

REpubLIK INDONESIA
KEMENTERIAN HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA

SURAT PENCATATAN CIPTAAN

Dalam rangka perlindungan ciptaan di bidang ilmu pengetahuan, seni dan sastra berdasarkan Undang-Undang Nomor 28 Tahun 2014 tentang Hak Cipta, dengan ini menerangkan:

Nomor dan tanggal permohonan : EC00202165124, 16 November 2021

Pencipta

Nama : **Dr. H. Agus Mulyono, S.Pd, M.Kes**
Alamat : Jl. Jayasrani 2 Blok 7D Nomer 35 Desa Sekarpuro Kecamatan Pakis,
Malang, JAWA TIMUR, 65145
Kewarganegaraan : Indonesia

Pemegang Hak Cipta

Nama : **Dr. H. Agus Mulyono, S.Pd, M.Kes**
Alamat : Jl. Jayasrani 2 Blok 7D Nomer 35 Desa Sekarpuro Kecamatan Pakis,
Malang, JAWA TIMUR, 65145
Kewarganegaraan : Indonesia
Jenis Ciptaan : **Buku Panduan/Petunjuk**
Judul Ciptaan : **CARA PEMBUATAN "TAHNIK ENZYME" UNTUK MINUMAN
KESEHATAN**

Tanggal dan tempat diumumkan untuk pertama kali : 9 November 2021, di Malang
di wilayah Indonesia atau di luar wilayah Indonesia

Jangka waktu perlindungan : Berlaku selama hidup Pencipta dan terus berlangsung selama 70 (tujuh
puluh) tahun setelah Pencipta meninggal dunia, terhitung mulai tanggal 1
Januari tahun berikutnya.

Nomor pencatatan : 000304579

adalah benar berdasarkan keterangan yang diberikan oleh Pemohon.

Surat Pencatatan Hak Cipta atau produk Hak terkait ini sesuai dengan Pasal 72 Undang-Undang Nomor 28 Tahun 2014 tentang Hak Cipta.



a.n Menteri Hukum dan Hak Asasi Manusia
Direktur Jenderal Kekayaan Intelektual
u.b.
Direktur Hak Cipta dan Desain Industri

Dr. Syarifuddin, S.T., M.H.
NIP.197112182002121001

Disclaimer:

Dalam hal pemohon memberikan keterangan tidak sesuai dengan surat pernyataan, Menteri berwenang untuk mencabut surat pencatatan permohonan.

BUKU PETUNJUK

CARA PEMBUATAN “TAHNIK ENZYME” UNTUK MINUMAN KESEHATAN



**Oleh:
Dr. H. Agus Mulyono, S.Pd, M.kes**

**Bidang Minat Biofisika
Program Studi Fisika
Fakultas Sains dan Teknologi
Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang
2021**

KATA PENGANTAR

Segala Puji dan Syukur kami panjatkan selalu kepada Allah SWT, Tuhan Yang Maha Esa atas Rahmat, Taufiq, dan Hidayah yang telah diberikan pada kami sehingga bisa menyelesaikan buku petunjuk cara pembuatan Tahnik Enzyme untuk minuman kesehatan.

Buku petunjuk ini memberikan informasi secara lengkap langkah langkah didalam pembuatan tahnik enzyme agar dapat dimanfaatkan oleh masyarakat dalam rangka meningkatkan kesehatan masyarakat.

Buku petunjuk ini dapat menjadi tambahan wawasan mahasiswa dalam matakuliah Biofisika dan juga dapat menjadi petunjuk bagi masyarakat terkait dengan teknologi sederhana pembuatan minuman kesehatan yang dapat meningkatkan kualitas kesehatan masyarakat.

Kami ucapkan banyak terimakasih kepada berbagai pihak atas bantuannya dalam penyusunan buku petunjuk ini.

Semoga buku petunjuk ini dapat menambah wawasan khususnya bagi mahasiswa Biofisika dan masyarakat pada umumnya.

