

PENGEMBANGAN JELLY DAUN PANDAN (*PANDANUS AMARYLLIFOLIUS*) SEBAGAI TOPPING JAMU BERAS KENCUR DALAM Mendukung Gaya Hidup Sehat di Desa Wonorejo

Endiyono¹, Akhmad Darmawan², Farhan Hanif Ananta³, Miftahul Khairiyah⁴, Chintya Niessahroji Putri⁵, Zulfa Azalia Aufa Nur Azizah⁶, Khoeru Anisa Ramadani⁷, Agista Aolia Rahma⁸, Alfin Fawaid⁹, Isnaeni Ninda Rizqi Fiyani¹⁰, Tsabita Shafi Saharani¹¹, Dafa Safron Afif¹²

^{1,3}Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Purwokerto

^{2,6,7}Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Muhammadiyah Purwokerto

⁴Fakultas Kedokteran, Universitas Muhammadiyah Purwokerto

⁵Fakultas Farmasi, Universitas Muhammadiyah Purwokerto

⁸Fakultas Pertanian dan Perikanan, Universitas Muhammadiyah Purwokerto

^{9,10}Fakultas Agama Islam, Universitas Muhammadiyah Purwokerto

¹¹Fakultas Psikologi, Universitas Muhammadiyah Purwokerto

¹²Fakultas Hukum, Universitas Muhammadiyah Purwokerto

Email: endiyono@ump.ac.id

Abstrak

Program Kuliah Kerja Nyata (KKN) di Desa Wonorejo, Kecamatan Karanganyar, Kabupaten Kebumen, bertujuan mengembangkan minuman herbal tradisional melalui inovasi pengolahan dan penyajian jamu beras kencur dengan jelly daun pandan. Program ini dilaksanakan oleh mahasiswa Universitas Muhammadiyah Purwokerto sebagai upaya memanfaatkan sumber daya tanaman lokal sekaligus meningkatkan nilai tambah dan daya tarik produk jamu tradisional. Metode yang digunakan adalah pendekatan deskriptif melalui observasi, persiapan, proses pembuatan, dan evaluasi terhadap produk yang dihasilkan. Produk dibuat menggunakan bahan berupa beras putih, kencur (*Kaempferia galanga*), jahe, gula merah, asam jawa, air, serta jelly daun pandan. Hasil menunjukkan bahwa kombinasi beras kencur dengan jelly daun pandan menghasilkan minuman herbal inovatif dengan aroma khas, rasa manis dan sedikit asam, serta tekstur jelly yang kenyal dan menarik. Pemanfaatan bahan lokal berpotensi mendukung diversifikasi produk dan pengembangan minuman herbal tradisional menjadi produk pangan yang lebih menarik. Kesimpulannya, inovasi beras kencur dengan jelly daun pandan dapat menjadi alternatif pengembangan produk untuk meningkatkan daya tarik dan nilai tambah minuman herbal tradisional sekaligus memanfaatkan sumber daya lokal di Desa Wonorejo.

Kata Kunci: Beras Kencur, Daun Pandan, Minuman Herbal, Inovasi Produk, Sumber Daya Lokal.

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara yang memiliki keanekaragaman hayati yang tinggi, termasuk berbagai jenis tanaman yang telah dimanfaatkan secara turun-temurun sebagai bahan pangan dan obat tradisional. Salah satu bentuk pemanfaatan tanaman obat yang masih berkembang di masyarakat adalah jamu. Jamu tidak hanya menjadi bagian dari warisan budaya Indonesia, tetapi juga memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi produk pangan berbasis bahan alam yang memiliki nilai ekonomi. Pengembangan produk jamu melalui inovasi bentuk, rasa, dan penyajian diperlukan agar produk tradisional tetap memiliki daya tarik di tengah perkembangan produk minuman modern.

114

Citakarya, Volume 4 Issue 03, 2026



Copyright to the author of some rights reserved This work is licensed under a [Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).

