Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat (DiMas) Vol. 5 No. 1 | **DOI : 10.53359/dimas.v5i1.50**

Pemberdayaan Perempuan melalui Pembuatan Permen *Jelly* Kunyit sebagai Peningkat Imun Tubuh pada Era Pandemi Covid-19 di Perumahan Griya Damai Lestari Kelurahan Sabah Balau Lampung Selatan

Untia Kartika Sari Ramadhani*, Gayatri Simanullang, Putri Amelia Rooswita, Annisa Maulidia Rahayyu
Program Studi Farmasi, Jurusan SAINS,
Institut Teknologi Sumatera
Jl. Terusan Ryacudu, Way Huwi, Kec. Jati Agung, Kabupaten Lampung Selatan, Lampung 35365
e-mail: untia.ramadhani@gmail.com*

Abstrak

Varian baru dari Virus Covid-19 yang dikenal dengan nama *omicron* kembali menjadi pandemi yang telah dinyatakan oleh WHO. Berdasarkan jumlah kasus virus *omicron* tersebut, menempatkan posisi Indonesia berada di urutan pertama di Asia Tenggara. Penggunaan produk nutrasetikal yang berasal dari rimpang yang terbukti sebagai peningkat imun tubuh (*immunomodulator*), antivirus dan antioksidan dapat dipertimbangkan sebagai upaya untuk mengurangi resiko tertular dari virus corona. Rimpang kunyit mengandung antioksidan yang terbukti dapat meningkatkan sistem kekebalan tubuh dari ancaman bakteri dan virus berbahaya dan telah teruji secara uji praklinis maupun uji klinis. Permen *jelly* kunyit (J-Cu) diharapkan bisa diterima dengan baik sebagai produk nutrasetika yang dapat meningkatkan imunitas tubuh. Kegiatan Pengabdian Masyarakat dilakukan dengan memberdayakan perempuan di Perumahan Griya Damai Lestari Kelurahan Sabah Balau Lampung Selatan agar dapat melindungi kesehatan keluarga supaya terhindar dari penularan covid-19 varian *omicron*. Tahapan kegiatan pengabdian masyarakat terdiri dari pemaparan materi manfaat kunyit sebagai peningkat daya tahan tubuh, pelatihan pembuatan permen jelly kunyit, pelatihan pengemasan dan pemasaran produk permen *jelly* kunyit "J-Cu". Adapun hasil dari kegiatan ini antara lain peningkatan pemahaman manfaat serta pengolahan kunyit sebagai peningkat daya tahan tubuh, serta pemasaran *via* sosial media permen jelly kunyit sebagai peluang berwirausaha untuk menambah penghasilan keluarga.

Kata kunci : virus, covid, kunyit, permen *jelly,* pelatihan

Abstract

New variant of Covid-19 virus known as omicron became a pandemic which had been declared by the WHO. Based on the number of Omicron virus cases, Indonesia was ranked first in Southeast Asia. The use of nutraceutical products derived from rhizome proven having the ability to increase the body's immune system (immunomodulators), antivirals and antioxidants can be considered as effort to reduce the risk of corona virus transmission. Turmeric rhizome contains antioxidants proven increasing the immune system from the threat of harmful bacteria and viruses in preclinical and clinical trials. Turmeric jelly candy (J-Cu) is expected acceptable as nutraceutical product that can increase immune system. PKM activity was carried out by empowering women in the Griya Damai Lestari Housing, Sabah Balau, South Lampung, so they can protect their family health to avoid transmission of omicron covid -19 virus .The steps of its consisted of lecturing the benefits of turmeric as immune booster, workshop of making turmeric jelly candy,packaging and marketing of "J-Cu" turmeric jelly candy products. The results was increasing in understanding of the benefits and preparation of turmeric as immune booster, also marketing via social media as an entrepreneurial opportunity to increase family income.

***Keywords**: virus, covid, turmeric , jelly candy , workshop*

1. PENDAHULUAN

Data per tanggal 18 februari 2022 yang dilansir dari GISAID (*Global Initiative on Sharing ALL Influenza Data*) mencatat perkembangan kasus Covid-19 varian baru yaitu Omicron di Indonesia telah mencapai 6.131 kasus Varian Omicron di Indonesia. Secara mingguan, kasus di Indonesia ini tumbuh menjadi sekitar 21,53 persen. Berdasarkan jumlah kasus virus *omicron* tersebut, Indonesia menempati urutan pertama di Asia Tenggara. Hal ini tentunya mengkhawatirkan mengingat kian hari jumlah kasus virus *omicron* semakin meningkat [1].

