



## PRODUKSI BANDREK UMKM DESA LANGKAT

Seno Andri<sup>1</sup>, M.Rizal<sup>2</sup>, Muhammad Farid Alhamdi<sup>3</sup>, Alpinul Fajri<sup>4</sup>, Juliana Syamunita<sup>5</sup>, Huswatun Hasanah<sup>6</sup>, Cici Anjelina<sup>7</sup>, Miftahul Jannah<sup>8</sup>, Dea Permata Sari<sup>9</sup>, Siska Adetia<sup>10</sup>, Lailatul Indriani<sup>11</sup>

Dosen Fakultas Ilmu Sosial & Ilmu Politik, Universitas Riau<sup>1</sup>, Fakultas Keguruan & Ilmu Pendidikan, Universitas Riau<sup>2</sup>, Fakultas Keguruan & Ilmu Pendidikan, Universitas Riau<sup>3</sup>, Fakultas Keguruan & Ilmu Pendidikan, Universitas Riau<sup>4</sup>, Fakultas Ekonomi & Bisnis, Universitas Riau<sup>5</sup>, Fakultas Ekonomi & Bisnis, Universitas Riau<sup>6</sup>, Fakultas Ilmu Sosial & Ilmu Politik<sup>7</sup>, Universitas Riau Fakultas Ilmu Sosial & Ilmu Politik<sup>8</sup>, Universitas Riau Fakultas Ilmu Sosial & Ilmu Politik<sup>9</sup>, Universitas Riau Fakultas Ilmu Sosial & Ilmu Politik<sup>10</sup>, Universitas Riau Fakultas Ilmu Sosial & Ilmu Politik, Universitas Riau<sup>11</sup>

### Article Information

#### Article history:

Received September 15, 2023

Approved September 28, 2023

#### Keywords:

Minuman  
Bandrek,  
Rempah,  
UMKM.

#### ABSTRAK

Minuman Bandrek adalah minuman yang berasal dari Indonesia. Minuman ini merupakan minuman yang khas dari salah satu daerah di Indonesia, yaitu Jawa Barat. Minuman ini kerap di konsumsi oleh masyarakat Indonesia. Karesa rasa khas dari minuman ini sangat membuat rindu para pencintanya. Minuman ini juga sering di konsumsi ketika tubuh seseorang merasa kurang sehat untuk mempercepat penyembuhan. Bahan-bahan yang di gunakan dalam pembuatan minuman bandrek ini terdiri dari rempah-rempah yang memiliki cita rasa khas. Pemasaran produksi bandrek instan juga telah banyak tersebar di Indonesia. Produksi bandrek kemasan instan ini tentu saja memudahkan beberapa orang dalam mengkonsumsinya. Ini juga salah satu yang di lakukan Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) di Desa Langkat yang di produksi langsung oleh kelompok PKK desa Langkat.

#### ABSTRACT

Bandrek drink is a drink originating from Indonesia. This drink is a typical drink from one region in Indonesia, namely West Java. This drink is often consumed by Indonesian people. The distinctive taste of this drink really makes its lovers miss it. This drink is also often consumed when a person's body feels unwell to speed up healing. The ingredients used in making this bandrek drink consist of spices which have a distinctive taste. Marketing of instant bandrek production has also spread widely in Indonesia. The production of

instant packaged bandrek certainly makes it easier for some people to consume it. This is also one of the things carried out by Micro, Small and Medium Enterprises (MSMEs) in Langkat Village which is produced directly by the PKK group in Langkat village...

© 2023 EJOIN

\*Corresponding author email: [seno.andri@lecturer.unri.ac.id](mailto:seno.andri@lecturer.unri.ac.id)

## PENDAHULUAN



*Gambar 1.1 bahan dan minuman bandrek*

Nama “bandrek” ini pasti sudah tidak asing terdengar lagi di telinga banyak orang, terutama masyarakat Indonesia. Dimana Bandrek ini adalah minuman tradisional Indonesia khas Sunda. Bandrek ini berwujud minuman yang sering di seduh dan minuman bandrek menjadi minuman favorit semua orang karena banyak sekali khasiat dan manfaatnya, terutama untuk menjaga dan meningkatkan daya tahan tubuh.