Malang, November 2021



Agus Mulyono

Daftar Isi

Kata Pengantar

Fermentasi 5

Tahnik 5

Tahnik Enzyme 7

Langkah langkah Langkah Pembuatan

Tahnik Enzyme 8

Daftar Pustaka 10



Fermentasi

Makanan fermentasi, adalah makanan yang diproses melalui bantuan mikroorganisme atau komponen biologis lain seperti enzim, sehingga memberikan produk sedemikian rupa yang menguntungkan bagi manusia dari sudut pandang kesehatan. Fermentasi adalah suatu proses perubahan enzimatik secara anaerob yang berasal dari senyawa organik kompleks menjadi produk organik yang lebih sederhana. Proses fermentasi menggunakan mikroorganisme yang tidak bersifat patogen sehingga aman bagi kesehatan tubuh. Proses ini dapat menghasilkan alkohol, asam dan gas. Salah satu tujuan utama dari fermentasi adalah untuk mengawetkan makanan. Adanya perubahan karbohidrat menjadi asam organik dapat membuat makanan menjadi tahan lama (Masdarini, 2011)

Produk terfermentasi umumnya mudah diurai secara biologis dan mempunyai nilai nutrisi yang lebih tinggi dari bahan asalnya (Winarno *et al.*, 1980). Hal tersebut selain disebabkan oleh sifat mikroba yang katabolik atau memecah komponen-komponen yang kompleks menjadi lebih sederhana sehingga lebih mudah dicerna, tetapi juga dapat mensintesis beberapa vitamin yang kompleks. Manfaat fermentasi antara lain dapat mengubah bahan organik kompleks seperti protein, karbohidrat, dan lemak menjadi molekul-molekul yang lebih sederhana dan mudah dicerna, mengubah rasa dan aroma yang tidak disukai menjadi disukai dan mensintesis protein. Manfaat lain dari fermentasi adalah bahan makanan lebih tahan disimpan dan dapat mengurangi senyawa racun yang dikandungnya, sehingga nilai ekonomis bahan dasarnya menjadi jauh lebih baik

Keberhasilan proses fermentasi sangat bergantung pada kondisi lingkungan. Hal ini terjadi karena mikroorganisme yang digunakan membutuhkan kesesuaian lingkungan agar dapat tumbuh dengan baik. Ketidaksesuaian kondisi lingkungan saat proses inkubasi dapat menyebabkan fermentasi tidak berjalan atau produk yang dihasilkan bersifat toksik (Steinkraus, 2010).

Tahnik

Tahnik adalah amalan ini merupakan salah satu sunnah Nabi Muhammad SAW ketika menyambut bayi yang baru lahir. Dalam buku "Ikhtiar Mendapat Anak Shaleh", Galih Maulana menjelaskan disunnahkan mentahnik bayi yang baru lahir dengan kurma atau sesuatu yang manis.

Kurma tersebut dikunyah sampai menjadi halus kemudian dimasukan ke mulut bayi bagian atas sembari sedikit diputar atau dipijat, sehingga sebagiannya masuk ke perut bayi.

Imam Nawawi (w 676 H) mengatakan, “Sunnah hukumnya pada seorang bayi ketika baru lahir untuk ditahnik dengan kurma, caranya adalah seseorang mengunyah kurma tersebut kemudian memutar kunyahan kurma tadi di langit langit mulut bayi dan membuka mulutnya sehingga sebagian kunyahan tadi masuk ke perut bayi.”

Dalil dari amalan tahnik ini cukup banyak, di antaranya adalah hadits sahih riwayat Imam Muslim.

وَيُحَنِّكُهُمْ عَلَيْهِمْ فَيَبْرِكُ بِالصَّبِيَّانِ يُوتَى كَانِ وَسَلَّمٌ عَلَيْهِ اللهُ صَلَّى اللهُ رَسُوْلَ أَنْ : عَائِشَةَ عَنْ

Dari Aisyah istri baginda Nabi SAW bahwa Rasulullah pernah dihadirkan kepadanya beberapa bayi, maka Nabi pun mendoakan keberkahan dan mentahnik mereka.

قال عنه الله رضي الأشعريّ موسى أبي عن
«بِالْبَرَكَةِ لَهُ وَدَعَا، بِتَمْرَةٍ وَحَنَّنْكَهُ، إِبْرَاهِيمَ فَسَمَّاهُ، وَسَلَّمٌ عَلَيْهِ اللهُ صَلَّى اللهُ النَّبِيِّ بِهِ فَأَتَيْتُ غُلَامٌ لِي وُلِدَ»

Sahabat Abu Musa Radhiyallahu ‘Anhu menuturkan;

“Telah dilahirkan untukku seorang anak, lalu aku mendatangi Nabi Shallallahu ‘Alaihi Wa ‘Ala Alihi Wa Sallam, maka Beliau memberi nama untuknya, Ibrahim dan Beliau mentahnik dengan sebutir kurma seraya mendoakan keberkahan untuknya.” [HR Bukhari dan Muslim]

Setelah dikunyah dan dilumat, kurma tersebut tentunya bercampur dengan air liur yang sudah siap masuk ke lambung. Jadi sang bayi tidak perlu mengeluarkan tenaga untuk mengurai kurma tersebut karena kurma tersebut telah diberi “enzim” dari kunyahan tadi.

