

SOSIALISASI PEMBUATAN JAHE  
LATTE DARI JAHE MERAH  
SEBAGAI UPAYA MENJAGA  
KESEHATAN MASYARAKAT DI  
DESA DRANCANG, MENGANTI,  
GRESIK



DIII FARMASI  
AKADEMI FARMASI SURABAYA

# DAFTAR ISI

**01** TOGA

---

**02** Toga peningkat sistem imun

---

**03** Toga secara umum

---

**04** Manfaat toga secara umum

---

**05** Jahe latte

---

# TOGA

---

Tanaman Obat Keluarga (TOGA) adalah tanaman berkhasiat yang ditanam di lahan pekarangan yang dikelola oleh keluarga. Tujuan dari penanaman tersebut supaya dapat memenuhi keperluan keluarga akan obat-obatan tradisional yang dapat dibuat sendiri. Fungsi TOGA sebagai sarana mendekatkan tanaman obat kepada upaya-upaya kesehatan masyarakat yang meliputi upaya preventif (pencegahan), promotif (meningkatkan/menjaga kesehatan), dan kuratif (penyembuhan penyakit)



Beberapa TOGA yang dikenal oleh masyarakat diantaranya lidah buaya, laos, sambiloto, serai wangi, pinang, belimbing wuluh, secang, pepaya, cengkeh, pegagan, kayu manis, temu hitam, kunyit, temulawak, sambung nyawa, kembang sepatu, alang-alang, cocor bebek, bunga pukul empat, mengkudu, mahkota dewa, tapak dara, jati belanda, kumis kucing, sirih.

# TOGA PENINGKAT SISTEM IMUN

---



Sambiloto



Jahe merah



Mengkudu



Meniran



Bunga telang



Gingseng jawa

# TOGA SECARA UMUM

---



Anting-anting



Babandotan



Pegagan



Tempuyung



Kecubung



Tapak dara

# MANFAAT TOGA SECARA UMUM

---

Anting-anting: untuk mengobati diare, batuk, luka bakar

Babandotan: untuk mengobati sariawan, tumor rahim, malaria

Pegagan: untuk mengobati bisul, wasir, darah tinggi

Tempuyung: untuk mengobati darah tinggi, kencing batu

Tapak dara: untuk mengobati demam, hipertensi, anemia

Pecut kuda: untuk mengobati keputihan, rematik

---

# JAHE LATTE

---

## Bahan:



200 gram jahe



3 batang sereh



5 lembar daun pandan



200 gram gula aren



100 gram fiber creamer

## Cara pembuatan:

1. Jahe, sereh, dan daun pandan direbus dengan 2 liter air matang sampai mendidih
2. Ketika sudah mendidih, ditambahkan gula aren sampai tercampur rata
3. Setelah tercampur, api dimatikan lalu disaring
4. Kemudian creamer dimasukkan hingga tercampur rata
5. Jahe latte siap untuk diminum



DIII FARMASI  
AKADEMI FARMASI SURABAYA