LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT
Jl. Pawiyatan Luhur IV/1 Bendan Duwur Semarang 50234
Telp. (024) 8441555,8505003 (ext.1461,1462), Fax.(024) 8445265
e-mail: lppm@unika.ac.id, lppm.unikasmg@gmail.com
http://www.unika.ac.id

Unika SOEGIJAPRANATA

SURAT TUGAS

01214/H.3/ST.LPPM/06/2021

Kepala Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Katolik Soegijapranata Semarang dengan ini memberikan tugas kepada :

Nama	:	1. Dr. Dra. EKAWATI M. DUKUT, M.Hum. 2. Dr., Dra. LAKSMI HARTAJANIE, M.P.
Status	:	Dosen Universitas Katolik Soegijapranata
Tugas	:	Pemakalah dalam **Webinar TJI ke 3 "Herbal untuk Kalangan Muda"** dengan judul materi "**Budaya Minuman Herbal Boba di Masa Pandemi Covid-19**"
Waktu	:	02 Juli 2021
Tempat	:	Zoom Meeting
Lain – lain	:	Harap melaksanakan tugas dengan sebaik – baiknya dan penuh tanggung jawab serta memberikan laporan setelah selesai melaksanakan tugas.

Demikian surat tugas ini dibuat untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya

Semarang, 28 Juni 2021
Kepala LPPM

UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA
LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT

Dr. Berta Bekti Retnawati, MSi.
NPP : 058.1.1998.219

RUNDOWN WEBINAR TJI KE 3
Kamis - Jumat, 1 - 2 Juli 2021
http://tiny.cc/webinar-TJI

KAMIS, 1 Juli 2021

09.00 – 09.05 Pembukaan dan Doa oleh MC: Bp. F. Yuwono Agus, SH
09.05 – 09.10 Lagu Indonesia Raya
09.10 – 09.15 1. Sambutan Ka Panitia: Ibu Dr. Dra. Laksmi Hartajanie, MP
09.15 – 09.20 2. Sambutan WR1: Ibu Dra. Cecilia Titiek Murniati, MA, PhD
09.20 – 09.30 Video promosi TJI & foto bersama
09.30 – 09.35 Pengantar oleh Moderator:
Ibu Maria Bramanwidyantari, S.Psi., M.A.
09.35 – 10.05 Presentasi Narasumber: Bp. Rachmat Sarwono (Direktur PT Jamu Borobudur)
Judul Makalah: **Inovasi Produk Herbal untuk Generasi Z**
10.05 – 10.35 Presentasi Narasumber: Ibu Dr. Ir. Lindayani, MP
Judul Makalah: **Minuman Herbal dari Zaman Old ke Kafe Modern**
10.35 – 11.05 Presentasi Narasumber: Bp. Felix Soleh Kuntoro, S.TP, M.TP
Judul Makalah: **Geliat Empon-empon Era Pandemi: Sehat dan Sejahtera**
11.05 – 11.20 Diskusi & Tanya Jawab dipandu oleh
Ibu Maria Bramanwidyantari, S.Psi., M.A.
11.20 – 11.30 persiapan PEMAKALAH PARALEL

	SESI PARALEL
11.30 - 11.40	Pengantar oleh pemandu pemakalah 1-3 (Bu Riri)
11.40 - 11.55	Pemakalah 1 **Sudartomo Macaryus, Yoga Pradana Wicaksono, Ernawati** "Pemanfaatan Herbal pada Masyarakat Rural Agraris"
11.55 - 12.10	Pemakalah 2 **Cynthia Andriani, V. Kristina Ananingsih, Sumardi, Bernadine Agatha** "Kajian Etnofarmakologi dan Fitokimia Tanaman Jepotan dan Cempolan di Kelompok Masyarakat Desa Bedono, Kabupaten Semarang"
12.10 - 12.25	Pemakalah 3 **Victoria Kristina Ananingsih, Alberta Rika Pratiwi, Novitasari** "Aplikasi Pewarna Ekstrak Herbal pada Kue Apem Tradisional"
12.25 - 12.40	Diskusi & Tanya Jawab pemakalah 1-3

12.40 – 12.50 Pengumuman & Penutupan oleh Ketua panitia
12.50 – 13.00 Foto bersama & Doa penutupan oleh MC