Salah satu jenis jamu yang telah dikenal oleh masyarakat adalah beras kencur. Beras kencur merupakan minuman tradisional yang umumnya dibuat menggunakan beras dan rimpang kencur sebagai bahan utama, dengan penambahan bahan lain seperti jahe dan gula sebagai pembentuk cita rasa. Kencur (*Kaempferia galanga L.*) merupakan tanaman dari famili Zingiberaceae yang telah digunakan secara tradisional serta diketahui memiliki berbagai kandungan metabolit sekunder. Kajian fitokimia menunjukkan bahwa kencur mengandung kelompok senyawa seperti terpenoid, fenolik, flavonoid, dan senyawa lainnya yang berpotensi memiliki aktivitas biologis, termasuk aktivitas antioksidan dan antiinflamasi (Wang et al., 2021).

Selain kencur, jahe (*Zingiber officinale*) merupakan salah satu bahan yang umum digunakan dalam minuman herbal. Jahe memiliki komponen bioaktif, salah satunya [6]-gingerol, yang merupakan senyawa utama pada jahe segar. Berbagai penelitian telah melaporkan potensi aktivitas biologis [6]-gingerol, termasuk aktivitas antioksidan dan antiinflamasi. Keberadaan senyawa tersebut juga menjadi salah satu alasan jahe banyak dimanfaatkan dalam produk pangan dan minuman berbasis bahan alami (Kusuma et al., 2024).

Meskipun beras kencur telah dikenal sebagai minuman tradisional, pengembangan inovasi diperlukan untuk meningkatkan variasi produk dan daya tarik konsumen. Salah satu bentuk inovasi yang dapat dilakukan adalah modifikasi tekstur dan penyajian dengan menambahkan komponen pangan lain yang berasal dari tanaman lokal. Daun pandan (*Pandanus amaryllifolius Roxb.*) merupakan salah satu tanaman yang berpotensi digunakan dalam pengembangan produk tersebut. Daun pandan telah banyak dimanfaatkan dalam pengolahan pangan sebagai sumber aroma alami. Kandungan senyawa volatil, terutama 2-acetyl-1-pyrroline, berperan penting dalam menghasilkan aroma khas pandan (Wang et al., 2021).

Selain memberikan aroma, daun pandan juga diketahui mengandung berbagai senyawa fitokimia yang berpotensi memiliki aktivitas biologis. Penelitian mengenai *P. amaryllifolius* menunjukkan adanya kandungan senyawa seperti fenolik dan flavonoid serta aktivitas antioksidan pada ekstraknya. Meskipun demikian, hasil penelitian tersebut umumnya diperoleh melalui pengujian ekstrak atau senyawa tertentu sehingga tidak dapat secara langsung disamakan dengan efek kesehatan produk pangan yang mengandung pandan (Wahyuni et al., 2024; Wang et al., 2024). Oleh karena itu, penggunaan pandan dalam produk ini lebih diarahkan sebagai bentuk pemanfaatan bahan lokal sekaligus inovasi pada karakteristik aroma dan penyajian produk.

Inovasi beras kencur dengan penambahan jelly daun pandan dapat memberikan karakteristik baru pada minuman tradisional. Jelly memberikan tekstur kenyal yang dapat meningkatkan variasi sensori, sedangkan pandan memberikan aroma khas yang dapat memperkaya karakteristik produk. Kombinasi tersebut diharapkan dapat menghasilkan minuman herbal yang tidak hanya mempertahankan identitas tradisional beras kencur, tetapi juga memiliki tampilan dan sensasi konsumsi yang lebih menarik. Pengembangan produk berbasis bahan lokal juga dapat menjadi salah satu alternatif dalam meningkatkan nilai tambah bahan pangan yang tersedia di lingkungan masyarakat (Khairullah et al., 2021).

Kegiatan pengembangan produk beras kencur dengan jelly daun pandan dilaksanakan dalam rangka kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN) Universitas Muhammadiyah Purwokerto di Desa Wonorejo, Kecamatan Karanganyar, Kabupaten Kebumen.

