as one of the village programs to provide empowerment to teenage girls and cadre mothers in Jipurapah Hamlet to utilize the results of rhizome plants (Temulawak, Lempuyang, and Turmeric) as well as cassava and spinach plants. As a result of the service, the community can process natural resources from raw into instant products ready for consumption. Products that have been processed can be sold to improve the community's economy.

Keywords: Turmeric, Temulawak, Lempuyang, Instan Herb

INFORMASI ARTIKEL

Diterima : 25 Juli 2024
Direvisi : 02 Agustus 2024
Disetujui : 17 September 2024
Dipublikasi : 01 November 2024

KORESPONDENSI

Aprilia Asya Putri
asyaputri1304@gmail.com

Copyright © 2024 Author(s)



Di bawah lisensi *Creative Commons Attribution 4.0 International License*.

INTISARI

Desa Jipurapah kaya dengan adanya tanaman rimpang seperti temulawak, kunyit, dan lempuyang yang kurang dimanfaatkan dengan baik. Kegiatan pengabdian masyarakat MERETAS ASA ini dilakukan di Desa Jipurapah Kecamatan Plandaan Kabupaten Jombang yang bertujuan untuk menambah ilmu kepada remaja tentang pengolahan tanaman rimpang yang tumbuh di sekitar desa serta meningkatkan perekonomian desa menjadi lebih baik lagi dengan memanfaatkan tanaman yang ada pada desa Jipurapah, pengabdian masyarakat ini mengajak remaja Jipurapah untuk membuat sebuah produk yang inovatif. Metode yang digunakan dalam kegiatan MERETAS ASA adalah pelatihan pembuatan produk dengan masyarakat khususnya remaja perempuan. Pengabdian ini dilaksanakan sebagai salah satu program desa untuk memberikan pemberdayaan kepada remaja perempuan dan ibu kader di dusun Jipurapah untuk memanfaatkan hasil tanaman rimpang (Temulawak, Lempuyang, Dan Kunyit) serta hasil tanaman ketela pohon dan bayam. Hasil dari pengabdian, masyarakat dapat mengolah sumber daya alam dari mentah menjadi produk instan siap konsumsi. Produk yang telah di olah dapat diperjualkan guna meningkatkan perekonomian masyarakat.

Kata kunci: Kunyit, Temulawak, Lempuyang, Ramuan Instan

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan salah satu negara dengan kekayaan hayati yang beraneka ragam. Lebih dari seribu jenis tumbuhan di Indonesia telah digunakan untuk pengobatan, salah satunya Tanaman Obat Keluarga (TOGA). TOGA adalah tumbuhan berkhasiat obat yang ditanam di halaman pekarangan rumah. Oleh karena itu, Indonesia sangat kaya akan obat tumbuhan. Sudah sejak lama masyarakat Indonesia telah menggunakan tumbuhan obat tersebut untuk menyembuhkan dan mencegah penyakit, dapat meningkatkan daya tahan tubuh, dan mengembalikan kekuatan tubuh yang biasa disebut dengan Jamu (Depkes Ardiansyah, 2022). Industri jamu adalah salah satu yang paling tua di Indonesia, dan berasal dari tradisi budaya asli Indonesia. Bahan baku jamu mudah diakses, seperti rempah-rempah, tanaman obat, dan sumber plasma nutfah lainnya, industri jamu memiliki struktur industri yang kuat (Rahmah, 2018).

Desa Jipurapah merupakan salah satu desa yang berada Kecamatan Plandaan, Kabupaten Jombang sebagai salah satu desa tertinggal di kabupaten Jombang. Terletak 32 km dari pusat kota Jombang Desa ini baru teraliri listrik pada tahun 2017, akses jalan menuju desa juga masih belum memadai sehingga perjalanan yang seharusnya bisa ditempuh dalam waktu satu setengah jam menjadi empat jam atau lebih dan harus ditempuh dengan kendaraan khusus karena medan jalan tanpa aspal. Desa Jipurapah kaya akan tanaman herbal yang di tanam di lahan pertanian maupun di pekarangan rumah. Tanaman herbal yang banyak dijumpai di Desa Jipurapah antara lain kunyit, temulawak dan lempuyang, tidak hanya tanaman herbal saja tapi tanaman singkong juga banyak ditemui di desa.

