



LAPORAN AKHIR
PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA
PERMEN TEMU IRENG SEBAGAI SOLUSI UNTUK
MENINGKATKAN NAFSU MAKAN ANAK

BIDANG
PKM KEWIRAUSAHAAN

Oleh :

Dina Wening Ati D	H34052448
Wiwi Heriyawanti	H34052063
Rika Kemala Sari	H34052418

INSTITUT PERTANIAN BOGOR
Dibiayai oleh Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi
Departemen Pendidikan Nasional
Sesuai dengan Surat Perjanjian Pelaksanaan Hibah
Program Kreativitas Mahasiswa

LAPORAN AKHIR

1. Judul Kegiatan : Permen Temu Ireng sebagai Solusi untuk Meningkatkan Nafsu Makan Anak


2. Bidang Kegiatan : PKMK

4. Anggota Pelaksana : 2 orang


6. Biaya Total : Rp 5.963.000,-

7. Jangka Waktu Pelaksanaan : Bulan Maret 2008 s.d Agustus 2008

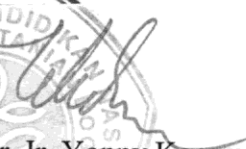
Menyetujui,
Ketua Departemen


Dr. Ir. Nunung Kusnadi, MS
NIP. 131.415.082


Bogor, 5 Oktober 2007
Ketua Pelaksana Kegiatan


Dina Wening Ati D
NRP. H34052448

Wakil Rektor Bidang
Akademik dan Kemahasiswaan,


Prof. Dr. Ir. Yonny Koesmaryono, MS
NIP. 131.473.999

Dosen Pendamping


Tintin Sarianti, SP

ABSTRAK

Kecenderungan yang timbul pada anak-anak belakangan ini adalah kebiasaan mengkonsumsi makanan ataupun minuman instant. Pada umumnya produk instan memiliki rasa yang enak dan tampilan yang menarik sehingga menimbulkan keinginan untuk mengkonsumsinya. Akan tetapi dalam segi kandungan gizi, makanan dan minuman instan ini tidak memiliki komposisi gizi yang baik, kurang aman, dan menggunakan zat tambahan yang berbahaya bagi kesehatan. Penambahan zat aditif dapat mengakibatkan menurunnya nafsu makan pada anak yang pada akhirnya dapat mengakibatkan kekurangan makan baik dari segi jumlah maupun kandungan gizinya. Berdasarkan pernyataan tersebut, salah satu penyebab kurang gizi yang berkaitan dengan kebiasaan makan adalah karena makanan yang dikonsumsi tidak cukup jumlahnya serta terlalu rendah mutu gizinya.

*Salah satu alternatif untuk mengatasi masalah menurunnya nafsu makan pada anak adalah dengan pemberian ramuan temu ireng. Temu ireng (*Curcuma aeruginosa* Rhizoma) dikenal efektif untuk meningkatkan nafsu makan anak. Temu ireng mengandung minyak atsiri, tanin, kurkumol, kurkumenol, isokurkumenol, kurzerenon, kurdion, kurkumalakton, germakron, α , β , g-elemene, linderazulene, kurkumin, demethoxykurkumin, dan bisdemethoxykurkumin. Temu ireng juga berkhasiat antara lain sebagai obat cacing (anthelmintik), penyubur kandungan, peluruh kentut (karminatif), penyakit kulit seperti kudis, ruam, borok dan pembersih darah setelah melahirkan atau haid. Walaupun memiliki beragam khasiat, tapi banyak orang yang masih enggan mengkonsumsinya dikarenakan rasanya yang pahit, tajam, dan dingin. Terlebih lagi pada anak-anak kecil. Oleh karena itu perlu adanya modifikasi dalam hal penyajian temu ireng.*

Kegiatan ini bertujuan untuk mengembangkan produk permen yang memanfaatkan temu ireng sebagai salah satu bahan utama dalam komposisinya. Bahan utama terdiri atas temu ireng, sukrosa dan air mineral. Sedangkan bahan tambahan berupa essens. Produk permen temu ireng memiliki rasa yang enak dan kaya manfaat diharapkan dapat menjadi inovasi dan solusi mengatasi menurunnya nafsu makan pada anak. Produk ini juga diharapkan dapat memberikan nilai jual lebih terhadap temu ireng yang menghasilkan profit (profit oriented).

