

# Penyuluhan Potensi Ekonomis Ekstrak Lengkuas Sebagai Bahan Campuran Kopi di Desa Sukamulya Kecamatan Sematang Borang Palembang

Selvia Aprilyanti\*<sup>1</sup>, Faizah Suryani<sup>2</sup>, Winny Andalia<sup>3</sup>, Irnanda Pratiwi<sup>4</sup>, Mahmud Basuki<sup>5</sup>

<sup>1,2,3,4</sup>Program Studi Teknik Industri, Fakultas Teknik, Universitas Tridinanti Palembang, Indonesia

<sup>5</sup>Program Studi Teknik Industri, Fakultas Teknik, Universitas Teuku Umar, Indonesia

\*e-mail: [selvia1704@univ-tridinanti.ac.id](mailto:selvia1704@univ-tridinanti.ac.id)<sup>1</sup>, [faizahsuryani.fs@gmail.com](mailto:faizahsuryani.fs@gmail.com)<sup>2</sup>, [winnnyandalia90@gmail.com](mailto:winnnyandalia90@gmail.com)<sup>3</sup>, [nanda101084@gmail.com](mailto:nanda101084@gmail.com)<sup>4</sup>, [mahmudbasuki@utu.ac.id](mailto:mahmudbasuki@utu.ac.id)<sup>5</sup>

## Abstrak

Kelurahan Karya Mulya Kecamatan Sematang Borang merupakan salah satu daerah penghasil tanaman lengkuas di Kota Palembang. Lengkuas, laos atau kelawas merupakan jenis tumbuhan umbi-umbian yang bisa hidup di daerah dataran tinggi maupun dataran rendah. Lengkuas bermanfaat untuk meredakan nyeri sendi, misalnya pada kasus osteoarthritis atau rheumatoid arthritis. Kopi Lengkuas merupakan campuran antara serbuk kopi dan bubuk lengkuas yang diproduksi sebagai salah satu inovasi di bidang agroindustri pengganti produk jamu yang biasanya memiliki cita rasa pahit. Potensi ekonomi kopi lengkuas cukup besar, namun belum dimanfaatkan secara optimal oleh masyarakat di Kelurahan Karya Mulya Kecamatan Sematang Borang Kota Palembang. Melalui kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat dengan metode penyuluhan potensi ekonomis ekstrak lengkuas sebagai bahan campuran kopi ini dapat dimanfaatkan oleh masyarakat untuk meningkatkan nilai tambah dan potensi dari tanaman lengkuas yang cukup melimpah di Kelurahan Karya Mulya. Dari hasil kegiatan pengabdian ini dapat meningkatkan minat masyarakat untuk mengolah tanaman lengkuas menjadi kopi lengkuas sebagai produk inovatif dan minuman kesehatan yang dapat dikonsumsi dalam kehidupan sehari-hari serta menjadi sumber mata pencaharian bagi masyarakat setempat.

**Kata kunci:** Inovasi, Kopi, Lengkuas, Minuman.

## Abstract

Karya Mulya Village, Sematang Borang District, is one of the galangal producing areas in Palembang City. Galangal, laos or kelawas is a type of tuber plant that can live in highland and lowland areas. Galangal is useful for relieving joint pain, for example in cases of osteoarthritis or rheumatoid arthritis. Galangal coffee are mixture of coffee powder and galangal powder which is produced as one of the innovations in the agro-industry to replace herbal products which usually have a bitter taste. The economic potential of galangal coffee is quite large, but has not been utilized optimally by the community in Karya Mulya Village, Sematang Borang District. Palembang city. Through community service activities with the method of counseling the economic potential of galangal extract as a coffee mixture, the community can use it to increase the added value and potential of the abundant galangal plant in Karya Mulya Village. From the results of this service activity, it can increase public interest in processing galangal plants into galangal coffee as an innovative product and health drink that can be consumed in daily life and become a source of livelihood for the local community.

