

**INOVASI PEMBUATAN BANDREK INSTAN DENGAN
MEMANFAATKAN POTENSI TANAMAN HERBAL
DI DESA DALU SEPULUH A KECAMATAN
TANJUNG MORAWA**

**Umi Muti'ah Putri¹, Rindi Ayu Frasiska², Widya Utama³,
Fatimah⁴, Azwani Lubis⁵**
Surel: mutiahputri23@gmail.com

ABSTRACT

*Indonesia is a tropical country, this makes Indonesia rich in various plant species, including herbal plants such as lemongrass. Lemongrass with the Latin name *Cymbopogon citratus* thrives both in the highlands and lowlands. Lemongrass plants can be used in cooking spices, a mixture of essential oils and herbal drinks. There are still many people who use citronella conservatively, even though the use of lemongrass in a more modern way can provide more benefits and be able to reach a wider consumption market. Therefore, lemongrass processing innovation is needed in order to have high selling power, such as instant bandrek in powder form. This article aims to describe the manufacture of instant bandrek using lemongrass as the main herbal plant in Dalu Ten A Village, Tanjung Morawa.*

Keywords: *Herbal Plants, Lemongrass, Instant Bandrek*

ABSTRAK

Indonesia termasuk negara beriklim tropis, hal ini menjadikan Indonesia kaya akan aneka spesies tanaman tidak terkecuali tanaman herbal alam seperti serai. Serai dengan nama latin *Cymbopogon citratus* ini tumbuh subur baik pada dataran tinggi maupun rendah. Tanaman serai dapat digunakan dalam bumbu masakan, campuran essential oil maupun minuman herbal. Masih banyak masyarakat yang memanfaatkan serai wangi secara konservatif, padahal pemanfaatan serai secara lebih modern dapat memberi keuntungan lebih dan mampu menjangkau pasar konsumsi secara luas. Karena itu dibutuhkan inovasi pengolahan serai agar memiliki daya jual tinggi yaitu seperti bandrek instan dalam bentuk bubuk. Artikel ini bertujuan untuk mengemukakan pembuatan bandrek instan dengan memanfaatkan serai sebagai tanaman herbal utama di Desa Dalu Sepuluh A Tanjung Morawa.

Kata Kunci : Tanaman Herbal, Serai, Bandrek Instan

PENDAHULUAN

Berada pada garis khatulistiwa membuat Indonesia memiliki tanah yang subur, maka

tidak diragukan lagi Indonesia kaya akan keanekaragaman hayati yang melimpah. Seluruh wilayah Indonesia memiliki potensi kekayaan

alam yang berbeda, bahkan mempunyai tanaman endemik. Sebanyak 40.000 jenis flora di dunia, 30.000 jenisnya tumbuh subur di Indonesia. Dengan 940 spesies tumbuhan berkhasiat sebagai obat. Karena hal tersebut Indonesia mendapat julukan *live laboratory*. Kenyataan ini menyita perhatian perusahaan farmasi Amerika Serikat yang berdiri sejak tahun 2014, ingin menjadikan Indonesia sebagai basis produksi *natural medicine*.

Berbagai jenis tanaman ada di Indonesia salah satunya tanaman obat atau herbal berupa rimpang, daun, batang, rumput maupun jenis lainnya. Tanaman obat diartikan sebagai tanaman khusus yang berkhasiat sebagai obat dan biasanya digunakan sebagai bahan pengobatan herbal atau yang dikenal sebagai obat tradisional. Pengobatan herbal adalah pengobatan yang menggunakan semua bahan alami yang mengandung zat-zat atau bahan yang bersifat terapi atau penyembuhan. Pada umumnya kandungan bahan dalam pengobatan herbal bukan hanya bersifat menyembuhkan namun juga mampu menjaga dan meningkatkan daya tahan tubuh.

Menurut WHO (*World Health Organization*) tanaman herbal adalah bagian tanaman seperti buah, biji, daun, kayu, bunga, kulit kayu, rimpang atau bagian lainnya yang seluruhnya dapat terfragmentasi yang dapat digunakan untuk mengurangi, menghilangkan atau menyembuhkan penyakit dengan menggunakan bagian dari tanaman tersebut.

Pengobatan tradisional dengan memanfaatkan tumbuhan herbal sering disebut dengan fitoterapi.