Indonesia memang negeri yang kaya akan ragam budaya di dalamnya. Salah satu bukti bahwa Indonesia kaya akan ragam budaya ini bisa di lihat dari banyaknya kuliner khas Indonesia. Di mana di setiap daerah di Indonesia memiliki kuliner khasnya masing-masing yang bahkan mampu menjadi kebanggaan dan ikon oleh setiap daerah yang ada di Indonesia ini. Salah satu daerah di Indonesia yang memiliki banyak kuliner khas yang lezat adalah daerah Jawa Barat. Di mana daerah Jawa Barat memang memiliki banyak kuliner yang lezat mulai dari makanan berat, jajanan, hingga minumannya. Dan salah satu minuman yang populer yang berasal dari Jawa Barat adalah minuman Bandrek. Minuman ini diketahui sudah ada sejak abad 10 hingga abad ke 20. Dan dulunya bandrek merupakan salah satu minuman yang dianggap banyak orang sebagai minuman yang mewah. Bandrek ini menjadi salah satu minuman yang di jual dengan harga yang tinggi sebab minuman ini terbuat dari beragam macam rempah yang ada di Indonesia. Dan ini juga dikarenakan rempah-rempah merupakan komoditas primadona di zaman kolonial.

Bandrek ini merupakan minuman tradisional yang terbuat dari beberapa bahan seperti gula merah, jahe, rempah-rempah, dan ditaburi kelapa parut sebagai topping menambah cita rasa, bandrek ini disajikan dengan suhu hangat dan biasanya di sajikan di dalam gelas dan biasanya gelas yang di gunakan menggunakan gelas dari batok kelapa, gelas enamel, gelas alumunium, atau bahkan menggunakan gelas apapun yang bisa tahan panas. Improvisasi dari minuman bandrek tidak begitu variatif sebab intisari menikmati bandrek ini adalah untuk mendapatkan manfaat dari rasa hangat yang diberikan atau di seduh ketika diruput dan diminum, sehingga bandrek akan tetaplah dengan kesederhanaan tanpa ada topping macam-macam dan tambahan bahan-bahan aneh lainnya, namun tambahan yang biasa digunakan di dalam minuman ini bisa menggunakan

kental manis jika ingin mendapatkan rasa "creamy" nan gurih.

## METODE PELAKSANAAN

Kata “Bandrek” merupakan kata sebutan dari bahasa sunda kuno, sunda gunung, di mana dari sunda bukit berarti yang membuat minuman dari jahe sebagai penghangat, cibandre (cai bandre) bandre merujuk pada jahe. Migrasi dari jenis minuman penghangat ini pun sangat amat cepat tersebar sehingga orang-orang sunda pun mengenal minuman ini dengan minuman yang terbuat dari jahe, gula merah dan rempah-rempah hingga dikenal lah dengan sebutan bandrek sampai dengan saat ini.

Vivienne kruger (2014) menyebutkan bahwa untuk minuman tradisional yang masih bertahan ratusan tahun hingga sampai dengan saat ini masih menggunakan gula merah dan rempah – rempah di dalamnya. Penggunaan rempah – rempah yang sudah berabad – abad digunakan dalam bumbu masakan untuk pemberi citarasa yang berbeda setiap bangsa. Demikian pula dengan penggunaan untuk obat – obatan tradisional di setiap bangsa. Dan termasuklah minuman atau wedang rempah dari budaya bangsa Indonesia ini. Minuman tradisional memiliki karakteristik yang dapat membedakan dengan minuman lainnya yaitu terlihat dari kandungan rempah - rempah dan herbal-herbal yang mengandung bioflavonoid, yaitu zat aktif yang berperan dalam memperkuat sistem kekebalan tubuh manusia, dan dilihat dari sifatnya yaitu memiliki karakteristik sensorik, bergizi, dan memiliki sifat fisiologis berkhasiat bagi kesehatan tubuh manusia.

Sunaryo (2015) juga menjelaskan bahwa menurut pengalaman empirik dari nenek moyang, pemanfaatan segala jenis tanaman yang berada di lingkungan hidupnya dan untuk memelihara kesehatan. Leluhur sejak zaman dahulu telah meracik banyak minuman dari berbagai dedaunan, akar – akaran, bunga, buah, kayu hingga umbi – umbian dari tanaman rempah – rempah ini juga berfungsi untuk menjaga kebugaran tubuh serta menyembuhkan berbagai keluhan kesehatan yang di rasakan tubuh seseorang. Dari macam - macam bahan alam tersebut diolah dengan sedemikian rupa hingga mampu bermanfaat untuk menjaga kesehatan dan kebugaran tubuh.