**Keywords:** Beverages, Coffee, Galangal, Innovation.

## 1. PENDAHULUAN

Menurut data CBI Market Intelejen (2015), kawasan Asia merupakan kawasan utama penghasil rempah-rempah di dunia dan salah satunya adalah negara Indonesia. Rempah-rempah juga memiliki peran penting dalam kehidupan bangsa Indonesia [1]. Salah satu tanaman rempah-rempah yang terkenal di Indonesia adalah tanaman lengkuas atau dalam bahasa latinnya (*Alpinia galanga*).

Lengkuas merupakan salah satu komoditi daerah kota Palembang terutama di Kelurahan Karya Mulya Kecamatan Sematang Borang. Lengkuas atau Laos (*Alpinia galanga*) merupakan jenis tumbuhan umbi-umbian yang bisa hidup di daerah dataran tinggi maupun dataran rendah [2]. Biasanya tumbuh dalam rumpun yang rapat. Batangnya tegak, tersusun oleh pelepah-

pelepeh daun yang bersatu membentuk batang semu, berwarna hijau agak keputih-putihan. Batang muda keluar sebagai tunas dari pangkal batang tua. Daun tunggal, berwarna hijau, bertangkai pendek, tersusun berseling. Daun disebelah atas dan bawah biasanya lebih kecil dari pada yang ditengah. Bentuk daun lanset memanjang, ujung runcing, pangkal tumpul, dengan tepi daun rata. Pertulangan daun menyirip, panjang daun sekitar 20-60 cm, dan lebarnya 4-15 cm. Pelepeh daun lebih kurang 15-30 cm, beralur, warnanya hijau. Pelepeh daun ini saling menutup membentuk batang semu berwarna hijau. Bunga lengkuas merupakan bunga majemuk berbentuk lonceng, berbau harum, berwarna putih kehijauan atau putih kekuningan, terdapat dalam tandan bergagang panjang dan ramping, yang terletak tegak diujung batang [3]. Rimpang lengkuas memiliki berbagai khasiat di antaranya sebagai anti jamur dan anti bakteri. Sumatera Selatan turut menyumbang produksi nasional lengkuas sebesar 1.300.465 Kg pada tahun 2015 dengan luas area lahan panen sebesar 376.377 M<sup>2</sup>. Pengolahan lengkuas dapat diolah berupa lengkuas segar, lengkuas kering, lengkuas bubuk, dan juga lengkuas dapat dijadikan sebagai obat atau jamu, akan tetapi kebanyakan dari hasil olahan lengkuas hanya dipasarkan dalam negeri. Lengkuas yang banyak dipasarkan adalah yang berbentuk rimpang.

Kelurahan Sukamulya Kecamatan Sematang Borang adalah salah satu wilayah yang menerapkan konsep *urban farming* sekaligus daerah penghasil lengkuas terbesar di Kota Palembang Provinsi Sumatera Selatan. Budidaya lengkuas di Kelurahan Sukamulya Kecamatan Sematang Borang Kota Palembang tadinya adalah budidaya sayur-sayuran maupun tanaman hortikultura lainnya, namun semanjak ada banyak hama di daerah tersebut terutama hama babi, petani setempat beralih yang tadinya membudidayakan tanaman sayur-sayuran menjadi tanaman lengkuas. Karena tanaman ini merupakan salah satu tanaman rimpang, jadi budidayanya juga mudah tanpa ada perawatan khusus, tanaman lengkuas juga cukup tahan terhadap serangan hama terutama serangan hama babi. Meskipun ada beberapa petani yang menjadikan budidaya lengkuas sebagai sumber pendapatan, namun ada juga beberapa petani lain yang membudidayakan usahatani lain maupun non usahatani untuk menambah pendapatan keluarga mereka. Usahatani lengkuas didaerah Sukamulya memiliki prospek yang cukup besar untuk dikembangkan, dengan didukung adanya kelompok tani yang ada di Kelurahan Sukamulya Kecamatan Sematang Borang, sehingga para petani lengkuas disana dapat berbagi informasi terkait dengan halhal yang berkaitan dengan usahatani mereka yang nantinya akan memberikan dampak positif bagi usahatani yang akan mereka kembangkan dan outputnya pun dapat meningkatkan pendapatan rumah tangga petani disana, namun dari semua petani lengkuas yang ada di Kelurahan Sukamulya[4].

