

Peningkatan Kualitas Produk Kunyit Asam Instan Produksi Kober Nurul Huda

Quality Improvement of Kunyit Asam Instant Drink Manufactured by Kober Nurul Huda

Raden Aldizal Mahendra Rizkio
Syamsudin¹

Framesti Frisma Sriarumtias¹

Deri Alan Kurniawan²

Isye Martiani¹

¹Department of Pharmacy, Faculty of Mathematics and Natural Sciences, Garut University, West Java, Indonesia

²Department of Management, Faculty of Economics, Garut University, West Java, Indonesia

email: aldizal@uniga.ac.id

Kata Kunci

Kunyit asam
Kualitas Produk
P-IRT

Keywords:

Tamarind turmeric
Quality of Product
P-IRT

Received: September 2024

Accepted: October 2024

Published: February 2025

Abstrak

Kober Nurul Huda merupakan satuan pendidikan anak usia dini yang terletak di kaki Gunung Cikuray, Desa Dangi, Kabupaten Garut, Jawa Barat. Untuk mendukung ekonomi lembaga, diperlukan suatu terobosan dalam mencari pendapatan tambahan salah satunya adalah dengan pemanfaatan tanaman lokal menjadi produk. Kunyit merupakan tanaman yang dapat diolah menjadi berbagai produk, salah satunya minuman tradisional kunyit asam. Metode dalam kegiatan pengabdian ini adalah melalui pendekatan partisipatif dalam bentuk observasi, pelatihan, pendampingan serta evaluasi hasil. Telah diberikan pelatihan dan pendampingan peningkatan kualitas produk kunyit asam instan. Kuisisioner diberikan kepada 26 responden terdiri dari *Pre Test* dan *Post Test* untuk menguji pemahaman pengetahuan peserta. Dicapai 33% peningkatan pemahaman. Selanjutnya dilakukan pendampingan pengemasan serta perizinan produk. Diperoleh kemasan produk yang menarik serta mendapatkan sertifikat SPP-IRT. Secara umum mitra puas dengan kegiatan ini.

Abstract

Kober Nurul Huda was an early childhood education institution located at the foot of Mount Cikuray, in Dangi Village, Garut Regency, West Java. To support the institution's economy, an innovation was needed to generate additional income, one of which was through the utilization of local plants into products. Turmeric was a plant that could be processed into various products, one of which was the traditional turmeric tamarind drink. The method used in this community service activity was a participatory approach through observation, training, assistance, and evaluation of the results. Training and assistance were provided to improve the quality of instant turmeric tamarind products. A questionnaire was given to 26 respondents, consisting of pre and post-tests, to assess participants' knowledge. A 33% increase in understanding was achieved. Furthermore, assistance was provided in packaging and product licensing. Attractive product packaging was developed, and an SPP-IRT certificate was obtained. Overall, the partners were satisfied with this activity.



© 2025 Raden Aldizal Mahendra Rizkio Syamsudin, Framesti Frisma Sriarumtias, Deri Alan Kurniawan, Isye Martiani. Published by Institute for Research and Community Services Universitas Muhammadiyah Palangkaraya. This is Open Access article under the CC-BY-SA License (<http://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>). DOI: <https://doi.org/10.33084/pengabdianmu.v10i2.8244>

PENDAHULUAN

Mitra dalam program ini adalah Kober Nurul Huda, yaitu satuan pendidikan anak usia dini (PAUD) yang terletak di Kp Cipicung, Desa Dangi, Kecamatan Cilawu, Kabupaten Garut, Provinsi Jawa Barat. Lokasinya terletak di kaki Gunung Cikuray berjarak 14 km dari pusat kota. Secara akses, Kober ini terletak di tempat yang cukup terisolir dari tempat lain namun merupakan gerbang utama terhadap akses pendidikan usia dini bagi masyarakat di sekitarnya sehingga keberadaan Kober ini sangat diperlukan. Jumlah siswa yang tidak banyak menyebabkan kesulitan operasional apabila mengandalkan bantuan dari Pemerintah sehingga dibutuhkan suatu alternatif lain dalam menunjang ekonomi lembaga. Salah satu elemen penyelenggaraan lembaga PAUD adalah optimalisasi sumber daya sehingga lembaga dituntut kreatif untuk dapat mengelola sumber daya yang dimiliki ((Kemdikbud RI, 2022). Salah satu sumber daya yang potensial adalah tanaman obat yang berada di sekitar lokasi yaitu tanaman kunyit. Kunyit (*Curcuma domestica*) merupakan tanaman obat

