

MANUAL BOOK INOVASI DAERAH

PEMBUATAN JAMU GODOG EMPON-EMPON

KLIK DISINI --->



Video KLIK disini

KELURAHAN/DESA : PAKEMBARAN

KECAMATAN : SLAWI

KABUPATEN : TEGAL

Disusun Oleh :

Dinda Ayu Mentari

2021

Jamu Godog Empon-Empon terbuat dari bahan herbal alami, seperti jahe, kecur, temulawak, kunyit dan serai. Bahan-bahan ini memiliki kandungan yang sangat bermanfaat bagi kesehatan. Kandungan dan manfaat tersebut yaitu sebagai berikut :

Bahan	Kandungan	Manfaat
Jahe (<i>Zingiber officinale</i>)	Gingerol, Beta-Caroten, Capsaicin, Asam Cafeic, Curcumin, Salicilat	Mengandung senyawa kimia aktif yang bersifat inflamasi dan antioksidan
Kunyit (<i>Curcuma longa L.</i>)	Curcumin	Memudahkan proses pencernaan, memperbaiki perjalanan usus, antioksidan, anti inflamasi, anti bakteri, antivirus yang berfungsi meningkatkan imunitas,
Temulawak (<i>Curcuma xanthorrhiza</i>)	Curcumin, Flavonoid, Minyak Atsiri	Membantu proses metabolisme, menyembuhkan radang, dan mengharumkan
Kencur (<i>Kaempferia galanga L.</i>)	Minyak atsiri, etil sinamat, etil p-metoksisinamat, p-metoksistiren, karene, borneol, dan parafin	Dapat dijadikan obat batuk, disentri, masuk angin, sakit perut, radang
Serai (<i>Cymbopogon nardus L.</i>)	Flafonoid, licochacone A dan licochacone B	Antioksidan, anti radang, meredakan batuk, sakit kepala, dan nyeri lambung

Selain kandungan dan manfaat tersebut, produk ini hanya menggunakan bahan alami dan tidak menggunakan pengawet sehingga aman dikonsumsi. Minuman ini sangat bermanfaat bagi kesehatan tubuh karena kandungan yang ada di dalamnya. Di masa pandemi seperti ini, jamu godog empon-empon sangat cocok untuk dikonsumsi karena kandungan yang terdapat di dalam minuman ini sangat bermanfaat untuk meningkatkan imunitas tubuh.

Foto-Foto Kegiatan



Pembelian bahan-bahan



Persiapan alat dan bahan



Pembuatan Produk Jamu Godog Empon-Empon

Mekanisme Kerja

Bahan		Alat
• Jahe	500 gram	• Panci
• Kunyit	200 gram	• Kompor
• Kencur	200 gram	• Pisau
• Temulawak	100 gram	• Talenan

<ul style="list-style-type: none"> • Serai 2 ikat • Gula Merah 500 gram • Air 8 liter 	<ul style="list-style-type: none"> • Sendok • Blender • Saringan • Corong • Botol
Cara Membuat	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Siapkan alat dan bahan 2. Cuci bersih jahe, kunyit, kencur, temulawak, dan serai 3. Kupas kulit jahe, kunyit, kencur, temulawak 4. Iris temulawak 5. Potong jahe, kunyit, kencur, temulawak menjadi bagian lebih kecil. Geprek serai 6. Masukkan air ke panci, larutkan gula jawa. Masukkan serai, temulawak, dan bahan yang sudah dihaluskan 7. Masak hingga mendidih, lalu matikan kompor dan dinginkan jamu 8. Saring jamu dan masukan ke dalam botol, beri stiker merek pada botol 9. Jamu Godog Empon-Empon siap dinikmati <p>Dengan takaran ini dapat menghasilkan 30 botol ukuran 250ml.</p>	

E. Produk yang Dihasilkan

Produk inovasi yang dihasilkan yaitu berupa minuman herbal kemasan Jamu Godog Empon-Empon. Produk ini dikemas dalam botol berukuran 250 ml dengan ditambahkan stiker sebagai merek.



