

NGO

PPK Ormawa ITN Malang Ajari Ibu-Ibu Desa Sumberejo Buat Teh Herbal dari Seledri

Achmad Sarjono - KOTABATU.NGO.WEB.ID

Oct 18, 2022 - 10:14



potensi desa, Tim PPK Ormawa ITN Malang memberikan pelatihan membuat teh herbal kepada PKK Desa Sumberejo Kota Batu. (Foto: Istimewa)

KOTA BATU – Ibu-Ibu PKK Desa Sumberejo Kota Batu terlihat antusias. Mereka ada yang memblender daun seledri kering, ada yang menakar hasil blenderan, kemudian masukkan ke kantong-kantong kecil. Anggota PKK Desa Sumberejo ini sedang membuat teh herbal dari daun seledri dipandu oleh tim Penguatan Kapasitas Organisasi Kemahasiswaan (PPK Ormawa) 2022, Institut Teknologi Nasional (ITN) Malang. Kegiatan pembuatan dilaksanakan selama dua hari, di Aula Ground Desa Sumberejo, Batu, akhir bulan September 2022 lalu.

Soofiyah Dhiya Ulhaq, Ketua Tim PPK Ormawa menjelaskan, pelatihan pembuatan dilakukan dua kali pertemuan. Dikarenakan satu hari pertemuan tidak cukup, karena seledri harus melalui proses yang memakan waktu. Untuk hari pertama pelatihan fokus sortasi dengan memisahkan daun dari batang seledri, serta menghukum daun seledri. Sedangkan untuk hari kedua fokus pada proses menghaluskan daun seledri kering, serta mengemasnya ke dalam pouch teh.

“Daun seledri bisa diolah menjadi dua macam. Yakni, simplisia teh, dan teh herbal seperti yang tengah dilakukan oleh ibu-ibu PKK pada pelatihan hari kedua. Setelah pembuatan teh, warga juga akan diberi pelatihan mengenai pengoperasian situs web sebagai media penjualan, yang nanti akan dipandu oleh teman-teman mahasiswa Teknik Informatika,” ujar Soofi akrab disapa, Selasa (18/10/2022).

Simplisia umumnya berupa bahan yang telah dikeringkan. Simplisia seledri berarti daun seledri hanya melewati proses pengeringan saja. Dari simplisia seledri kering nantinya bisa dimanfaatkan sebagai bahan untuk membuat masker wajah, atau diolah lebih lanjut menjadi teh herbal daun seledri.

Hari pertama pembuatan teh anggota PKK diajari cara menyortir daun seledri. Karena tidak semua bagian daun seledri digunakan. Untuk teh herbal hanya memanfaatkan daun seledri berkualitas baik. Pertama-tama daun seledri yang sudah diputar di sortir untuk memisahkan daun seledri dari batang. Daun lay atau rusak tidak layak dipakai. Kemudian daun seledri dicacah dan dikeringkan menggunakan metode sinar matahari atau menggunakan alat dehidrator.

Image not found or type unknown



Dibimbing mahasiswa ITN Malang ibu-ibu PKK Desa Sumberejo sedang menyortir dan mencacah daun teh untuk membuat teh herbal daun seledri. (Foto: Istimewa).

“Yang dimanfaatkan hanya daunnya saja, batangnya tidak. Satu kilo gram daun seledri bisa menjadi 7 gram simplisia. Kemarin kami membutuhkan waktu 13 jam untuk lolos uji dengan pengeringan menggunakan sinar matahari. Kalau dengan dehidrator lebih cepat, hanya 3-5 jam, dengan suhu 50 derajat celcius,” jelas mahasiswa Teknik Kimia ITN Malang ini.

Tahap berikutnya adalah yang dikerjakan oleh anggota PKK di pertemuan kedua. Mereka mulai memblender daun seledri kering menjadi simplisia. Untuk membuat teh herbal maka simplisia seledri ditambah dengan simplisia (bubuk) dari daun jeruk, daun pandan, daun salam yang sebelumnya dikeringkan di bawah sinar matahari. Dari tiga jenis daun ini masing-masing dicampur dengan daun seledri dengan perbandingan 1:3 untuk daun seledri.

Sebelum dimasukkan ke poach the (kantong), daunnya ditimbang dulu. Bisa juga dengan sendok takar, kurang lebih 7-8 gram per kantong teh. Baru terakhir diberi label di bagian atas poach teh,” jelasnya.

Selesai mengemas teh herbal daun seledri ibu-ibu PKK dengan sangat antusias. Mereka sama-sama merasakan hasil kemasan teh herbal seledri yang mereka buat. Teh herbal daun seledri ini memiliki manfaat bagi kesehatan. Kandungan anti oksidan dan flavonoidnya cukup tinggi. Selain itu, juga mengandung vitamin dan mineral. Potasium dan kalsium untuk kesehatan jantung. Folat dan vitamin K yang diperlukan untuk pembentukan sel darah merah dan pembekuan darah.

Rasa teh herbal daun seledri unik ada wangi daun seledri. Varian yang dibuat adalah teh daun seledri murni, teh seledri-pandan, dan teh seledri-salam. Bisa juga ditambah teh seledri-daun jeruk. Rasa paling enak menurut ibu-ibu adalah teh seledri-salam, baunya bisa menyatu. Sedangkan teh seledri-pandan yang paling dominan adalah bau pandan.

Semoga semoga semoga program pembuatan ini bisa berlanjut meskipun TIM PPK Ormawa ITN Malang nantinya tidak disimpan lagi di Sumberejo. Semoga juga bisa menambah lapangan pekerjaan, dan penghasilan untuk membantu masyarakat Sumberejo,” tandas Soofiyah. (Mita Erminasari/Humas ITN Malang)