Potensi tanaman rimpang di desa Jipurapah sangat tinggi, setiap pekarangan rumah pasti mempunyai lahan untuk ditanami tanaman rimpang dan singkong. Akan tetapi masyarakat desa Jipurapah tidak dapat memanfaatkan sumber daya alam dengan baik. Hasil tanam yang di dapat hanya di konsumsi sendiri sebagai bahan masak dan di jual ke pasar dengan patokan harga yang

tidak semestinya. Tidak hanya permasalahan pemanfaatan sumber daya alam terdapat beberapa permasalahan lain terkait kesehatan perempuan, diantaranya: anemia yang terjadi pada remaja dan ibu hamil (33,3%) serta balita yang mengalami kekurangan gizi. Jumlah penduduk Desa Jipurapah 1.999 jiwa dengan jumlah KK 689. Jumlah penduduk laki-laki 1000 jiwa, perempuan 9.999 jiwa dengan perbandingan 10:1, hal ini menjadikan perempuan merupakan bagian yang penting dalam perkembangan kemajuan Desa Jipurapah.

Dari beberapa masalah di atas sebagai landasan pembuatan inovasi produk guna memanfaatkan hasil tanam dengan baik dan meningkatkan nilai jual tanaman rimpang di desa Jipurapah. Inovasi produk yang akan di buat yakni ekstrak rimpang instan dan mie organik yang murni dari hasil tanam masyarakat Desa Jipurapah.

Ekstrak rimpang instan yang dihasilkan berbahan dasar kunyit, lempuyang dan temulawak melalui proses ekstraksi. Proses ekstraksi bahan mentah secara kimiawi yang menghasilkan ekstrak yang mengandung senyawa kimia seperti minyak atsiri dan senyawa aromatik. Ekstraksi terjadi ketika distribusi zat terlarut berbeda antara dua pelarut atau lebih saling bercampur. Biasanya, zat terlarut yang di ekstrak sedikit larut dalam suatu pelarut tetapi sangat mudah larut jika dicampurkan dengan pelarut lain (Harbone, 1996)

Kunyit, juga dikenal sebagai kunir, adalah tanaman rempah-rempah dan obat yang berasal dari Asia Tenggara (*Curcuma longa* Linn. syn. *Curcuma domestica* Val.) (Ide, 2011). Kurkumin, juga disebut *diferuloylmethane*, adalah pigmen kuning kunyit yang digunakan sebagai pewarna, bumbu, dan pengawet. Senyawa yang berfungsi sebagai antioksidan ditemukan dalam rimpang kunyit. Bahan aktif yang membuat kunyit berwarna kuning adalah kurkuminoid. Sebagai antirematik (Deodhar S D, 1980), antiinflamasi (Pranay Wal, 2019), dan antikanker (Wilken, 2011). Kandungan kurkumin pada kunyit memiliki banyak manfaat yang telah dibuktikan secara ilmiah. Kunyit juga berfungsi sebagai

imunomodulator dan antivirus, sehingga dapat digunakan sebagai obat herbal untuk meningkatkan daya tahan tubuh (Tim Promkes RSST, 2022). Manfaat Ekstrak Rimpang instan yakni sebagai penambah nafsu makan serta sebagai penguat imun bagi anak, remaja, maupun dewasa. Ekstrak rimpang juga dapat meningkatkan gizi pada anak.