Selain itu, kurma itu pun telah menjadi lunak sehingga glukosa yang berada pada kunyahan kurma tersebut telah sempurna untuk diserap bayi. Dengan tahnik, kekebalan tubuh bayi seakan-akan teraktivasi dengan adanya glukosa yang masuk melalui kurma tersebut. Selain itu, dengan kunyahan itu, apalagi dilakukan oleh ayah si bayi, secara tidak langsung sang ayah sedang mengenalkan dirinya kepada bayi melalui enzim yang dikunyahnya.

Tahnik Enzyme

Tahnik Enzyme adalah produk fermentasi dengan menggabungkan konsep tahnik dan konsep pembuatan eco enzyme. Konsep tahnik yaitu menggunakan kurma terbaik yang dikunyah (tercampur dengan air liur), dan konsep pembuatan eco enzyme yaitu menggunakan perbandingan air, bahan organik dan gula dengan perbandingan 10:3:1.

Bahan organik yang digunakan yaitu kurma terbaik, sementara gula diganti dengan madu, kemudian waktu fermentasinya selama 6 bulan.

Tahnik enzyme kaya akan nutrisi dan berbagai asam organik yang sangat dibutuhkan oleh tubuh. Sehingga sangat baik dikonsumsi oleh masyarakat untuk menjaga kesehatannya.

Tahnik Enzyme ini bersifat individual, dibuat sendiri dan dikonsumsi sendiri. Tahnik Enzyme sangat kompatibel terhadap si pembuat dalam menjaga kesehatannya karena mengandung bahan dari unsur dirinya sendiri, yaitu air liurnya sendiri.

Langkah-Langkah Pembuatan Tahnik Enzyme

1. Menyiapkan Toples ukuran 1 liter



2. Menyiapkan Air sumur sebanyak 500 gram
3. Menyiapkan buah kurma yang baik sebanyak 150 gram



4. Menyiapkan madu sebanyak 50 gram



5. Masukkan air sebanyak 500 gram kedalam toples

6. Masukkan kurma sebanyak 150 gram kedalam toples (biji kurma dibuang, sebagian kurma **dikunyah** dulu sampai lumat, sebelumnya mulut harus dibersihkan terlebih dahulu)

7. Masukkan madu murni sebanyak 50 gram kedalam toples

8. Diaduk sampai tercampur

9. Toples ditutup rapat

10. Biarkan terfermentasi selama 6 bulan.

11. Setelah 6 bulan, Tahnik Enzyme siap untuk dikonsumsi (disaring terlebih dahulu)

12. Tahnik Enzyme dikonsumsi sendiri oleh yang membuatnya (Spesifik mengandung air liurnya sendiri, sehingga lebih kompatibel terhadap dirinya sendiri)

13. Konsumsi Tahnik Enzyme satu kali sehari dengan dosis satu sendok teh dicampur dengan segelas air minum)
14. Panaskan Beeswax menggunakan wadah stainless diatas kompor dengan api kecil, sampai meleleh/mencair secara merata.
15. Sapukan lelehan Beeswak (bisa menggunakan kuas) pada kulit kambing yang sudah direkatkan di gelas keramik tadi, secara merata sampai pori pori kulit kambing tertutup merata.
16. Biarkan kurang lebih 10 menit. Tunggu kurang lebih 30 menit. Dan Qirbah gelas sudah dapat digunakan untuk wadah air minum.
17. Air minum yang disimpan dalam qirbah tidak boleh air yang panas.
18. Mencuci qirbah gelas cukup dengan dikocor air bersih (tidak disarankan mencuci dengan sabun).

Daftar Pustaka

- Masdarini, L. **Manfaat Dan Keamanan Makanan Fermentasi Untuk Kesehatan (Tinjauan Dari Aspek Ilmu Pangan)**. Jurnal Pendidikan Teknologi dan Kejuruan 2011, 8(1), 53–58 10.23887/jptk.v8i1.2893.
- Nawawi, Imam. 1999. *Terjemah Riyadhus Shalihin jilid 1*. Jakarta: Pustaka Amani.
- Pambayun, R. 2005. *Makanan Fermentasi Tradisional Indonesia, Nilai gizi dan Kajian Manfaatnya*. Prosiding Widya Karya Nasional Khasiat Makanan Tradisional, Jakarta
- Steinkraus, K.H. 2010. **Inustrialization of Indigenous Fermented Food**. Marcel Dekker, Inc New York and Basel.
- Winarno, F.G., Fardiaz, S., & Fardiaz, D. 1980. **Pengantar teknologi pangan**. Penerbit PT Gramedia. Jakarta.