*Gambar 2.1 Pabrik Pengolahan Bandrek  
Hanjuang*

Berikut merupakan berbagai rempah atau bahan yang di gunakan dalam pembuatan minuman Bandrek ini, yaitu :

### 1. Jahe

Jahe merupakan tanaman obat berumpun dan berbatang semu. Tanaman yang berasal dari Asia Pasifik dan tersebar di India sampai Cina termasuk ke dalam suku temu-

temuan (zingiberaceae), seperti temu lawak, kencur, kunyit dan lengkuas. Berikut ini merupakan klasifikasi ilmiah tanaman jahe:

Kingdom : Plantae

Super divisi : Spermatophyta

Divisi : Magnoliophyta

Kelas : Liliopsida

Ordo : Zingiberales

Keluarga : Zingiberaceae

Genus : Zingiber

Spesies : Zingiber officinale Rosc

Tanaman jahe ini memiliki ciri-ciri berbatang semu dengan tinggi 30 cm sampai 1 m, daun nya sedikit berbulu, rimpang dengan berwarna kuning atau jingga, dan rimpang berasa pedas. Rimpang jahe ini juga dapat di pergunakan sebagai bumbu, dan pemberi aroma dan rasa pedas pada minuman atau makanan. Jahe ini tumbuh dengan baik di daerah tropis dan dengan ketinggian 0-2000 mdpl. Tanaman ini juga tersebar di seluruh provinsi di Indonesia, Australia, Sri Lanka, India, Cina, Mesir, Jepang, dan negara lainnya. Dan Jahe dengan kualitas tertinggi berasal dari Jamaika.

## 2. Cengkeh

Cengkeh (*Eugenia aromatic* OK atau *Syzygium aromaticum* (L)) tumbuhan ini termasuk di dalam family Myrtaceae. Tanaman ini berbentuk pohon, dengan tingginya yang dapat mencapai 20-30 m, dan hidup tanaman cengkeh ini dapat berumur lebih dari 100 tahun. Tanaman cengkeh ini pada umumnya berbentuk kerucut, piramida, atau piramida ganda, dengan batang utama menjulang ke atas. Cabang-cabangnya amat banyak dan rapat, pertumbuhannya agak mendatar dengan ukuran yang relatif kecil jika dibandingkan dengan batang utamanya. Daunnya yang kaku dan juga berwarna hijau atau hijau kemerahan, dan berbentuk elips dengan kedua ujung runcing (Jaelani,2009). Bunga dan buah cengkeh akan muncul pada ujung ranting daun dan tangkai pendek serta berdandan. Tangkai buah pada awalnya berwarna hijau dan berwarna merah jika bunga sudah mekar. Pada saat masih muda bunga cengkeh berwarna keungu-unguan, kemudian berubah menjadi kuning kehijau-hijauan dan berubah lagi menjadi merah muda apabila sudah tua. Bunga cengkeh kering akan berwarna coklat kehitaman dan berasa pedas sebab mengandung minyak atsiri. Umumnya cengkeh pertama kali berbuah pada umur 4-7 tahun.

Kingdom : Plantae

Divisi : Spermatophyta

Sub-Divisi : Angiospermae

Kelas : Dicotyledoneae

Ordo : Myrtales

Keluarga : Myrtaceae

Genus : Eugenia

Spesies : *Eugenia aromatic* ; *Syzygium aromaticum* L.

## 3. Kayu manis

Tanaman ini diibudidayakan untuk diambil kulit kayunya, dan di daerah pegunungan sampai ketinggian 1.500 m. Tinggi pohon 1-12 m, dengan bentuk daun lonjong atau bulat telur, tanaman ini berwarna hijau, dengan daun muda berwarna merah. Kulit nya berwarna kelabu, dan dijual dalam bentuk kering, setelah dibersihkan dan di proses di bagian kulit bagian luar, dijemur dan digolongkan menurut panjang asal kulit (dari dahan atau ranting)(Haris, 1990).

Kingdom : Plantae

Divisi : Gymnospermae  
 Subdivisi : Spermatophyta  
 Kelas : Dicotyledonae  
 Sub kelas : Dialypetalae  
 Ordo : Polycarpicae  
 Keluarga : Lauraceae  
 Genus : Cinnamomum  
 Spesies: Cinnamomum burmanni

#### 4. Gula merah

Gula merah atau sering dikenal dengan istilah gula jawa ini merupakan gula yang memiliki bentuk padat dengan warna yang coklat kemerahan hingga coklat tua. Menurut Standar Nasional Indonesia (SNI 01-3743-1995) gula merah atau gula palma ini merupakan gula yang dihasilkan dari pengolahan nira pohon palma yaitu aren (*Arenga pinnata* Merr), nipah (*Nypafruticans*), siwalan (*Borassus flabellifera* Linn), dan kelapa (*Cocos nucifera* Linn). Gula merah ini biasanya dijual dalam bentuk setengah elips dan juga dicetak menggunakan tempurung kelapa dan cetakan lainnya, ataupun berbentuk silindris yang dicetak menggunakan bambu (Kristianingrum, 2009). Dan secara kimiawinya gula ini sama dengan karbohidrat, tetapi umumnya pengertian gula juga mengacu pada karbohidrat yang memiliki rasa yang manis, dan berukuran kecil dan dapat larut (Aurand et al., 1987).