Supaya dapat memaksimalkan potensi yang ada, maka lengkuas tidak hanya untuk obat, jamu, maupun bumbu masakan, akan tetapi digunakan juga sebagai bahan campuran kopi yang mana telah diketahui bahwa kopi adalah minuman yang disukai khalayak ramai terutama kaum pria, yang mana pada saat ini konsumen kopi menganggap kopi bukan sekedar minuman pelengkap namun dianggap sebagai minuman pokok bagi konsumen yang kecanduan terhadap minuman ini. Beberapa penikmat kopi juga menganggap kopi sebagai suatu *lifestyle* [5]. Pola konsumsi kopi saat ini bukan hanya diminum di pagi hari saja namun di setiap waktu. Tren ini bukan hanya ada dikalangan konsumen dewasa namun juga dikalangan remaja. Hal ini terjadi atas pertimbangan-pertimbangan tertentu yang dilakukan oleh konsumen seperti halnya pada rasa kopi itu sendiri. Selera konsumen sangat bervariasi sehingga bermacam-macam pula keinginannya seperti keinginan rasa manis ataupun pahit, aroma yang khas sehingga konsumen dapat menikmatinya sebelum meminumnya. Seperti halnya juga pada testur, konsumen ada yang menyukai tekstur kasar seperti halnya bubuk kopi kasar terlihat pada permukaan kopi sebelum diminum. Serta hal yang biasanya menjadi pertimbangan ialah sebuah harga yang ditawarkan. Sesuai atau tidak dengan kualitas yang diberikan serta penyesuaian dengan pendapatan yang mereka dapat.

Pengetahuan masyarakat desa masih rendah tentang tentang makanan fungsional terutama dari lengkuas. Untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat mengenai pemanfaatan lain dari lengkuas untuk kesehatan selain sebagai bumbu masakan dan untuk memberikan peluang usaha bagi masyarakat maka kegiatan Pengabdian pada Masyarakat penerapan IPTEK ini dilakukan. Kegiatan ini dilaksanakan di Kelurahan Karya Mulya Kecamatan Sematang Borang

Kota Palembang dengan memanfaatkan ekstrak lengkuas yang melimpah sebagai bahan campuran minuman dengan kopi

## 2. METODE

Metode kegiatan yang dilakukan melalui tahapan-tahapan sebagai berikut. Penyuluhan dilakukan dengan pemaparan dan diskusi dengan masyarakat yang terlibat bertujuan untuk menjelaskan tentang cara mengolah lengkuas menjadi permen dan menjelaskan kandungan kimia dan gizi dalam lengkuas serta manfaatnya bagi kesehatan. Demonstrasi pembuatan kopi lengkuas melalui video, lengkap dengan tahapan pembuatan dan produk yang dihasilkan

### Tempat dan Waktu Kegiatan

Kegiatan dilaksanakan di Desa Suka Mulya Kelurahan SukaMulya, Kecamatan Sematang Borang, Kota Palembang Sumatera Selatan pada tanggal 28 Februari 2021. Personalia dan Khalayak Sasaran Kegiatan ini dilaksanakan oleh 5 (lima) orang dosen Program Studi Teknik Industri Fakultas Teknik Universitas Tridianti dan dibantu oleh 2 (dua) orang mahasiswa. Khalayak sasaran utama pengabdian kepada masyarakat ini adalah warga masyarakat RT 4 Desa Suka Mulya Kelurahan Suka Mulya, Kecamatan Sematang Borang.

