



E-COMMERCE

SIRUP SEHAT

JAHE DAN LABU KUNING

Safrida

Yuli Heirina Hamid

Nurma Sari

Nonong Noviasyah

Rizka Hayati

Raissya Adinda





0858 5343 1992
eurekamediaaksara@gmail.com
Jl. Banjaran RT.20 RW.10
Bojongsari - Purbalingga 53362



E-COMMERCE SIRUP SEHAT JAHE DAN LABU KUNING

Safrida
Yuli Heirina Hamid
Nurma Sari
Nonong Noviasyah
Rizka Hayati
Raissy Adinda



eureka
media aksara

PENERBIT CV.EUREKA MEDIA AKSARA

E-COMMERCE SIRUP SEHAT JAHE DAN LABU KUNING

Penulis : Safrida
Yuli Heirina Hamid
Nurma Sari
Nonong Noviasyah
Rizka Hayati
Raissya Adinda

Editor : Dr. Adi Wijayanto, S.Or., S.Kom., M.Pd., AIFO.

Desain Sampul : Eri Setiawan

Tata Letak : Herlina Sukma

ISBN : 978-623-487-515-7

Diterbitkan oleh : **EUREKA MEDIA AKSARA, DESEMBER 2022**
ANGGOTA IKAPI JAWA TENGAH
NO. 225/JTE/2021

Redaksi :
Jalan Banjaran, Desa Banjaran RT 20 RW 10 Kecamatan Bojongsari
Kabupaten Purbalingga Telp. 0858-5343-1992

Surel : eurekamediaaksara@gmail.com

Cetakan Pertama : 2022

All right reserved

Hak Cipta dilindungi undang-undang
Dilarang memperbanyak atau memindahkan sebagian atau seluruh isi buku ini dalam bentuk apapun dan dengan cara apapun, termasuk memfotokopi, merekam, atau dengan teknik perekaman lainnya tanpa seizin tertulis dari penerbit.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kehadiran Allah SWT, karena rahmat-nya buku yang berjudul "*E-Commerce Sirup Sehat Jahe dan Labu Kuning*" dapat terselesaikan dengan baik. Buku ini mengkaji tentang berbagai olahan sehat yang berbahan dasar jahe dan labu kuning untuk diolah menjadi berbagai macam olahan yang dapat dijadikan sebagai alternatif produk pangan yang berkhasiat bagi kesehatan tubuh manusia dan mempunyai peluang usaha yang menjanjikan untuk meningkatkan pendapatan ekonomi masyarakat. Penulis menyadari bahwa masih banyak terdapat kekurangan ataupun suatu kesalahan dalam penulisan buku ini sehingga penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat positif untuk perbaikan di masa yang akan datang dari seluruh pembaca. Semoga buku ini bermanfaat bagi pembaca dan menjadi inspirasi dalam mengembangkan usaha untuk meningkatkan kesejahteraan hidup. Penyusunan buku ini terselesaikan atas dukungan dari berbagai pihak. Kami mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu.

Banda Aceh, Oktober 2022

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR.....	vi
BAB 1 TUMBUHAN JAHE.....	1
A. Jahe dan Persebarannya.....	1
B. Khasiat Jahe untuk Kesehatan.....	9
C. Varietas Jahe	10
D. Resep Terapi Jahe	11
E. Komponen Kimia Jahe	12
F. Kandungan Gizi Jahe	13
BAB 2 LABU KUNING	17
A. Sejarah Labu Kuning.....	17
B. Karakteristik Labu Kuning di Indonesia.....	20
C. Kandungan Gizi Labu Kuning.....	23
D. Inovasi Labu Kuning.....	26
BAB 3 METODE PEMBUATAN SIRUP ALAMI	31
A. Teknologi Pengolahan Sirup	31
B. Prosedur Pengolahan Produk Sirup Jahe.....	34
C. Prosedur Pengolahan Produk Sirup Labu Kuning.....	35
D. Foto Dan Gambar Aktivitas Pelatihan Pembuatan Aneka Produk Olahan Sirup Jahe Dan Sirup Labu Kuning Di Desa Lamklat	35
BAB 4 UJI ORGANOLEPTIK PRODUK SIRUP JAHE DAN SIRUP LABU KUNING	48
BAB 5 ANALISIS EKONOMI.....	50
BAB 6 KESIMPULAN	51
DAFTAR PUSTAKA.....	52
GLOSARIUM.....	58
INDEKS.....	62
TENTANG PENULIS.....	63

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Jenis Zat Gizi dan Nilai Gizi Rimpang Jahe Mentah	14
Tabel 2 Kandungan Nutrisi Jahe dalam 100 g	15
Tabel 3 Beberapa Jenis Labu Kuning Lokal yang Ada di Indonesia.....	21
Tabel 4 Jenis atau Varietas Labu Kuning Import dari Negara Lain.....	22
Tabel 5 Komposisi Zat Gizi Labu Kuning per 100 g Bahan.....	25
Tabel 6 Industri Sirup	32
Tabel 7 Uji Organoleptik Sirup Jahe, Labu Kuning dan Kombinasi.....	49