#### HASIL DAN PEMBAHASAN



Gambar 3.1 Kerjasama tim KKN dengan TP PKK Desa Langkat

Tanaman Jahe ini memiliki beberapa kandungan kimia yang berada di dalamnya tentu saja ini sangat berbeda dengan kandungan yang ada di dalam tanaman lainnya. Senyawa kimia yang terdapat di dalam rimpang jahe menentukan aroma dan tingkat kepedasan jahe. Menurut Rismunandar, beberapa faktor yang bisa mempengaruhi komposisi kimia rimpang jahe ini antara lain: jenis dari jahe nya, tanah sewaktu jahe ini ditanam, umur rimpang saat dipanen, dan pengolahan rimpang jahe (Putri, 2014). Komponen yang terkandung atau terdapat di dalam tanaman jahe ini antara lain adalah air 80,9%, protein 2,3%, lemak 0,9%, mineral 1-2%, serat 2-4%, dan karbohidrat 12,3% (Rahingtyas, 2008). Rimpang jahe ini juga mengandung senyawa fenolik. Dan ada beberapa komponen bioaktif di dalam ekstrak jahe yaitu (6)-gingerol, (6)-shogaol,

diarilheptanoid dan curcumin. Tanaman jahe ini juga mengandung zat aktif shogaol dan gingerol yang mana ini berfungsi sebagai pembangkit energi. Bahkan, para ahli juga menyebutnya bahwa untuk tanaman jahe ini sebagai jenis tanaman antioksidan terkuat. Ilmuan dari dunia kesehatan dan terkhususnya bidang farmasi sedang berlomba-lomba mengembangkan obat-obatan tradisional yang berada di Indonesia. Di Indonesia, minuman dan makanan tradisional umumnya dibuat dari bahan dasar rempah-rempah, salah satu yang banyak digunakan adalah jahe. Minuman tradisional yang berbahan dasar dari rempah-rempah, selain memiliki citarasa yang sangat khas, juga telah terbukti bermanfaat untuk kesehatan tubuh. Salah satu dari minuman tradisional khas dari Jawa Barat yang memiliki manfaat bagi kesehatan adalah bandrek. Di mana minuman Bandrek dapat dikategorikan ke dalam pangan fungsional. Pangan fungsional ini biasa di sebut dengan pangan yang dapat memberikan manfaat tambahan yang positif bagi sistem metabolisme manusia disamping fungsi gizi dasar yang di butuhkan manusia. Beberapa khasiat dalam bandrek antara lain yaitu dapat menghangatkan tubuh, mencegah masuk angina, batuk, influenza, rematik, melancarkan pencernaan, dan menurunkan tekanan darah, dan tak hanya itu tentunya banyak sekali khasiat yang dapat di rasakan tubuh.

PKK di Desa Langkat ini membuat produk rumahan, banyak yang telah di produksi oleh PkK Desa. Salah satu produk nya yaitu bandrek. Bandrek ini di produksi dalam dua kemasana, yaitu dalam bentuk kemasan botol dan plastik. Bandrek yang di produksi oleh kelompok PKK Desa Langkat ini bisa di katakan sebagai produk UMKM yang di pasarkan di daerah desa saja. Cara pembuatan bandrek PKK Desa Langkat ini juga sama dengan pembuatan bandrek pada umum nya. Pada kemasan bandrek yang di produksi juga terdapat komposisi dan cara penyajian nya.

Untuk pemasaran bandrek yang di produksi oleh kelompok PKK desa Langkat ini memang belum terlalu luas. Namun tentu saja tidak menutup kemungkinan jika pemasaran dari bandrek ini akan semakin luas ke depan nya. Dengan adanya produksi bandrek di desa Langkat ini tentu saja bisa membuka lapangan pekerja baru untuk masyarakat nya. Sebab pengerjaan bandrek ini bisa di lakukan oleh masyarakat desa nya. Tentu saja pembuatan bandrek sesuai dengan komposisi bandrek pada umum nya, dengan khasiat yang sama, dan rasa yang sama dengan bandrek produksi pabrik. Walaupun pembuatan atau pengolahan dari bandrek ini masih secara manual namun tidak mengubah cita rasa dari rempah-rempah pembuatan minuman yang satu ini.