Sebelum menjadi larutan yang siap dicetak, gula, air, sukrosa, dan ekstrak temu ireng harus dipanaskan hingga mencapai suhu tertentu. Sebelum suhunya turun, larutan tersebut harus segera dicetak ke dalam cetakan permen baru kemudian didinginkan. Setelah dingin, permen kemudian dikemas dalam kemasan yang menarik dan siap untuk dipasarkan. Selanjutnya variasi produk dan pemasaran terus dimodifikasi ke berbagai segmen konsumen untuk memenuhi kebutuhan pasar.

Kata kunci : temu ireng, ekstrak, nafsu makan, variasi produk dan pemasaran.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kami ucapkan ke hadirat Allah SWT karena dengan rahmatNya tim penulis dapat menyelesaikan laporan akhir Program Kreativitas Mahasiswa Bidang Kewirausahaan dengan judul Permen Temu Ireng sebagai Solusi untuk Meningkatkan Nafsu Makan Anak.

Laporan akhir ini disusun sebagai kewajiban Tim Penulis untuk melaporkan kegiatan yang telah dilakukan sampai dengan masa akhir program. Laporan akhir ini juga berisi laporan aspek finansial dan kelayakan dari usaha permen temu ireng.

Penulis ingin berterima kasih kepada Tintin Sarianti, SP sebagai dosen pembimbing kami atas arahan dan dukungannya selama perencanaan dan pelaksanaan program. Penulis juga ingin berterima kasih kepada SEAFast Centre IPB, staf guru dan murid SDN 1 Darmaga, serta semua pihak yang telah membantu selama perencanaan dan pelaksanaan program.

Akhir kata, semoga laporan ini bermanfaat bagi semua pihak.

Bogor, Oktober 2008

DAFTAR ISI

LEMBAR IDENTITAS DAN PENGESAHAN.....	i
ABSTRAK.....	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI.....	iv
A. JUDUL.....	5
B. LATAR BELAKANG	5
C. PERUMUSAN MASALAH.....	7
D. TUJUAN PROGRAM.....	7
E. LUARAN YANG DIHARAPKAN.....	8
F. KEGUNAAN PROGRAM.....	8
G. METODE PELAKSANAAN PROGRAM	8
H. HASIL.....	14
I. KENDALA YANG DIHADAPI	19
J. SOLUSI YANG TELAH DIUPAYAKAN	20
K. JADWAL KEGIATAN	21
L. LAPORAN KEUANGAN.....	23
M. DOKUMENTASI KEGIATAN	2

A. JUDUL

Permen Temu Ireng sebagai Solusi untuk Meningkatkan Nafsu Makan Anak

B. LATAR BELAKANG

Anak usia sekolah adalah generasi penerus bangsa di masa yang akan datang. Peningkatan kualitas baik dari segi fisik maupun mental anak usia sekolah merupakan salah satu bentuk peningkatan kualitas sumber daya manusia. Hal ini sangat penting demi pembangunan masyarakat Indonesia di masa yang akan datang. Untuk mencapai hal tersebut maka gizi yang seimbang dalam arti makan yang dikonsumsi anak baik jumlah maupun kualitasnya haruslah tercapai. Gizi memiliki pengaruh yang cukup besar dalam perkembangan fisik, mental, dan sosial anak yang akan berimplikasi pada kecerdasan dan kemampuan kognitif anak.

