Tren Penelitian Terkait Beras Kencur dan Proses Pembuatannya

by Lalu Muhammad Irham

Submission date: 06-Mar-2023 09:30AM (UTC+0700)
Submission ID: 2029705190
File name: Splitted_Prosiding_PIKO__22_nov_22_1.docx (373.27K)
Word count: 1840
Character count: 11914

Tren Penelitian Terkait Beras Kencur dan Proses Pembuatannya

MAULIA RIZKI HERYANDITA[1], NUR INDAH ATIKAWATI[1,], LALU MUHAMAD IRHAM[1,2*], HARTATIK[3]

[1] Program Studi Pendidikan Profesi Apoteker, Fakultas Farmasi, Universitas Ahmad Dahlan, Yogyakarta.

[2] Fakultas Farmasi, Universitas Ahmad Dahlan, Yogyakarta. * e-mail: lalu.irham@pharm.uad.ac.id

[3] Puskesmas Imogiri 1 Bantul, Yogyakarta

ABSTRAK

Latar belakang: Jamu merupakan minuman tradisional khas Indonesia yang memiliki khasiat untuk kesehatan tubuh dan bersifat pencegahan salah satunya yaitu Rimpang kencur (Rhizoma *Kaempferia galanga L.*) yang banyak dimanfaatkan sebagai jamu. Banyak penelitian yang dilakukan tentang jamu beras kencur tetapi pemetaannya belum banyak dilakukan

Tujuan: Artikel ini bertujuan untuk menganalisis ruang lingkup penelitian tentang Jamu Beras Kencur dengan metode bibliometrik dan cara pembuatan jamu beras kencur.

Metode: Metode yang digunakan adalah mencari database menggunakan Scopus kemudian mengekstrak hasil pencarian menggunakan VOS-viewer. Pembuatan Jamu beras kencur merupakan salah satu kegiatan promosi kesehatan yang kami lakukan dengan memperlihatkan langsung cara pembuatannya diruang tunggu Puskesmas Imogiri 1.

Hasil: Hasil penelitian menunjukkan publikasi mengenai "*Kaempferia Galanga*" dari tahun ke tahun mulai meningkat. Negara yang banyak melakukan penelitian adalah negara India dengan 80 artikel. Perguruan tinggi yang paling gencar melakukan penelitian adalah Chiangmai University dengan 57 artikel. Kata kunci yang paling sering digunakan yaitu *Kaempferia galanga, zingiberacea*, dan antioksidan. Kegiatan promosi Kesehatan pembuatan Jamu beras kencur berjalan dengan baik menghasilkan jamu yang yang manis, segar serta menyehatkan.

Kesimpulan: Promosi Kesehatan merupakan salah satu kegiatan yang bagus untuk memberikan edukasi kepada masyarakat. Melalui VOS-Viewer, kami menganalisis berapa banyak artikel yang telah diterbitkan tentang Kaaempferia galanga untuk berbagai keperluan seperti penelitian yang lebih lanjut.

Kata Kunci: Bibliometrik; Jamu; *Kaempferia Galanga*

PENDAHULUAN

Jamu merupakan minuman tradisional khas Indonesia yang memiliki khasiat untuk kesehatan tubuh dan bersifat pencegahan[1]. Jamu dibuat dari bahan-bahan alami berbagai bagian dari tumbuhan seperti daun, rimpang, batang, buah, bunga, dan kulit batang. Masyarakat Indonesia mengenal istilah jamu gendong yang disajikan berupa minuman siap minum (*ready to drink*). Seiring berkembangnya teknologi, jamu dapat diolah bentuk serbuk dalam kemasan sachet, tablet, kaplet, dan kapsul[1]. Meskipun demikian jamu masih dianggap sebagai minuman kuno yang identic dengan kelompok orang yang kurang modern. Di sisi lain jamu sebagai warisan budaya pangan patut dilestarikan. Penelitian sebelumnya merekomendasikan 10 tanaman Toga yang setidaknya ditanam di pekarangan, yaitu: sirih, kunyit, temulawak, jahe, kumis kucing, daun binahong, daun beluntas, kencur, sambiloto, dan temu ireng[2]. Tanaman-tanaman itu dapat dijadikan alternatif sebagai bahan pembuatan jamu tradisional. Jamu tradisional yang sampai sekarang masih dipertahankan adalah jamu beras kencur.