### Evaluasi Kegiatan

Untuk mengetahui tingkat keberhasilan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan evaluasi terhadap kegiatan yang terbagi dalam 2 tahap yaitu:

- a. Evaluasi pra kegiatan: untuk mengetahui sejauh mana pengetahuan masyarakat tentang manfaat dan kegunaan lengkuas serta produk yang dapat dihasilkan dari lengkuas.
- b. Evaluasi saat pelaksanaan pengabdian masyarakat. Evaluasi ini dilakukan melalui metode tanya-jawab dengan khalayak sasaran tentang hal-hal yang berkaitan dengan kandungan dan manfaat lengkuas serta cara mengolahnya menjadi kopi lengkuas

## 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Beragamnya kandungan kimia yang terdapat dalam lengkuas dan adanya berbagai laporan tentang bioaktivitas senyawa kimia dari lengkuas tersebut seperti sebagai antimikroba, anti ulcer dan antitumor, maka tentunya pemanfaatan lengkuas bisa lebih dikembangkan selain hanya sebagai bumbu masakan. Oleh karena itu maka dalam kegiatan Pengabdian pada Masyarakat kali ini diperkenalkan cara pembuatan Minuman dari Herbal Lengkuas [6]. Lengkuas sebagai tanaman biofarmaka memerlukan pengembangan nilai tambah sehingga dapat menjadi produk agroindustri yang mempunyai daya saing. Bentuk inovasi produk antara lengkuas dan kopi, sehingga muncul pengembangan olahan lengkuas yaitu berupa kopi lengkuas. Kopi lengkuas merupakan kopi jamu dengan cita rasa yang khas akan lengkuas, serta bermanfaat baik untuk kesehatan [7].

Kegiatan ini telah dilaksanakan pada tanggal 28 Februari 2021 di Desa Karya Mulya Kelurahan Suka Mulya, Kecamatan Sematang Borang Kota Palembang Provinsi Sumatera Selatan oleh 5 (lima) dosen Program Studi Teknik Industri Fakultas Teknik Universitas Tridianti dan dibantu oleh 2 (dua) orang mahasiswa. Kegiatan ini dihadiri oleh sekitar 30 orang bertempat di Mesjid Desa Suka Mulya. Kegiatan diawali dengan pembukaan oleh lurah Suka Mulya, dimana beliau menyampaikan kepada masyarakat agar ilmu yang telah ditularkan nantinya dapat dipraktekkan dan bermanfaat untuk meningkatkan kesehatan. Selanjutnya Tim pelaksana memberikan penyuluhan mengenai kandungan kimia dari lengkuas dan manfaatnya bagi kesehatan, selain itu dijelaskan juga mengenai nilai gizi dari lengkuas. Penyuluhan dilakukan dengan menggunakan media LCD, pemutaran video tutorial pembuatan kopi lengkuas serta dengan menyebarkan materi yang dapat di bawa pulang.

Pada saat penjelasan proses pembuatan kopi lengkuas, tim pelaksana membawa contoh bahan-bahan yang digunakan dalam proses pembuatan selain penayangan pada menggunakan media LCD. Tutorial pembuatan kopi lengkuas disampaikan dalam bentuk video.



Gambar 1. Proses Pembuatan Lengkuas Bubuk



Gambar 2. Bahan-bahan Pembuatan Kopi Lengkuas (a) Kopi (b) Lengkuas bubuk

Pembuatan kopi lengkuas sangat mudah dengan cara mencampurkan bahan-bahan, antara lain: 500 ml air panas, 50 gr kopi bubuk, 50 gr lengkuas bubuk dan 50 gr gula merah (dianjurkan). Produk kopi lengkuas juga dibagikan kepada masyarakat dan mereka langsung mencicipinya. Sebagian masyarakat lebih menyukai kopi lengkuas dibandingkan kopi hitam, karena adanya aroma herbal lengkuas [8].



Gambar 3. Kegiatan penyuluhan dan praktik pembuatan kopi lengkuas

Para peserta terlihat sangat antusias dengan penjelasan yang disampaikan oleh Tim Pelaksana. Hal ini terlihat dengan cukup banyaknya pertanyaan yang disampaikan oleh peserta berkaitan dengan kegunaan dari lengkuas, proses pembuatannya menjadi kopi lengkuas.