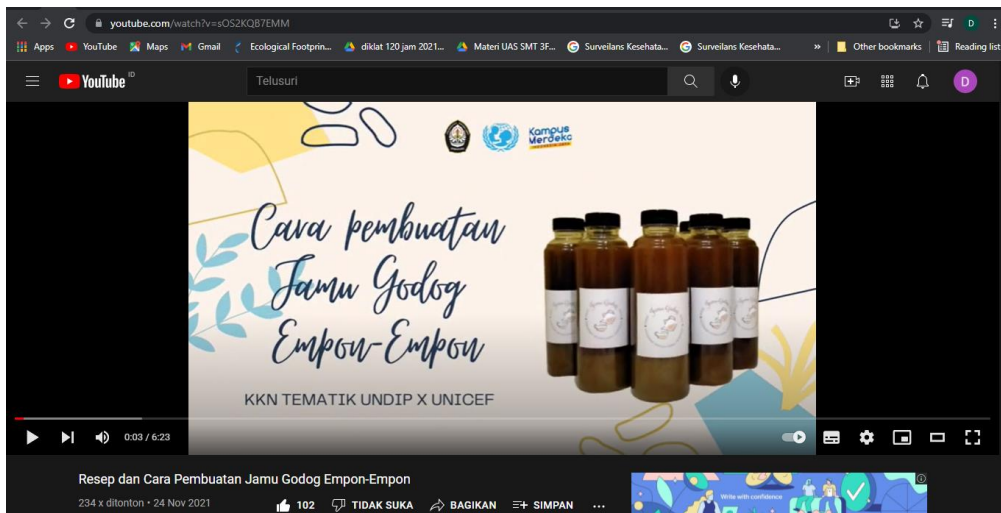
Hasil yang diharapkan dari kegiatan ini yaitu masyarakat mampu bekerja sama dalam membangun usaha Jamu Godog Empon-Empon. Produk ini memiliki nilai jual dan dapat menarik minat pembeli. Kebermanfaatan Jamu Godog Empon-Empon dapat dirasakan oleh masyarakat yang mengonsumsinya. Dengan adanya kegiatan ini diharapkan dapat menjadi suatu inovasi penjualan yang bisa meningkatkan nilai ekonomi masyarakat khususnya wilayah Pakembaran.

Foto Produk



Video pembuatan produk Jamu Godog Empon-Empon

Video dapat diakses pada link berikut: <https://www.youtube.com/watch?v=sOS2KQB7EMM>





JAMU GODOG EMPON-EMPON

MINUMAN HERBAL

ALAT & BAHAN

- Jahe
- Kunyit
- Temulawak
- Kencur
- Sereh
- Gula Merah
- Air
- Panci
- Kompor
- Pisau
- Talenan
- Blender
- Sendok
- Saringan
- Corong
- Botol

CARA MEMBUAT

1. Siapkan alat dan bahan
2. Cuci bersih jahe, kunyit, temulawak, kencur dan sereh
3. Kupas jahe, kunyit, temulawak, dan kencur
4. Potong jahe, kunyit, temulawak, dan kencur menjadi bagian lebih kecil. Geprek sereh
5. Haluskan jahe, kunyit, temulawak, kencur hingga halus
6. Masukkan air ke dalam panci, masukan juga bahannyang sudah dihaluskan, sereh, dan gula merah
7. Masak hingga mendidih
8. Matikan kompor dan dinginkan
9. Saring jamu yang sudah dingin dan masukan ke dalam botol
10. Jamu Godog siap disajikan

MANFAAT

- Melancarkan pencernaan
- Antioksidan
- Anti inflamasi
- Anti bakteri
- Antivirus untuk meningkatkan imunitas
- Membantu proses metabolisme
- Mengandung senyawa kimia aktif yang bersifat inflamasi dan antioksidan
- Menyembuhkan radang