Inovasi produk yang kedua yakni mie organik, yang terbuat dari tepung mocaf yang di campur dengan sari bayam. Tepung singkong atau juga dikenal sebagai mocaf, telah banyak digunakan sebagai pembuatan mie basah dan mie kering (Nina, 2013). Mie adalah produk makanan yang dibuat dari tepung gandum atau tepung terigu dengan bahan tambahan lain dan bahan tambahan makanan yang diizinkan. Setelah dimasak, mie memiliki bentuk khas dan siap dihidangkan. Meskipun demikian, produk inovatif ini adalah mie organik yang dibuat dengan pewarna makanan yang terbuat dari tepung singkong dan bayam sebagai pewarna alami. Singkong yang diproses melalui fermentasi digunakan untuk membuat tepung mocaf. Kandungan serat terlarut yang lebih tinggi, kandungan kalsium yang lebih tinggi, ligasakarida yang menyebabkan flatulensi yang telah terhidrolis, dan daya cerna yang lebih baik adalah beberapa dari banyak manfaat tepung mocaf (Helmi, 2020). Tepung mocaf secara alami bebas gluten, sehingga sangat cocok untuk orang yang sedang diet bebas gluten. Tepung mocaf memiliki banyak manfaat kesehatan, termasuk membantu meningkatkan berat badan, menstabilkan tekanan darah, jika seseorang menderita hipertensi maka tepung mocaf cocok untuk menurunkan tekanan darah tinggi, mengobati asam lambung, menjaga sistem pencernaan agar tetap sehat, dan menjaga kesehatan tulang. Tidak hanya itu, tepung mocaf juga dapat digunakan untuk mengatasi penyakit flu, demam, dan sakit kepala. Bayam juga sebagai salah satu tanaman yang dapat meningkatkan kadar hemoglobin, hal ini sangat dibutuhkan bagi masyarakat terutama remaja perempuan Jipurapah yang sebagian besar menderita anemia.

Dari beberapa penjelasan tersebut Tim Meretas Asabersama kader dan remaja Desa Jipurapah, Kecamatan Plandaan, Kabupaten Jombang melaksanakan kegiatan yang bertujuan untuk memberdayakan dan meningkatkan keterampilan kepada remaja perempuan tentang pengolahan tanaman rimpang yang tumbuh di sekitar desa serta peningkatan produktifitas remaja perempuan dalam sektor ekonomi dan ketahanan pangan. Pelatihan pembuatan produk diharapkan akan menghasilkan profit mandiri dan menstimulasi remaja perempuan dalam menciptakan lapangan pekerjaan baru memanfaatkan sumber daya yang ada di Desa Jipurapah.

METODE

Jumlah peserta yang mengikuti pelatihan yakni 30 remaja perempuan didampingi oleh kader desa Jipurapah. Metode yang digunakan adalah metode demontarasi dan partisipasi aktif pendampingan dalam proses pelatihan. Pembuatan ekstrak rimpang instan dan mie organik berbasis herbal menggunakan sumber daya alam yang ada untuk meningkatkan ketrampilan dan produktifitas remaja perempuan desa Jipurapah Kecamatan Plandaan Kabupaten Jombang adalah menyusun buku panduan atau modul, buku panduan ini sudah di susun sebelum kegiatan dilaksanakan. Saat kegiatan dilaksanakan hal pertama yang disampaikan adalah pembukaan sekaligus sambutan oleh Kepala Dusun Jipurapah, Bapak Jumirin. Setelah pembukaan di lanjut oleh pemaparan materi pembuatan ekstrak rimpang instan dan mie organik. Di lanjut dengan pembagian kelompok, 30 remaja perempuan di bagi menjadi 2 kelompok, yakni kelompok 1 ekstrak rimpang instan dan kelompok 2 mie organik. Lalu demonstrasi pembuatan ekstrak rimpang instan dan mie organik oleh Tim Meretas Asa dengan melibatkan peserta pelatihan menggunakan bahan-bahan yang telah disediakan. Setelah demonstrasi remaja perempuan melakukan praktik mandiri pembuatan ekstrak rimpang instan dan mie organik. Di akhiri dengan evaluasi

kegiatan pelatihan pembuatan ekstrak rimpang instan dan mie organik.



