

Simbok Kapul Produk Inovasi Olahan Kapulaga

Senin, 17-06-2019



Purworejo - Indonesia merupakan negara yang kaya akan rempah-rempah. Kekayaan rempah-rempah inilah sebagai saksi pemicu kedatangan penjajah kala itu. Nusantara dengan kekayaan rempah yang melimpah menjadi magnet daya tarik bangsa lain untuk berdatangan. Rempah-rempah yang banyak dicari salah satunya adalah kapulaga. Kapulaga selama ini banyak dimanfaatkan sebagai bumbu masakan. Produktivitas kapulaga di Jawa Tengah, tepatnya di Kabupaten Purworejo cukup melimpah. Akan tetapi, harga jual kapulaga di masyarakat masih rendah sehingga mendorong mahasiswa Universitas Muhammadiyah Purworejo yang tergabung dalam Program Kreatifitas Mahasiswa Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM-M) yang didanai oleh Kemendristekdikti (Kementerian Riset dan Teknologi Pendidikan Tinggi) melakukan inovasi pengolahan kapulaga.

Kegiatan ini digagas oleh 3 mahasiswa Prodi Agribisnis Yuni Astuti, Siti Rochimah dan Ginanjar Wahyu Nurcahyo, serta Idwal Gustianto (Pendidikan Teknik Otomotif) bersama dengan dosen pembimbing Jeki

Wibawanti, M.Eng., M.Si dari Prodi Peternakan, Fakultas Pertanian. Kegiatan pengabdian dilaksanakan tepatnya di Desa Sukowuwuh, Kecamatan Bener, Kabupaten Purworejo. Dimana Desa Sukowuwuh banyak tumbuh subur tanaman kapulaga karena lingkungannya cukup mendukung. Kegiatan PKM-M ini dilakukan dengan beberapa sosialisasi, pelatihan dan praktek.

Guna mendukung Program PKM-M, tim dari UMPurworejo juga menjalin kerjasama dengan Dinas Pertanian Pangan Kelautan dan Perikanan Kab. Purworejo dan Komangjo Foundation.

“Program pengabdian ini dilakukan untuk meningkatkan perekonomian masyarakat dengan memanfaatkan potensi lokal, salah satunya kapulaga. Diharapkan program ini mampu membuka lapangan pekerjaan baru bagi masyarakat,” ujar Yuni Astuti selaku ketua tim PKM.

Program ini menginisiasi terbentuknya inovasi pengolahan kapulaga menjadi berbagai produk antara lain teh celup kapulaga, kapsul kapulaga, kapulaga bubuk serta sebagai pengharum ruangan atau mobil. Brand dari produk-produk ini adalah “Simbok Kapul”. Kapulaga yang selama ini dimanfaatkan sebagai bumbu kini mulai memiliki peran dibidang kesehatan. Jeki Wibawanti menyampaikan bahwa Teh herbal dari kapulaga ini berpotensi sebagai minuman fungsional kesehatan serta pengharum aroma terapi khas kapulaga sangat alami sehingga sangat cocok untuk memperbaiki suasana hati dan mengurangi stress.