How to cite: Syamsudin, R. A. M. R., Sriarumtias, F. F., Kurniawan, D. A., Martiani, I. (2025). Peningkatan Kualitas Produk Kunyit Asam Instan Produksi Kober Nurul Huda. *PengabdianMu: Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 10(2), 415-420. <https://doi.org/10.33084/pengabdianmu.v10i2.8244>

yang kaya akan manfaat serta potensi senyawa bioaktif yang luas seperti *alkaloid, tanin, polifenol, terpen, kuinon, glikosida jantung, flavonoid, triterpenoid, dan steroid* dari rimpang kunyit (Fikayuniar *et al.*, 2024). Kandungan *kurkuminoid* yang banyak dimiliki oleh tanaman genus *Curcumaceae* juga berpotensi membantu proses metabolisme serta fisiologis organ tubuh (Syamsudin *et al.*, 2019). Olahan populer dari tanaman kunyit merupakan minuman kunyit asam. Pada studi sebelumnya melalui hibah yang sama pada tahun 2023, telah dilakukan kegiatan pengabdian serupa yang menghasilkan produk berupa kunyit asam instan. Produk kunyit asam telah dibuat lebih praktis sehingga mudah untuk dikonsumsi dengan menjadikan sediaan serbuk kristal yang instan (Syamsudin *et al.*, 2024). Kober telah mampu memproduksi sediaan tersebut namun belum dalam bentuk yang maksimal. Hal ini ditunjukkan dengan pemasaran yang belum maksimal sehingga memiliki daya saing yang rendah. Hal ini dapat dipengaruhi berbagai sebab seperti perizinan, produksi, pemasaran dan pemahaman digital serta keuangan (Muchayatin *et al.*, 2021). Produk yang sudah dibuat oleh mitra sebelumnya belum memiliki perizinan yang kuat sehingga tidak dapat bersaing untuk diedarkan secara luas. Ditambah proses pembuatan yang masih manual membuat proses produksi tidak dapat dilakukan secara masif. Berdasarkan permasalahan di atas dapat, tujuan dari program ini adalah untuk meningkatkan kualitas produk melalui produk yang tersertifikasi serta memiliki kemasan yang menarik serta mengembangkan metode produksi semi otomatis untuk meringankan beban produksi mitra.

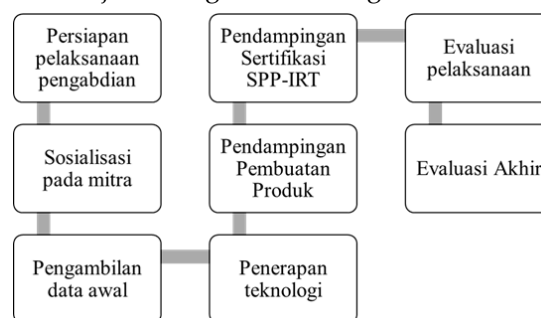
METODE

Alat dan Bahan

Alat yang digunakan selama proses pengabdian meliputi *Solar Dehydrator* produksi Universitas Garut, alat produksi serbuk semi otomatis produksi PT IEBA, infokus, pengeras suara, alat tulis, *laptop*, dan contoh kemasan. Bahan yang digunakan antara lain kunyit segar, gula pasir, asam jawa, sereh, kayu manis dan air sejumlah bahan yang diproduksi.

