

PEMANFAATAN PATI TEMULAWAK SEBAGAI BAHAN BAKU PEMBUATAN DAWET TEMULAWAK DI KABUPATEN PURWOREJO

POSTER

Retno Endrasari dan Sri Catur B.S.

Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jawa Tengah

e-mail: retno.endrasari@yahoo.co.id

ABSTRAK

Kabupaten Purworejo Propinsi Jawa Tengah merupakan salah satu sentra penghasil tanaman obat antara lain kapulaga, kemukus, temulawak, kencur, kunyit dan jahe. Sebagai sentra produksi temulawak terbesar di Jawa Tengah, selain dijual dalam bentuk segar, petani mengolah rimpang temulawak dalam bentuk simplisia. Diversifikasi produk untuk peningkatan nilai tambah dari temulawak telah dilakukan juga oleh kelompok wanita tani di Desa Semagung, Kecamatan Bagelen antara lain dawet temulawak. Dawet merupakan salah satu minuman tradisional yang pengolahannya dilakukan secara turun temurun, berdasarkan resep nenek moyang atau pengetahuan setempat. Minuman dawet dengan ragam jenis dan namanya memang tidak asing lagi dan mudah dijumpai di berbagai tempat. Di Kabupaten Purworejo sendiri mempunyai minuman khas dawet ireng. Minuman tersebut menggunakan tepung beras dan pewarna dari abu hasil pembakaran daun padi kering sehingga dihasilkan dawet yang berwarna hitam. Proses pembuatan baik dawet ireng maupun dawet temulawak dilakukan secara tradisional. Bahan baku dawet temulawak adalah pati temulawak. Kekhasan dari minuman ini adalah masih tersisa aroma rimpang temulawak dan warna dawet kuning muda. Sebagai minuman tradisional yang berpotensi untuk dikembangkan, masih banyak informasi dari dawet temulawak yang perlu digali. Perlu pengkajian untuk mengetahui kandungan sifat fungsional, mutu sanitasi untuk mengetahui cemaran maupun aspek ilmiah pangan lainnya.

Kata kunci: pati, dawet temulawak, Purworejo

PENDAHULUAN

Temulawak adalah tanaman obat berupa tumbuhan rumpun berbatang semu yang di dalam rimpangnya mempunyai kandungan utama zat kuning atau "kurkumin". Tanaman temulawak merupakan tanaman asli Indonesia yang tumbuh liar di bawah tegakan tanaman, terutama jati. Secara konvensional, tanaman ini ditanam dalam skala kecil dan belum memanfaatkan teknik budidaya yang standar. Tanaman ini hampir selalu dapat ditemukan di setiap daerah pedesaan terutama di dataran sedang sampai tinggi terutama wilayah yang mempunyai lahan-lahan teduh, di bawah tegakan.

Kegunaan utama rimpang temulawak adalah sebagai bahan baku obat, karena dapat merangsang sekresi empedu dan pankreas. Sebagai obat fitofarmaka, temulawak bermanfaat untuk mengobati penyakit saluran pencernaan, kelainan hati, kandung empedu, pankreas, usus halus, tekanan darah tinggi, kontraksi usus,

TBC, sariawan, dan dapat digunakan sebagai tonikum. Secara tradisional, banyak digunakan untuk mengobati diare, disentri, wasir, bengkak karena infeksi, eksim, cacar, jerawat, sakit kuning, sembelit, kurang nafsu makan, kejang-kejang, radang lambung, kencing darah, ayas dan kurang darah (Raharjo dan Rostiana, 2009).

Banyaknya ragam manfaat temulawak, baik untuk obat tradisional maupun fitofarmaka karena rimpangnya mengandung protein, pati, zat kuning kurkuminoid dan minyak atsiri. Kandungan kimia minyak atsirinya antara lain, feladren, kamfer, turmerol, tolilmetilkarbinol, ar-kurkumen, zingiberen, kuzerenon, germakron, beta-tumeron, dan xanthorizol (Raharjo dan Rostiana, 2009). Di antara tanaman obat di Indonesia, temulawak yang paling banyak dimanfaatkan sebagai obat tradisional dan telah dinyatakan sebagai tanaman obat unggulan Indonesia (Astawan, 2011).

Kabupaten Purworejo Propinsi Jawa Tengah merupakan salah satu sentra penghasil tanaman temulawak selain kapulaga, kemukus, kencur, kunyit dan jahe. Sebagai sentra produksi temulawak terbesar di Jawa Tengah, disamping dijual dalam bentuk segar, petani mengolah rimpang temulawak dalam bentuk simplisia. Diversifikasi produk untuk peningkatan nilai tambah dari temulawak telah dilakukan juga oleh kelompok wanita tani di Desa Semagung, Kecamatan Bagelen antara lain dawet temulawak. Tujuan penulisan makalah ini adalah untuk mengetahui pemanfaatan pati temulawak sebagai bahan baku pembuatan dawet temulawak di Kabupaten Purworejo.