Kegiatan ini memanfaatkan bahan-bahan yang mudah diperoleh serta menggabungkan pengetahuan mengenai pengolahan pangan dengan inovasi produk tradisional. Melalui kegiatan tersebut, diharapkan dapat diperoleh alternatif produk minuman herbal yang memiliki karakteristik sensori yang menarik serta berpotensi untuk dikembangkan sebagai produk bernilai tambah.

Berdasarkan uraian tersebut, kegiatan ini bertujuan untuk mengembangkan inovasi minuman tradisional berupa beras kencur dengan jelly daun pandan serta mendeskripsikan proses pembuatannya dan karakteristik produk yang dihasilkan. Inovasi ini diharapkan dapat menjadi salah satu bentuk diversifikasi produk jamu berbasis bahan lokal sekaligus mendukung pemanfaatan sumber daya tanaman yang tersedia di masyarakat.

METODE

Alat dan Bahan

Alat yang digunakan dalam pembuatan produk meliputi blender, pisau, talenan, saringan, sendok, baskom, panci, dan pengaduk. Bahan yang digunakan terdiri atas beras, kencur, jahe, gula aren, gula pasir, garam, air, bubuk agar-agar, dan daun pandan.

Prosedur Pembuatan

Pembuatan beras kencur diawali dengan menyiapkan dan membersihkan seluruh alat serta bahan yang akan digunakan. Beras dicuci hingga bersih, kemudian ditiriskan hingga kering. Kencur yang telah dikupas dan dibersihkan selanjutnya disangrai hingga menghasilkan aroma yang harum. Beras juga disangrai hingga kering dan mengeluarkan aroma khas. Setelah proses sangrai selesai, beras dan kencur didinginkan terlebih dahulu, kemudian dihaluskan menggunakan blender dengan penambahan air secukupnya. Hasil penghalusan selanjutnya disaring untuk memperoleh sari beras dan kencur yang lebih halus.

Pada tahap berikutnya, jahe dibersihkan dan digeprek. Air dan gula aren dimasukkan ke dalam panci, kemudian dipanaskan hingga gula aren larut. Jahe yang telah digeprek dan daun pandan ditambahkan ke dalam larutan tersebut, kemudian direbus hingga menghasilkan aroma dan rasa yang sesuai. Sari beras dan kencur yang telah disaring kemudian dimasukkan ke dalam larutan jahe dan gula aren. Campuran diaduk hingga homogen, kemudian ditambahkan gula pasir dan garam secukupnya. Selanjutnya dilakukan pengujian organoleptik sederhana untuk mengoreksi rasa dan memperoleh karakteristik produk yang diharapkan.

Pembuatan Jelly Daun Pandan

Jelly daun pandan dibuat dengan menyiapkan daun pandan yang telah dicuci bersih, kemudian dihaluskan dengan penambahan air secukupnya dan disaring untuk memperoleh sari pandan. Sari pandan kemudian dicampurkan dengan bubuk agar-agar dan dimasak sambil diaduk hingga mendidih dan seluruh bahan tercampur secara homogen. Larutan agar-agar dituangkan ke dalam wadah dan didiamkan hingga mengeras. Jelly yang telah terbentuk kemudian dipotong menjadi bagian-bagian kecil sesuai kebutuhan.

Penyajian Produk

Beras kencur yang telah selesai dibuat didinginkan terlebih dahulu. Jelly daun pandan yang telah dipotong kemudian ditambahkan ke dalam minuman beras kencur. Produk selanjutnya dikemas dalam wadah yang bersih dan tertutup serta siap untuk disajikan.