Rimpang kencur (Rhizoma *Kaempferia galanga L.*) banyak dimanfaatkan sebagai bahan jamu atau obat tradisional. Kencur dikenal sebagai obat yang dapat mengembalikan kondisi tubuh yang kelelahan, dengan menghasilkan efek stimulansia (tonik). Rimpang kencur berkhasiat untuk karminatif dan digunakan untuk mengobati perut kembung[3].

Bahan utama penyusun beras kencur adalah rimpang kencur dan beras. Bahan alam dari tanaman herbal memiliki keanekaragaman struktur kimia dan tidak menimbulkan efek samping yang merugikan tubuh. Beras mempunyai kandungan karbohidrat yang tinggi mencapai 78,9 g/100 g bahan. Karbohidrat utama yang terkandung dalam beras adalah pati. Pati beras terdiri dari dua polimer glukosa yaitu amilosa dan amilopektin yang dapat diproses menjadi energi bagi tubuh. Rimpang kencur (*Kaempferia galanga L.*) dikenal masyarakat sebagai bumbu makanan, namun kencur mempunyai kandungan kimia minyak atsiri 2,4-2,9% yang terdiri dari etil parametoksi sinamat (30%), kamfer, borneol, sineol, penta dekana yang dapat menyembuhkan batuk, mengeluarkan angin dalam perut, dan menghangatkan tubuh[4]. Sehingga jamu beras kencur dapat dimanfaatkan untuk membantu mengatasi batuk, masuk angin, pegal-pegal, menghangatkan tubuh dan sakit perut[1].

Bubble atau boba (*tapioca ball*) adalah tapioka yang diolah menjadi bola-bola berukuran 1 cm[5]. Boba memiliki tekstur yang elastis, empuk dan kenyal, serta berwarna bening mengkilap. Boba biasanya disajikan dalam *Bubble tea* atau biasa dikenal dengan *pearl milk tea* atau *boba-milk tea*[6].

Selama ini sediaan produk jamu banyak dikenal dalam bentuk sediaan minum biasa, jamu serbuk, dan sediaan simplisia kering yang diseduh. Seiring dengan perkembangan jaman yang diikuti dengan perubahan gaya hidup manusia yang menuntut segala sesuatunya menarik tetapi juga lezat, maka sediaan jamu tradisional tersebut dirasa kurang menarik, sehingga minat masyarakat terhadap jamu relatif rendah. Selain itu rasa jamu yang cenderung monoton juga menjadi alasan kurang minatnya konsumen terhadap jamu. Konsumen jamu banyak berkisar pada orang– orang tua dan yang tinggal di pedesaan. Oleh karena itu perlu dilakukan pengembangan dan inovasi dari produk-produk jamu tradisional yang sudah ada, salah satunya yaitu pembuatan Jamu Boba.

Banyak penelitian yang dilakukan di Indonesia tentang penggunaan jamu beras kencur yang dari tahun ke tahun mulai meningkat. Pemetaan penggunaan jamu beras kencur penting bagi masyarakat dan peneliti untuk memperluas penggunaan jamu dan manfaatnya. Diperlukan pendekatan sistematis untuk memetakan database penelitian menggunakan pendekatan bibliometrik melalui aplikasi VOSviewer untuk melihat pemetaan tersebut. Bibliometrik merupakan informetrika yang berhubungan dengan media elektronik dan didalamnya menggunakan analisis statistik dari sistem teks serta pengukuran informasi dari perpustakaan elektronik[7].

