

Diversifikasi Pangan Dengan Pemanfaatan Tanaman Obat Keluarga (TOGA)

Ardaniah¹, Firman², Eva Salmarani³, Syarif Hidayatullah⁴

^{1,2,3,4} Universitas Muhammadiyah Kalimantan Timur, Indonesia

Corresponding Author

Nama Penulis: Ardaniah

E-mail: ard597@umkt.ac.id

Abstrak

Desa Muser merupakan salah satu desa menghasilkan madu kelulut di Kecamatan Muara Samu. Diversifikasi pangan, dengan pemanfaatan pangan lokal dengan melihat potensi madu kelulut dan potensi tanaman obat keluarga yang banyak ditanami Masyarakat sekitar yakni jahe. Dengan peralatan sederhana, dibuat olahan diversifikasi pangan yakni Jamu madu kelulut. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk memberikan pemahaman kepada masyarakat khususnya pada remaja akan pentingnya budidaya tanaman obat disekitar lingkungan dan memberikan keterampilan bagaimana cara pengolahan tanaman obat dengan mengolah jadi minuman jamu dicampur madu kelulut sehingga bisa lebih berkhasiat untuk Kesehatan. Metode yang digunakan adalah metode demonstrasi pembuatan jamu madu kelulut dan penyuluhan Cara budidaya Tanaman Obat Keluarga (TOGA). Pengabdian dilaksanakan di Desa Muser, Kecamatan Muara Samu, Kabupaten Paser, berkolaborasi dengan SMA Negeri 1 Muara Samu, hasil yang diperoleh adalah produk Jamu olahan Jahe dan Madu kelulut yang merupakan potensi lokal yang ada di Desa Muser.

Kata kunci - *Diversifikasi pangan, Madu kelulut, Jamu*

Abstract

Muser Village is one of the kelulut honey producing villages in Muara Samu Sub-district. Food diversification, by utilizing local food by looking at the potential of kelulut honey and the potential of family medicinal plants that are widely planted by the surrounding community, namely ginger. With simple equipment, processed food diversification is made, namely Jamu honey kelulut. This community service activity aims to provide an understanding to the community, especially teenagers, of the importance of cultivating medicinal plants around the environment and providing skills on how to process medicinal plants by processing them into herbal drinks mixed with kelulut honey so that they can be more efficacious for health. The method used is a demonstration method for making kelulut honey herbal medicine and counseling on how to cultivate Family Medicinal Plants (TOGA). The service was carried out in Muser Village, Muara Samu District, Paser Regency, in collaboration with SMA Negeri 1 Muara Samu, the results obtained were ginger and kelulut honey processed herbal products which are local potentials in Muser Village.

Keywords - *Food diversification, kelulut honey, Jamu*

PENDAHULUAN

Diversifikasi pangan merupakan strategi krusial dalam upaya mengatasi masalah keamanan pangan dan gizi di berbagai belahan dunia. Dalam konteks tanaman toga, diversifikasi menjadi topik yang menarik karena potensi besar yang dimiliki tanaman toga dalam menyediakan nutrisi penting dan kesehatan bagi masyarakat (Siregar and Harahap 2020)

Tanaman toga, dengan kandungan nutrisi yang kaya dan beragam, telah menjadi fokus utama dalam upaya mendiversifikasi pangan. Dengan penganekaragaman tanaman toga yang ditanam dan dikonsumsi, masyarakat dapat mendapatkan manfaat yang signifikan dalam hal gizi, kesehatan, dan ketahanan pangan (S. M. Sari et al. 2019)

Pendekatan diversifikasi pangan pada tanaman toga tidak hanya membantu dalam meningkatkan variasi diet masyarakat, namun juga dapat mengurangi risiko kekurangan gizi dan penyakit terkait kekurangan gizi. Selain itu, dengan mendorong produksi dan konsumsi tanaman toga, hal ini dapat berdampak positif terhadap lingkungan dan keberlanjutan pertanian, karena tanaman toga umumnya memerlukan input yang lebih sedikit dibandingkan dengan tanaman pangan konvensional (Puji et al. 2022)

Dalam konteks ini, peningkatan kesadaran dan pengetahuan masyarakat mengenai manfaat tanaman toga, strategi budidaya yang tepat, serta upaya peningkatan akses terhadap varietas tanaman toga yang beragam menjadi kunci utama dalam mewujudkan keberhasilan program diversifikasi pangan (N. Sari and Andjasmara 2023). Melalui upaya kolaboratif antara pemerintah, institusi penelitian, dan komunitas petani, diversifikasi pangan melalui tanaman toga dapat menjadi langkah yang signifikan dalam mencapai ketahanan pangan global yang berkelanjutan dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk memberikan pemahaman kepada masyarakat khususnya pada remaja akan pentingnya budidaya tanaman obat disekitar lingkungan dan memberikan keterampilan bagaimana cara pengolahan tanaman obat dengan mengolah jadi minuman jamu dicampur madu kelulut sehingga bisa lebih berkhasiat untuk kesehatan.

