

Produksi Minuman Kesehatan Teh Uirame di Kampung Koya Tengah, Distrik Muara Tami, Jayapura

Andre M. Worabai, Dimas A. Syafrudin, Fadil M. Al Ridha, Karlin Mansumber, Khoirul Huda, Kristina I. Rahail, Marselina E. Koten, Muhammad M. Khalil, Ota M. Romainum, Pitera Wenda, Qonita A. Nisa, Sarhana R.A. Said, Yuliana R. Yabansabra, Tatang Sutarman, Elsy Gunawan*

Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Cenderawasih, Jayapura-Papua

***) Korespondensi:**

elsygunawan.lecturer@gmail.com
FMIPA Universitas Cenderawasih,
Jl. Kamp Wolker Waena, Jayapura.
Papua. 99583.

Diterima : 10 Desember 2021
Disetujui : 10 Februari 2022
Dipublikasi : 2 April 2022

Sitasi :

Worabai, AM., Syarifudin, DA., Al Ridha, FM., Mansumber, K., Huda, K., Rahail, KI., Koten, ME., Khalil, MM., Romainum OM., Wenda, P., Nisa QA., Said, SRA., Yabansabra, YR., Sutarman, T., Gunawan, E. 2022. Produk minuman kesehatan teh uirame di Kampung Koya Tengah, Distrik Muara Tami, Jayapura. *Bakti Hayati, Jurnal Pengabdian Indonesia*. 1 (1): 7–11.

Abstract

Koya Tengah is one of the villages in Muara Tami District, Jayapura City. KKN organized by Faculty of Mathematics and Natural Sciences, Cenderawasih University took the theme “Papua Tangguh”. Which aims to contribute to build Papuan community into a resilient community in the health sector. KKN participants provide program about the benefits of spices that are around that can be used to make herbal product “Uirame Tea” that are useful for increase body immunity. Uirame Tea is made from a mixture of various herbal plants from leaves, twigs, and wood shavings. Herbal plants with many benefits can be processed into a health food or beverage product such as Uirame Tea which needs to be developed because the composition come from spices with antioxidant content. Therefore, in the implementation of Thematic KKN Papua Tangguh, there will be socialization about the benefits and ways of making Uirame Tea to the community, with the aim of understanding the efficacy of uirame tea spice ingredients and knowing how to make Uirame Tea traditionally. This program is carried out for 21 days starting from August 16 to September 5, 2021.

Keyword: Uirame tea; Koya Tengah village, Papua

PENDAHULUAN

Tanaman herbal di Indonesia sangat beragam jenisnya dan banyak memiliki manfaat sebagai terapi suatu penyakit (Mulyani dkk., 2016; Adiyasa & Meiyanti, 2021). Pemanfaatan tanaman herbal di antaranya dapat dijadikan sebagai obat tradisional ataupun minuman herbal yang berkhasiat untuk kesehatan (Dewantari dkk., 2018; Adiyasa & Meiyanti, 2021).

Tumbuhan herbal merupakan tumbuhan obat yang dapat dimanfaatkan sebagai pengobatan tradisional terhadap berbagai penyakit. Sejak zaman dahulu, tumbuhan herbal berkhasiat obat telah dimanfaatkan oleh masyarakat di di dunia termasuk di Indonesia. Pengobatan tradisional terhadap penyakit menggunakan berbagai ramuan dengan bahan dasar dari tumbuhan dan segala sesuatu yang berada di alam. Hingga saat ini, tumbuhan herbal banyak diminati oleh masyarakat karena bahan-bahannya dapat ditemukan dengan

mudah di lingkungan sekitar (Suparmi & Wulandari, 2012; Mulyani dkk., 2016).

Minuman herbal yang banyak diminati masyarakat saat ini adalah teh uirame. Minuman teh uirame berasal dari campuran berbagai bahan tanaman herbal, mulai dari daun, ranting, hingga serutan kayu. Bahan baku dalam teh uirame biasanya terdiri dari rempah khas Indonesia seperti secang, kayu manis, jahe, sereh, cengkeh dan biji pala.