METODE

Artikel dikumpulkan dari database Scopus yang merupakan ringkasan literatur terbesar di dunia dengan menyediakan abstrak dari berbagai literatur ilmiah dan penelitian. Scopus membantupeneliti untuk dapat melakukan tracking dan analisis seebuah penelitian. Scopus mempunyai 55 juta rekaman sejak tahun 1823 yang sumbernya dari referensi sejak tahun 1996[8]. Pada Scopus dengan memasukkan kata kunci atau keyword “Kaepmferia and Galanga” kemudian hasilnya dipilih penelitian yang diterbitkan dalam bahasa Inggris dan berbetuk artikel (n=361). Analysis data dengan analisis bibliometric. Adapun kami lampirkan kegiatan promosi kesehatan mengenai cara pembuatan jamu beras kencur yang telah dilakukan di Puskesmas Imogiri 1

1.1. Penyiapan Alat dan Bahan Pembuatan Jamu

a. Alat dan Bahan

Alat: kompor, pisau, parutan, saringan, baskom, sendok/pengaduk, telenan, panci. Bahan: kencur 250 gram, gula jawa 100 gram, air 1500 ml, beras putih 350 gram, krimmer 250 mg

b. Langkah-langkah pembuatan jamu beras kencur sebagai berikut:

Analisis Data Bibliometri

Artikel dicari dengan menggunakan kata kunci "Kaempferia and galanga" terpilih 361 artikel. Artikel akhir yang telah dipilih dimasukkan ke dalam VOS-viewer untuk visualisasi dan analisis tren dalam bentuk peta bibliometrik. VOS-viewer memperlihatkan ringkasan peta publikasi,peta negara, atau peta jurnal berdasarkan jaringan (co-citation) atau membangun peta kata kunci berdasarkan jaringan Bersama.

HASIL DAN PEMBAHASAN

ANALISIS PUBLIKASI BERDASARKAN TAHUN

Jumlah publikasi terkait kencur telah meningkat secara bertahap selama 40 tahun terakhir, dengan beberapa variasi antar tahun. Dari gambar ditunjukkan pada tahun 2010 sampai 2021 merupakan tahun-tahun dengan jumlah artikel yang besar. Analisis publikasi berdasarkan tahun bisa dilihat pada Gambar 1.

Analisis Berdasarkan Negara

Ada banyak negara yang telah menuliskan artikel ini dengan Negara paling banyak menerbitkan artikel adalah India dengan total 80 artikel, diikuti Thailand, China, Malaysia dan Indonesia. Analisis Berdasarkan Negara dapat dilihat pada Gambar 2.

Analisis Perguruan Tinggi

Ada 10 Perguruan Tinggi yang menerbitkan penelitian terbanyak dari Perguruan Tinggi lain. Dari total 10 perguruan tinggi tersebut, total ada 257 artikel. Perguruan Tinggi yang paling aktif yaitu Chiangmai university sebanyak 22.17% diikuti oleh Prince of Songkla University (17.12%) dan Universiti Sains Malaysia (11.28%). Analisis perguruan tinggi dapat dilihat pada Gambar 3.

Analisis kata kunci

Sebanyak 20 kata kunci paling banyak muncul dari 361 artikel yang masuk dalam kriteria. Ada 3 kluster yaitu Biru, merah dan Hijau. Pada kluster Biru yang paling banyak adalah kata kunci Kaempferia galanga, pada kluster merah paling banyak yaitu kata kunci Zingiberacea dan Hijau dengan kata kunci terbanyak adalah *essential oils*. Analisis kata kunci dapat dilihat pada Gambar 4.