Upaya untuk menjaga dan meningkatkan daya tahan imun tubuh menjadi salah satu hal yang penting untuk dilakukan. Hal ini dikarenakan wabah virus Covid-19 dengan varian baru yaitu *omicron* kembali menjadi pandemi yang telah dinyatakan oleh *World Health Organization* (WHO). Penggunaan produk nutrasetikal yang berasal dari rimpang yang terbukti memiliki kemampuan sebagai peningkat daya tahan imun tubuh (immunomodulator), antivirus dan antioksidan dapat dipertimbangkan sebagai bentuk upaya untuk mengurangi resiko tertular dari virus covid-19 khususnya varian baru *omicron*. Hal ini disebabkan belum adanya obat-obatan tertentu untuk menyembuhkan pasien positif covid-19 sehingga perlu dicari alternatif pencegahan diri dari penularan virus covid-19 yaitu dengan menggunakan tanaman herbal yang termasuk didalamnya menggunakan bahan rempah yang biasa digunakan sebagai bumbu masak yang ternyata memiliki manfaat sebagai peningkat daya tahan imun tubuh yaitu kunyit [2],[3],[6].

Rempah yang berasal dari rimpang kunyit (Curcuma longa Linn.) mengandung didalamnya antioksidan yaitu kurkuminoid dan gabungan senyawa lainnya (asam sinamat, eugenol, limonene, zingiberene, α-turmerone, β-turmerone, vanillic acid, minyak atsiri) yang terbukti dapat meningkatkan sistem kekebalan tubuh (imunomodulator) dari ancaman bakteri dan virus berbahaya dan telah teruji secara uji praklinis maupun uji klinis. Manfaat yang diperoleh dari kunyit ini tentunya perlu dimanfaatkan dengan membuatnya menjadi produk nutrasetikal yang berfungsi sebagai peningkat daya tahan tubuh. Hal yang menjadi masalah dalam penggunaan kunyit sebagai produk nutrasetikal peningkat daya tahan imun tubuh adalah rasa pahit yang terdapat pada kunyit sehingga produk nutrasetikal yang tepat untuk dapat menutupi rasa kunyit yang pahit tersebut adalah dengan membuatnya dalam bentuk permen *jelly*. Permen *jelly* merupakan suatu produk nutrasetika yang memiliki tekstur lunak yang diproses menggunakan bahan seperti lemak, gelatin, *emulsifier* dan lain-lain sehingga dihasilkan permen *jelly* yang cukup keras untuk dibentuk namun cukup lunak ketika dikunyah dalam mulut. Permen *jelly* kunyit ini diharapkan bisa diterima dengan baik sebagai produk nutrasetika yang dapat meningkatkan daya tahan tubuh [4],[5],[6].

Pemberdayaan perempuan diperlukan dalam pembuatan permen *jelly* kunyit ini karena ibu adalah garda terdepan yang dapat menjaga kesehatan keluarga khususnya daya tahan imun tubuh agar terhindar dari penularan covid-19 varian *omicron*. Pengetahuan mengenai manfaat kunyit sebagai peningkat daya tahan imun tubuh dan cara pengolahan kunyit yang baik perlu diberikan kepada pekumpulan ibu-ibu khususnya di perumahan Griya Damai Lestari Kelurahan Sabah Balau Lampung Selatan agar keluarga terhindar dari penularan virus covid-19 khususnya karena daya tahan imun semua anggota keluarga meningkat dengan mengkonsumsi permen *jelly* kunyit ini. Kegiatan pengabdian masyarakat yang melibatkan perempuan khususnya para ibu di perumahan Griya Damai Lestari Kelurahan Sabah Balau Lampung Selatan ini juga diharapkan dapat membuka peluang wirausaha bagi para ibu di perumahan Griya Damai Lestari sehingga dapat membantu meningkatkan ekonomi keluarga dengan adanya penghasilan tambahan yang dihasilkan dari komersialisasi produk permen *jelly* kunyit ini.

2. METODE

Adapun rangkaian pelaksanaan kegiatan pengabdian sebagai berikut :