Pada akhir kegiatan ini dilakukan evaluasi berupa tanya jawab dari tim pelaksana kepada para peserta. Tim menyiapkan beberapa pertanyaan yang berkaitan dengan apa yang sudah dijelaskan sebelumnya. Hal ini untuk melihat sejauh mana pemahaman peserta terhadap penjelasan yang telah disampaikan sebelumnya. Peserta yang bisa menjawab setiap pertanyaan yang diberikan akan mendapatkan kenang-kenangan dari Tim Pelaksana.

Evaluasi hasil kegiatan memperlihatkan bahwa masyarakat menyimak dengan seksama, mengerti dan memahami setiap penjelasan dari tim pelaksana pengabdian. Hal ini terlihat dari

antusiasnya masyarakat dalam menjaswab setiap pertanyaan yang diajukan oleh Tim terkait dengan hal-hal yang telah dijelaskan

#### 4. KESIMPULAN

Kegiatan Pengabdian Pada Masyarakat telah dilaksanakan di RT IV Desa Suka Mulya Kecamatan Sematang Borang pada tanggal 28 Februari 2021 oleh 5 (lima) orang dosen pelaksana dibantu oleh dua orang mahasiswa yang dihadiri oleh sekitar 30 orang ibu-ibu. Dari kegiatan tersebut pemahaman masyarakat mengenai aneka manfaat dari lengkuas menjadi bertambah. Selain itu, pengetahuan masyarakat mengenai pemanfaatan lengkuas menjadi salah satu minuman herbal kopi lengkuas meningkat sehingga dapat menjadi salah satu peluang usaha

#### DAFTAR PUSTAKA

- [1] CBI Market Intelejen, *CBI Trade statistics: Spices and Herbs*, The Hague, The Netherlands. 2015.
- [2] T. R. Agustiani, "Pemanfaatan Serat Pelepah Laos (*Alpinia Galanga*) Dan Matriks Recycled Polypropylene (RPP) Sebagai Bahan Baku Pembuatan Komposit (Papan Serat) Dengan Variasi Massa. Diss. Politeknik Negeri Sriwijaya," 2015.
- [3] R. A. Destryana, R. Yuniastri, and A. Wibisono, "Pengaruh Jenis Pemanis Yang Berbeda Terhadap Sifat Kimia Kopi Lengkuas," *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian AGROTECHNO* vol. 4, no. 2, 2019.
- [4] I. Fatmawati, and S. Lestari, "Kelayakan Finansial Agroindustri Kopi Lengkuas di Desa Matanair, Kecamatan Rubaru, Kabupaten Sumenep", *Jurnal Agriekonomika*, vol. 7, no. 2, 2018.
- [5] S. A. Rahman, I. F. Pramasari, and A. H. Anwari, "Potensi Agroindustri Kopi Lengkuas Di Desa Matanair Kecamatan Rubaru Kabupaten Sumenep", *Jurnal CEMARA*, vol. 14, no. 1, pp. 1-12, 2017.
- [6] R. Tambun, H. P. Limbong, C. Pinem, and E. Manurung, "Pengaruh ukuran partikel, waktu dan suhu pada ekstraksi fenol dari lengkuas merah", *Jurnal Teknik Kimia USU*, Vol. 5 no. 4, 2016.
- [7] S. S. Utami, "Preferensi Konsumen Terhadap Kopi Lengkuas Cap Potre Alomampa. Diss. Universitas Wiraraja," 2018.
- [8] R. Yuniastri, F. D. A. Ismawati, "Umur Simpan Kopi Lengkuas Instan Menggunakan Metode *Accelerated Shelf Life* Dengan Pendekatan Arrhenius", *Jurnal Buana Sains*, vol. 19, no. 2, pp. 31-40, 2019.