Gambar 1. Buku Panduan Pelatihan

Pembuatan ekstrak instan kunyit, temulawak dan lempuyang kepada remaja perempuan di Desa Jipurapah dimulai dengan menyiapkan alat serta bahan yang dibutuhkan. Bahan-bahan yang dibutuhkan meliputi 500gram kunyit, 250gram temulawak, 250gram lempuyang, parut, baskom, pisau, wajan, spatula, kompor gas, saringan teh, saringan kain putih, timbangan, dan gula pasir. Selanjutnya, latihan tentang pengolahan tanaman herbal menjadi ekstrak serbuk instan dengan bahan baku lempuyang, temulawak, dan kunyit.

Terdapat beberapa tahapan dalam membuat ekstrak instan dari rimpang, pertama-



Gambar 3. Pembuatan Ekstrak Tanaman Rimpang

Pembuatan mie organik juga menggunakan metode yang sama, yaitu pelatihan atau praktik pembuatan mie organik dengan mokaf singkong sebagai bahan utama. Pelatihan dimulai dengan menyiapkan alat dan bahan yang akan dibutuhkan dan digunakan, seperti mangkok, sendok, pisau, baskom, blender, penggiling mie, oven, kemasan,



Gambar 2. Pembukaan Kegiatan Pelatihan Pembuatan Ekstran Instan Dan Mie Organik

tama rendam lempuyang, kunyit, dan temulawak dalam air selama satu malam supaya lebih mudah dibersihkan. Setelah itu, cuci rimpang dengan sikat kecil setelah direndam dalam air, potong bagian yang terselip supaya tidak tercampur dengan tanah. Kemudian, peras menggunakan saringan kain, masukkan sari pati jahe ke dalam wadah baskom, dan tambahkan gula panggang. Jika sudah menjadi bubuk, saring atau ayak bubuk jamu supaya lebih lembut dan mudah larut ketika diseduh. Haluskan jamu yang masih menggumpal menggunakan blender atau tumbukan, lalu saring kembali bubuk jamu, tunggu dingin, dan kemudian kemas jamu tanaman rimpang.



tepung ketela pohon, telur, bayam, garam, kaldu jamur, dan bawang putih.

Untuk membuat mie organik, siapkan alat dan bahan yang diperlukan, seperti: tepung ketela pohon 500 gram, tepung terigu 1 kilogram, air matang 200 gram, telur ayam 4 butir, bayam, 2 sdm garam, kaldu jamur, dan bawang putih.

Kemudian campurkan tepung ketela pohon, tepung terigu, telur ayam, sari bayam yang sudah dihaluskan, garam, dan kaldu jamur secukupnya ke dalam mangkuk dan aduk merata. Tentukan porsi mie dengan penggiling mie atau timbang adonan mie secara merata. Setelah mie terbentuk



sesuai selera, panggang mie ke dalam oven selama sekitar satu jam. Jika adonan mie sudah mengeras dan kering angkat mie yang dan diamkan sebentar. Jika sudah dingin masukkan mie ke dalam kemasan yang sudah disiapkan.



Gambar 4. Proses Pembuatan Mie Organik

TIM MERETAS ASA memanfaatkan sumber daya alam yang ada di Desa Jipurapah, produk yang telah dihasilkan dapat meningkatkan ekonomi masyarakat Desa Jipurapah serta meningkatkan produktifitas remaja perempuan dalam sektor ekonomi dan ketahanan pangan dan menstimulasi remaja perempuan dalam budidaya tanaman rimpang, bayam, dan ubi kayu sebagai bahan baku produk. Remaja perempuan diharapkan memiliki keterampilan dalam penyediaan suplemen tinggi nilai gizi terutama dari mie organik bayam.

temulawak, dan lempuyang. Hasil praktik ini dikenal sebagai Ekstrak Instan Rimpang Kunyit, Temulawak, dan Lempuyang dapat dilihat dari gambar berikut:

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

Kegiatan di awali dengan pembukaan dan di akhiri dengan evaluasi. Tim Meretas Asamemberikan pengarahan tentang tata cara mengikuti pelatihan dan tata cara membaca prosedur kegiatan yang akan dilaksanakan, serta langkah-langkah pembuatan minuman ekstrak rimpang instan dan mie organik. Selama kegiatan berlangsung peserta pelatihan mengikuti kegiatan dengan baik, sabar fokus dan ceria. Kegiatan ini juga melibatkan Bapak Kepala Dusun, Bapak Jumirin dan kader desa Jipurapah.