MATERI DAN METODE

Metode yang dilakukan adalah wawancara secara mendalam (*depth interview*) dengan narasumber berasal dari dinas pertanian, petani gapoktan, KWT (kelompok wanita tani) dan petugas lapang. Tempat pengkajian di Desa Semagung, Kecamatan Bagelen Kabupaten Purworejo.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Desa Semagung, Desa Sokoagung dan Desa Semono, Kecamatan Bagelen, Kabupaten Purworejo merupakan wilayah sentra pengembangan temulawak. Selain mempunyai wilayah penanaman temulawak yang luas, di kecamatan ini juga mempunyai tenaga-tenaga pendamping yang sudah aktif di bidang pertanian temulawak.

Dawet merupakan salah satu minuman tradisional yang pengolahannya dilakukan secara turun temurun, berdasarkan resep nenek moyang atau pengetahuan setempat. Kandungan gizi dawet dalam 100 gram antara lain: energi sebesar 878 kkal, protein 11,25 gram, karbohidrat 175,37 gram, lemak 14,9 gram, kalsium 163 mg, fosfor 230 mg, Fe 2,28 mg dan vitamin C 2 mg (Kementerian Kesehatan, 2010). Minuman dawet dengan ragam jenis dan namanya memang tidak asing lagi dan mudah dijumpai di berbagai tempat. Untuk mendapatkannya tidak sulit karena dapat dijumpai di pinggir jalan dan gerobak dorong.

Di Kabupaten Purworejo sendiri mempunyai minuman khas dawet ireng. Minuman tersebut menggunakan tepung beras dan pewarna dari abu hasil pembakaran daun padi kering sehingga dihasilkan dawet yang berwarna hitam. Firliani (2012) menyatakan pembuatan dawet tidak hanya berasal dari tepung beras saja namun dapat diformulasi dengan tepung lainnya seperti tepung gayam.

Firliani (2012) menyimpulkan bahwa tidak ada perbedaan kualitas dawet dari berbagai campuran tepung gayam dengan tepung beras pada warna, aroma dan rasa. Hal ini menunjukkan bahwa tepung gayam dapat dijadikan sebagai alternatif pengganti bahan dasar dawet. Namun tekstur tepung gayam lebih kasar daripada tepung beras karena berbeda cara pengolahan pada proses pembuatan tepung. Gayam mempunyai serat kasar yang lebih tinggi daripada beras yaitu sebesar 6,72 gram dalam 100 gram tepung gayam dan 0,12 gram pada tepung beras, sehingga mempengaruhi bentuk butiran dawet. Tetapi tepung gayam memiliki kelebihan, teksturnya lebih padat sehingga tidak cepat hancur oleh air dan kandungan serat yang tinggi.

Selain dawet ireng, dawet temulawak juga dapat ditemukan di Kabupaten Purworejo. Proses pembuatan baik dawet ireng maupun dawet temulawak dilakukan secara tradisional. Bahan baku dawet temulawak adalah pati temulawak. Kekhasan dari minuman ini adalah masih tersisa aroma rimpang temulawak dan warna dawet kuning muda. Beberapa responden saat uji organoleptik menyatakan keraguan atas aroma yang kurang sedap, rasa getir dan racun yang terkandung di temulawak. Dawet umumnya dibuat tanpa bahan pengawet.

Dawet temulawak merupakan produk turunan dari sirup temulawak maupun serbuk temulawak instant. Proses pembuatan dawet temulawak dimulai dari pembersihan rimpang dari kotoran, pengupasan kulit dan pencucian hingga bersih. Kemudian temulawak diparut dan diperas/dipres. Hasil perasan setelah diendapkan dijadikan bahan baku pembuatan sirup temulawak sedangkan bagian endapan (pati) sebagai bahan baku pembuatan dawet temulawak. Pati temulawak tersebut tidak langsung dibuat menjadi dawet. Pati diencerkan dengan air (*dijebor*) sambil diuleni kemudian disaring menggunakan kain kasa halus. Setelah mengendap diambil patinya, dilakukan proses yang sama kurang lebih sampai tiga kali. Hasil pati mendekati warna putih. Pati inilah yang digunakan sebagai bahan baku minuman dawet, secara lebih jelas dapat dilihat pada Gambar 1.

Rimpang temulawak di Kecamatan Bagelan dijual dalam bentuk segar dengan harga Rp.400,-/kg, simplisia (*krakal*) dengan harga Rp.750- 3.500,-/kg. Dari lima kg temulawak, akan diperoleh setengah kg pati dengan harga Rp.16.000,/kg. Pembuatan dawet temulawak dari ½ kg pati temulawak akan menghasilkan sekitar 20 mangkok dawet atau lebih tergantung kekentalan dawet. Dawet temulawak diharapkan dapat berkembang menjadi salah satu komoditas agroindustri di Kabupaten Purworejo sebagaimana dawet ireng. Setiawati *dkk.*, (2013) menyimpulkan bahwa kontribusi pendapatan agroindustri dawet ireng terhadap pendapatan keluarga pengrajin sebesar 70,68%. Kontribusi pendapatan

```

graph TD
    A[Rimpang] --> B[Pembersihan dari]
    B --> C[Pengupasan]
    C --> D[Pencucian]
    D --> E[Pemarutan]
    E --> F[Pengepresan]
    F --> G[Pengendapan]
    G --> H[Filtrat  
(Bahan baku sirup temulawak  
maupun serbuk temulawak)]
    G --> I[Endapan/pell]
    I --> J[Pengenceran dengan air  
(sambil diuleni)]
    J --> K[Penyaringan dengan kain kasa]
    K --> L[Pengendapan]
    L --> M[Filtrat (dibuang)]
    L --> N[Endapan/pellet  
(bahan baku dawet)]
    N --> O[Dilakukan proses yang sama ± 3 kali]
    O --> J

