

KEGIATAN PENYULUHAN KANDUNGAN BAKTERI PADA REMPAH-REMPAH YANG BEREDAR DIPASARAN

Yosy Cinthya Eriwaty Silalahi¹, Kesaktian Manurung², Karnerius Harefa³

¹Prodi DIII Anafarma, Universitas Sari Mutiara Indonesia, Indonesia

^{2,3}Prodi S1 Keperawatan, Universitas Sari Mutiara Indonesia, Indonesia

Email: yosy_silalahi@yahoo.com

Abstrak

Rempah sekilas terlihat sama dengan bumbu. Namun faktanya kedua hal ini sangat berbeda. Rempah menurut berupa tumbuhan atau bagian tumbuhan yang bersifat aromatik dan berfungsi sebagai pemberi cita rasa pada makanan. Tumbuhan rempah menurut berupa bagianbagian tertentu dari tumbuhan yang digunakan sebagai bumbu, penguat cita rasa, pengharum, dan pengawet makanan yang penggunaannya terbatas. Rempah seringkali dikenal sebagai bumbu kering. Tujuan pengabdian masyarakat ini untuk memberikan penyuluhan dan informasi kandungan bakteri pada rempah-rempah yang beredar dipasaran. Hasil kegiatan pelaksanaan program pengabdian masyarakat tumbuhan rempah dan bumbu terdiri atas bermacam jenis. Tumbuhan rempah dan bumbu dapat berupa herba, rimpang, terna, bahkan pohon. Rempah dan bumbu erat penggunaannya dalam kehidupan sehari-hari, terutama untuk kegiatan memasak. Berdasarkan hasil kegiatan sosialisasi kandungan bakteri pada rempah-rempah yang beredar dipasaran. Maka dapat disimpulkan bahwa kegiatan ini membawa dampak dan pengaruh yang baik terhadap pengetahuan masyarakat dalam mengetahui kandungan bakteri pada rempah-rempah yang beredar dipasaran. Sehingga masyarakat dapat menjaga dan meningkatkan kesehatan.

Kata Kunci: *Bakteri, Rempah-rempah, Dipasaran*

Abstrack

Spices at first glance look the same as spices. But in fact these two things are very different. Spices are in the form of plants or plant parts that are aromatic and function as flavoring agents in food. Spice plants according to the form of certain parts of plants that are used as spices, flavor enhancers, fragrances, and food preservatives whose use is limited. Spices are often known as dry spices. The purpose of this community service is to provide counseling and information on the bacterial content of spices on the market. The results of the implementation of the community service program for spices and herbs consist of various types. Spice and seasoning plants can be in the form of herbs, rhizomes, herbs, and even trees. Spices and spices are closely used in everyday life, especially for cooking activities. Based on the results of socialization activities on the bacterial content of spices circulating in the market. So it can be concluded that this activity has a good impact and influence on public knowledge in knowing the bacterial content in spices circulating in the market. So that people can maintain and improve health.

Keywords: *Bacteria, Spices, Market*

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan Negara kepulauan terbesar yang memiliki keanekaragaman hayati yang sangat tinggi, terutama flora. Hal ini menurut (Primack et al., 2007) merupakan dampak dari kondisi geografis Indonesia. Penyebab Indonesia memiliki keanekaragaman hayati yang sangat tinggi menurut (Primack et al., 2007) dipengaruhi letak Indonesia di kawasan tropis sehingga memiliki iklim yang stabil, kepulauan Indonesia dilalui dua pusat distribusi biota (Oriental dan Australia), serta jumlah pulau yang terpecah-pecah menyebabkan jumlah biota unik yang dimiliki, meningkat. Sehubungan dengan hal tersebut, Indonesia juga dikenal sebagai negara penghasil rempah. Hal ini ditunjukkan dengan kedatangan bangsabangsa Eropa ke Indonesia. Portugis merupakan bangsa Eropa pertama yang datang ke Indonesia, tepatnya di Maluku pada tahun 1514 di bawah pimpinan d'Abreu untuk berdagang rempah (Hafis, 2019).

Tumbuhan rempah dan bumbu terdiri atas bermacam jenis. Tumbuhan rempah dan bumbu dapat berupa herba, rimpang, terna, bahkan pohon. Rempah dan bumbu erat penggunaannya dalam kehidupan sehari-hari, terutama untuk kegiatan memasak. Rempah sekilas terlihat sama dengan bumbu. Namun faktanya kedua hal ini sangat berbeda. Rempah menurut (Hakim, 2015) berupa tumbuhan atau bagian tumbuhan yang bersifat aromatik dan berfungsi sebagai pemberi cita rasa pada makanan. Tumbuhan rempah menurut (Yana et al., 2018) berupa bagianbagian tertentu dari tumbuhan yang digunakan sebagai bumbu, penguat cita rasa, pengharum, dan pengawet makanan yang penggunaannya terbatas. Rempah seringkali dikenal sebagai bumbu kering. Contoh rempah yang sering kita temui antara lain: bunga lawang (pekak), kapulaga, kemiri, merica, ketumbar, dan lain-lain. Bumbu menurut (Demayanti & Soenarto, 2018) merupakan tanaman aromatik yang ditambahkan pada makanan sebagai penyedap dan pembangkit selera makan. Bumbu biasanya digunakan dalam bentuk segar atau basah. Contoh bumbu: jeruk nipis, tomat, cabai, dan lain-lain. Bumbu mengandung senyawa antimikroba yang dapat mengawetkan makanan secara alami (Mulyawan et al., 2019).