Gambar 1. Jamu beras kencur dengan jelly daun pandan yang siap dikonsumsi

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengembangan jamu beras kencur dengan jelly daun pandan merupakan salah satu bentuk inovasi terhadap minuman herbal tradisional dengan memanfaatkan bahan pangan lokal. Inovasi dilakukan dengan mempertahankan bahan utama yang menjadi karakteristik beras kencur, yaitu beras dan kencur, kemudian dikombinasikan dengan jahe, gula merah, asam jawa, serta jelly berbahan daun pandan. Kombinasi tersebut menghasilkan produk dengan karakteristik yang berbeda dari beras kencur konvensional, terutama dari aspek tekstur, aroma, dan penyajian.

Kencur (*Kaempferia galanga L.*) merupakan salah satu tanaman dari famili Zingiberaceae yang telah lama dimanfaatkan dalam pengobatan tradisional dan pengolahan pangan. Secara fitokimia, kencur diketahui mengandung berbagai kelompok metabolit sekunder, seperti terpenoid, fenolik, flavonoid, diarylheptanoid, asam lemak, dan ester. Senyawa-senyawa tersebut dilaporkan memiliki berbagai aktivitas biologis, termasuk aktivitas antioksidan dan antiinflamasi berdasarkan penelitian eksperimental dan kajian terhadap ekstrak maupun senyawa penyusunnya (Wang et al., 2021). Oleh karena itu, penggunaan kencur dalam beras kencur tidak hanya berfungsi sebagai pembentuk aroma dan cita rasa khas, tetapi juga menjadikan produk ini menarik untuk dikembangkan sebagai minuman berbasis tanaman yang mengandung senyawa bioaktif.

Bahan lain yang digunakan dalam formulasi adalah jahe (*Zingiber officinale*). Jahe memberikan sensasi hangat dan aroma rempah yang khas sehingga dapat memperkuat karakteristik sensori beras kencur. Salah satu senyawa bioaktif utama pada jahe segar adalah [6]-gingerol. Senyawa tersebut telah banyak dikaji karena memiliki berbagai aktivitas biologis, termasuk aktivitas antioksidan dan antiinflamasi (Mukti & Sari, 2020). Meskipun demikian, kandungan dan aktivitas senyawa bioaktif pada bahan pangan dapat dipengaruhi oleh proses pengolahan. Oleh sebab itu, keberadaan senyawa tersebut dalam bahan baku tidak dapat langsung digunakan untuk menyatakan adanya efek terapeutik pada produk akhir.

Gula merah dan asam jawa berperan dalam pembentukan karakteristik rasa produk. Gula merah memberikan rasa manis sekaligus membantu membentuk cita rasa khas jamu tradisional, sedangkan asam jawa memberikan rasa asam yang berfungsi menyeimbangkan rasa manis. Kombinasi rasa manis dan asam tersebut menjadi salah satu karakteristik yang dapat memengaruhi penerimaan konsumen terhadap produk. Penggunaan bahan dalam jumlah yang tepat diperlukan agar rasa rempah dari kencur dan jahe tetap dapat dirasakan tanpa terlalu tertutupi oleh rasa manis atau asam.

Proses pembuatan beras kencur dilakukan melalui beberapa tahapan, yaitu persiapan bahan, pencucian, pengolahan bahan, pencampuran, pemasakan, dan penyaringan. Pencucian bahan dilakukan untuk menghilangkan kotoran yang menempel pada bahan baku. Selanjutnya, beras dan bahan rempah diolah hingga diperoleh campuran yang lebih homogen. Proses penyaringan dilakukan untuk memisahkan ampas dari sari beras kencur sehingga diperoleh produk dengan tekstur yang lebih halus. Tahapan pengolahan tersebut perlu dilakukan dengan memperhatikan kebersihan bahan dan peralatan untuk menjaga kualitas serta keamanan produk (Atmadani et al., 2023).

Inovasi utama dalam produk ini adalah penambahan jelly daun pandan. Daun pandan (*Pandanus amaryllifolius* Roxb.) merupakan tanaman yang banyak digunakan dalam pengolahan pangan, terutama sebagai pemberi aroma alami. Kandungan senyawa volatil pada pandan, khususnya 2-acetyl-1-pyrroline, diketahui berperan penting terhadap aroma khas pandan (Buddhakala & Yongkhamcha, 2025). Oleh karena itu, penggunaan daun pandan dalam pembuatan jelly tidak hanya memberikan variasi pada komponen produk, tetapi juga dapat memperkaya karakteristik aromatik dari minuman beras kencur.