1. Tahap Persiapan: diawali dengan melakukan diskusi tim yang terdiri dari Dosen dan Mahasiswa Farmasi ITERA terkait pemilihan mitra pengabdian, pembagian tugas tim pengabdian, jadwal sosialisasi awal ke mitra pengabdian dan pelaksanaan pengabdian, penyusunan materi dan persiapan untuk kegiatan pengabdian. Berdasarkan hasil survei lapangan tersebut, tim melakukan rapat koordinasi guna mencari solusi permasalahan mitra. Solusi yang didapat dengan melakukan observasi daerah mitra PkM dan penelusuran referensi.
2. Tahap Pelaksanaan : terdiri dari pemberian soal *pre-test* sebelum dilakukan kegiatan pengabdian, pemaparan materi tentang manfaat kunyit sebagai peningkat imun atau daya tahan tubuh, praktek pembuatan permen *jelly* kunyit " J-Cu", pelatihan Pengemasan dan pemasaran produk permen *jelly* kunyit "J-Cu" dan pemberian soal post test setelah kegiatan penganbdian berakhir. Pelaksanaan kegiatan ini dilakukan dengan metode ceramah, praktek dan diskusi tentang manfaat permen *jelly* kunyit sebagai peningkat imun tubuh.
3. Tahap Evaluasi: Evaluasi Hasil Post Test Peserta dari Kegiatan PkM, Evaluasi pelaksanaan kegiatan bersama peserta Pelatihan Pembuatan Permen *Jelly* Kunyit "J-Cu" terkait PkM yang sudah dilaksanakan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian ke masyarakat yang berupa pelatihan pembuatan permen *jelly* kunyit "J-Cu" ini dilaksanakan pada tanggal Minggu tanggal 3 Juli 2022 yang dilakukan di salah satu rumah perwakilan ibu-ibu di Perumahan Griya Damai Lestari, Sabah Balau, Lampung Selatan.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang masih dalam suasana pandemi COVID-19, Pelaksanaan pengabdian dengan prokes (Protokol Kesehatan) yang sangat ketat dan peserta yang terbatas. Pelaksanaannya dengan memperhatikan protokol kesehatan diantaranya cek suhu sebelum kegiatan, memakai handsanitizer, mencuci tangan dengan sabun dan menggunakan masker. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dimulai dengan pemberian soal *pre-test* mengenai materi dan pelatihan yang akan diberikan kepada peserta program pengabdian kepada masyarakat yaitu ibu-ibu di Perumahan Griya Damai Lestari yang dilanjutkan dengan pemaparan materi yang pertama yaitu mengupas tentang manfaat kunyit yang dapat meningkatkan daya tahan tubuh di era pandemi covid 19 .



Gambar 1. Pemaparan Materi tentang Manfaat dan Pengolahan Kunyit menjadi Permen *Jelly* Kunyit "J-Cu"

Kegiatan selanjutnya adalah mendemontrasikan cara pengolahan kunyit menjadi produk nutrasetikal dalam bentuk permen *jelly* kunyit "J-Cu" yang diikuti oleh para ibu Perumahan Griya Damai Lestari dengan formula sebagai berikut:

Tabel 1. Formula Permen *Jelly* Kunyit

Bahan	Jumlah
Air Rebusan Kunyit 3% (b/v)	20 gram
Gula Merah	35 gram
Asam Sitrat	0,3 gram
Gelatin	0,1 gram
Natrium Benzoat	0,1 gram
Pengaroma Lemon	q.s
Air	ad 100 gram

Gula merah digunakan sebagai pemanis, asam sitrat sebagai pengatur keasaman, gelatin sebagai *gelling agent* yang memberikan rasa kenyal permen, natrium benzoat sebagai pengawet.



Gambar 2. Praktek Pembuatan Permen *Jelly* Kunyit "J-Cu" bersama Para Ibu di Perumahan Griya Lestari

Setelah praktek pembuatan permen jelly kunyit selesai dilaksanakan, kegiatan dilanjutkan dengan pemaparan materi yang kedua yaitu pelatihan pengemasan produk dan pemasaran produk permen jelly kunyit "J-Cu"di media sosial dan media *e-commerce* dengan menggunakan teknik digital marketing . Tahapan terakhir kegiatan pengabdian kepada masyarakat adalah peserta diberikan tes singkat (post-test) untuk mengukur pengetahuan peserta setelah pemaparan materi dan pelatihan dilaksanakan.



Gambar 3. Pemaparan Materi tentang Pelatihan Pengemasan Produk dan pemasaran Produk permen jelly kunyit "J-Cu" di media sosial.

Pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat ini dinilai cukup berhasil. Hal ini dapat dilihat dari ketercapaian target jumlah peserta dan ketercapaian tujuan pengabdian kepada masyarakat. Peserta dalam kegiatan PkM dihadiri oleh 18 orang peserta dari target sekitar 25 orang peserta.