Pembuatan Ekstrak Instan Rimpang Kunyit, Temulawak, dan Lempuyang dimulai dengan menyiapkan alat dan bahan, dan kemudian dilakukan praktik pengolahan tanaman herbal menjadi ekstrak instan dalam bentuk serbuk dengan bahan baku rimpang, yaitu kunyit,



Gambar 4. Produk Ekstrak Instan

Dari hasil pembuatan produk ekstrak instan rimpang yang sudah jadi dapat di lihat ekstrak rimpang ini mempunyai kandungan kurkumin (*diferuloylmethane*). Kurkumin mengandung pigmen berwarna kuning yang biasa digunakan sebagai bumbu, pewarna makanan alami dan pengawet. Terdapat beberapa manfaat dari kandungan kurkumin pada kunyit yakni sebagai antioksidan, antiinflamasi, antivirus, antibakteri, diabetes, radang sendi, penyakit Alzheimer, dan penyakit kronis lainnya. Ekstrak Rimpang Instans bermanfaat sebagai peningkat imun serta sebagai penambah nafsu makan untuk meningkatkan gizi anak dan remaja desa Jipurapah.

Sedangkan pembuatan mie organik menggunakan metode yang sama yaitu pelatihan atau praktik pembuatan mie organik terbuat dari mokaf singkong sebagai bahan utama. Kegiatan pelatihan diawali dari penyiapan alat dan bahan yang digunakan yaitu mangkok, sendok, pisau, baskom, blender, penggiling mie, oven, kemasan, tepung ketela pohon, telur, bayam, garam, kaldu jamur, bawang putih. Sedangkan alat dan bahan yang dibutuhkan untuk membuat mokaf atau tepung singkong yaitu pisau, ember, parutan, loyang, saringan besar, penggiling, ketela pohon, dan air secukupnya. Kemudian dilanjutkan dengan melakukan praktik atau pelatihan pengolahan pembuatan mie organik dari tepung mokaf singkong. Hasil pengolahan singkong sebagai bahan dasar tepung mokaf sebagai bahan untuk pembuatan mie organik dan bayam sebagai pewarna alami dari mie sebagai makanan pendamping gizi pada remaja perempuan Desa Jipurapah dapat dilihat dari gambar berikut:



Gambar 5. Produk Mie Organik

Dari hasil pembuatan produk mie organik, tepung mocaf sangat baik untuk orang yang mengikuti diet, terutama diet bebas gluten, karena dibuat dari singkong yang secara alami bebas gluten dan digunakan untuk membuat mie organik yang sudah jadi. Ini membantu meningkatkan berat badan, menstabilkan tekanan darah, menurunkan tekanan darah.

Dari kegiatan yang telah dilaksanakan para peserta terkesan dengan adanya pelatihan pembuatan ekstrak rimpang instan dan mie organik. Selain itu peserta merasa ada peningkatan pada ranah keterampilan dalam membuat ekstrak rimpang instan mie organik. Pendapat peserta didik berdasarkan hasil wawancara. Tri Luthfiah salah satu peserta remaja perempuan mengatakan sangat senang dengan adanya pelatihan yang dapat mengisi waktu luang remaja perempuan. Bapak Jumirin selaku Kepala Dusun Jipurapah mengatakan sangat bangga kepada remaja perempuan desa Jipurapah yang telah mengikuti kegiatan dengan tertib dan baik, semoga kegiatan ini dapat terus berlanjut dan dapat menjadi sebuah lapangan pekerjaan bagi penduduk setempat. Bu Lina selaku kader yang mendampingi peserta mengatakan sangat senang dengan adanya kegiatan yang sangat bermanfaat ini, harapan Bu Lina kegiatan ini benar-benar dapat meningkatkan produktifitas remaja perempuan sekaligus menjadi lahan untuk mencari pemasukkan tambahan. Kegiatan ini menjadikan masyarakat Desa Jipurapah mempunyai semangat berwirausaha melalui pembuatan produk baru ini, produk yang telah jadi dapat dipasarkan dengan nilai jual yang tinggi, dan dapat meningkatkan perekonomian masyarakat setempat.