Kecenderungan yang timbul pada anak-anak belakangan ini adalah kebiasaan mengkonsumsi makanan ataupun minuman instant. Perubahan kebiasaan makan ini sangat dipengaruhi oleh tiga hal yaitu perubahan lingkungan, perubahan atau penolakan individu terhadap makanan, dan perubahan makanan itu sendiri.

Pada umumnya produk instan memiliki rasa yang enak dan tampilan yang menarik sehingga menimbulkan keinginan untuk mengkonsumsinya. Akan tetapi dalam segi kandungan gizi, makanan dan minuman instan ini tidak memiliki komposisi gizi yang baik, kurang aman, dan menggunakan zat tambahan yang berbahaya bagi kesehatan. Penambahan zat aditif dapat mengakibatkan menurunnya nafsu makan pada anak yang pada akhirnya dapat mengakibatkan kekurangan makan baik dari segi jumlah maupun kandungan gizinya. Berdasarkan pernyataan tersebut, salah satu penyebab kurang gizi yang berkaitan dengan kebiasaan makan adalah karena makanan yang dikonsumsi tidak cukup jumlahnya serta terlalu rendah mutu gizinya.

Orangtua sebagai pihak yang peduli akan kesehatan anak mengupayakan berbagai cara untuk mengatasi masalah menurunnya nafsu makan diantaranya dengan pemberian obat dan jamu. Cara seperti ini seringkali tidak efektif karena anak-anak

ditimbulkan oleh jamu dan obat. Akibatnya masalah menurunnya nafsu makan pada anak ini tidak dapat diatasi secara tuntas.

Salah satu alternatif untuk mengatasi masalah menurunnya nafsu makan pada anak adalah dengan pemberian ramuan temu ireng. Temu ireng (*Curcuma aeruginosae Rhizoma*) dikenal efektif untuk meningkatkan nafsu makan anak. Temu ireng mengandung minyak atsiri, tanin, kurkumol, kurkumenol, isokurkumenol, kurzerenon, kurdion, kurkumalakton, germakron, α , β , g-elemene, linderazulene, kurkumin, demethoxykurkumin, dan bisdemethoxykurkumin. Temu ireng juga berkhasiat antara lain sebagai obat cacing (anthelmintik), penyubur kandungan, peluruh kentut (karminatif), penyakit kulit seperti kudis, ruam, borok dan pembersih darah setelah melahirkan atau haid.

Walaupun memiliki beragam khasiat, tapi banyak orang yang masih enggan mengkonsumsinya dikarenakan rasanya yang pahit, tajam, dan dingin. Terlebih lagi pada anak-anak kecil. Oleh karena itu perlu adanya modifikasi dalam hal penyajian temu ireng.

Kami mencoba menawarkan inovasi berupa produk olahan temu ireng yang dikemas dalam bentuk permen yang disukai anak-anak. Permen temu ireng ini bisa didapatkan dengan harga terjangkau dengan tetap memiliki kandungan nilai gizi yang lebih dari sekadar permen biasa. Adapun bahan-bahan baku yang digunakan untuk pembuatan permen temu ireng ini digolongkan menjadi dua bahan yaitu bahan utama dan bahan tambahan. Bahan utama terdiri atas temu ireng, sukrosa dan air mineral. Sedangkan bahan tambahan berupa essens.

Program ini mengembangkan produk permen yang memanfaatkan temu ireng sebagai komposisi utama. Produk permen temu ireng memiliki rasa yang enak dan kaya manfaat diharapkan dapat menjadi inovasi dan solusi mengatasi menurunnya nafsu makan pada anak. Produk ini juga diharapkan dapat memberikan nilai jual lebih

C. PERUMUSAN MASALAH

Permen merupakan jajanan yang digemari oleh semua lapisan mu

C. PERUMUSAN MASALAH

Permen merupakan jajanan yang digemari oleh semua lapisan mulai dari anak-anak, remaja, hingga orang dewasa sekalipun. Permen, menurut *History of Candy* yang disusun oleh Asosiasi Industri Kembang Gula AS, ada hampir di semua bangsa. Begitu pula di Indonesia, minat masyarakat akan permen sangat tinggi yang terbukti dengan semakin banyaknya produk-produk permen baru yang beredar di pasaran.