Penambahan jelly daun pandan memberikan perubahan pada karakteristik fisik dan sensori produk. Beras kencur yang pada umumnya memiliki tekstur cair menjadi lebih menarik karena adanya komponen jelly dengan tekstur kenyal. Perbedaan tekstur tersebut memberikan variasi sensasi saat dikonsumsi dan dapat menjadi daya tarik tersendiri bagi konsumen. Selain itu, warna dan bentuk jelly dapat meningkatkan aspek visual produk sehingga berpotensi mendukung pengembangan minuman herbal tradisional dalam bentuk yang lebih modern.

Dari aspek inovasi pangan, kombinasi beras kencur dan jelly daun pandan menunjukkan bahwa produk tradisional dapat dikembangkan tanpa menghilangkan identitas bahan utamanya. Inovasi tidak harus dilakukan dengan mengganti keseluruhan formulasi, tetapi dapat dilakukan melalui modifikasi bentuk penyajian, tekstur, dan kombinasi bahan. Pendekatan tersebut memungkinkan produk tradisional memiliki karakteristik baru yang lebih sesuai dengan perkembangan preferensi konsumen, khususnya konsumen yang tertarik terhadap produk pangan dengan pengalaman sensori yang berbeda.

Pemanfaatan bahan lokal juga memberikan nilai tambah dalam pengembangan produk. Kencur, jahe, beras, gula merah, asam jawa, dan daun pandan merupakan bahan yang relatif mudah ditemukan dan telah dikenal dalam kehidupan masyarakat. Pemanfaatan bahan tersebut dalam bentuk produk inovatif dapat menjadi salah satu alternatif diversifikasi pangan berbasis sumber daya lokal. Dalam konteks kegiatan KKN di Desa Wonorejo, pengembangan produk ini juga dapat menjadi contoh penerapan pengetahuan mahasiswa dalam mengolah bahan lokal menjadi produk yang memiliki nilai tambah.

Aspek kebersihan dan penyimpanan juga menjadi bagian penting dalam proses pengembangan produk. Penggunaan bahan yang bersih, sanitasi peralatan, serta pengemasan dalam wadah yang bersih dan tertutup diperlukan untuk mengurangi risiko kontaminasi. Produk yang mengandung air dan bahan organik seperti beras kencur serta jelly juga perlu mendapatkan perhatian dalam penyimpanan karena berpotensi mengalami perubahan mutu selama penyimpanan. Oleh karena itu, penentuan umur simpan produk sebaiknya dilakukan melalui pengujian lebih lanjut, terutama pengujian mikrobiologis dan stabilitas produk.

Secara keseluruhan, hasil pengembangan menunjukkan bahwa beras kencur dengan jelly daun pandan dapat menjadi salah satu bentuk diversifikasi minuman herbal tradisional. Penggunaan kencur dan jahe mempertahankan karakteristik utama minuman herbal, sedangkan daun pandan memberikan aroma khas dan jelly memberikan variasi tekstur. Secara literatur, kencur, jahe, dan pandan diketahui mengandung berbagai senyawa bioaktif yang telah diteliti melalui pendekatan fitokimia dan eksperimental (Wang et al., 2021; Kusuma et al., 2024). Namun, untuk memastikan kualitas dan potensi fungsional produk secara langsung, diperlukan penelitian lanjutan berupa uji organoleptik, analisis kandungan senyawa bioaktif, uji aktivitas antioksidan, pengujian mikrobiologis, serta uji stabilitas dan daya simpan.