Metode Pelaksanaan

Mitra dalam kegiatan ini antara lain adalah guru dan pengurus Kober Nurul Huda beserta orang tua siswa yang tergabung dalam "Paguyuban Nurul Huda." Lokasi mitra bertempat di Kober Nurul Huda, Desa Dangi, Kecamatan Cilawu, Kabupaten Garut. Kegiatan pengabdian yang digunakan dalam pengabdian ini mencakup pendekatan partisipatif yang melibatkan pengamatan, pelatihan, pendampingan dan evaluasi. Tahapan pengabdian yang dilakukan mengadaptasi studi sebelumnya yang dilakukan oleh (Machmuddin *et al.*, 2023) yaitu Studi Pendahuluan (*Preliminary Study*), Pengembangan Materi Pelatihan, Pendekatan Partisipatif, Pelatihan, Pendampingan dan Evaluasi Awal serta Akhir. analisis data dan diseminasi hasil pada media elektronik dan media cetak. Program ini berlangsung sejak bulan Mei hingga September 2024. Program secara umum berjalan mengikuti alur sebagai berikut.



Gambar 1. Alur pelaksanaan PKM.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengamatan Awal

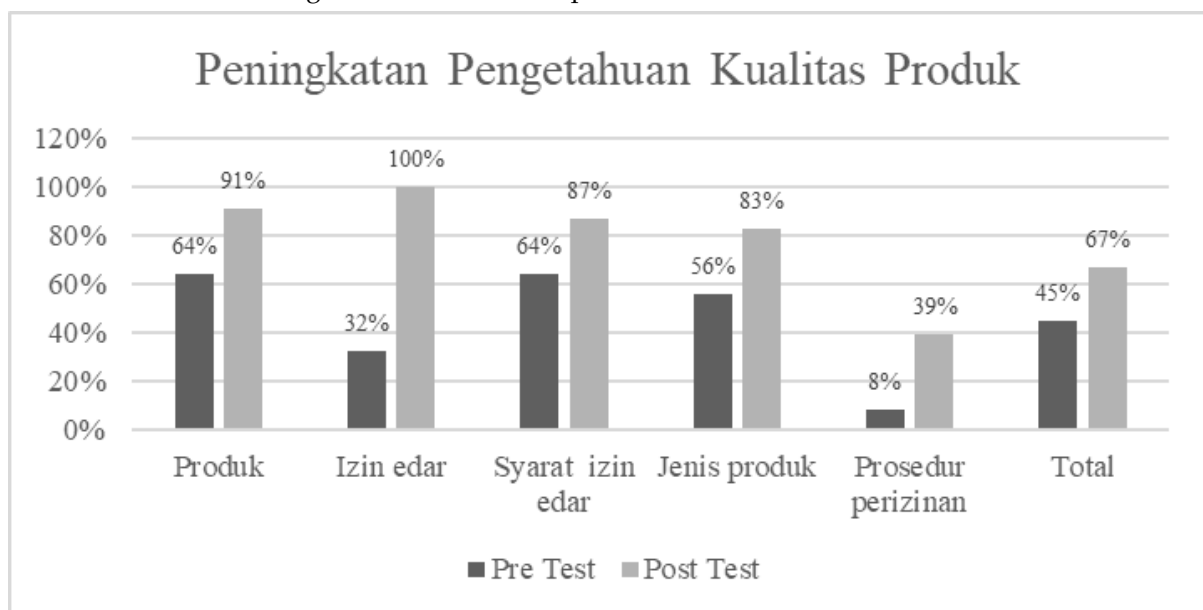
Pada tahap awal pelaksanaan pengabdian dilaksanakan pengambilan data awal. Sebagai lembaga yang memproduksi minuman tradisional berbentuk kunyit asam secara umum proses produksi dilakukan dengan alur meliputi pencucian,

perajangan, pengeringan, pencampuran, pelumatan, pemerasan, pemanasan dan pengadukan serta penghalusan seruk. Melalui wawancara terstruktur diketahui keterangan awal sebagai berikut.

Tabel I. Pengamatan awal mitra sebelum kegiatan.