Kehadiran permen temu ireng merupakan sebuah inovasi baru dalam penyajian manfaat temu ireng. Permen temu ireng hadir dengan rasa manis buah-buahan, berbentuk bintang yang cantik, kemasan yang menarik, dan harga terjangkau. Dengan rasa yang enak dan tampilan yang menarik maka anak-anak yang biasanya enggan mengonsumsi temu ireng dikarenakan rasanya yang pahit, kini bisa mengonsumsi dan merasakan manfaatnya. Pembuatan permen temu ireng ini dilakukan untuk memasyarakatkan manfaat temu ireng khususnya untuk meningkatkan nafsu makan pada anak, meningkatkan nilai tambah dari temu ireng dan tentu saja untuk menghasilkan keuntungan bagi kami selaku produsen.

D. TUJUAN PROGRAM

Program ini bertujuan untuk mendirikan usaha pembuatan permen temu ireng dalam upaya untuk :

1. Menjadi alternatif produk yang dapat meningkatkan nafsu makan pada anak dengan rasa yang enak dan harga yang terjangkau.
2. Meningkatkan *value added* dari tanaman temu ireng.
3. Meningkatkan kesehatan anak Indonesia melalui penekanan angka kurangnya nafsu makan pada anak. Tolak ukur peningkatan kesehatan anak ini akan dilakukan terhadap salah satu Sekolah Dasar yang berada di lingkaran kampus IPB, Darmaga.
4. Memasyarakatkan produk permen temu ireng.
5. Mengembangkan jiwa kewirausahaan mahasiswa sebagai sarana

E. LUARAN YANG DIHARAPKAN

Permen temu ireng diharapkan dapat menjadi solusi untuk meningkatkan nafsu makan pada anak. Dengan dilaksanakannya program ini diharapkan dapat memberikan manfaat jangka panjang sebagai peluang bisnis bagi masyarakat.

F. KEGUNAAN PROGRAM

Program ini diharapkan dapat memberikan kegunaan bagi berbagai pihak.

1. Untuk diri sendiri

Kegiatan ini merupakan langkah awal untuk merangsang dan meningkatkan kreativitas serta mengembangkan jiwa kewirausahaan. Kegiatan ini juga dapat dijadikan sarana untuk mengaplikasikan ilmu-ilmu yang telah didapat selama menjadi mahasiswa Departemen Agribisnis, IPB.

2. Untuk kelompok

Kegiatan ini menjadi sarana untuk melatih dan mengembangkan kemampuan bekerja sama dalam tim sehingga terbentuk sebuah kelompok usaha yang akan menghasilkan profit yang tinggi.

3. Untuk masyarakat

Kehadiran permen temu ireng di tengah masyarakat dapat memperbanyak pilihan jajanan sehat kaya manfaat. Pembuatan permen temu ireng menggunakan kemasan yang menarik serta praktis mempermudah masyarakat dalam mengkonsumsinya. Namun, tetap memperhatikan rasa dan komposisi gizi yang berguna untuk meningkatkan nafsu makan. Sehingga masyarakat dapat memilih alternatif jajanan sehat.

G. METODE PELAKSANAAN PROGRAM

G.1 Rencana Produksi

Proses produksi permen temu ireng dilakukan di rumah salah satu anggota tim selama tiga bulan pada produksi pendahuluan. Selanjutnya akan diuji di Laboratorium Pengolahan Pangan Departemen Gizi Masyarakat, Fakultas Pertanian, Institut

tetap dilakukan di rumah salah satu anggota tim. Proses produksi ini akan dibantu oleh seorang tenaga kerja setiap dua minggu sekali yang direncanakan selama enam bulan.

Bagan 1. Skema sederhana produksi permen temu ireng sampai ke konsumen