Tabel 2. Hasil *Pre-test* dan *Post-test* Kegiatan Pengabdian ke Masyarakat

No	Pertanyaan	Pretest (%)	Postest (%)
1	Jenis varian covid	83,33	94,44
2	Manfaat kunyit	66,67	100
3	Kegunaan natrium benzoate	38,89	100
4	Bagian kunyit yang digunakan dalam pembuatan permen Jelly	83,33	94,44
5	Pengertian permen Jelly	83,33	100
6	Bahan kenyal dalam permen Jelly	66,67	100
7	Komposisi permen Jelly kunyit	72,22	100
8	Manfaat kunyit dalam produk nutraseutikal permen Jelly	22,22	94,44
9	Tujuan permen dimasukkan ke freezer	55,56	100
10	Bahan pemanis dalam permen Jelly	83,33	100
11	Pengrtian kemasan produk	44,44	100
12	Tujuan dari kemasan sekunder	33,33	94,44
13	Pengertian kemasan sekunder	38,89	100
14	Media pemasaran permen Jelly	77,78	100
15	Bentuk logo permen jelly kunyit	72,22	100

Secara umum ketercapaian tujuan PkM dapat dikatakan baik, terlihat dari hasil *pre-test* dan *post-test* terdapat peningkatan pengetahuan dari penyakit covid omicron, manfaat kunyit sebagai immunomodulator yang dapat mencegah penularan virus covid omicron, bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan permen jelly kunyit serta ketrampilan dalam pembuatan dan pemasaran produk permen jelly kunyit ibu-ibu peserta pelatihan pembuatan permen jelly kunyit "J-Cu" ini yang dapat dilihat pada Tabel 2.

4. KESIMPULAN

Proses pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat berupa materi dan pelatihan kepada 18 peserta hasilnya baik, dimana para ibu yang

bermukim di Perumahan Griya Damai Lestari Kelurahan Sabah Balau, Lampung Selatan sudah mampu memahami manfaat kunyit sebagai peningkat daya tahan tubuh bagi kesehatan keluarga sendiri yang dibuat dalam bentuk sediaan permen jelly, yang bisa dikonsumsi oleh semua anggota keluarga. Secara umum, ibu-ibu perumahan Griya Damai Lestari telah menganggap begitu mudahnya membuat sediaan permen jelly kunyit dan bisa dikomersialisasikan permen jelly kunyit (J-Cu) disekitar Perumahan Griya Damai Lestari

5. UCAPAN TERIMA KASIH

Tim pengabdian masyarakat pelatihan permen jelly kunyit (J-Cu) mengucapkan terima kasih kepada Institut Teknologi Sumatera (ITERA) yang telah memberikan dana hibah untuk kegiatan pengabdian ke masyarakat ini . Kami juga menyampaikan terimakasih kepada semua pihak yang telah ikut membantu, mendukung dan berpartisipasi dalam kegiatan pengabdian ini (Tim pengabdian kepada masyarakat Dosen dan Mahasiswa Program Studi Farmasi ITERA, Ketua RT dan Ibu RT Perumahan Griya Damai Lestari Kelurahan Sabah Balau Lampung Selatan desa colo, Ibu-ibu di Perumahan Griya Damai Lestari).

6. DAFTAR PUSTAKA

[1]. Darmawan, Agus Dwi. Update Omicron : Total di Indonesia Ada 6.130 Kasus. 2022 Perkembangan Kasus Omicron 14 Hari Terakhir (diakses Rabu, 19 Februari 2022). Tersedia di laman https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2022/02/16/update-omicron--total-di-indonesia-ada-6130-kasus-rabu-16-februari-2022)

[2]. Rahmawati NM, Oktavia MB, Silviana A, Koesnedi KN, Akbar MD, Octavia SD, Maulidiyah RF, Kurnia M, Sintianisa F, Saputra DR, Abid MA. Upaya Peningkatan Daya Tahan Tubuh saat Pandemi Covid-19. Jurnal Pembelajaran Pemberdayaan Masyarakat (JP2M). 2021 Nov1;2(4):279-86. http://riset.unisma.ac.id/index.php/JP2M/article/view/13532

[3]. Memarzia A, Khazdair MR, Behrouz S, Gholamnezhad Z, Jafarnezhad M, Saadat S, Boskabady MH. *Experimental and clinical reports on anti-inflammatory, antioxidant, and immunomodulatory effects of Curcuma longa and curcumin, an updated and comprehensive review*. BioFactors. 2021 May;47(3):311-50. https://iubmb.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1002/biof.1716

[4]. Margareta M. Pengaruh Hot Water Blanching dan Larutan Asam Sitrat Terhadap Waktu Pengeringan Serta Aktivitas Antioksidan dan Kadar Kurkumin Kunyit Kuning. [Skripsi]. Unika Soegijapranata. Semarang; 2016.

[5]. Saputri AD, Pratiwi E, Fitriana I. Kajian Formulasi Sari Kunyit (Curcuma Domestica Val.) Dan Sari Buah Lemon (Citrus Limon (L.) Burm. F.) Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Permen Jelly. [Skripsi] Universitas Semarang. Semarang ; 2019

[6]. BPOM,. Pedoman penggunaan herbal dan suplemen kesehatan dalam menghadapi COVID-19 di Indonesia. Badan Pengawas Obat dan Makanan RI; 2020