METODE

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan di Desa Muser Kecamatan Muara Samu Kabupaten Paser. Kegiatan Diversifikasi Pangan dengan pemanfaatan tanaman TOGA dengan memberikan penyuluhan tentang cara budidaya tanaman obat dan demonstrasi cara pembuatan olahan "Jamu Jahe Madu Kelulut"

HASIL DAN PEMBAHASAN

Diversifikasi Pangan dengan pemanfaatan Tanaman obat keluarga (TOGA) dengan memperhatikan potensi lokal yang ada di Desa Muser yakni Madu kelulut dan tanaman obat keluarga yang banyak berada di desa setempat, konsep yang ditawarkan mahasiswa KKN adalah dengan memkombinasikan antara madu kelulut dan TOGA sehingga menghasilkan Produk lokal yang dapat menambah nilai ekonomis bagi Masyarakat sekitar.



Gambar 1.

Lokasi Penangkaran Madu Kelulut di Desa Muser Muara Samu

Adapun proses pembuatan Jamu Madu kelulut adalah sebagaimana berikut :

1. Kupas jahe dan cuci bersih. Potong-potong jahe menjadi irisan tipis atau parut jahe untuk mendapatkan rasa yang lebih pekat.
2. Didihkan air dalam panci.
3. Setelah air mendidih, tambahkan potongan jahe ke dalam air mendidih dan biarkan mendidih selama sekitar 10-15 menit. Jika Anda menginginkan rasa jahe yang lebih kuat, biarkan mendidih lebih lama.
4. Setelah itu, tuang air jahe ke dalam cangkir atau teko.
5. Tambahkan madu dan jus lemon sesuai selera untuk menambahkan rasa manis dan sedikit asam.
6. Jika diinginkan, tambahkan sejumput garam untuk menyeimbangkan rasa.
7. Aduk rata sampai madu larut dan semua bahan tercampur dengan baik.
8. Saring jamu jahe menggunakan saringan atau kain bersih untuk memisahkan ampas jahe.
9. Jamu jahe siap disajikan hangat atau dingin, dengan menambahkan madu kelulut lokal muara samu, sesuai dengan preferensi Anda



Gambar 2.
Proses Pembuatan Jamu Madu Kelulut di SMA 1 Muara Samu

KESIMPULAN

Dengan selesainya proyek Pengabdian kepada Masyarakat ini, kami berharap bahwa upaya kolaboratif kami telah memberikan kontribusi yang berarti bagi masyarakat yang menjadi fokus dari kegiatan ini. Melalui berbagai kegiatan dan program yang dilakukan, kami berharap telah berhasil memberikan manfaat yang signifikan serta meningkatkan kesejahteraan dan pengetahuan masyarakat terkait.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kami sampaikan kepada Dekan Fakultas Pertanian dan Bisnis Digital, Kepala Desa Muser dan Kepala Sekolah SMAN 1 Muara Samu atas dukungannya, kesediaan menerima dan memfasilitasi pelaksanaan kegiatan penyuluhan ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Puji, Awik et al. 2022. "Diversifikasi Produk Herbal Serbuk Instan Jahe Merah Dalam Upaya Peningkatan Produktivitas Masyarakat Desa Oro-Oro Ombo , Kota Batu." 6(4).
- Sari, Novita, and Thomas Calvin Andjasmara. 2023. "Jurnal Bina Desa Penanaman Tanaman Obat Keluarga (TOGA) Untuk Mewujudkan Masyarakat Sehat Pendahuluan." 5(1): 124–28.
- Sari, Siska Mayang et al. 2019. "PEMANFAATAN TANAMAN OBAT KELUARGA (TOGA) PADA." 3: 1–7.
- Siregar, Irmalia Fitri, and Syamsinar Harahap. 2020. "Pengembangan Diversifikasi Pangan Lokal Di Kota Padangsidempuan." *Agrohita* 5(2): 237–42.