Salah satu tanaman herbal yang tumbuh subur di Indonesia adalah serai. Terdapat dua jenis serai yang tumbuh di Indonesia yaitu serai dapur (*Cymbopogon Citratus*) dan serai wangi (*Cymbopogon nardus L*). Namun, dalam artikel ini yang akan dibahas adalah serai dapur. Tanaman dengan nama latin *Cymbopogon citratus* ini merupakan tumbuhan yang masuk dalam family rumput-rumputan atau *Poaceae*. Tanaman dengan istilah *lemongrass* ini dapat tumbuh hingga 1-1,5 m dengan panjang daun 70-80 cm dan lebar 2-5 cm. Terdapat beberapa komposisi yang terdapat dalam serai seperti oksida, lactone, ester, alkohol, aldehid, hidrokarbon, terpena dan zat anti-mikroba yang bermanfaat bagi kesehatan tubuh.

Pada umumnya serai digunakan pada bumbu masakan maupun campuran minuman tradisional seperti bandrek. Bandrek merupakan minuman tradisional khas daerah Sunda, Jawa Barat yang telah ada sejak dulu dan sekarang secara turun-temurun masih dapat dinikmati oleh semua kalangan masyarakat. Banyak julukan nama pada bandrek seperti wedang jahe, bajigur atau pun sebutan nama lainnya. Minuman dengan cita rasa manis pedas ini menggunakan rempah dan tanaman herbal seperti jahe, serai, cengkeh, bunga lawang dan lainnya sebagai

bahan baku pembuatannya. Minuman yang disajikan dalam keadaan panas ini telah menyebar diseluruh wilayah Indonesia.

Minuman tradisional ini memiliki banyak manfaat bagi kesehatan seperti mencegah mual, menghangatkan tubuh, mengatasi dispesia, melegakan pernafasan dan masih banyak lagi.

Masih banyak masyarakat yang membuat dan mengkonsumsi bandrek dengan cara konservatif yaitu mencampurkan seluruh bahan bandrek dan merebusnya hingga mendidih baru dapat untuk dinikmati. Proses yang demikian membuat bandrek tidak dapat bertahan lama dan harus segera dikonsumsi habis begitu selesai dibuat. Hal semacam ini sedikit merepotkan jika sewaktu-waktu ingin meminum bandrek namun harus membuatnya terlebih dahulu.

Melihat hal demikian, maka mahasiswa KKN-DR 129 UINSU bekerja sama dengan pihak LPM Desa Dalu Sepuluh A melaksanakan pelatihan pembuatan bandrek instan. Pelatihan ini didasarkan pada nilai praktis yang didapat serta melihat potensi tanaman herbal yang terdapat didesa tersebut. Serai merupakan salah satu bahan campuran dalam pembuatan bandrek. Dan tanaman serai ini tumbuh subur dan banyak di Desa Dalu Sepuluh A. Selain itu pelatihan ini juga bertujuan agar masyarakat secara lebih kreatif dapat memanfaatkan potensi sumber daya alam yang ada di desa mereka.

Kami selaku pihak pelaksana pelatihan pembuatan bandrek instan mengharapkan dengan adanya pelatihan ini dapat menjadi kegiatan ekonomi kreatif masyarakat dan mampu membuka lapangan pekerjaan baru.

Tentu juga melihat kondisi pada masa sekarang saat ini, arus teknologi dan modernisasi yang semakin berkembang pesat juga mengubah gaya hidup individu maupun kelompok yang menginginkan segala hal dalam bentuk instan (mudah dan cepat). Dan bandrek instan mampu memenuhi itu semua terlebih lagi bandrek instan adalah minuman favorit dan banyak dikonsumsi oleh masyarakat.

Meskipun dibuat dengan alat dan bahan serta tanpa bahan pengawet bandrek instan dapat bertahan lama dalam kurun waktu 4-5 bulan dalam suhu ruang. Hal ini dikarenakan bandrek dibuat dengan cara proses pengeringan. Karena pada keadaan kering zat microbiah pembusuk tidak dapat tumbuh dan mampu bertahan lama. Hal ini juga dipengaruhi oleh kadar air dalam serbuk instan yang sedikit yaitu sekitar 0,6 – 0,85%.

Menurut Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-4320-1996, serbuk minuman tradisional merupakan produk minuman yang berbentuk serbuk atau granula yang terbuat dari campuran rempah, gula atau tanpa tambahan bahan makanan yang diizinkan.