JUMAT, 2 Juli 2021

08.00 – 08.05 Pembukaan dan Doa oleh MC: Bp F. Yuwono Agus, SH
08.05 – 08.10 Lagu Indonesia Raya
08.10 – 08.15 1. Sambutan Ka TJI:Ibu Dr Dra Ekawati Marhaenny Dukut, MHum
08.15 – 08.25 2. Sambutan Ka LPPM: Ibu Dr. Berta Retnawati, MSi
08.25 – 08.30 Foto bersama
08.30 – 08.35 Pengantar oleh Moderator:
Ibu B. Lenny Setyowati, SS, M.I.Kom
08.35 – 09.05 Presentasi Narasumber:
Ibu Dr. Dra. Maria Theresia Darini, MP (FP – Univ Sarjanawiyata Tamansiswa)
Judul Makalah: **Menggali Potensi Pemanfaatan Tanaman Lidah Buaya Untuk Mendukung Kesejahteraan Masyarakat**
09.05 – 09.35 Presentasi Narasumber:Bp Wiwit Suroto (Pelopor Asosiasi Lidah Buaya)
Judul Makalah: **Budidaya dan Pengolahan beberapa Produk Olahan Lidah Buaya**
09.35 – 10.05 Presentasi Narasumber:
Ibu dr. Yanri Wijayanti Subronto, PhD, SpPD-KPTI (FK – UGM)
Judul Makalah: **Produk Lidah Buaya untuk Kesehatan dan Kecantikan**
10.05 – 10.20 Diskusi & Tanya Jawab dipandu oleh
Ibu B. Lenny Setyowati, SS, M.I.Kom
10.20 – 10.25 Foto bersama
10.25 – 10.30 persiapan pemakalah paralel

	SESI PARALEL
10.30 - 10.40	Pengantar oleh pemandu pemakalah 4-7 (Bu Lenny)
10.40 - 10.55	Pemakalah 4 **Ekawati Marhaenny Dukut & Laksmi Hartajanie** "Budaya Minuman Herbal Boba di Masa Pandemi Covid-19"
10.55 - 11.10	Pemakalah 5 **Jeanette Julia, Eliana Kristianti & Shella Theresia** "Pengolahan Minuman Bandrek Soy Latte"
11.10 - 11.25	Pemakalah 6 **Wynetta Mileinia & Meyrien Gabriella** "Minuman Herbal: Temulawak Serai"
11.25 – 11.40	Pemakalah 7 **Dede Mahdiyah & Bayu Hari Mukti** "Mengenal Kekayaan Hayati Lokal dari Kalimantan Selatan: Teh Sari Kelakai Sebagai Minuman Kesehatan"
11.40 – 11.55	Diskusi & Tanya Jawab pemakalah 4-7

11.55 – 12.00 Penutupan oleh Ketua panitia
12.00 – 12.15 Foto bersama & Doa penutupan oleh MC

BUDAYA MINUMAN HERBAL DI MASA PANDEMI COVID-19

Dr. Dra. Ekawati Marhaenny Dukut, M.Hum.
Fakultas Bahasa dan Seni
Dr. Laksmi Hartajanie
Fakultas Teknologi Pertanian

Universitas Katolik Soegijapranata

WEBINAR NASIONAL TJI ke-3 ***1-2 July 2021

Dr. Dra. Ekawati Marhaenny Dukut, M.Hum. adalah dosen dari Program Studi di Sastra Inggris, Fakultas Bahasa dan Seni di Unika Soegijapranata yang meneliti tentang Kajian Budaya, khususnya Budaya Populer yang dapat dibedah dengan Budaya Hibrida, Hegemoni, Transnasionalisasi ataupun Transformasi Digital Media. Budaya Populer seperti adanya fenomena minuman Boba di Pulau Jawa saat ini menjadi perhatiannya karena hal itu menunjukkan bagaimana generasi saat ini mencoba beradaptasi untuk tetap bahagia walaupun ada pandemi Covid-19.

Dr. Laksmi Hartajanie adalah Dosen Teknologi Pertanian dari Jurusan Teknologi Pangan di Unika Soegijapranata. Kepakarannya adalah di bidang mikrobiologi pangan, fermentasi pangan, pengolahan pangan, dan pangan fungsional.