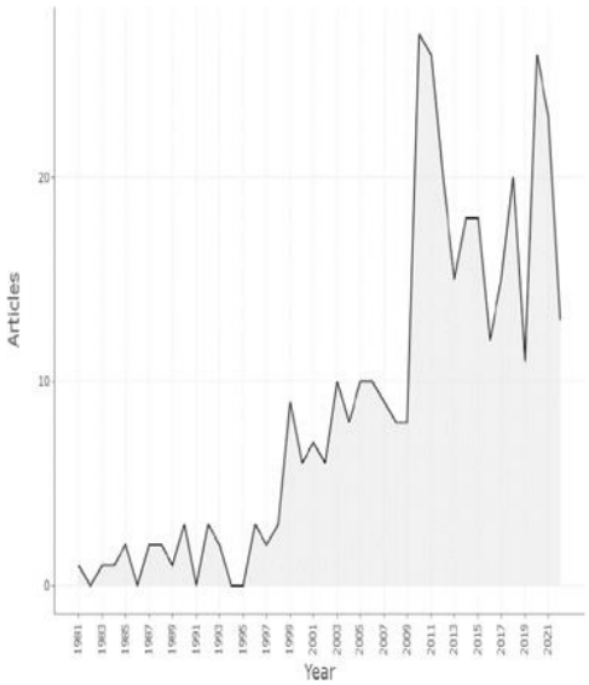
PEMBUATAN JAMU BERAS KENCUR

Tabel I.Gambaran Umum Kegiatan Promosi Kesehatan

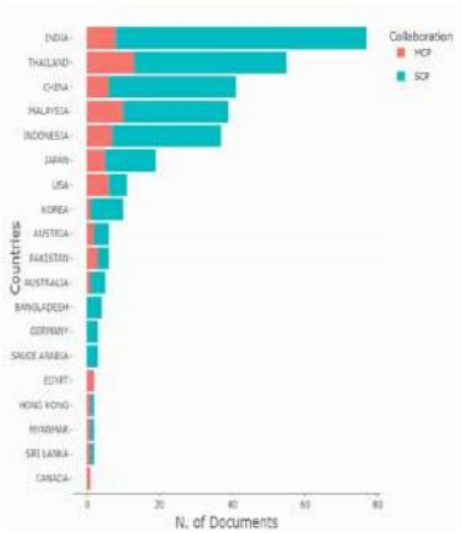
Hari dan Tanggal	Sasaran	Tempat
Kamis 27 Januari 2022	Pasien atau keluarga pasien di ruang tunggu	Ruang Tunggu Puskesmas Imogiri 1

Jamu beras kencur dipilih karena merupakan salah satu minuman jamu yang popular di masyarakat, Menurut analisis bibliometric diatas, penelitian mengenai kencur kian meningkat yang menunjukkan minat masyarakat terhadap kencur juga meningkat. Sasaran dari promosi kesehatan ini adalah pasien atau keluarga pasien yang berkunjung ke Puskesmas Imogiri I dan tenaga kesehatan lain. Tujuan dilakukan Promosi Kesehatan adalah memberikan edukasi mengenai manfaat jamu beras kencur dan menciptakan produk jamu dengan inovasi baru. Promosi kesehatan yang sudah sering dilakukan di Puskesmas Imogiri 1 bertemakan jamu tradisional, sehingga kami melakukan promosi kesehatan dengan tema yang sama. Promosi Kesehatan yang dilakukan pada hari Kamis 27 Januari 2022 dengan mengusung tema "Pembuatan Jamu Boba". Metode yang digunakan adalah dengan melakukan penyuluhan dan demonstrasi pembuatan jamu boba, serta menawarkan ke pasien atau keluarga dan tenaga kesehatan lain yang mau mencobanya. Mahasiswa didampingi Apoteker membuat jamu beras kencur. Jamu yang dibuat untuk diperlihatkan sebanyak kurang lebih 1L. Boba dan krimmer adalah bahan tambahan agar menarik minat sehingga dapat memilih untuk ditambah atau tidak. Proses pembuatan jamu sesuai dengan metode yang telah dipaparkan. Perpaduan Jamu beras kencur dan boba menciptakan rasa yang manis dan menyegarkan. Krimmer menambah kekentalan serta membuat rasa lebih *creamy*. Boba menambah tekstur yang kenyal ketika dikunyah.