Tumbuhan rempah biasanya dapat digunakan dalam keadaan kering maupun basah meskipun sebagian besar rempah hadir dalam bentuk kering. Bagian dari tumbuhan yang digunakan sebagai rempah menurut (Hakim, 2015) terdiri atas akar, batang, kulit kayu, daun, bunga, biji, umbi, dan rimpang. Lebih lanjut (Hakim, 2015).

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan Maret 2020. Lokasi pelaksanaan kegiatan di Desa Rambung, Kecamatan Sibolangit, Kabupaten Deli Serdang. Tujuan dari kegiatan ini dilakukan untuk memberikan informasi dan sosialisasi kandungan bakteri pada rempah-rempah yang beredar dipasaran. Kegiatan ini dilaksanakan dengan metode melakukan survey lokasi bersama tim pelaksana, pertemuan dengan pimpinan Desa Rambung, Kecamatan Sibolangit, Kabupaten Deli Serdang. Kegiatan ini dilakukan penyuluhan dengan metode ceramah, tanya jawab dengan peserta, pembagian cendramata, diakhiri dengan doa.

HASIL KEGIATAN DAN PEMBAHASAN

Kegiatan sosialisasi kandungan bakteri pada rempah-rempah yang beredar dipasaran. Kegiatan ini disambut baik oleh masyarakat Desa Rambung, Kecamatan Sibolangit, Kabupaten Deli Serdang, pelaksanaan kegiatan ini sangat direspon dan disambut baik oleh para peserta.

PEMBAHASAN

Pelaksanaan pengabdian masyarakat dalam bentuk penyuluhan dalam memberikan penyuluhan sosialisasi kandungan bakteri pada rempah-rempah yang beredar dipasaran. Kegiatan sosialisasi ini bertujuan memberikan penyuluhan kandungan bakteri pada rempah-rempah yang beredar dipasaran.

Tumbuhan rempah dan bumbu terdiri atas bermacam jenis. Tumbuhan rempah dan bumbu dapat berupa herba, rimpang, terna, bahkan pohon. Rempah dan bumbu erat penggunaannya dalam kehidupan sehari-hari, terutama untuk kegiatan memasak. Rempah sekilas terlihat sama dengan bumbu. Namun faktanya kedua hal ini sangat berbeda. Rempah berupa tumbuhan atau bagian tumbuhan yang bersifat aromatik dan berfungsi sebagai pemberi cita rasa pada makanan. Tumbuhan rempah menurut berupa bagianbagian tertentu dari tumbuhan yang digunakan sebagai bumbu, penguat cita rasa, pengharum, dan pengawet makanan yang penggunaannya terbatas. Rempah seringkali dikenal sebagai bumbu kering. Tanaman aromatik yang ditambahkan pada makanan sebagai penyedap dan pembangkit selera makan. Bumbu biasanya digunakan dalam bentuk segar atau basah.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil kegiatan sosialisasi kandungan bakteri pada rempah-rempah yang beredar dipasaran. Maka dapat disimpulkan bahwa kegiatan ini membawa dampak dan pengaruh yang baik terhadap pengetahuan masyarakat dalam mengetahui kandungan bakteri pada rempah-rempah yang beredar dipasaran. Sehingga masyarakat dapat menjaga dan meningkatkan kesehatan.

UCAPAN TERIMAKASIH

Kami dari Tim Pengabdian kepada masyarakat mengucapkan terimakasih kepada Pimpinan Desa Rambung, Kecamatan Sibolangit, Kabupaten Deli Serdang, yang telah membantu dalam memberikan izin sehingga kegiatan ini berjalan dengan baik dan seluruh masyarakat yang ikut berpartisipasi, waktu dan kesempatan kepada kami untuk melakukan pengabdian masyarakat ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Demayanti, F., & Soenarto, S. (2018). Pengembangan Video Pembelajaran Bumbu Dan Rempah Pada Mata Pelajaran pengolahan Makanan Kontinental. *Jurnal Inovasi Teknologi Pendidikan*, 5(1), 91–102.
- Hafis, R. I. (2019). *Kejayaan Rempah Maluku (Sebuah Tinjauan Ethnohistory)*. Universitas Andalas.
- Hakim, L. (2015). Rempah dan Herba Kebun-Pekarangan Rumah Masyarakat: Keragaman Sumber Fitofarmaka dan Wisata Kesehatan-Kebugaran. In *Diandra Pustaka Indonesia*. Yogyakarta.
- Mulyawan, I. B., Handayani, B. R., Dipokusumo, B., Werdiningsih, W., & Siska, A. I. (2019). The Effect of Packaging Technique and Types of Packaging on the Quality and Shelf Life of Yellow Seasoned Pindang Fish. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 22(3), 464–475.
- Primack, R. B., Supriatna, J., & Indrawan, M. (2007). *Biologi Konservasi Edisi Revisi*. In Yayasan Obor Indonesia. Jakarta.
- Yana, T., Malik, A., & Kurniawan, F. (2018). Study Jenis Rempah–Rempah Dan Pemanfaatannya Di Pasar Tradisional Angso Duo. *Uin Sulthan Thaha Saifuddin Jambi*.