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1	Tumbuhan Jahe.....	2
Gambar 2	Morfologi jahe (a) jahe gajah (b) jahe emprit dan (c) jahe merah.....	9
Gambar 3	Tumbuhan Labu Kuning	19
Gambar 4	Alat dan Bahan Pembuatan Sirup Jahe dan Sirup Labu Kuning.....	35
Gambar 5	Sosialisasi Program Pengabdian Kepada Masyarakat Berbasis Produk.....	36
Gambar 6	Foto bersama Masyarakat Lamklat Aceh Besar.....	36
Gambar 7	Proses menimbang, mengupas Jahe dan Labu Kuning	37
Gambar 8	Labu Kuning direbus	37
Gambar 9	Labu Kuning Selesai di rebus.....	38
Gambar 10	Labu kuning di blender.....	38
Gambar 11	Labu Kuning disaring.....	39
Gambar 12	Sari Labu Kuning di rebus	39
Gambar 13	Jahe direbus.....	40
Gambar 14	Jahe dibakar.....	40
Gambar 15	Jahe diblender dengan sedikit air.....	41
Gambar 16	Air Jahe disaring	41
Gambar 17	Semua bahan direbus sampai mendidih dan mengeluarkan aroma khas jahe	42
Gambar 18	Pembuatan Simpel Sirup.....	42
Gambar 19	Penyajian Sirup Jahe	43
Gambar 20	Penyajian Sirup Labu Kuning.....	43
Gambar 21	Sirup Jahe.....	44
Gambar 22	Foto bersama mahasiswa	44
Gambar 23	Sirup Labu Kuning	45
Gambar 24	Sirup Jahe.....	45

BAB

1

TUMBUHAN JAHE

A. Jahe dan Persebarannya

Jahe (*Zingiber officinale* Rosc.) adalah tanaman yang termasuk suku Zingiberaceae. Jahe dengan nama latin *Zingiber officinale* memiliki makna dengan kata “*Zingiber*” yang berasal dari bahasa sansekerta “*Singibera*” yang berarti bentuk seperti tanduk. Bentuk tanduk dipilih karena rimpang yang satu ini yaitu jahe itu sendiri memiliki bentuk seperti tanduk rusa, sedangkan *Officinale* berasal dari Bahasa latin “*Officinal*” yang berarti pengobatan. Berdasarkan makna tersebut, sejak dahulu jahe sudah dikenal sebagai tanaman obat-obatan yang dapat menyembuhkan berbagai macam penyakit (Lestari, 2017). Jahe dalam bahasa Inggris dikenal dengan nama *ginger* atau *garden ginger*. Namun kata asli dari zingiber berasal dari bahasa Tamil inji ver. Istilah botani untuk akar dalam bahasa Tamil adalah ver, jadi akar inji adalah inji ver. Jahe diberbagai daerah di Indonesia memiliki nama tersendiri seperti misalnya di Sumatra disebut halia oleh orang Aceh, beuing (Gayo), bahing (Karo), pege (Toba), sipode (Mandailing), lahia (Nias), sipodeh (Minangkabau), page (Lubu), dan jahi (Lampung). Berbagai daerah di pulau Jawa, jahe dikenal dengan jahe (Sunda), jae (Jawa), jhai (Madura), dan jae (Kangean). Berbagai daerah di Sulawesi, jahe dikenal dengan nama layu (Mongondow), moyuman (Poros), melito (Gorontalo), yuyo (Buol), siwei (Baree), laia (Makassar), dan pace (Bugis). Penamaan jahe pada daerah Nusa Tenggara, disebut jae (Bali), raja (Bima), alia

BAB

2

LABU KUNING

A. Sejarah Labu Kuning

Awal mula tanaman labu kuning ini berasal dan penyebarannya adalah dari benua Amerika Terutama spesies *Cucurbita* (Labu Kuning), telah dibudidayakan di India, Angola, Jepang, dan di Indonesia sendiri telah dibudidayakan di Pulau Jawa, labu kuning (*Cucurbita*) atau yang biasa di sebut dengan “waluh / labu parang”. Labu Kuning ini di Jawa Barat dikenal akrab dengan sebutan “Labu Parang”. Disebut dengan sebutan Labu Parang, disebabkan karena masyarakat melihat tanaman tersebut merupakan tanaman yang merambat dan dengan perantara alat yang memiliki bentuk pipih, serta batang yang cukup kuat dan panjang yang terdapat bulu-bulu tajam (Yuanna, dkk, 2021).

Labu kuning (*Cucurbita moschata*) adalah salah satu tanaman yang banyak tumbuh di Indonesia, yang penanamannya tidak sulit, baik pembibitannya, perawatannya, hasilnya cukup memberikan nilai ekonomis untuk masyarakat. Tanaman ini dapat ditanam di lahan pertanian, halaman rumah atau tanah pekarangan yang kosong dapat dimanfaatkan (Hidayah, 2010). Labu kuning (*Cucurbita moschata*) merupakan pangan lokal yang memiliki bukti ilmiah mampu mengontrol gula darah. Labu kuning (*Cucurbita moschata*) merupakan suatu jenis tanaman menjalar yang tergolong dalam jenis tanaman semusim yang banyak terdapat di Indonesia terutama di dataran tinggi. Labu kuning mempunyai keistimewaan yaitu

BAB 3

METODE PEMBUATAN SIRUP ALAMI

A. Teknologi Pengolahan Sirup

Ibu-ibu rumah tangga yang terlibat dalam pembuatan sirup markisa menggunakan teknologi yang diperoleh melalui bimbingan Departemen Perindustrian dan Perdagangan dan Pemda setempat serta memadukannya dengan pengalaman sendiri. Beberapa kelemahan yang ditemukan oleh Dewayani et al. (2004) dalam pembuatan sirup skala rumah tangga di Kelurahan Cikoro antara lain adalah penggunaan buah yang belum matang optimal dan tidak seragam, higiene selama proses pembuatan sari buah yang masih perlu ditingkatkan, dan tidak menggunakan bahan penstabil. Sehingga sirup yang dihasilkan umumnya beraroma lemah dan rasanya sangat manis karena menggunakan pemanis buatan serta terbentuknya endapan dalam beberapa hari penyimpanan. Sementara itu, teknologi pembuatan sirup markisa untuk industri rumah tangga telah banyak dihasilkan oleh lembaga-lembaga penelitian dan perguruan tinggi (Dewayani et al., 2004).