Pembahasan

Kegiatan ini menjadikan masyarakat Desa Jipurapah yang jauh dari pusat kota dan kurangnya paparan informasi menjadi masyarakat inovatif yang dapat membuat produk dari hasil bumi sendiri sekaligus dapat dipasarkan dengan harga jual yang tinggi. Produk yang sudah di buat masyarakat Desa Jipurapah yakni salah satunya yakni minuman kesehatan berbentuk serbuk instan. Masyarakat Desa Jipurapah menyukai produk yang telah diproduksi sendiri dan dikemas, karena lebih mudah dan cepat untuk di konsumsi.

Produk Ekstrak Rimpang instan dengan nama HERBAMINT dapat mengatasi nyeri, tidak hanya nyeri, pusing, mual, mules, lemas, atau pun nyeri perut adalah beberapa gangguan yang dapat di atasi dengan mengkonsumsi rimpang kunyit, temulawak dan lempuyang. Kandungan kurkumin dan *demetoksikurkumin* dalam temulawak dan kunyit memiliki kemampuan untuk meredakan gangguan menstruasi (Safitri, 2022). Temulawak, lempuyang, dan kunyit juga memiliki sifat antioksidan yang dapat membantu mencegah penuaan dini. Selain itu kunyit memiliki anti-bakteri yang dapat menghilangkan bau badan, mengontrol hormon, dan mengurangi keringat. Sedangkan pada temulawak memiliki kandungan antioksidan, minyak atsiri, dan sifat antimikroba dipercaya bisa mengatasi infeksi bakteri pada kulit dan meningkatkan daya tahan tubuh. Tujuan khusus pembuatan produk ekstrak rimpang yakni sebagai penambah nafsu makan serta dapat meningkatkan gizi seimbang pada anak, rimpang instan juga dapat meningkatkan sistem imun tubuh seseorang agar tidak mudah terserang penyakit.

Produk yang telah di buat kedua yakni Mie organik berbahan ketela pohon. Ketela pohon telah lama disukai untuk dibudidayakan di berbagai tempat karena tanaman ini mudah ditanam dan dapat tumbuh di berbagai kondisi lahan. Ketela pohon memiliki banyak manfaat salah satunya yaitu sebagai bahan baku pembuatan berbagai aneka makanan seperti salah satunya CAVAMINIK (Cassava Mie Organik).

CAVAMINIK merupakan produk olahan berbahan dasar ketela pohon yang dikemas dengan menarik dan memberikan rasa lezat.

Mengonsumsi ketela pohon secara teratur dapat membantu menjaga kekebalan tubuh karena mengandung beta karoten (Sri Widowati, 2023). Mie Organik dengan pewarna alami yang berasal dari bayam bermanfaat sebagai anti anemia, yang sangat dibutuhkan oleh remaja perempuan di desa Jipurapah.

Dari kegiatan yang telah dilaksanakan masyarakat mengetahui cara mengelola bahan baku mentah, khususnya tanaman rimpang (kunyit, temulawak dan lempuyang) serta mengelola singkong dan bayam sebagai bahan baku pembuatan mie organik. Hal ini diharapkan masyarakat Jipurapah dapat membentuk lapangan pekerjaan sendiri dengan memanfaatkan hasil tanam sendiri.