Teh uirame memiliki banyak fungsi sebagai minuman Kesehatan yang didapatkan dari kandungan senyawa aktif tanaman. Rempah berasal dari secang banyak terdapat kandungan senyawa flavonoid pada bagian daun dan batang yang memiliki fungsi antioksidan (Yemirta, 2010). Sifat fisikokimia secang sangat mendukung untuk dibuat minuman kesehatan yang sangat disukai oleh masyarakat. Selain secang, juga terdapat kayu manis yang dimanfaatkan dalam campuran minuman kesehatan. Secang dan kayu manis merupakan rempah penyusun yang sesuai dalam minuman herbal (Mahbub et al., 2017). Rempah penyusun lain dalam teh uirame adalah jahe dengan banyak kandung senyawa aktif, diantaranya berfungsi sebagai obat batuk, laksatif dan antioksidan (Gholib, 2008). Jahe memiliki banyak varietas atau jenis seperti jahe putih yang juga memiliki aktivitas antijamur terhadap beberapa jenis bakteri yang mengganggu Kesehatan (Santoso et al., 2014).

Tanaman secang, kayu manis, jahe dan cengkeh banyak memiliki manfaat dalam minuman yang berkhasiat untuk Kesehatan. Radikal bebas merupakan penyebab utama timbulnya penyakit degeneratif pada manusia. Jumlah radikal bebas yang berlebihan dalam tubuh dapat mengakibatkan perubahan-perubahan fungsi organ tubuh. Secara alami dalam tubuh terdapat antioksidan yang dapat menangkal radikal bebas. Antioksidan dapat dihasilkan dari berbagai makanan atau minuman yang berasal dari tanaman-tanaman herbal berkhasiat (Rahmawati, 2011).

Tanaman herbal dengan banyak manfaat dapat diolah menjadi suatu produk makanan atau minuman Kesehatan seperti teh uirame yang perlu dilakukan pengembangan karena

komposisi penyusunnya berasal dari rempah-rempah dengan kandungan antioksidan. Oleh karena itu dalam pelaksanaan KKN Tematik Papua Tangguh ini dilakukan sosialisasi tentang manfaat dan cara pembuatan teh uirame pada masyarakat, dengan tujuan dapat memahami khasiat dari bahan-bahan rempah teh uirame serta mengetahui cara membuat teh uirame secara tradisional.

METODE KEGIATAN

Waktu dan Tempat Kegiatan

Pelaksanaan kegiatan ini dilakukan bersamaan dengan program KKN Tematik Papua Tangguh yang di prakarsai oleh Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam (FMIPA) Universitas Cenderawasih, Jayapura. Kegiatan dilaksanakan pada bulan September 2021. Bentuk sosialisasi materi dan praktik cara meracik produk herbal “Teh Uirame” dilaksanakan di Kampung Koya tengah, Distrik Muara Tami, Koya Jayapura.

Pelaksanaan Kegiatan

Rancangan pelaksanaan ini adalah sosialisasi dalam bentuk ceramah kepada masyarakat tentang manfaat kandungan rempah yang berada disekitar yang dapat digunakan untuk membuat produk herbal “Teh Uirame” secara mandiri yang bermanfaat untuk meningkatkan imunitas tubuh selama masa pandemi *Covid-19*.

Subyek yang dipilih dalam kegiatan pelaksanaan KKN Tematik Papua Tangguh adalah masyarakat di Kampung Koya Tengah Distrik Muara Tami Kota Jayapura, dengan bahan baku yang dibutuhkan adalah, kayu secang, jahe kering, sereh kering, biji pala, kayu manis, cengkeh, gula serta air.

Instrumentasi yang dibutuhkan dalam pembuatan “Teh Uirame” sangat sederhana, karena tidak memerlukan alat-alat khusus untuk mengolah rempah tersebut.

Jahe, sereh sebelumnya telah dikeringkan dengan cara diangin-anginkan kemudian ukurannya dikecilkan menggunakan alat penghalus (*cooper*). Bahan lainnya cukup

dikecilkan ukurannya menggunakan alat penghalus. Semua bahan tersebut dimasukkan kedalam kantung teh kemudian diseduh menggunakan air panas dan ditambahkan gula.

Hasil dari pelaksanaan KKN Tematik Papua Tangguh diharapkan masyarakat dapat memahami manfaat dan pembuatan “Teh Uirame” secara mandiri. Metode yang digunakan dalam pelaksanaan KKN Tematik Papua Tangguh ini adalah secara ceramah dan analisis datanya secara deskriptif yaitu bagaimana masyarakat berhasil membuat “Teh Uirame”.