BAB 4

UJI ORGANOLEPTIK PRODUK SIRUP JAHE DAN SIRUP LABU KUNING

Uji organoleptik atau uji indera adalah cara pengujian menggunakan memakai indera manusia menjadi indera utama untuk pengukuran daya penerimaan terhadap produk dalam evaluasi bahan pangan sifat yang menentukan diterima atau tidak suatu produk ialah sifat indrawinya. Indra yang digunakan pada menilai sifat indrawi adalah alat penglihatan, peraba, pembau dan lidah. Sedangkan kuesioner ialah sebuah alat bantu berupa daftar pertanyaan yang wajib diisi oleh orang (responden) yang akan diukur.

Uji Hedonik artinya teknik yang dirancang untuk mengukur tingkat keinginan suatu produk. Skala kategori mulai dari yang sangat berbeda, karena tidak menyukai atau tidak menyukai, sangat tidak suka, menggunakan jumlah kategori yang majemuk. Panelis memberikan taraf kecintaan mereka terhadap masing-masing sampel dengan memilih kategori yang sesuai. Uji hedonik ialah pengujian yang paling banyak dipergunakan untuk mengukur taraf selera terhadap produksi. tingkat selera ini diklaim skala hedonik, misalnya sangat senang, senang, relatif suka, relatif tidak suka, tidak suka, sangat tidak suka dan lain-lain. Skala hedonik dapat direntangkan atau diciutkan berdasarkan rentangan skala yang dikehendaki pada analisis datanya, skala hedonik ditransformasikan ke dalam skala angka menurut tingkat selera (dapat 5, 7 atau 9 tingkat kesukaan). Dengan data ini bisa dilakukan analisa statistik. Teknik Uji Hedonik dibuat untuk mengukur taraf kesukaan terhadap suatu produk.

BAB

5

ANALISIS EKONOMI

Sirup Jahe akan dijual seharga Rp. 65.000,- dan Sirup Labu Kuning akan dijual seharga Rp. 70.000 per 600 ml botol nya. Dengan analisis ekonomi sebagai berikut:

1. 1 kg jahe bermodalkan Rp. 15.000,
2. 1 kg labu kuning bermodalkan Rp. 20.000,
3. Botol sirup kosong ukuran 600 ml bermodalkan Rp. 3000,-
4. Pembuatan stiker pada kemasan bermodalkan Rp. 2500,-/stiker
5. Gula pasir 1 kg bermodalkan Rp. 15.000,-
6. Total modal untuk 1 botol sirup sekitar Rp. 20.000 - Rp 25.000,-

Dari 1 kg jahe dapat dihasilkan 1800 ml sirup (3 botol) dijual dengan harga Rp. 65.000/botol dan 1 kg labu kuning yang menghasilkan 2400 ml sirup (4 botol) dijual dengan harga Rp 70.000 per botol. Dengan 1 kg jahe dengan dapat dihasilkan 3 botol yang dijual dengan harga Rp 65.000 per botol yang berisi 600 ml. Dengan modal sebesar Rp 20.000, jika dijual per kemasan dengan harga Rp. 65.000,- maka kita akan mendapatkan laba sebanyak Rp. 45.000,-. Dengan 1 kg labu kuning dengan dapat dihasilkan 4 botol yang dijual dengan harga Rp 70.000 per botol yang berisi 600 ml. Dengan modal sebesar Rp 25.000, jika dijual per kemasan dengan harga Rp. 70.000,- maka kita akan mendapatkan laba sebanyak Rp. 45.000,-. Hal ini menunjukkan bahwa sirup jahe dan sirup labu kuning layak untuk dijual dan dari segi ekonomi menguntungkan bagi produsen. Diharapkan menambah omzet bagi mitra yang bergerak bidang ekonomi.

BAB

6

KESIMPULAN

Inovasi dalam menciptakan olahan yang berbahan dasar labu kuning dan jahe untuk diolah menjadi produk olahan seperti sirup jahe dan sirup labu yang kaya gizi antioksidan rendah lemak sehat dan lezat dapat dijadikan sebagai alternatif produk pangan yang berkhasiat bagi kesehatan tubuh manusia dan mempunyai peluang usaha yang menjanjikan untuk meningkatkan pendapatan ekonomi masyarakat. Jahe termasuk rempah yang banyak digunakan dan diperdagangkan dalam bentuk segar, kering maupun produk olahannya. Masa simpan jahe sebelum diolah akan berdampak tidak baik seperti dengan adanya jahe memerlukan banyak tempat, mutu dan aroma yang bervariasi tergantung pada umur, tentunya selama penyimpanan memungkinkan kehilangan minyak atsiri atau komponen lainnya. Labu kuning (*Cucurbita moschata*) adalah salah satu tanaman yang banyak tumbuh di Indonesia, yang penanamannya tidak sulit, baik pembibitannya, perawatannya, hasilnya cukup memberikan nilai ekonomis untuk masyarakat. Tanaman ini dapat ditanam di lahan pertanian, halaman rumah atau tanah pekarangan yang kosong dapat dimanfaatkan.

