

Jadi Mbok Jamu Kunyit Karena Typhus

Oleh: Ika Maya Susanti

Ada saat di mana hari-hari saya selama hampir sebulan penuh harus menjadi mbok jamu di setiap sore hari. Setiap pulang kuliah, saya harus memarut kunyit, memeras, dan meminumnya dengan dicampur madu terlebih dahulu.

Ceritanya sewaktu dulu kuliah, hampir sebulan saya harus istirahat di rumah Lamongan karena sakit typhus. Tapi istirahat itu tidak membuat saya pulih seperti sedia kala dalam waktu yang cepat. Bagaimana tidak, pikiran saya ada di Malang. Saya bingung memikirkan bagaimana tertinggalnya materi perkuliahan saya, tugas-tugas yang belum saya kerjakan, dan beberapa ujian dari dosen.

Akhirnya saya putuskan untuk segera kembali ke Malang meski kondisi yang belum sepenuhnya fit. Namun ada yang saya dan ibu saya khawatirkan jika saya harus kembali kuliah. Obat dari dokter yang hampir habis sementara tubuh saya tidak kunjung benar-benar sehat. Masih ada rasa nyeri di bagian perut jika saya agak banyak bergerak.

Suatu ketika, ibu saya diberitahu oleh seorang saudara untuk membuat jamu kunyit madu dan itu harus diminum setiap harinya. Dan menurut banyak penelitian, satu dari sekian manfaat kunyit adalah untuk mengobati penyakit typhus. Di hari-hari terakhir saya berada di rumah, jamu kunyit madu ini ternyata cukup terasa manfaatnya. Nyeri di bagian perut saya pun jadi agak berkurang dan tidak sehebat seperti biasanya.

Saat harus kembali ke Malang, akhirnya saya harus membawa sekantong plastik kunyit sebagai bekal. Rasanya hampir satu kilo banyaknya kunyit yang saya bawa! Ada alasan kenapa saya harus repot-repot membawa kunyit dari rumah. Kunyit yang dipakai bukanlah sembarang kunyit melainkan rimpang kunyit yang tua.

Ibu saya menyebutnya dengan empunya kunyit. Warnanya lebih tua dan hampir berwarna merah, rimpangnya lebih besar, tidak oranye muda atau berimpang kecil seperti kebanyakan kunyit yang biasa ada di pasar. Kunyit tua ini jarang sekali bisa ditemukan di pasar biasa karena umumnya orang lebih suka memakai kunyit biasa atau yang masih muda untuk memasak. Kunyit tua ini jika diparut memiliki getah yang lebih banyak dari pada kunyit biasa. Warna getahnya agak putih dan cenderung lengket.

Prosesnya biasanya saya memarut kunyit terlebih dahulu, menyeduhnya dengan air panas, lalu setelah agak dingin baru disaring dan dicampur dengan madu. Tentunya semua proses ini membuat tangan saya menjadi kuning. Tak jarang, saya sering jadi bahan olok-olok teman-teman kuliah. Tapi, ya sudahlah, yang penting saya bisa benar-benar sembuh dari sakit yang saya alami itu.

Alhamdulillah, tak sampai sebulan, rasa sakit di perut saya akhirnya hilang. Saya jadi bisa lagi bergerak dan berjalan cepat. Pasalnya selama sakit, saya harus bergerak serba lambat sambil memegangi perut. Ini sungguh sangat mengganggu aktivitas saya.

Karena sakit typhus itu terkadang kerap muncul saat saya terlalu kelelahan, biasanya jika tanda-tanda gejalanya sudah mulai terasa, kunyit inilah yang jadi andalan saya. Jika perut saya kok terasa mulai agak nyeri, lidah saya terasa pahit dan warnanya memutih, badan terasa demam, langsung deh saya mengambil kunyit untuk dijadikan obat.

Tapi karena proses membuat jamu kunyit dengan cara memarut dan memeras itu sangat membutuhkan waktu, saya tidak lagi menggunakan cara memarut dan memeras lagi. Cukup dibersihkan kulitnya lalu saya iris tipis-tipis. Potongan kunyit itu kemudian saya seduh dengan air panas. Jika sudah agak dingin, saya kemudian menuangkan madu ke dalamnya.

Beberapa teman yang tahu kebiasaan saya tersebut memang sering bergidik saat melihat saya meminum air seduhan kunyit. Selalu saja pertanyaannya, "Nggak pahit?" Dan saya hanya menggeleng sambil tertawa.

Karena sering meminum seduhan kunyit, saya memang jadi terbiasa dengan rasa kunyit yang menurut saya sih, tidak pahit. Benar lho, rasanya masih lebih pahit bubuk puyer yang harus saya minum saat sakit waktu kecil! Meski tidak diberi madu, saya asyik saja meminum seduhan kunyit itu. Yah, dari pada harus meminum obat yang khasiatnya saja lebih ampuh kunyit, kenapa ia tidak jadi sahabat setia saya saja?

Referensi:

<http://biofarmaka.ipb.ac.id/brc-upt/brc-ukbb/bccs-collection/564-herbal-tanaman-koleksi-kunyit>
(<http://biofarmaka.ipb.ac.id/brc-upt/brc-ukbb/bccs-collection/564-herbal-tanaman-koleksi-kunyit>)

About these ads (<http://wordpress.com/about-these-ads/>)

You May Like

- 1.



5 SEPTEMBER, 2014

BIOFARMAKA IPB, JAMU, KUNYIT, MADU, MANFAAT JAMU, MANFAAT KUNYIT,
MANFAAT MADU

LEAVE A COMMENT

Follow

Follow “Kisah, Cerita, Berita”

Powered by WordPress.com