

MANISAN KENCUR

**BALAI BESAR PELATIHAN PERTANIAN KETINDAN
BADAN PENYULUHAN DANPENGEMBANGAN SDM PERTANIAN
KEMENTERIAN PERTANIAN**

BIODATA DIRI

Hadi Feriyanto, S.TP

Balai Besar Pelatihan Pertanian
(BBPP) Ketindan - Malang

Jl. Ketindan No. 1 Malang

Perumahan Bumi Mondoroko Raya
Blok AJ No.73 Singosari Malang

081331250950
feri_fcp@yahoo.com



Tujuan Pembelajaran Umum

Setelah selesai berlatih peserta dapat memahami pembuatan manisan kencur dengan baik dan benar

PENDAHULUAN

Kencur (*Kaempferia galanga* L.) adalah salah satu jenis empon-empon/tanaman obat yang tergolong dalam suku temu-temuan (Zingiberaceae). Rimpang atau rizoma tanaman ini mengandung minyak atsiri dan alkaloid yang dimanfaatkan sebagai stimulan.

Zat Kimia Yang Terkandung

Hampir seluruh bagian tanaman kencur mengandung minyak atsiri. Zat-zat kimia yang telah banyak diteliti adalah pada rimpangnya, minyak atsiri, cinnamal, aldehide, etil ester dan pentadekan, dalam literatur lain disebutkan bahwa rimpang kencur mengandung sineol, para eumarin, asam anisic, gom, pati dan mineral. Kandungan kimia tersebut sangat berguna bagi obat-obatan terutama obat batuk, sakit perut, dan pengeluaran keringat.

Kegunaan Kencur

Berdasarkan dengan kandungan minyak atsiri serta beberapa unsur kimia yang lain, kencur dapat dimanfaatkan dalam industri, antara lain;

- v Industri minuman ; beras kencur, kencur instan
- v Industri obat tradisional atau jamu
- v Industri bumbu dapur

Penyakit Yang Dapat Diobati Dengan Kencur

Radang Lambung, Radang anak telinga, Influenza pada bayi; Masuk angin, Sakit Kepala, batuk, Menghilangkan darah kotor; Diare, Memperlancar haid, Mata Pegal, keseleo, lelah

Berbagai masakan tradisional Indonesia dan jamu menggunakan kencur sebagai bagian resepnya. Kencur dipakai orang sebagai tonikum dengan khasiat menambah nafsu makan sehingga sering diberikan kepada anak-anak. Jamu beras kencur sangat populer sebagai minuman penyegar pula. Di Bali, urap dibuat dengan menggunakan daun kencur.



Kandungan Kimia :

- ❑ pati (4,14 %),
- ❑ mineral (13,73 %),
- ❑ minyak-minyak atsiri (0,02 %),
berupa
- ❑ gom

MANISAN KENCUR

manisan kencur adalah kencur yang diawetkan dengan gula. Tujuan pemberian gula dengan kadar yang tinggi pada manisan kencur, selain untuk memberikan rasa manis, juga untuk mencegah tumbuhnya mikroorganisme (jamur, kapang).

MANISAN KENCUR

Dalam proses pembuatan manisan kencur juga digunakan air garam untuk mempertahankan bentuk (tekstur) serta menghilangkan rasa getir pada buah.

CIRI-CIRI manisan KENCUR

- Kenampakan : manisan setengah kering
 - Warna : putih kekuningan
 - Rasa/bau : rasa khas herba dan manis
-

BAHAN PEMBUAT MANISAN KENCUR

KENCUR 1 kg

GULA 700 gr

(PERBANDINGAN KENCUR : GULA=1:1)

AIR 150 ml

GARAM BRIKET 1 KOTAK KECIL

PENGOLAHAN MANISAN KENCUR

1. Persiapan Bahan
 2. Pengupasan dan pengirisan tipis sekitar 2 mm
 3. Pencampuran garam sambil diaduk merata
 4. Pencucian dengan alir mengalir sampai bersih
 5. Pemasakan dengan perbandingan kencur: gula = 1:1 hingga menjadi kristal
-

NILAI TAMBAH MANISAN KENCUR

- ❑ Meningkatkan nilai tambah kencur
 - ❑ Mengenalkan manisan kencur Sebagai Pangan Herbal
 - ❑ Memperpanjang daya simpan
-

KHASIAT MANISAN KENCUR

- ❑ Bahan kencur konsumsi sirup herba secara empiris diantaranya melegakan tenggorokan, menghilangkan bau nafas tidak sedap, sebagai afrodisiaka (obat kuat)
 - ❑ Farmakologis, rimpang kencur, sebagai anti radang, menghilangkan rasa sakit, dan melancarkan sirkulasi darah
-

TERIMA KASIH