Penggunaan labu kuning dan jahe pada makanan menambah Citra Rasa dan kualitas gizi. Jahe salah satu tanaman yang berpotensi penggunaannya sebagai adjuvan dalam pengobatan flu umum awal atau ringan pada orang dewasa yang sehat dalam konteks covid-19 pengobatan alternatif herbal jahe merangsang sistem kekebalan tubuh manusia sehingga tubuh lebih siap untuk melawan penyakit.

DAFTAR PUSTAKA

- Adams GG, Imran S, Wang S, Mohammad A, Kök MS, Gray DA, Channell GA, Morris GA, Harding SE. 2011. The hypoglycaemic effect of pumpkins as antidiabetic and functional medicines. *J foodres* (44):862-867.doi:10.1016/j.foodres.2011.03.016
- Agustina, M., Sarwili, I., Masyaroh, S., Solehudin, Purnamasari, R., Rijaludin, C. 2021. Pemanfaatan Tanaman Herbal Jahe Menjadi Minuman Jahe untuk Meningkatkan Imunitas Tubuh di Era Pandemi Covid-19. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 8-11.
- Alfulaili, I. Karakteristik Fisiko Kimia Sirup Fungsional Dari Labu Kuning La 3 (*Curcubita Moschat*). Skripsi. Universitas Jember.
- Andriani, M., Putri, E., R., Fatta, A., K., Meriza, A., S., Sari, D., P., Anandita, N., Nolasari, R., Riski, S., P., Astari, W. (2021). Pemanfaatan Tanaman Obat Keluarga Jahe (*Zingiber officinale*) sebagai Pengganti Obat Kimia di Dusun Tanjung Ale Desa Kemengking Dalam Kecamatan Taman Rajo. *MARTABE : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(1), 14-19.
- Artyanti, I., Bayu, E., S., Kardhinata, E., H. (2015). Identifikasi Karakteristik Morfologis dan Hubungan Kekerabatan pada Tanaman Jahe (*Zingiber officinale* Rosc.) di Desa Dolok Saribu Kabupaten Simalungun. *Jurnal Online Agroteknologi*, 3(3), 963-975.
- Aryanta, I. W. R. (2019). Manfaat jahe untuk kesehatan. *Widya Kesehatan*, 1(2), 39-43.
- Bermawie, N., & Purwiyanti, S. (2011). Botani, sistematika dan keragaman kultivar jahe. *Status teknologi hasil penelitian jahe*, 1-19.
- Das, S.S., Sudarsono., H.M.H. Bintoro D., dan Yudiwanti W.E.K. 2012. Keragaman Spesies Pala (*Myristica spp.*) Maluku Utara

- Berdasarkan Penanda Morfologi dan Agronomi. *Jurnal Littri* 18(1): 1-9.
- Dewayani, W., Muhammad, H., & Nappu, M. B. (2004). Uji Teknologi Pembuatan Sirup Markisa Skala Rumah Tangga. *Jurnal Pengkajian Dan Pengembangan Teknologi Pertanian*, 7(1).
- Dianasari, D., Puspitasari, E., Ningsih, I. Y., Triatmoko, B., & Nasititi, F. K. (2020). Potensi Ekstrak Etanol dan Fraksi-Fraksinya Dari Tiga Varietas Jahe Sebagai Agen Antibakteri Terhadap *Staphylococcus aureus*. *Pharmacon: Jurnal Farmasi Indonesia*, 17(1), 9-16.
- Direktorat Gizi Masyarakat. 2017. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Kementerian Kesehatan RI. Jakarta.
- Doymaz, I. 2007. The Kinetics of Forced Convective Air-Drying of Pumpkin Slices. *Jurnal of Food Engineering* 79: 243-248.
- Duniaji, A. S., Yusa, D. N. 2020. Substitusi Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dan Tepung Beras terhadap Peningkatan Nilai Gizi, *B-Karoten* dan Sifat Sensoris Kue Ombus-Ombus. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 1-10.
- EDY, S., & AJO, A. (2020). Pengolahan jahe instan sebagai minuman herbal di masa pandemik COVID-19. *Jurnal Ekonomi, Sosial & Humaniora*, 2(03), 177-183.
- Embuscado, M.E., (2015). Spices and herbs: Natural sources of antioxidants - A mini review. *J. Funct. Foods*. doi:10.1016/j.jff.2015.03.005
- Fawwaz, H. H., Mandayatma, E., & Budi, E. S. (2017). Implementasi Kontrol Logika Fuzzy sebagai Pengendali Suhu pada Proses Pemanasan dalam Pembuatan Sirup Jahe. *Jurnal Elkolind: Jurnal Elektronika dan Otomasi Industri*, 4(2), 2-9.
- Gardjito, M., Murdiati, A., Noor, Z. 2006. Produksi Campuran Tepung Kaya Vitamin A Dan Kajian Sifat-Sifatnya. *Jurnal Pertanian*.