```

Dawet sebagai minuman tradisional berpotensi untuk dikaji kandungan sifar fungsional, mutu sanitasi dan cemaran. Sebagaimana minuman yang berbahan baku air, dawet sangat rawan terkontaminasi oleh mikroorganisme. Oleh karena itu diperlukan *hygiene* sanitasi minuman dan kebersihan lingkungan. Hapsari (2013) menjelaskan bahwa secara bakteriologis dari 10 sampel es dawet ireng yang dijual di sepanjang jalan raya Kutowinangun, Kecamatan Kebumen tidak ada yang memenuhi standar cemaran kandungan kuman pada makanan dan

minuman menurut Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan RI No. HK.00.06.1.52.4011 tanggal 28 Oktober 2009 tentang penetapan batas maksimum cemaran mikroba dan kimia dalam makanan dengan metode ALT adalah 1×10^4 koloni/gram.

Sedangkan Subekti (2004) menyatakan bahwa dari 12 sampel es dawet Jabung di Kecamatan Ponorogo didapatkan *E.coli* memenuhi syarat (0/100 mL sampel minuman) sebanyak 3 sampel (25%) dan *E. coli* tidak memenuhi syarat (>0/100 mL sampel minuman) sebanyak 9 sampel (75%). Demikian juga Zebua (2011) melaporkan bahwa sanitasi pengolahan minuman es dawet yang dijual di Kota Medan sebagian tidak memenuhi syarat kesehatan yang sesuai dengan Kepmenkes RI No.942/Menkes/SK/VII/2003 tentang pedoman persyaratan *hygiene* sanitasi makanan jajanan. Beberapa sampel positif mengandung bakteri *E.coli* pada kisaran 70 - >1600 dalam 100 mL sampel.

KESIMPULAN

Pati temulawak dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku dawet temulawak melalui proses pengolahan. Sebagai minuman tradisional yang berpotensi untuk dikembangkan dalam bentuk agroindustri, masih banyak informasi dari dawet temulawak yang perlu digali. Perlu pengkajian untuk mengetahui kandungan sifat fungsional, mutu sanitasi untuk mengetahui cemaran maupun aspek ilmiah pangan lainnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, M. 2011. *Keunggulan Temulawak Sudah Go International*. www.sehatnews.com. Gaya Hidup Sehat. Inspirasi Hidup Sehat.
- Balittro. 2010. *Budidaya Temulawak Curcuma xanthorrhiza* Roxb. (Leaflet) Balai Penelitian Tanaman Obat dan Aromatik. Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian.
- Departemen Kesehatan. 2005. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*.
- Hapsari, H. 2013. *Studi Pemeriksaan Jumlah Angka Kuman pada Es Dawet Ireng di Sepanjang Jalan Raya Kutowinangun Kecamatan Kutowinangun Kabupaten Kebumen*. Politeknik Kesehatan Lingkungan. Kemenkes Semarang.
- Firliani, W. 2012. *Analisis Kualitas Dawet Dari Berbagai Campuran Tepung Gayam (Inocarpus fagiferus Fosb) Dengan Tepung Beras*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surabaya.
- Raharjo, M. dan O. Rostiana. 2009. *Standar Prosedur Operasional Budidaya Temulawak dalam Standar Prosedur Operasional Budidaya Jahe, Kencur, Kunyit, dan Temulawak*. Balai Penelitian Tanaman Obat dan Aromatik, Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Hal: 31 – 35.

- Setiawati, D., E. Istiyanti dan U. Hasanah. 2013. Kontribusi Pendapatan Agroindustri Dawet Ireng Terhadap Pendapatan Keluarga Pengrajin di Kecamatan Butuh Kabupaten Purworejo. *Surya Agritama*. Vol 2(2) September 2013. Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Purworejo.
- Subekti, R.D. 2004. Hubungan Mutu sanitasi Dengan Kandungan *Escherichia coli* Es Dawet Jabung di Kecamatan Mlarak Kabupaten Ponorogo. *Skripsi*. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Diponegoro, Semarang.
- Zebua, A.R.S. 2011. Kualitas Minuman Es Dawet pada Beberapa Produsen Ditinjau Dari Kandungan *Escherichia coli* dan Hygiene Sanitasi Pengolahan di Kota Medan. *Skripsi*. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Sumatera Utara.