Evaluasi kegiatan dilakukan dengan menentukan tingkat keberhasilan, tingkat kepuasan, motivasi dalam mengikuti kegiatan ini. Evaluasi dijabarkan secara menyeluruh melalui kajian kualitatif.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tingkat keberhasilan pelaksanaan KKN ini dapat dilihat dari keberhasilan masyarakat dalam membuat teh uirame secara mandiri. Sebelumnya masyarakat belum banyak mengetahui tentang manfaat rempah-rempah yang berada disekitar dan bahan penyusun teh uirame. Setelah kegiatan sosialisasi dan cara pembuatan teh uirame, antusiasme masyarakat meningkat dan manjasi mengetahui manfaat dari rempah penyusun teh uirame. Sekitar 15 peserta yang hadir, sebanyak 75% telah

memahami manfaat bahan-bahan penyusun teh uirame dan cara pembuatannya (Tabel 1).

Pengaruh proporsi secang dan kayu manis terhadap aktivitas antioksidan wedang semanis menunjukkan bahwa dari sifat kimiawi dan organoleptik sama-sama memiliki nilai yang seimbang baik dari segi rasa, aroma dan warna (Mahbub dkk., 2017). Secang memberikan warna yang baik jika dibuat dalam bentuk larutan, sebagai contoh jika dibuat dalam minuman kesehatan memberikan warna merah (Rina, 2013). Sedangkan untuk jahe telah dilakukan penelitian tentang uji sensoris dalam pembuatan teh uirame yang menunjukkan hasil sangat disukai oleh masyarakat baik dalam segi warna, rasa, dan aroma (Gelgel dkk., 2016).

Masyarakat telah mengenal tanaman secang, jahe, kayu manis serta cengkeh sebagai tanaman yang memiliki banyak manfaat untuk kesehatan. Nilai positif yang dapat diambil dari pengabdian ini yaitu setelah masyarakat mengetahui manfaat dari rempah-rempah dalam kandungan teh uirame dan mereka dapat memanfaatkan lebih tanaman tersebut menjadi suatu produk minuman yang berkhasiat. Produk minuman teh uirame yang diolah dan dikemas dengan baik dapat juga dijadikan sebagai faktor penunjang ekonomi masyarakat (Gelgel dkk., 2016; Mahbub dkk., 2017).

Keberadaan minuman herbal sangat membantu dalam meningkatkan kualitas kesehatan, khususnya dalam menjaga kebugaran tubuh (Sukmawati & Merina, 2019; Vera & Yanti, 2020). Kualitas kesehatan tubuh sangat penting, terutama dalam masa pandemi Covid-19 saat ini (Susantiningsih, 2021; Haryati dkk., 2021). Ramuan minuman herbal secara ekonomi juga mampu meningkatkan pendapatan warga masyarakat (Sujarta & Dirgantara, 2018; Sukmawati & Merina, 2019).

KESIMPULAN DAN SARAN

Hasil kegiatan ini dapat disimpulkan bahwa di Kampung Koya Tengah tentang pembuatan minuman kesehatan teh uirame dapat disimpulkan bahwa acara berjalan dengan baik dan lancar. Hal tersebut dapat

Tabel 1. Bahan pembuatan teh uirame.

No.	Komposisi Bahan	Jumlah (volume)
1.	Serutan kayu secang kering	1 gram
2.	Gula pasir	50 gram
3.	Jahe	2 gram
4.	Kayu manis	1 gram
5.	Cengkeh kering	3 butir
6.	Biji pala kering	0,5 gram
7.	Air	200 ml / secukupnya

dilihat dari antusiasme masyarakat yang dari tidak mengetahui menjadi mengerti beberapa manfaat dari rempah penyusun teh Uirame dan berhasil membuat minuman teh uirame secara mandiri. Sekitar 75% peserta dapat membuat teh uirame secara mandiri.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis menyampaikan terima kasih kepada Pengelola Kegiatan KKN Tematik Papua Tangguh Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Cenderawasih, Kepala Kampung dan seluruh masyarakat Kampung Koya Tengah Distrik Muara Tami Kota Jayapura.