- Gardjito, M., Murdiati, A., Noor, Z. 2006. Produksi Campuran Tepung Kaya Vitamin A Dan Kajian Sifat-Sifatnya. *Jurnal Pertanian*.
- Haryati. (2013). Rempah-rempah dan Bahan Penyegar. Pendidikan Teknologi Industri : Bandung. Hal 9- 10.
- <https://bit.ly/3yszXsm>
- John, O., Ronald, B., Gbenga, A., Stephen, A., Sunday, O., Dayo, O., Oluwaseyi, F., Leviticus, A., Olubunmi, O., Joseph, E., Dorcas, T., Toluwanimi, A., & Joshua, O. (2022). Phytomedicine Plus Localised streptozotocin-induced structural and cognitive changes in the hippocampal cornu ammonis 1 (CA-1) neurons and mitigating effects of *Zingiber officinale*. *Phytomedicine Plus*, 2(1).
- Kawiji, Utami, R., Himawan, E., N. (2011). Pemanfaatan Jahe (*Zingiber officinale* Rosc.) dalam Meningkatkan Umur Simpan dan Aktivitas Antioksidan Sale Pisang Basah. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 4(2), 113-119.
- Khan, R.S., Grigor, J., Winger, R., Win, A.,. (2013). Functional food product development - Opportunities and challenges for food manufacturers. *Trends Food Sci. Technol.* 30, 27-37. doi:10.1016/j.tifs.2012.11.004
- Leach, J. 2017. 11 Proven Health Benefits of Ginger. <https://www.healthline.com/nutrition/>
- Lestari, Nutri. 2017. Sukses Budidaya Jahe. Yogyakarta: Oryza
- Lestario, L.N., Susilowati, M., M artono, Y. 2008. Pemanfaatan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Durch) sebagai bahan Fortifikasi Mie Basah. Tesis. Universitas Kristen Satya Wacana. Salatiga.
- Lismawati, Tutik, Nofita. (2021). Kandungan Beta Karoten dan Aktivitas Antioksidan terhadap Ekstrak Buah Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). *Jurnal Mandala Pharmacon Indonesia*, 7(2), 263-273.

- Makni M, Sefi M, Fetoui H, Garoui EM, Gargouri NK, Boudawara T, Zeghal N. 2010. Flax and pumpkin seeds mixture ameliorates diabetic nephropathy in rats. *Food Chem Toxicol* 48(8-9):2407-2412. doi: 10.1016/j.fct.2010.05.079.
- Marlina, N.F., Dan Afifah, D.N. 2010. Kadar Betakaroten. Kadar Serat Dan Daya Terima Mi Basah Dengan Substitusi Tepung Labu Kuning. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Nurlila, R., U., Fua, J., L. 2020. Jahe Peningkat Sistem Imun Tubuh di Era Pandemi Covid- 19 di Kelurahan Kadia Kota Kendari. *Jurnal Mandala*, 1(2), 54-61.
- Priani, S., E. (2021). Kajian beberapa bahan alam berbasis thibbun nabawi yang memiliki aktivitas peningkat imunitas. *Jurnal Ilmiah Farmasi*, 17(1), 46-55.
- Rahayu., dan Winarni, F.G. 1997. *Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia*. Gramedia Pustaka. Jakarta.
- Rayburn AL, Kushad MM, and Wannarat W. 2008. Intraspecific Genome Size Variation in Pumpkin (*Cucurbita pepo* subsp *pepo*). *Hort. Science* 43 (3): 949-951.
- Roslinda, E., Widiastuti, T., Khumsyah, A. A. N., Nurfatimah, U., Karlindasari, W., & Syasabila, D. A. (2022). Pelatihan Pembuatan Sirup Jahe dalam Usaha Menciptakan Nilai Tambah Tanaman Jahe Masyarakat. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 6(4), 2674-2683.
- Santoso, H.B. 2008. *Ragam & Khasiat Tanaman Obat*. PT Agromedia Pustaka. Yogyakarta.
- Savio, D., Selvan, A., Senthil, R., Murugesan, S., Shobana, S., & Kalilur, A. (2021). Journal of Drug Delivery Science and Technology Antidiabetic activity of phytosynthesized Ag / CuO nanocomposites using *Murraya koenigii* and *Zingiber officinale* extracts. *Journal of Drug Delivery Science and Technology*.

- Srinivasan, K., (2017). Ginger rhizomes (*Zingiber officinale*): A spice with multiple health beneficial potentials. *PharmaNutrition*. doi:10.1016/j.phanu.2017.01.001
- Sudarman, M. (2014). Pemanfaatan Labu Kuning (*Curcubita moschata duch*) sebagai Bahan Dasar Pembuatan Cookies.
- Sukmawati, W., & Merina, M. (2019). Pelatihan Pembuatan Mipelatihan Pembuatan Minuman Herbal Instan Untuk Meningkatkan Ekonomi Warganuman Herbal Instan Untuk Meningkatkan Ekonomi Warga. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 25(4), 210-215.
- Suprapti, M.L. 2005. Selai Dan Cake Waluh. Yogyakarta: Kanisius.
- Supriani, A. (2019). Peranan minuman dari ekstrak jahecang untuk meningkatkan kesehatan masyarakat. *Jurnal SainHealth*, 3(1), 30-39.
- Tejasari, Zakaria, F., R., Sajuthi, D. 2002. Aktivitas Stimulasi Komponen Bioaktif Rimpang Jahe (*Zingiber officinale* Roscoe) pada Sel Limfosit B Manusia Secara In Vitro. *Jurnal Tekno dan Industri Pangan*, 13(1), 47-53.
- Thioritz, E., & Saleh, M. (2020). Perubahan pH Saliva Sebelum dan Sesudah Berkumur Air Rebusan Jahe Merah Pada Masyarakat Di Kelurahan Lompo Riaja Kecamatan Tanete Riaja Kabupaten Barru. *Media Kesehatan Gigi: Politeknik Kesehatan Makassar*, 19(1). 55-63.
- Widayati, E & Damayanti, W. 2007. Aneka Pengolahan Dari Labu Kuning. Jakarta: Trubus Agrisarana
- Widiya, M., Jayati, R., D., Fitriani, H. 2019. Karakteristik Morfologi dan Anatomi Jahe (*Zingiber Officinale*) berdasarkan Perbedaan Ketinggian Tempaat. *BIOEDUSAINS: Jurnal Pendidikan Biologi dan Sains*, 2(2), 60-69.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

- Yuana Vera Indriani & Winny Trussiadi. 2021. *Kreasi Menu Hidangan Penutup Dengan Bahan Dasar Labu Kuning*. Tangerang: Eureka Media Aksara
- Yuliani, S., Winarti, C., Usmiati, S., Nurhayati, W. 2005. Karakteristik Fisik Kimia Labu Kuning pada Berbagai Tingkat Kematangan. Jambi.
- Zulfahmi., Suranto., & Mahajoeno, E. 2015. Karakteristik Tanaman Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) berdasarkan Penanda Morfologi dan Pola Pita Isozim Peroksidase. *Prosiding Seminar Nasional Biotik*.