Dengan demikian, inovasi beras kencur dengan jelly daun pandan tidak hanya menghasilkan variasi baru pada minuman tradisional, tetapi juga menunjukkan potensi pemanfaatan bahan lokal untuk menghasilkan produk yang lebih inovatif dan memiliki nilai tambah. Pengembangan selanjutnya dapat diarahkan pada standardisasi formulasi, pengujian penerimaan konsumen, perbaikan kemasan, serta evaluasi daya simpan sehingga produk dapat dikembangkan lebih lanjut sebagai produk pangan berbasis bahan lokal.



Gambar 2. Dokumentasi Pelaksanaan Acara Pandu Sehat

SIMPULAN

Inovasi jamu beras kencur dengan jelly daun pandan merupakan salah satu bentuk pengembangan minuman herbal tradisional dengan memanfaatkan bahan pangan lokal. Kombinasi beras, kencur, jahe, gula merah, asam jawa, dan jelly daun pandan menghasilkan produk dengan karakteristik rasa manis dan sedikit asam, aroma khas rempah dan pandan, serta tekstur kenyal yang memberikan variasi sensori dibandingkan beras kencur konvensional. Pemanfaatan daun pandan juga memberikan inovasi pada aspek aroma dan penyajian produk.

Pengembangan produk ini menunjukkan bahwa bahan-bahan lokal dapat diolah menjadi produk minuman yang lebih inovatif dan memiliki potensi nilai tambah. Kegiatan ini juga menjadi bentuk penerapan pengetahuan dalam pengolahan pangan serta pemanfaatan sumber daya lokal melalui kegiatan KKN di Desa Wonorejo. Meskipun demikian, diperlukan penelitian lebih lanjut melalui uji organoleptik, analisis kandungan senyawa bioaktif, uji mikrobiologis, serta uji stabilitas dan daya simpan untuk memperoleh data yang lebih objektif mengenai mutu dan potensi produk. Dengan demikian, beras kencur dengan jelly daun pandan berpotensi dikembangkan sebagai alternatif diversifikasi minuman herbal tradisional berbasis bahan lokal.

DAFTAR PUSTAKA

- Atmadani, O., Triwitono, P., & Saputra, W. (2023). Profil Komposisi Kimia, Kandungan Total Fenolik dan Aktivitas Antioksidan Beras Coklat Pragerminasi dan Beras Putih Varietas IR-64 dan Sintanur Omar Atmadani, Dr. Ir. Priyanto Triwitono, M.P. ; Wahyu Dwi Saputra, S.T.P., M.Agr.Sc., Ph.D. 0–2.
- Buddhakala, N., & Yongkhamcha, B. (2025). Phytochemical constituents, and antioxidant, antidiabetic and anti-inflammatory activities of the extracts from *Pandanus amaryllifolius* Roxb. *Journal of Herbal Medicine*, 54(September), 101062. <https://doi.org/10.1016/j.hermed.2025.101062>
- Khairullah, A. R., Solikhah, T. I., Nur, A., Ansori, M., & Hanisia, R. H. (2021). Medicinal importance of *Kaempferia galanga* L . (Zingiberaceae): A comprehensive review. 10(3), 281–288. <https://doi.org/10.34172/jhp.2021.32>
- Kusuma, D., Id, W., Nuha, G. A., Atere, T. G., Kharisma, V. D., Satyawan, V., Id, T., Tya, C., Id, R., Affan, A., Murtadlo, A., Syukriya, J., Wacharasindu, S., & Prasongsuk, S. (2024). Antimicrobial potentials of *Pandanus amaryllifolius* Roxb .: Phytochemical profiling , antioxidant , and molecular docking studies. 1–20. <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0305348>
- Mukti, L., & Sari, R. (2020). Pharmacological Activities Of *Zingiber Officinale*. 10(2), 343–354.
- Wang, S., Zhao, H., Xu, H., Han, X., & Wu, Y. (2021). *Kaempferia galanga* L .: Progresses in Phytochemistry , Pharmacology , Toxicology and Ethnomedicinal Uses. 12(October), 1–17. <https://doi.org/10.3389/fphar.2021.675350>