Keuntungan dari pengolahan suatu bahan menjadi produk serbuk yaitu kualitas bahan terjaga dan tahan lama, praktis dalam penggunaannya serta lebih terjangkau dan mudah dalam proses pemasarannya.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pelatihan pembuatan bandrek instan dilaksanakan pada tanggal 31 Juli 2021 mulai pukul 10.00-11.35 WIB, berlokasi disalah satu rumah warga dusun III Desa Dalu Sepuluh A. Sebelumnya kegiatan pelatihan pembuatan bandrek instan ini telah mendapat izin dari pemerintah desa setempat dan mendapat dukungan penuh. Serta apresiasi luar biasa yang diberikan oleh masyarakat terhadap pelatihan pembuatan bandrek ini. Disampaikan oleh ibu Misniati, salah satu masyarakat yang ikut serta dalam pelatihan pembuatan bandrek.

“Kami tentunya senang karena mendapat pengalaman baru dan tentunya bermanfaat. Jadi kami bisa mencoba membuat sendiri dirumah. Dan harapan kami kedepannya semoga ada lagi kegiatan pembuatan bandrek atau lainnya, yang unik-unik atau hal-hal yang baru.”

Diharapkan dengan adanya pelatihan pembuatan bandrek ini mampu berkembang menjadi Unit Mikro Kecil Menengah (UMKM)

masyarakat sebagai bentuk usaha menambah penghasilan rumah tangga, serta meningkatkan produktivitas masyarakat dan membuka lapangan pekerjaan baru. Kegiatan ini diikuti oleh masyarakat Desa Dalu Sepuluh A yang sebagian besar berstatus ibu rumah tangga.

1. Metode pelaksanaan

Metode pelaksanaan pelatihan ini dengan cara penyuluhan atau ceramah dan demonstrasi.

a. Ceramah

Ceramah merupakan bentuk kegiatan menyampaikan sesuatu secara verbal baik berupa petunjuk, nasihat maupun ilmu pengetahuan yang disampaikan oleh seseorang kepada orang lain sebagai pendengar. Metode ceramah pada pelatihan pembuatan bandrek instan ini disampaikan oleh mahasiswa KKN DR 129 UINSU. Penyampaian materi diberikan secara luwes dan kreatif hingga masyarakat sebagai audiens tidak merasa bosan dan tetap konsentrasi mendengarkan apa yang disampaikan. Materi yang diberikan dimulai dari bahan dan alat yang dibutuhkan, langkah-langkah pembuatan bandrek instan serta penguatan tujuan dan manfaat ekonomis yang dapat diperoleh.

b. Demonstrasi

Demonstrasi atau praktik langsung dilakukan bersamaan saat penyampaian materi dilakukan. Praktik pembuatan bandrek dilakukan secara bertahap dengan menjelaskan bagaimana proses pengerjaannya disetiap tahapan. Dengan adanya demonstrasi langsung ini para audiens tidak hanya mengerti teorinya saja namun juga memahami bagaimana proses pembuatannya secara rinci.

c. Diskusi

Diskusi dilakukan setelah proses pembuatan bandrek selesai. Pada sesi ini mahasiswa KKN DR 129 memberi pendampingan dan menjawab pertanyaan yang diajukan oleh audiens seperti takaran atau komposisi bahan yang digunakan dan berapa banyak bandrek instan yang dapat dihasilkan dari bahan tersebut.

2. Persiapan dan Teknis Pelaksanaan

Sebelum kegiatan pelatihan bandrek instan dilakukan terdapat beberapa tahapan yang dilakukan seperti :

a. Melakukan koordinasi dan pembuatan izin pelatihan pembuatan bandrek instan dengan pihak LPM yaitu kepala desa, sekretaris desa, kepala dusun III, dan

masyarakat Desa Dalu Sepuluh A Kecamatan Tanjung Morawa pada selasa 27 Juli 2021.

b. Mempersiapkan alat dan bahan yang diperlukan dalam pembuatan bandrek instan. Alat yang dibutuhkan seperti kual, sudip, blender, baskom, saringan kelapa, kain serbet/bersih, batu penggiling dan plastik ukuran 12 x 8 cm. sedang, bahan-bahan baku yang digunakan yaitu :

- 1) Gula pasir 2 kg
- 2) Jahe 2 kg
- 3) Kayu manis 6 batang
- 4) Bunga lawang 1/2 ons
- 5) Cengkeh 12 ons
- 6) Serai 6 batang

c. Mahasiswa KKN-DR 129 melakukan uji coba pembuatan bandrek instan terlebih dahulu sebelum melakukan demonstrasi ke masyarakat sebagai bentuk pematapan pelatihan.