GLOSARIUM

- Antiinflamasi** : Sifat yang mengurangi radang. Antiradang juga memberikan efek analgesik dan antipiretik serta anti penyakit-penyakit di sistem saraf pusat lainnya seperti migrain.
- Antioksidan** : Senyawa yang memiliki fungsi untuk memerangi efek negatif yang berasal dari radikal bebas.
- Bioaktif** : Senyawa yang terkandung dalam tubuh hewan maupun tumbuhan. Senyawa ini memiliki berbagai manfaat bagi kehidupan manusia, diantaranya dapat dijadikan sebagai sumber antioksidan, antibakteri, antiinflamasi, dan antikanker.
- Biofarmaka** : Tanaman yang bermanfaat untuk obat-obatan, kosmetik dan kesehatan yang dikonsumsi atau digunakan dari bagian-bagian tanaman seperti daun, batang, bunga, buah, umbi (rimpang) ataupun akar.
- Botani** : Ilmu yang mempelajari tentang tumbuh-tumbuhan, jamur, dan alga, dengan mikologi dan fikologi yang berada di dalam cabang ilmu botani.
- Esktrak** : Zat yang dihasilkan dari ekstraksi bahan mentah secara kimiawi.
- Genetik** : Cabang biologi yang mempelajari pewarisan sifat gen pada organisme maupun suborganisme.
- Insulin** : Sebuah hormon polipeptida yang mengatur metabolisme karbohidrat. Selain merupakan "efektor" utama dalam homeostasis karbohidrat.
- Karbohidrat** : Zat gizi yang berfungsi sebagai sumber energi untuk tubuh. Sumber energi ini merupakan makanan utama bagi otak.

Klasifikasi	: Metode untuk menyusun data secara sistematis atau menurut beberapa aturan atau kaidah yang telah ditetapkan
Makrofag	: Sel fagosit terpenting dalam sistem imun yang berasal dari sel monosit dewasa yang menetap di jaringan.
Merambat	: Merupakan salah satu habitus tumbuhan. sesuai dengan namanya, tumbuhan ini memerlukan tumbuhan lain untuk meraih posisi terbaik dalam kompetisi mendapatkan cahaya matahari.
Morfologi	: Cabang linguistik yang mengidentifikasi satuan-satuan pembentuk kata
Oksidasi	: Salah satu reaksi redoks dalam kimia
Pangan	: Segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan, dan air
Pati	: Karbohidrat kompleks yang tidak larut dalam air, berwujud bubuk putih, tawar dan tidak berbau.
Pelepah	: Tulang daun yang terbesar (tentang daun pisang, daun pepaya, dsb.); tangkai daun nyiur dsb
Produksi	: Suatu kegiatan yang dikerjakan untuk menambah nilai guna suatu benda atau menciptakan benda baru sehingga lebih bermanfaat dalam memenuhi kebutuhan
Radikal bebas	: Molekul yang kehilangan satu buah elektron dari pasangan elektron bebasnya, atau merupakan hasil pemisahan homolitik suatu ikatan kovalen

- Ramuan** : Gabungan sejumlah bumbu dapur, biasanya herbal, rempah-rempah, zat bubuk atau mineral, yang dicampur, diiris, dihancurkan, atau direndam bersama-sama ke cairan agar dapat dihirup atau diminum
- Rempah** : Bagian tumbuhan yang beraroma atau berasa kuat yang digunakan dalam jumlah kecil di makanan sebagai pengawet atau perisa dalam masakan.
- Respirasi** : Proses menghasilkan energi dengan memecah molekul kompleks menjadi molekul yang lebih sederhana
- Rimpang** : Modifikasi batang tumbuhan yang tumbuhnya menjalar di bawah permukaan tanah dan dapat menghasilkan tunas dan akar baru dari ruas-ruasnya.
- Serat** : Sejenis karbohidrat dalam makanan nabati yang tidak dapat dicerna atau diserap oleh tubuh
- Sirup** : Cairan yang kental dan memiliki kadar gula terlarut yang tinggi, tetapi 60etero tidak memiliki kecenderungan untuk mengendapkan kristal.
- Spermatophyta** : Kelompok tumbuhan yang memiliki ciri khas, yaitu adanya suatu organ yang berupa biji. Biji merupakan bagian yang berasal dari bakal biji dan di dalamnya mengandung calon individu baru, yaitu 60eterog.
- Splenosit** : Sel dari limpa yang merupakan organ imun sekunder dimana terjadi pematangan dan aktivasi sel-sel imun
- Sterilisasi** : Pemusnahan atau eliminasi semua mikroorganisme, termasuk spora bakteri, yang sangat resisten

- Suspensi** : Suatu campuran fluida yang mengandung partikel padat. Atau dengan kata lain campuran heterogen dari zat cair dan zat padat yang dilarutkan dalam zat cair tersebut.
- Taksonomi** : Ilmu yang mempelajari identifikasi, tatanama dan klasifikasi suatu objek. Taksonomi tumbuhan merupakan salah satu bidang ilmu yang telah dipelajari sejak lama oleh manusia.
- Tradisional** : Sebuah bentuk perbuatan yang dilakukan berulang-ulang dengan cara yang sama.
- Tropis** : Suatu daerah di permukaan Bumi, yang secara geografis berada di sekitar ekuator
- Varietas** : Suatu peringkat taksonomi sekunder di bawah spesies.
- Waluh** : Sekelompok tumbuhan merambat anggota suku labu-labuan penghasil buah konsumsi berukuran besar bernama sama.

