

## AKTIVITAS BELAJAR 2

BERBASIS STEM & CCCS

### Rahasia di Balik Jamu Cekok



Nama :  
No. Presensi :  
Kelas :  
Hari, Tanggal :

**IPA**  
Kelas VIII

## Tujuan Belajar

Melalui kegiatan ini, peserta didik diharapkan dapat:

1. Menyelidiki metode pemisahan campuran (filtrasi, sedimentasi, destilasi sederhana) secara sistematis.
2. Menganalisis keterkaitan proses pemisahan campuran dalam pembuatan jamu dan prinsip ilmiah yang relevan.



## Minum Jamu Cekok

Sejak kemarin, Dino merasa tubuhnya lesu. Ia tak bersemangat makan dan wajahnya tampak pucat. Bapak pun mengajak Dino membeli jamu cekok. Awalnya Dino menolak karena pahit dan tidak mau di-cekok (dipaksa minum). Tapi setelah dibujuk dan dijelaskan manfaatnya, Dino akhirnya mencoba meminumnya sendiri sedikit demi sedikit.



Gambar 1. Anak meminum jamu cekok  
Sumber : <https://paragraph.news.blog/2019/06/24/jamu-legendaris-khas-yogyakarta-jamu-cekok-kerkop/>

Tak disangka, esok harinya tubuhnya terasa lebih segar, nafsu makannya kembali, dan ia pun lebih sehat. Dino pun kembali bersemangat untuk beraktivitas. Nah, hal menarik apa yang membuatmu penasaran mengenai jamu cekok? Tuliskan pertanyaanmu di kolom berikut!







## Ayo Membuat Jamu Cekok!



Jamu yang diminum Dino adalah jamu cekok penambah nafsu makan. Ayo pelajari lebih lanjut tentang cara pembuatan jamu cekok berkaitan dengan pemisahan campuran dengan mengikuti langkah berikut!

### Alat dan Bahan

1. Temulawak segar (2 ruas jari)
2. Daun pepaya (1–2 lembar muda)
3. Air matang hangat (200 ml)
4. Gula aren (1 sendok makan)
5. Saringan kain atau plastik
6. Sendok, gelas ukur, cobek dan ulekan
7. Wadah bening / gelas kaca



### Langkah Kerja

1. Cuci bersih temulawak dan daun pepaya.
2. Haluskan keduanya menggunakan ulekan.
3. Tambahkan air panas/rebus dan aduk rata.
4. Saring campuran dan pisahkan antara ampas dan cairan.
5. Diamkan beberapa menit untuk melihat endapan.
6. Amati perbedaan sebelum dan sesudah penyaringan.
7. Sajikan jamu ke dalam gelas



## Ceritakan Pengalamanmu!

Tuliskan pemisahan campuran yang kamu lakukan saat membuat jamu cekok di tabel berikut!

No	Proses	Nama Pemisahan Campuran	Penjelasan
1			
2			



## Ungkapkan Pendapatmu!

Jawablah pertanyaan diskusi di kolom berikut! Presentasikan di depan kelas!



Bagian mana dari tanaman pepaya dan temulawak yang digunakan sebagai bahan jamu cekok penambah nafsu makan? Apa saja kandungan dan khasiatnya?



Mengapa bahan-bahan jamu perlu direbus/diberi air panas?



Bagaimana cara menyaring campuran pada proses pembuatan jamu cekok? Mengapa jamu cekok harus disaring?



Selain pemisahan campuran dengan penyaringan, jelaskan teknik-teknik pemisahan campuran lainnya!

Buatkan komposisi resep jamu cekok penambah nafsu makan jika akan disajikan untuk 3 orang!







## Jamu Modern?

Proses pembuatan jamu cekok umumnya dilakukan secara tradisional. Bagaimana cara membuat jamu dengan cara dan alat modern?



Gambar 2. Jamu Buyung Upik  
Sumber : shopee

Komposisi/Composition	
Tiap sachet 5 g mengandung ekstrak setara dengan :	
Curcuma xanthorrhizae Rhizoma	0,2 g
Zingiberis aromaticae Rhizoma	0,175 g
Cinnamomi burmannii Cortex	0,004 g
Curcuma domesticae Rhizoma	0,175 g
Zingiberis officinalis Rhizoma	0,025 g
Curcuma aeruginosa Rhizoma	0,125 g
Kaempferia galanga Rhizoma	0,075 g
Cymbopogon nardis Folium	0,214 g
Psidium guajava Fructus	0,075 g
Pandanus Folium	0,09 g
<b>Bahan Tambahan :</b>	
Perisa Jambu, Saccharum album (Gula Pasir).	
<b>Khasiat &amp; Kegunaan/Indication</b>	
Memelihara kesehatan, membantu memperbaiki nafsu makan & secara tradisional digunakan pada penderita kecacangan.	

Gambar 3. Komposisi Jamu Buyung Upik  
Sumber : lazada

Bandingkan komposisi jamu yang kamu buat dengan jamu penambah nafsu makan modern berikut!



## Refleksi

Tuliskan kesan pembelajaran hari ini! Apa saja hal baru yang kamu pelajari?