Adapun teknis pembuatan bandrek instan sebagai berikut:

1. Mencuci bersih serai dan jahe yang sudah di kupas. Geprek serai dan potong jahe menjadi potongan-potongan kecil.
2. Kemudian blender jahe hingga halus, dan pisahkan sari pati jahe dengan cara di peras menggunakan kain serbet/bersih. Endapkan sari

- jahe selama 30-60 menit di baskom.
3. Masukkan sari pati jahe dan air perasan jahe ke dalam kuah, masak dengan api yang besar dan terus di aduk.
 4. Kemudian, masukkan serai yang sudah di geprek dan bahan rempah lainnya yaitu kayu manis, bunga lawang, dan cengkeh secukupnya. Setelah sari pati dan air jahe mendidih, angkat rempah-rempah dengan menggunakan saringan teh.
 6. Masukkan 2 kg gula pasir dan aduk hingga merata hingga sari pati berubah kecokelatan dan bertekstur seperti dodol. Setelah tampak serbuk-serbuk putih, matikan kompor dan terus diaduk hingga merata sampai adonan berubah menjadi serbuk.
 7. Kemudian pindahkan serbuk bandrek ke baskom dan hancurkan serbuk yang masih menggumpal menggunakan batu gilingan. Lalu, saring atau ayak serbuk bandrek menggunakan saringan kelapa agar serbuk lebih halus.
 8. Terakhir, masukkan serbuk bandrek ke dalam plastik berukuran 12 x 8 cm dengan berat serbuk bandrek ½ ons. Bandrek instan siap disajikan dengan menambahkan air panas dan menambahkan susu kental manis agar lebih nikmat.

Banyaknya bandrek yang dihasilkan dari penggunaan bahan-bahan tersebut sekitar 80 bungkus dengan berat masing-masing ½ ons. Hasil akhir bandrek tersebut dibagikan kepada masyarakat setempat dan pihak LPM Desa Dalu Sepuluh A.

SIMPULAN

Pelatihan pembuatan bandrek instan yang dilaksanakan oleh mahasiswa KKN-DR 129 UINSU di Desa Dalu Sepuluh A Kecamatan Tanjung Morawa ini didasarkan karena melihat potensi tanaman herbal yang begitu banyak tersedia di desa tersebut yaitu tanaman serai. Jika pada umumnya bandrek dibuat dalam bentuk cair, maka bandrek instan ini menjadi inovasi baru bagi masyarakat setempat. Melihat begitu banyak keuntungan dan nilai ekonomis yang dihasilkan. Dengan adanya pelatihan ini pula diharapkan masyarakat menjadi lebih kreatif dalam memanfaatkan sumber daya alam yang tersedia serta dapat pula menjadi unit usaha masyarakat, menambah penghasilan rumah tangga dan membuka peluang pekerjaan baru.

DAFTAR RUJUKAN

Batubara, Irmanida & Muhammad Eka Prastya, *Potensi Tanaman Rempah dan Obat Tradisional Indonesia Sebagai Sumber Bahan Pangan Fungsional*, Prosiding Seminar Nasional Lahan Suboptimal ke-8

- Tahun 2020, Palembang 20 Oktober 2020.
- Diana Sari, ida, dkk. *Tradisi Masyarakat Dalam Penanaman dan Pemanfaatan Tumbuhan Obat Lekat di Perkarangan*. Jurnal Kefarmasian Inonesia. Vol. 5 No. 2. Agustus 2015.
- Lavenia, Christy, dkk. *Tumbuhan Herbal dan Kandungan Senyawa Pada Jamu Sebagai Obat Tradisional di Desa Kayumas, Situbondo (Studi Ethnobotani)*. Jurnal KSM Eka Prasetya UI, Vol. 1, Number 5, Oktober 2019.
- Royhanaty, Isy, dkk. *Manfaat Minuman Serai (Cymbopogon Citrus) Dalam Menurunkan Intensitas Dismenore*. Jurnal SMART Kebidanan Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan (STIKes) Karya Husada Semarang. Vol. 5 No. 1 Juni 2018.
- Saepudin, encang, dkk. *Penciptaan Pengetahuan Tentang Tanaman Obat Herbal dan Tanaman Obat Keluarga*. Jurnal Kajian Informasi & Perpustakaan. Vol. 4/No. 1, Juni 2016.
- Sihotang, Y. Ariska & Jhonson Pardede. *Tinjauan Etnologi Terhadap Manfaat Ramuan Bandrek Sebagai Aset Budaya Nusantara di Kalangan Masyarakat Provinsi Sumatera Utara*. Ilmiah Mahasiswa
- IMBASADI, Sarasehan Nusantara, 2019.