Parameter	Hasil
Produk terjual per bulan	60 pcs perbulan
Kapasitas Produksi	5 kg per batch
Waktu Produksi	12 jam per batch
Status produk	Tanpa izin edar

Berdasarkan hasil penggalian data awal dapat dilihat terdapat permasalahan terkait dengan kapasitas produksi. Produksi secara manual hanya mampu mengolah 5 kg produk dalam waktu yang sangat lama. Mitra sendiri mengeluhkan lamanya waktu yang dibutuhkan untuk mengolah produk yang tidak sebanding dengan tenaga yang dikeluarkan. Mitra mengeluhkan kendala utamanya pada proses pemerasan dan juga pada proses pengadukan yang membutuhkan tenaga yang besar. Sedangkan sumber daya yang tersedia adalah wanita sehingga banyak tenaga yang dibutuhkan. Kendala berikutnya yang ditemukan adalah keterbatasan produk untuk dipasarkan karena kemasan yang tidak menarik dan produk yang tidak memiliki izin edar. Produk dapat dipasarkan secara lebih luas apabila produk memiliki izin edar paling tidak meliputi Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT). Undang-Undang No 18 Tahun 2012 tentang Pangan menyebutkan: “Dalam hal pengawasan keamanan, mutu, dan Gizi, setiap Pangan Olahan yang dibuat di dalam negeri atau yang diimpor untuk perdagangan dalam kemasan eceran, pelaku usaha pangan wajib memiliki izin edar” (Pemerintah RI, 2012). Berdasarkan beberapa permasalahan tersebut maka dilakukan solusi untuk mengatasi keterbatasan dalam bentuk pelatihan dan pendampingan penerapan teknologi produksi serbuk instan semi otomatis dan juga pelatihan dan pendampingan perolehan SPP-IRT. Pada tanggal 1 Agustus 2024, dilaksanakan kegiatan pelatihan dan *workshop* dengan tema Peningkatan Kualitas Produk oleh narasumber yang kompeten kepada 30 peserta mitra. Pelatihan diberikan dengan struktur materi meliputi jenis produk, keamanan produk, izin edar produk, serta prosedur pengajuan izin edar produk. Untuk mengukur tingkat pemahaman pengetahuan peserta maka dilakukan pengujian melalui *Pre Test* dan *Post Test*. Hasil pada Gambar 2 menunjukkan terjadi peningkatan rata-rata pengetahuan peserta sebesar 33%. Hal ini berarti peserta sudah memahami tentang dasar-dasar keamanan produk tradisional.



Gambar 2. Grafik Peningkatan Pengetahuan Sebelum dan Sesudah Pemberian Materi.

Kemudian kegiatan dilanjutkan dengan pendampingan penerapan teknologi. Teknologi *Solar Dehydrator* telah dikenalkan pada studi sebelumnya (Syamsudin *et al.*, 2024) sehingga pemahaman mitra difokuskan pada penerapan teknologi alat

produksi semi otomatis. Teknologi yang diterapkan mengacu pada salah satu studi yang dilakukan untuk membantu UMKM (Damanik *et al.*, 2022). Mesin pengaduk yang digunakan memiliki prinsip penggerak motor listrik dengan memutar motor listrik yang memutar pisau pengaduk dan di bagian bawah diletakkan kompor gas untuk memasak. Motor akan memutar pengaduk secara otomatis dan ketika dimasukan sampel dengan kapasitas 5-10 kg maka pengaduk akan memutar secara otomatis hingga seluruh cairan mengucap dan hanya menyisakan kristal sari. Teknologi yang diterapkan seperti pada Gambar 3 akan membantu memudahkan mitra dalam melakukan produksi dengan tenaga yang lebih minim dan waktu yang lebih singkat. Berdasarkan simulasi yang dilakukan kini mitra mampu memeras lebih dari 10 kg kunyit segar dan juga mampu melakukan pemrosesan pengadukan serbuk >5 kg secara otomatis dalam waktu yang lebih singkat.