Pasien dan tenaga medis yang tertarik ikut mendatangi dan melihat proses pembuatan jamu boba. Beberapa pasien yang datang ke stand antusias dan bertanya mengenai produk yang sedang dibuat. Evaluasi dari promosi kesehatan yang dilakukan adalah dibutuhkan persiapan yang lebih matang agar lebih mudah mencotohkan ke masyarakat. Promosi kesehatan dengan tema tersebut bisa lebih optimal jika sasarannya bukan pasien langsung, akan tetapi bisa terjun ke masyarakat seperti Pemuda pemudi, PKK, dharma wanita dll. Harapan setelah dilakukan promosi kesehatan agar masyarakat mengetahui bahwa produk herbal bisa dibuat inovasi yang menarik dan menyehatkan.

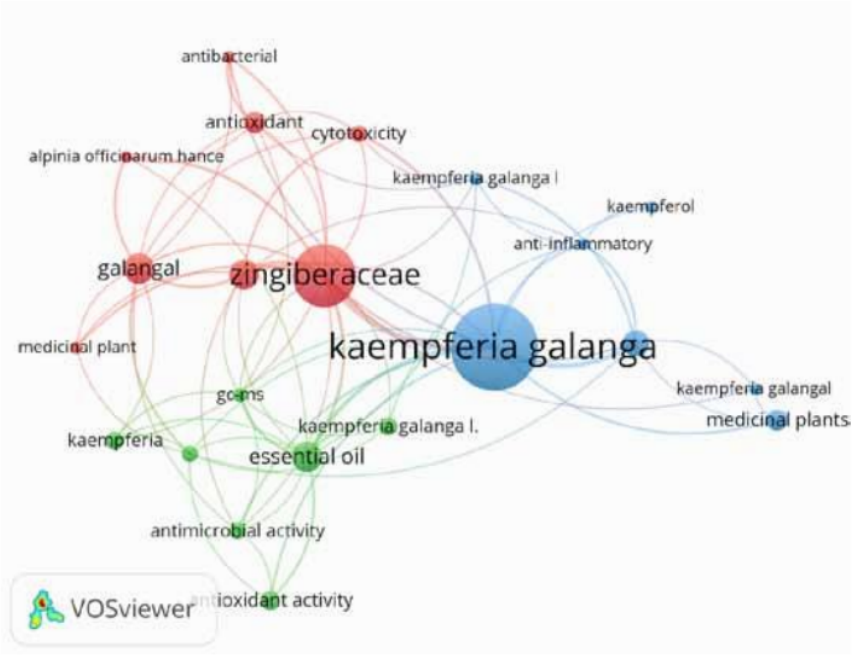


Gambar 1. Tren Data Penelitian 40 Tahun Terakhir



Gambar 2. Distribusi Negara

Gambar 3. Distribusi Perguruan Tinggi



Gambar 4. Distribusi Kata Kunci

KESIMPULAN

Analisis bibliometric *Kaempferia galanga* inibertujuanuntukmengkonfigurasi, menggambarkan, dan menganalisis berbagi literatur yang sistematis melalui VOS-Viewer. Pendekatan bibliometrik ini penting untuk mengidentifikasi tema-tema penting dalam setiap penelitian, bidang pengetahuan, atau penelitian yang telah dilakukan selama ini. Kegiatan promosi Kesehatan "Pembuatan Jamu Boba Beras Kencur" ini diharapkan dapat memberikan edukasi ke masyarakat mengenai manfaat jamu beras kencur dan cara pembuatannya yang berinovasi sehingga bisa di praktekkan di Rumah masing-masing dan menarik masyarakat agar mengkonsumsi Jamu.

UCAPAN TERIMAKASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Kepala Program Studi Pendidikan Profesi Apoteker Universitas Ahmad Dahlan dan Kepala Puskesmas Imogiri 1 Bantul beserta jajarannya yang sudah memberikan kesempatan untuk praktek profesi apoteker.