Kami telah berusaha ikut serta dalam pemasaran produk UMKM Desa Langkat ini. Ada beberapa cara yang sudah kami lakukan. Salah satu nya dengan cara promosi melalui media sosial, seperti instagram, whatsapp, facebook, dan lainnya. Kami telah berupaya agar produk yang di produksi oleh kelompok PKK di Desa Langkat ini bisa di pasarkan keluar daerah. Beberapa kali produk ini juga di pasar kan di acara-acara besar daerah. Kami juga berupaya agar produksi produk bandrek ini semakin besar dan luas. Kami mendapat respon baik dari pihak desa dan masyarakat Langkat.

Dalam upaya membantu pemasaran produk dari kelompok PKK desa ini tentu saja ada hal yang bisa menjadi kendala di dalam pemasaran nya. Di antaranya yaitu dari segi pengiriman produk. Pengiriman produk dari desa cukup menjadi kendala karena masih belum adanya mitra yang bekerja sama langsung dengan pihak UMKM ini. Namun ada beberapa opsi dalam menangani hal ini. Yaitu dengan cara pengiriman melalui ekspedisi. Produksi dari UMKM desa ini masih berada di rumah warga setempat. Namun tentu saja ini tidak menutup kemungkinan produk ini akan di produksi lebih banyak dan lebih laris lagi di pasaran.

Dr Suherdy mengatakan, ada salah satu cara untuk menghindari virus corona atau covid-19 yang mana virus ini sempat mengguncang dunia pada tahun lalu, Dr Suherdy

mengatakan cara ampuh menghindarinya ialah dengan meminum bandrek. Sebab dengan meminum bandrek dinilai mampu meningkatkan daya tahan tubuh. "Untuk meningkatkan kekebalan tubuh bisa dengan minum bandrek, sebab minuman ini memiliki proteksi (perlindungan) yang paling bagus," kata Suherdy seorang dokter yang biasa menangani penyakit spesialis dalam pada salah satu Rumah Sakit Umum Teungku Peukan (RSUTP), Kabupaten Aceh Barat Daya (Abdya), Aceh.

## **KESIMPULAN**

Dari penjelasan kegiatan KKN Desa Langkat yang dilakukan selama 40 hari yang dimulai dari tanggal 10 Juli 2022 sampai 19 Agustus 2023 tersusunnya sebuah Artikel dengan Judul Produksi Bandrek Umkm Desa Langkat maka dapat disimpulkan bahwa :

1. Bandrek minuman khas dari salah satu daerah di Indonesia, yaitu minuman tradisional khas dari masyarakat Sunda Jawa Barat. Minuman ini memiliki banyak khasiat untuk tubuh dan kesehatan. Banyak sekali macam variasi dari minuman bandrek ini, di antaranya bandrek original, bandrek susu, dan bandrek susu telur.
2. Produksi dari bandrek sudah sangat banyak di pasarkan oleh beberapa perusahaan. Salah satunya pembuatan atau produksi yang dilakukan oleh Umkm kelompok PKK di Desa Langkat. 2 macam kemasan bandrek bubuk produksi mereka juga sangat unik lengkap dengan logo, komposisi, dan cara penyajian. Pemasaran yang masih belum luas menjadi tugas untuk pemerintah setempat agar bisa lebih mempromosikan produk Umkm lebih gencar lagi.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- [1] Nurdjannah, Nannan. *Diversifikasi Penggunaan Cengkeh*. Bogor: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pasca Panen Pertanian.
- [2] Hermawan, Dedi, "Interview", Pemilik Usaha Kuliner Minuman Bandrek Sari Asih Indonesia, Cianjur, Minggu, 24 Maret 2013.
- [3] Kotler, Philip, "Manajemen Pemasaran", Edisi 11 jilid 2, Penerbit PT Indeks Kelompok Gramedia, Jakarta, 2003.
- [4] Nagara, D. N. (2022). Pengaruh Bauran Pemasaran terhadap Keputusan Pembelian Produk Pakaian dengan Kualitas Pelayanan Sebagai Variabel Moderasi. *Jurnal Riset Manajemen dan Bisnis*
- [5] Indrahadi, Dessy Ayu, Et Al. *Optimalisasi Formulasi Bahan Baku (Jahe Merah, Krimer, Gula Aren, Dan Lain-Lian) Yang Digunakan Terhadap Bandrek Serbuk*. 2017. Phd Thesis. Fakultas Teknik.