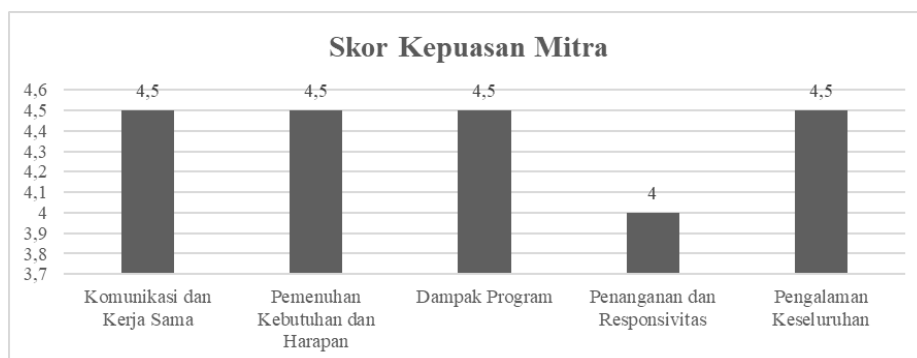
Gambar 3. (a) alat produksi semi otomatis (b) alat peras mekanis.

Solusi berikutnya adalah terkait kualitas keamanan produk. Pada proses sebelumnya dirasa produk kurang mampu bersaing untuk diedarkan secara luas dikarenakan tidak adanya keamanan produk yang ditunjukkan dengan izin edar serta kemasan yang menarik. Melalui kegiatan pendampingan mitra telah mampu memperoleh izin edar berupa SPP-IRT secara mandiri yang ditunjukkan pada Gambar 4. Setelah melalui kegiatan pendampingan diobservasi adanya perbedaan kemasan sebelum dan sesudah. Kemasan yang dibuat saat ini merupakan hasil kemasan yang memenuhi kriteria label P-IRT dari BPOM berdasarkan hasil diskusi bersama mitra antara lain nama produk; daftar bahan yang digunakan; berat bersih atau isi bersih; nama dan alamat pihak yang memproduksi atau mengimpor; halal bagi yang dipersyaratkan; tanggal dan kode produksi; keterangan kedaluwarsa; dan nomor izin edar (BPOM, 2018). Dapat dilihat bahwa kemasan yang baru lebih representatif dan memenuhi semua persyaratan untuk diedarkan. Selain SPP-IRT, produk yang baik juga disarankan terdaftar sebagai produk yang halal untuk lebih mudah menjangkau pasar konsumen muslim. Pemerintah mengatur bahwa produk makanan dan minuman yang akan diedarkan diwajibkan untuk mendapatkan sertifikat halal (Pemerintah RI, 2021). Pemberian logo halal pun diketahui mampu meningkatkan preferensi konsumen secara positif dalam memilih produk (Kusumaningrum *et al.*, 2021). Pada program ini, mitra dibimbing hingga mampu mendaftarkan produknya ke dalam sistem SiHalal namun terkendala dengan antrian sistem yang akan ditutup pada tahun ini. Meski demikian, mitra mendapatkan pengetahuan akan terdaftarnya produk sebagai produk halal dan siap untuk diedarkan.



Gambar 4. (a) SPP-IRT (b) Tanda bukti pendaftaran izin halal (c) Kemasan sebelum (d) Kemasan Sesudah program.

Berdasarkan evaluasi akhir yang dilakukan pada mitra didapatkan bahwa mitra puas dengan kegiatan pengabdian yang dilakukan. Diharapkan pada tahun-tahun berikutnya dapat dilakukan program serupa yang lebih dapat membantu mitra terutama dalam mengembangkan pasar agar dapat menjangkau secara global.



Gambar 5. Skor Kepuasan Mitra terhadap Penyelenggaraan PKM.