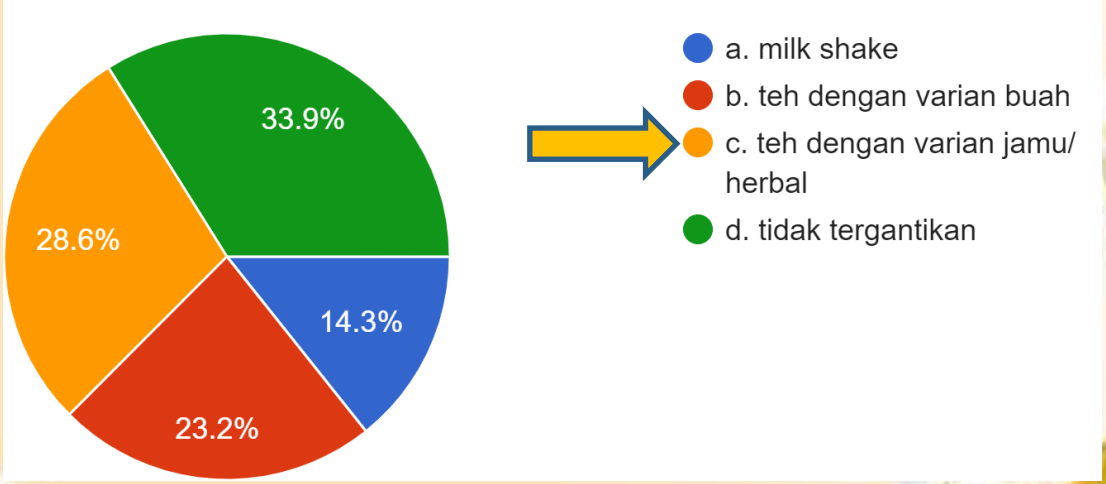
HASIL SURVEI HERBAL BOBA (112 responden)

93.8% (1995-2009 Gen Z), 22.3% (pria), 77.7% (wanita)

Pengetahuan tentang Boba Tea: 77.7% (teh, sisi, gula, bola boba), 55.4% (rasa enak), 75.9% setuju ada lebih dari 7 varian; kemasan warna Boba atraktif (60.7%), desain kemasan menarik (28.6%) tempatnya yang unik (8%)

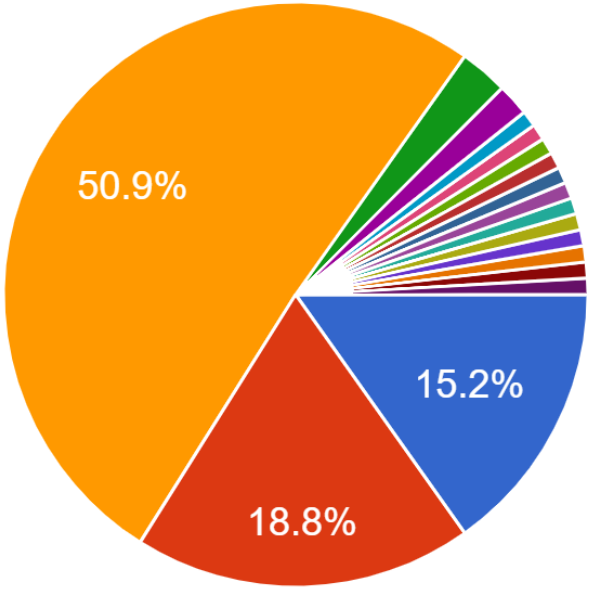
87.5% Gen-Z beli (di mall), 7.1% (di angkringan)

Suatu produk yang populer biasanya tidak bertahan terlalu lama. Menurutmu kepopuleran Boba Tea akan terga
oleh jenis minuman apa di masa mendatang?



15. Jika anda dapat berinovasi dan membuat Herbal Boba, kira-kira kaum muda akan lebih senang dengan yang rasa apa?

112 responses

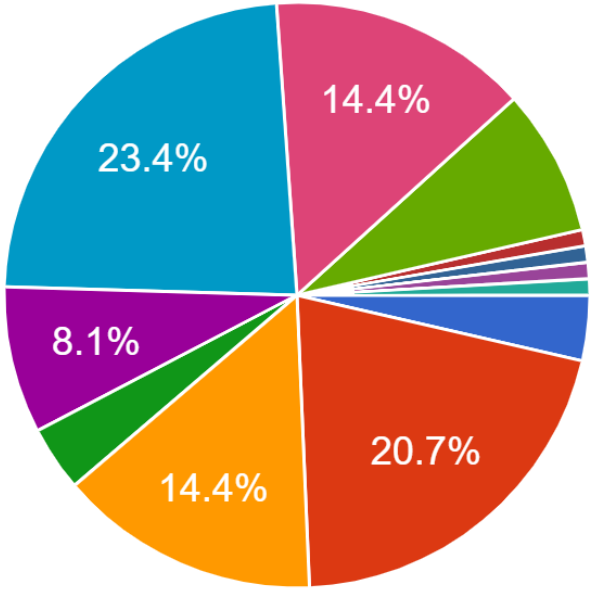


KAYU MANIS = RASANYA MANIS

- a. kunir asam
- b. jahe
- c. kayu manis
- d. kelor
- Kencur
- rasa cokelat, cappucino, stro…
- Beras kencur karena manis
- Beras kencur