KESIMPULAN

Beberapa hal yang bisa disimpulkan dari kegiatan MERETAS ASA pelatihan pembuatan produk ekstrak rimpang instan dan mie organik di Desa Jipurapah Kecamatan Plandaan adalah pembuatan minuman serbuk herbal berupa Ekstrak dari bahan baku rimpang (kunyit, temulawak dan lempuyang) bagi masyarakat khususnya remaja perempuan, terhadap pelatihan yang diberikan, masyarakat sangat antusias untuk mengikutinya. Oleh karena itu, kegiatan MERETAS ASA ini dilakukan secara berkelanjutan untuk membantu meningkatkan kesejahteraan ekonomi masyarakat. Dengan adanya kegiatan ini masyarakat merasa senang dan terbantu dari aspek perekonomian, pengetahuan dan pelatihan yang telah dilakukan.

Masyarakat Desa Jipurapah mendapat manfaat besar dari kegiatan pelatihan produk ekstrak rimpang instan dan mie organik ini, terutama remaja perempuan. Masyarakat diharapkan dapat memperoleh keterampilan untuk mengolah produk yang terbuat dari bahan dasar rimpang, singkong, dan bayam yang sangat berharga ini. Dengan keterampilan ini, masyarakat dapat mengisi waktu luang mereka

dengan menghasilkan produk jamu rimpang dan mie organik yang dapat dipasarkan untuk meningkatkan perekonomian masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Deodhar S D, d. (1980). *Preliminary study on antirheumatic activity of curcumin (diferuloyl methane)*. *United States: Indian J Med Res*.
- Depkes Ardiansyah, S. (2022). Perkembangan Obat dan Pengobatan Tradisional Dalam Kesehatan Masyarakat dan Pemanfaatannya di Rumah sakit. Retrieved from Direktorat Jenderal Pelayanan Kesehatan: https://yankes.kemkes.go.id/view_artikel/13/perkembangan-obat-dan-pengobatan-tradisional-dalam-kesehatan-masyarakat-dan-pemanfaatannya-di-rumah-sakit
- Fadilatur Rahmah. (2018). Pelatihan Pembuatan Jamu Instan Sebagai Diversifikasi Produk Pengrajin Jamu DI Kampung Pejabat Kelurahan Loktabat Selatan Banjarbaru. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat MEDITEG*.
- Harbone, J. (1996). *Metode Fitokimia: Penuntun Cara Modern Menganalisa Tumbuhan*. Bandung: Penerbit ITB.
- Helmi, R L (2020). *Modified Cassava Flour (Mocaf): Optimalisasi Proses dan Potensi Pengembangan Industri Berbasis UMKM*. Jakarta: BRIN .
- Ide, P. (2011). *Health Secret of Tumeric*. Jakarta: PT. Elex Media Kompetindo, Jakarta.
- Nina, R. I. (2013). Pemanfaatan Tepung Umbi Gadung (*Dioscorea hispida* Dennsf) dan Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) sebagai Bahan Substansi dalam Pembuatan Mie Kering dan Mie Instan. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*, 246-256.
- Pranay Wal, N. S. (2019). *A Detailed Insight of the Anti-inflammatory Effects of Curcumin with the Assessment of Parameters, Sources of ROS and Associated Mechanisms*. *Semanticscholar*, 3.
- Safitri, G. (2022). Edukasi Kunyit Asam Pereda Dismenorea. *JAK Jurnal Abdimas Kesehatan*, 178-187.
- Sri Widowati, R. A. (2023). Diverisikasi Pangan Lokal untuk Ketahanan Pangan. In R. A. Sri Widowati, *Diverisikasi Pangan Lokal untuk Ketahanan Pangan* (pp. 72-74). Jakarta Pusat: Penerbit BRIN.
- Tim Promkes RSST, R. d. (2022, Juli Minggu). *Si Kuning Kunyit Kaya Manfaat*. Retrieved from Direktorat Jenderal Pelayanan Kesehatan
- Wilken, R. (2011). *Curcumin: A review of anti-cancer properties and therapeutic activity in head and neck squamous cell carcinoma*. *Mol Cancer*.