INDEKS

A

Air, 34, 41, 67, 69
Aroma, 32, 49

B

Botani, 67
Buah, 19, 20, 21, 22, 24, 25

C

Cucurbita moschata, 17, 18,
19, 20, 23, 51

G

Gizi, 13, 14, 23, 25, 65

I

Indonesia, 1, 3, 4, 5, 6, 8, 9,
17, 18, 20, 21, 22, 33, 51, 67

J

Jahe, 1, 2, 4, 5, 7, 8, 9, 10, 11,
12, 13, 14, 15, 16, 34, 35, 37,
40, 41, 43, 44, 45, 46, 49, 50,
51

K

Kandungan, 10, 12, 13, 15, 20,
23, 24, 25, 28, 32
Karakteristik, 20
Karbohidrat, 59
Khasiat, 9
Kimia, 12

L

Labu kuning, 17, 20, 22, 23,
24, 26, 27, 28, 35, 38, 51
Lokal, 21

M

Masyarakat, 8, 36, 64, 65
Minyak, 5, 12
Morfologi, 9

P

Petani, 22
Produk, 26, 34, 35, 36, 46, 47,
64
Produksi, 22, 33

R

Rimpang, 5, 6, 14, 16

TENTANG PENULIS

Penulis 1



Safrida lahir di Aceh Besar pada Tanggal 5 Agustus 1980. Memulai Karier tahun 2005 sebagai dosen tetap pada program studi Pendidikan Biologi Universitas Syiah Kuala, dan saat ini sebagai Koordinator Program Studi Magister pendidikan Biologi (MPBIO) Universitas Syiah Kuala. Tahun 2022–sekarang. Mata kuliah yang diampu antara lain Anatomi dan Fisiologi Manusia, Fisiologi Hewan, Aqidah dan Etika dalam Biologi, dan Toksikologi. Alhamdulillah berperan aktif di berbagai kegiatan hibah penelitian dan pengabdian kepada Masyarakat. Karya buku yang sudah dipublikasikan antara lain buku Aqidah dan Etika dalam Biologi, Buku Anatomi Fisiologi dan Manusia. Buku Inovasi Produk Abon Pepaya Sebagai Salah Satu Peluang Usaha Industri Usaha Rumah Tangga. Buku Fisiologi Hewan sebagai salah satu buku yang lolos Hibah Buku Ajar Nasional.

Penulis 2



Yuli Heirina Hamid lahir pada Tanggal 12 Juli 1973. Pendidikan yang diselesaikan diantaranya tamat S1 Pendidikan Tata Boga Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Syiah Kuala tahun 1997. Kemudian melanjutkan pendidikan S2 Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga Institut Pertanian Bogor dan selesai pada tahun 2000. Memulai Karier tahun 1997 sebagai dosen tetap pada Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Syiah Kuala dan saat ini diamanahkan sebagai Ketua Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Syiah Kuala mulai tahun 2017 - sekarang. Mata kuliah yang diampu antara lain Ilmu Gizi, Gizi dan Kesehatan, Strategi Belajar Mengajar, Kewirausahaan, Pengelolaan Sumberdaya Keluarga dan Metodologi Penelitian. Alhamdulillah berperan aktif di berbagai kegiatan hibah penelitian dan pengabdian kepada Masyarakat. Karya buku yang sudah dipublikasikan yaitu buku Pengelolaan Sumberdaya Keluarga

Penulis 3



Nurma Sari lahir di Kota Langsa, 18 Juli 1989. Memulai karier tahun 2015 sebagai dosen tetap pada Program Studi Ekonomi Islam Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Syiah Kuala. Saat ini diamanahkan sebagai Ketua Laboratorium sejak tahun 2021-sekarang dan Ketua Tim Penjamin Mutu Prodi sejak 2020-sekarang. Penulis sehari-hari aktif sebagai dosen dan juga terlibat dalam kegiatan sosial di Lembaga Zakat USK selaku Bendahara. Selain sebagai akademisi, penulis merupakan praktisi di bidang Ekonomi Islam. Mata kuliah yang diampu antara lain Ekonomi Islam, Kewirausahaan Islam, Fiqih Ekonomi, Ushul Fiqih, Akuntansi Perbankan Islam, Manajemen Keuangan Islam, Isu-isu Ekonomi Islam, Metodologi, dan Seminar Keuangan Publik Islam. Aktif di berbagai kegiatan hibah penelitian dan pengabdian kepada masyarakat. Karya buku yang dihasilkan yaitu *Akuntansi Perbankan Syariah* dan yang akan *coming soon Municipal Sukuk dan Fintech Syariah*.