16. Apabila Herbal Boba untuk kaum muda diberi campuran buah, buah khas Indonesia apa yang akan disukai?

111 responses



- a. jambu
- b. alpukat
- c. durian
- d. sirsat
- e. nangka
- f. pisang
- g. markisa
- h. murbei

PISANG = RASANYA MANIS

5 THINGS YOU NEED TO KNOW ABOUT GENERATION Z (Linh, 2021):

1) They eat all day (makan sepanjang hari)
2) They are willing to spend (mau berbelanja)
3) They are early adopters to foreign food (pembeli paling awal untuk makanan yang berasal dari LN)
4) They are a bubble tea generation (generasi teh susu Boba)
5) They are young but critical consumers (pembeli yang kritis)

Journal of Research on Community Engagement(JRCE)
Vol.2, No.2, Maret 2021, pp. 38~42
p-ISSN: 2614-1477; e-ISSN: 2597-629X DOI: 10.18860/jrce.v2i2.11962

JAMU TRADISIONAL PENINGKAT IMUNITAS DI MASA PANDEMI

Imam Azizuddin
UIN Maulana Malik Ibrahim Malang
imamazizuddin@uin-malang.ac.id

Jamu tradisional sangat sering dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia sebagai minuman herbal yang terbuat dari bahan bahan alam yang mudah didapatkan. Sudah sejak dahulu masyarakat Indonesia sering mengonsumsi jamu. Biasanya untuk menentukan bahan apa yang akan digunakan masyarakat menggunakan resep turun temurun. Jamu dipercaya memiliki khasiat-khasiat yang dapat meningkatkan kesehatan tubuh dan melindungi diri dari penyakit sehingga bisa digunakan sebagai penjaga imunitas tubuh, bahkan alternatif pengobatan. Manfaat jamu bagi tubuh sangat banyak sesuai dengan kandungan bahan yang digunakan.

Kami membuat jamu dengan bahan jahe merah, kunyit, air, asam jawa dan gula merah. Bahan-bahan tersebut sangat mudah dicari di daerah Kelurahan Dompak sehingga kami menggunakan bahan tersebut untuk membuat jamu. Kunyit mempunyai beberapa manfaat yang sangat baik untuk tubuh. Beberapa manfaatnya yaitu mampu meningkatkan daya tahan tubuh, mengobati radang, mengurangi rasa mual, mengatasi perut yang kembung, mengurangi nyeri saat haid, obat alergi, menangkal bakteri jahat, penawar racun, mengobati maag, menstabilkan kadar gula darah, meredakan peradangan usus, melawan infeksi, membantu menurunkan berat badan merawat hati dan masih banyak manfaat kunyit yang lainnya.

Jahe merah juga mempunyai berbagai macam manfaat yang sangat baik bagi tubuh. Beberapa manfaatnya yaitu mampu meredakan mual, mengurangi peradangan, meningkatkan kekebalan tubuh, mengurangi nyeri otot, mengatasi gangguan pencernaan, mencegah tanda penuaan, meningkatkan kesuburan, mengurangi nyeri haid, melancarkan peredaran darah, mengobati migrain, mengobati perut kembung mengobati sakit gigi dan masih banyak manfaat jahe merah yang lainnya.

BOBA VS HERBAL BOBA

Komposisi boba
tepung tapioka

Komposisi herbal boba
tepung tapioka herbal

Formula dasar boba:

100 g tapioka
air mendidih secukupnya
¼ sdt garam
didihkan dan simpan di kulkas
200 g gula pasir
500 ml air

Formula herbal boba:

100 g tapioka
25 ml sari bit/ daun kelor/ jahe/ secang
air mendidih secukupnya
¼ sdt garam
didihkan dan simpan di kulkas
200 g gula pasir
500 ml air

ANEKA SAJIAN BOBA

Boba + jahe susu
Boba + beras kencur
Boba + kunyit asem
Boba + green tea
Boba + kopi/ coklat susu
Boba + secang susu

Atau

Boba jahe + teh susu
Boba bit + jahe susu
Boba kelor + teh susu

KESIMPULAN

Gen Z (1995-2009/ 26-12th) senang membeli makanan/ minuman di mall

Gen Z adalah generasi Boba (Taiwan & Indonesia)

Gen Z menyukai kemasan warna Boba yang atraktif

Gen Z menyukai varian herbal Boba yang berasa manis (herbal rempah-rempah/ jamu kayu manis & buah pisang)

Varian sajian Boba yang ditawarkan ke Gen Z adalah dari tepung tapioka yang herbal (beras kencur, kunyit asam, green tea, secang

→ **JAHE, BIT, KELOR**

ekawati@unika.ac.id
laksmi@unika.ac.id