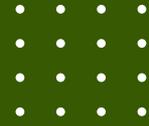




MERACIK TANAMAN HASIL TOGA



Kartini
Ramdan Hidayat
Idfi Setyaningrum
Jatie K. Pudjibudojo



MERACIK TANAMAN HASIL TOGA

Penulis

Kartini

Ramdan Hidayat

Idfi Setyaningrum

Jatie K. Pudjibudojo



MERACIK TANAMAN HASIL TOGA

vi + 58 hlm, 21 cm x 29,7 cm

Penulis

Kartini
Ramdan Hidayat
Idfi Setyaningrum
Jatie K. Pudjibodojo

Desain Sampul dan Tata Letak

Kartini

ISBN

978-623-8038-49-7

Penerbit

Direktorat Penerbitan dan Publikasi Ilmiah
Universitas Surabaya
Anggota IKAPI & APPTI
Jl. Raya Kalirungkut Surabaya 60293
Telp. (62-31) 298-1344
E-mail: ppi@unit.ubaya.ac.id
Web: ppi.ubaya.ac.id

Hak cipta dilindungi undang-undang.
Dilarang memperbanyak karya tulis ini
dalam bentuk dan dengan cara apapun
tanpa izin tertulis dari penerbit.

PRAKATA

Puji Syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT karena atas rahmat dan hidayah-Nya penulis dapat menyelesaikan penulisan buku ini dengan lancar dan dengan harapan dapat memberikan manfaat sebesar-besarnya bagi masyarakat.

Buku Meracik Tanaman Hasil TOGA ini mengulas teknik meracik tanaman obat hasil Taman Obat Keluarga (TOGA) menjadi racikan (ramuan) berbentuk minuman. Dengan membaca buku ini, pembaca diharapkan memiliki pengetahuan dan ketrampilan untuk mengolah secara baik dan benar tanaman obat hasil TOGA menjadi produk minuman yang bermanfaat untuk kesehatan anggota keluarga, sekaligus dapat dijadikan ide bisnis untuk meningkatkan ekonomi atau kesejahteraan keluarga.

Penulis mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah mendukung terwujudnya buku ini, terutama Direktorat Riset, Teknologi, dan Pengabdian kepada Masyarakat (DRTPM) Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi, Riset, dan Teknologi (Ditjen Diktiristek) Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi (Kemendikbudristek) yang telah memberikan dukungan pendanaan melalui hibah Pemberdayaan Desa Binaan (PDB) dengan Nomor kontrak: 007/SPP-PPM/LPPM-02/Dikbudristek/FF/VI/2024. Penulis menyadari bahwa buku ini belum sempurna. Oleh karena itu, masukan yang membangun sangat diharapkan dari para pembaca.

Surabaya, Agustus 2024
Tim Penulis

Halaman ini sengaja dikosongkan

DAFTAR ISI

Prakata	i
Daftar Isi	iii
Daftar Gambar	v
Bab 1. Pendahuluan	1
Bab 2. Mengenal TOGA	3
Bab 3. Teknik Meracik Hasil TOGA	5
Bab 4. Alat Meracik Hasil TOGA	9
Bab 5. Bahan untuk Meracik Hasil TOGA	15
Bab 6. Takaran Bahan	23
Bab 7. Cara dan Waktu Pemakaian	27
Bab 8. Racikan Minuman Herbal	29
Bab 9. Racikan TOGA untuk Gangguan Kesehatan Anak	37
Bab 10. Racikan TOGA untuk Gangguan Kesehatan Remaja Putri	41
Bab 11. Racikan TOGA untuk Wanita Hamil dan Menyusui	45
Bab 12. Racikan TOGA untuk Dewasa dan Lansia	49
Daftar Pustaka	55
Tentang Penulis	57

Halaman ini sengaja dikosongkan

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1	Penyaringan infusa	7
Gambar 4.1	Contoh pisau dan talenan yang boleh digunakan	10
Gambar 4.2	Contoh pisau dan talenan yang tidak boleh digunakan	10
Gambar 4.3	Peralatan untuk menghaluskan bahan lunak	11
Gambar 4.4	Peralatan untuk menghaluskan bahan keras	11
Gambar 4.5	Timbangan dapur untuk menimbang bahan tanaman	11
Gambar 4.6	Gelas takar berbahan kaca dan plastik	12
Gambar 4.7	Contoh panci untuk merebus racikan TOGA	12
Gambar 4.8	Spatula dan sendok untuk pengadukan	12
Gambar 4.9	Teko kaca untuk menyeduh	13
Gambar 4.10	Panci infusa	13
Gambar 4.11	Saringan kain, <i>stainless steel</i> , plastik, dan nilon	14
Gambar 5.1	Contoh daun hasil TOGA	16
Gambar 5.2	Contoh bunga hasil TOGA	17
Gambar 5.3	Contoh buah hasil TOGA	18
Gambar 5.4	Contoh biji hasil TOGA	18
Gambar 5.5	Contoh batang hasil TOGA	19
Gambar 5.6	Contoh kulit batang hasil TOGA	19
Gambar 5.7	Contoh kayu yang berkhasiat obat	20
Gambar 5.8	Akar wangi	20
Gambar 5.9	Berbagai rimpang hasil TOGA	21
Gambar 5.10	Berbagai umbi hasil TOGA	21
Gambar 5.11	Berbagai herba hasil TOGA	22
Gambar 8.1	Racikan sinom	30
Gambar 8.2	Racikan beras kencur	31
Gambar 8.3	Racikan kunyit asam	33
Gambar 8.4	Racikan jahe rempah	35

Halaman ini sengaja dikosongkan