KESIMPULAN

Telah dilaksanakan kegiatan pengabdian di Kober Nurul Huda yang bertujuan meningkatkan kualitas produk. Kegiatan dilakukan dengan meningkatkan keterampilan dan kualitas produk kunyit asam instan yang sudah dimiliki. Didapatkan peningkatan pengetahuan sebesar 33 % dan didapatkan kapasitas produksi yang lebih meningkat melalui implementasi

teknologi mesin produksi semi otomatis serta produk yang siap untuk diedarkan dengan kemasan menarik dan memiliki sertifikat P-IRT serta halal. Secara umum mitra puas dengan hasil yang diperoleh dan merekomendasikan untuk meneruskan program ini di tahun-tahun selanjutnya.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih diberikan kepada Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset dan Teknologi melalui Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi, Riset dan Teknologi yang telah mendanai kegiatan pengabdian ini. Serta kepada Lembaga Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Garut dan terutama Fakultas MIPA serta Fakultas Ekonomi Universitas Garut yang telah mendukung terlaksananya kegiatan pengabdian ini. Terima kasih juga diberikan kepada Kober Nurul Huda yang telah bekerja sama dengan baik sebagai mitra pada pengabdian ini.

REFERENSI

- BPOM. (2018). Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 31 Tahun 2018 tentang Label Pangan Olahan. Badan Pengawas Obat Dan Makanan, 1–43. <https://peraturan.bpk.go.id/Details/219910/peraturan-bpom-no-31-tahun-2018>
- Damanik, W. S., Siregar, G., Andriany, D., & Bismala, L. (2022). Peningkatan Kapasitas Produksi dan Pengembangan Kelembagaan pada Usaha Minuman Tradisional Kostfood. *Aksiologi: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(3), 370. <https://doi.org/10.30651/aks.v6i3.9209>
- Fikayuniar, L., Rahayu, A. D. P., Mangunsong, D. T., Saputra, F. P., Hamjah, R., & Fajriyatulhuda, S. (2024). Skrining Metabolit Sekunder Simplisia Dan Ekstrak Rimpang Kunyit (*Curcuma longa* Linn.): Literature Review Article. *Innovative: Journal Of Social Science Research*, 4(1), 9776–9783. <https://j-innovative.org/index.php/Innovative/article/view/9025>
- Kemdikbud RI. (2022). Pedoman Umum Penyelenggaraan Pendidikan Anak Usia Dini Berkualitas. Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset Dan Teknologi, 1, 79. https://paudpedia.kemdikbud.go.id/download/2022/Pedoman_Umum_Penyelenggaraan_PAUD_Berkualitas.pdf
- Kusumaningrum, I., Apriliana, R., Hutami, R., & Hapsari, D. R. (2021). Pengaruh Logo Halal Dan Kesadaran Halal Terhadap Preferensi Konsumen Produk Nugget Ayam Di Ciawi Bogor. *Jurnal Pertanian*, 12(April), 45–54. <https://doi.org/10.30997/jp.v12i1.4226>
- Muchayatin, & Purwardhani, A. L. (2021). Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Daya Saing UMKM Kuliner Di Kota Semarang. *Serat Acitya – Jurnal Ilmiah UNTAG Semarang*, 10(2). <https://dx.doi.org/10.56444/sa.v10i2.2473>
- Pemerintah RI. (2012). UU No 18 Tahun 2012 tentang Pangan. Pemerintah Republik Indonesia. <https://bphn.go.id/data/documents/12uu018.pdf>
- Pemerintah RI. (2021). Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 39 Tahun 2021 Tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal. Government of The Republic of Indonesia, 086085, 1–110. http://www.halalmui.org/images/stories/kebijakan-halal-di-indonesia/PP_Nomor_39_Tahun_2021.pdf
- Syamsudin, R. A. M. R., Perdana, F., Suci Mutiaz, F., Galuh, V., Putri Ayu Rina, A., Dwi Cahyani, N., Aprilia, S., Yanti, R., & Khendri, F. (2019). Temulawak Plant (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb) as a Traditional Medicine. *Jurnal Ilmiah Farmako Bahari*, 10(1), 51–65. www.jurnal.uniga.ac.id
- Syamsudin, R. A. M. R., Sriarumtias, F. F., Gunawan, G., Nursadrina, R. A., Yusup, R. M., & Tazkia, Z. (2024). Pengolahan Kunyit Asam Instan berbasis Teknologi Solar Dehydrator. *Reswara: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(1), 138–147. <https://doi.org/10.46576/rjpkm.v5i1.3750>