Penulis 4



Nonong Noviasyah Lahir di Padang, Tanggal 18 November 1996. Merupakan anak pertama dari enam bersaudara. Pendidikan pertama yang ditempuhnya di TK Muhajirin Kota Padang pada tahun 2001-2002, pendidikan dasar di SD Negeri 25 Air Tawar Barat pada tahun 2002-2005, kemudian dilanjutkan di SD Negeri 1 Jeumpet 2005- 2008, pendidikan menengah pertama di SMP Negeri 1 Banda Aceh tahun 2008-2011. Pendidikan menengah atas ditempuhnya di SMAN 3 Banda Aceh pada tahun 2011-2014. Pada tahun 2014, penulis melanjutkan studi ke perguruan tinggi, Universitas Syiah Kuala. Progam studi yang dipilihnya adalah Progam Studi Pendidikan Biologi, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Semasa duduk di bangku SD, SMP, dan SMA, penulis aktif dalam kegiatan akademis dan keagamaan. Pada saat SD, aktif mengikuti berbagai lomba diantaranya cerdas cermat Sains, cerdas cermat Agama, dan kegiatan Non akademis diantaranya seperti lomba pidato. Pada saat SMP, aktif mengikuti lomba cerdas cermat Agama dan pernah mewakili Aceh untuk ikut lomba pidato di Bekasi. Saat SMA, penulis merupakan salah satu anggota Olimpiade Biologi SMA Negeri 3 Banda Aceh dan pernah mewakili sekolahnya untuk ikut olimpiade Biologi se- Indonesia di Takengon dan di Bandung pada tahun 2012-2013. Selama menjadi mahasiswa, penulis aktif dalam kegiatan organisasi, diantaranya sebagai staff kementerian HUAL BEM Universitas Syiah Kuala Periode 2016-2017, staff HIMABIO periode 2014-2017. Penulis juga aktif sebagai Asisten Praktikum dalam berbagai mata kuliah seperti Biologi Umum, Biokimia, Anatomi Tumbuhan, Struktur Hewan, Botani Tumbuhan Tinggi, Ekologi Tumbuhan, Fisiologi Tumbuhan dan Anatomi Fisiologi Manusia. Dalam kegiatan kepanitiaan, penulis juga ikut berkontribusi. Pada kegiatan Seminar Nasional Pendidikan Biologi

Tahun 2015 dan 2017, pernah menjadi panitia bidang Tempat dan Peralatan serta panitia Kesekretariatan. Pada kegiatan Seminar Internasional Pendidikan Biologi Tahun 2018, ia juga aktif sebagai salah satu panitia bidang Kesekretarian. Saat ini, penulis merupakan salah satu dari asisten pembimbing di lembaga KUMON dan juga sebagai pengajar aktif di TPQ Plus Baiturrahman.

Penulis 5



Rizka Hayati dilahirkan di Punteut pada 17 Januari 2000. Rizka Hayati adalah anak tengah dari tiga bersaudara. Pendidikan dasar, pendidikan menengah pertama dan pendidikan menengah atas ditempuhnya di Kota Lhokseumawe. Tamat MIN 3 Lhokseumawe tahun 2012, tamat MTSN 1 Lhokseumawe tahun 2016, dan tamat SMAN 1 Lhokseumawe tahun 2018.

Pada tahun 2018, ia melanjutkan ke perguruan tinggi, Universitas Syiah Kuala. Jurusan/Program Studi yang dipilihnya adalah Jurusan/Program Studi Pendidikan Biologi Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, yang dinyatakan lulus melalui jalur SBMPTN. Cita-citanya adalah menjadi guru biologi. Sejak duduk di bangku SMP mata pelajaran biologi merupakan salah satu mata pelajaran yang paling disenangi. Semasa duduk di bangku SMP ia aktif dalam kegiatan Kerohanian (ROHIS). Ketika di bangku SMA, ia aktif pada organisasi pramuka dua tahun dan organisasi kerohanian (ROHIS). Pernah menjadi juara tiga lomba cerdas cermat. Semasa mahasiswa, selain aktif kuliah, ia juga aktif dalam kegiatan-kegiatan kemahasiswaan. Ia mengikuti organisasi Himpunan Mahasiswa Biologi (HIMABIO) tahun 2018-2020 dan menjadi Asisten Laboratorium Mata Kuliah Perkembangan Hewan. Ia ikut dalam kepanitiaan yang diadakan oleh Himpunan Mahasiswa Biologi bidang dekorasi. Ia juga mendapat pengalaman mengajar melalui salah satu Program Kemendikbud yaitu Kampus Mengajar Angkatan 2.

Penulis 6



Raissa Adinda dilahirkan di Tapaktuan pada 1 Januari 2001 Merupakan anak bungsu dari empat orang bersaudara. Menamatkan pendidikan formal di SD Negeri Lhok Rukam dan lulus pada tahun 2008, kemudian melanjutkan pendidikannya di SMPN2 Tapaktuan dan selesai di tahun 2015, lalu meneruskan pendidikan di SMAS INSAN MADANI MEUKEK dan menamatkan pada tahun 2018. Pada tahun 2018, penulis melanjutkan ke perguruan tinggi, Universitas Syiah Kuala. Jurusan/Program Studi yang dipilihnya adalah Jurusan/Program Studi Pendidikan Biologi Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Semasa mahasiswa, selain aktif kuliah, penulis juga aktif dalam kegiatan-kegiatan kemahasiswaan. Penulis mengikuti program Peserta PERMATA SAKTI (Program Pertukaran Mahasiswa Tanah Air Nusantara-Sistem Alih Kredit dengan Teknologi Informasi) tahun 2020. Peserta Magang Kampus Mengajar Angkatan 2 tahun 2021. Anggota Riset Mandiri Dosen tahun 2022. Penulis juga mengikuti organisasi Himpunan Mahasiswa Biologi (HIMABIO) bidang akademik tahun 2018-2020.