DAFTAR PUSTAKA

- Al Mahbub, AS., dan M.A.H. Swasono. 2017. Pengaruh proporsi kayu secang (*Caesalpinia sappan* L.) dan kayu manis (*Cinnamomum burmanii* Bl) terhadap aktivitas antioksidan “Wedang Semanis”. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*. 8(2): 107-114.
- Adiyasa, M.R., dan Meiyanti. 2021. Pemanfaatan obat tradisional di Indonesia: Distribusi dan faktor demografis yang berpengaruh. *Jurnal Biomedika dan Kesehatan*. 4(3): 130–138.
- Dewantari, R., M. Lintang, dan Nurmiyati. 2018. Jenis tumbuhan yang digunakan sebagai obat tradisional di daerah eks karesidenan Surakarta. *Bioedukasi*. 11(2): 118–123.
- Fitri, R. 2011. *Kajian Potensi “Wedang Uwuh” Sebagai Minuman Fungsional*. Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana. Fakultas Teknik. Univeritas Negeri Yogyakarta. DIY Yogyakarta.
- Gelgel, KD., N.M. Yusa, dan D.G.M. Permana, 2016. Kajian pengaruh jenis jahe (*Zingiber Officinale* Rosc.) dan waktu pengeringan daun terhadap kapasitas antioksidan serta sensoris wedang uwuh. *Jurnal ITEPA*. <http://ojs.unud.ac.id/index.php/itepa/article/view/27498>.
- Gholib, D. 2008. *Uji daya hambat ekstrak etanol jahe merah (Zingiber Officinale Var. Rubrum) dan jahe putih (Zingiber Officinale Var. Amarum) terhadap Trichophyton mentagrophytes dan Cryptococcus neoformans*. In Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. pp: 827-830.
- Haryati, N., Mudjito, M.S. Haq, dan Windasari. 2021. Inom fresh herbal drink minuman sehat bagi masyarakat terdampak pandemic covid 19. *Transformasi dan Inovasi*. 1(1): 45–50.
- Herdiana, D.D., R. Utami, dan R.B. Anandito. 2014. Kinetika degradasi termal aktivitas antioksidan pada minuman tradisional wedang uwuh siap minum. *Jurnal Teknosains Pangan*. 3(3): 44–53.
- Mulyani, H., S.H. Widyastuti, dan V.I. Ekowati. 2016. Tumbuhan herbal sebagai jamu pengobatan tradisional terhadap penyakit dalam serat primbon jampi jawi Jilid I. *Jurnal Penelitian Humaniora*, 21 (2): 73–91.
- Rina, O. 2013. *Identifikasi senyawa aktif dalam ekstrak etanol kayu secang (Caesalpinia sappan L.)*. Prosiding Semirata FMIPA Universitas Lampung, pp: 215-218.
- Sujarta, P., dan S. Dirgantara. 2018. Program pengembangan “protap” (produk dari tanaman asli papua) sebagai program pemberdayaan ekonomi bidang kesehatan pada masyarakat Kampung Tobati-Enggros Kota Jayapura. *Jurnal Pengabdian Papua*. 2(2): 75–79.
- Sukmawati, W., dan Merina. 2019. Pelatihan pembuatan minuman herbal instan untuk meningkatkan ekonomi warga. *JPKM*. 25(4): 210–215.
- Suparmi, dan A. Wulandari. 2012. *Herbal Nusantara 1001 Ramuan Tradisional Asli Indonesia*. Andi Offset. Yogyakarta.
- Susantiningih, T., Y. Setyaningsih, A. Irmarahayu, dan F. Zulfa. 2021. Peningkatan ketrampilan membuat minuman jasule untuk imunitas dimasa pandemi Covid-19 di Pangkalan Jati Cinere Depok. *JPM, Jurnal pengabdian Masyarakat*. 6(1): 554–560.

- Vera, Y., dan S. Yanti. 2020. Penyuluhan pemanfaatan tanaman obat dan obat tradisional Indonesia untuk pencegahan dan penanggulangan penyakit hipertensi di Desa Salam Bue. *Jurnal Education and Developmen*. 8(1): 11–14.
- Yemirta, Y. 2010. Identifikasi kandungan senyawa antioksidan dalam kayu secang (*Caesalpinia sappan*). *Jurnal Kimia dan Kemasan*. 32(2): 41–46.