DAFTAR PUSTAKA

1. Sukini, 2018, Jamu Gendong, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa: Jakarta
2. Sari, I. D., Yuniar, Y., Siahaan, S., Riswati, R., & Syaripuddin, M. (2015). Tradisi Masyarakat Dalam Penanaman Dan Pemanfaatan Tumbuhan Obat Lekat Di Pekarangan. Indonesian

Pharmaceutical Journal, 5(2), 123–132

3. Bhuiyan NI, Begum J, Anwar MN. Essential oils of leaves and rhizomes of Kaempferia galanga Linn. Chittagong Univ J Biol Sci 2008; 3 (1): 65–76.
4. Prabawati, T.P., dan D. Pujimulyani. 2018. Pengaruh Penambahan Ekstrak Kencur (Kaempferia galanga L.) Terhadap Warna, Aktivitas Antioksidan, dan Tingkat Kesukaan Minuman Instan Kunir Putih (Curcuma mangga Val.). Prosiding Seminar Nasional "Inovasi Pangan Lokal Untuk Mendukung Ketahanan Pangan" Universitas Mercu Buana Yogyakarta – Yogyakarta, 28 April 2018. : 209 – 216.
5. Bulathgama, B.E.A.U., G.D.M. Gunasekara, I. Wickramasinghe, dan M.A.D. Somendrika. 2020. Development of Commercial Tapioca Pearls used in Bubble Tea by Microwave Heat-Moisture Treatment in Cassava Starch Modification. EJERS 5 (1) : 103-106
6. Fu, Y.C., L. Dai, dan B.B. Yang. 2005. Microwave Finish Drying of (Tapioca) Starch Pearls. Int J Food Science and Technology 40 (2) : 119-132
7. Glanzel, W. 2003. Bibliometrics as a Research Field:A Course on Theory and Application of Bibliometric Indicators
8. Elsevier. 2017. Content Policy and Selection. Di https://www.elsevier.com/solutions/scopus/content/content- policy-and-selection

Tren Penelitian Terkait Beras Kencur dan Proses Pembuatannya

ORIGINALITY REPORT

12%	11%	2%	2%
SIMILARITY INDEX	INTERNET SOURCES	PUBLICATIONS	STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	eprints.mercubuana-yogya.ac.id Internet Source	1%
2	repositori.kemdikbud.go.id Internet Source	1%
3	panduscholar.blogspot.com Internet Source	1%
4	jurnal.unigo.ac.id Internet Source	1%
5	Submitted to Universitas Pendidikan Indonesia Student Paper	1%
6	www.jurnal.ugm.ac.id Internet Source	1%
7	online.bpostel.com Internet Source	1%
8	text-id.123dok.com Internet Source	1%
	abdimas.polsaka.ac.id	

9	Internet Source	1 %
10	inspirasi.bpsdm.jabarprov.go.id Internet Source	1 %
11	www.scribd.com Internet Source	1 %
12	123dok.com Internet Source	<1 %
13	Marina Silalahi. "KENCUR (Kaempferia galanga) DAN BIOAKTIVITASNYA", Jurnal Pendidikan Informatika dan Sains, 2019 Publication	<1 %
14	Sukmawati Sukmawati, Rahmawati Rahmawati, Firdaus Firdaus. "UJI AKTIVITAS ANTIOKSIDAN FRAKSI DIETIL ETER DAUN BERUWAS LAUT (Scaevola taccada (Gaertn.) Roxb.) PADA TIKUS (Rattus norvegicus) YANG DIINDUKSI ALOKSAN DENGAN PARAMETER MDA", Jurnal Ilmiah As-Syifaa, 2013 Publication	<1 %
15	journal.uad.ac.id Internet Source	<1 %
16	pt.scribd.com Internet Source	<1 %
17	www.researchgate.net Internet Source	<1 %

Exclude quotes	On	Exclude matches	Off
Exclude bibliography	On		