

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Tanaman serai dapur (*Cymbopogon citratus* Stapf) atau *lemon grass* merupakan tanaman atsiri yang cukup potensial dari *family Gramineae*, berupa terna tahunan yang banyak dikembangkan di daerah tropis dan sub tropis seperti Asia (India, Srilanka, Indonesia dan Malaysia), Afrika dan Amerika. Serai dapur tergolong dalam tanaman C4 (tanaman yang mampu menyesuaikan diri dengan lingkungan panas dan kering). Tanaman serai dapur terdapat hampir di seluruh daerah di Indonesia dari dataran rendah sampai dataran tinggi (1.200 mdpl.) termasuk di daerah Kepahiang yang memiliki tipe tanah yang subur dan tanah yang lembab, serta cahaya matahari dan curah hujan yang tidak terlalu berlimpah oleh karena itu tanaman ini sangat banyak dijumpai di daerah Kepahiang. Serai dapur tidak dapat tumbuh subur di atas tanah keras yang dapat menahan air.<sup>1</sup>

Tanaman serai dapur (*Cymbopogon citratus*) yaitu berdaun memanjang seperti pita, makin keujung makin meruncing dan tanaman serai mampu tumbuh sampai 1-

---

<sup>1</sup> Octivia Trisilawati, Deliah Seswita, and M. Syakir, "Serapan Hara N, P, K Pada Tujuh Nomor Harapan Serai Dapur Pada Tanah Latosol," *Jurnal Penelitian Tanaman Industri* 23, no. 2 (2017): 105.

1,5 m panjang daunnya mencapai 70-80 cm dan lebarnya 2-5 cm, berwarna hijau muda, kasar, dan mempunyai aroma yang kuat. Tanaman serai dengan *genus Cymbopogon* meliputi hampir 80 spesies, tetapi hanya beberapa jenis yang menghasilkan minyak atsiri yang mempunyai arti ekonomi dalam perdagangan. Tanaman serai dapur memiliki habitus berupa tanaman tahunan yang hidup secara liar dan berbatang semu yang membentuk rumpun tebal serta mempunyai aroma yang kuat dan wangi. Tanaman serai sering dimanfaatkan sebagai bahan makanan seperti bahan sup, salad, dan bahan minuman, manfaat lain juga yaitu sebagai anti inflamasi, antiseptik, antiemetik, antirematik, analgesik, anti-spasmodik, dan antipiretik.<sup>2</sup>

Serai (*Cymbopogon flexuosus*) adalah salah satu tanaman yang masuk ke dalam family rumput-rumputan dan biasa digunakan sebagai rempah oleh masyarakat Indonesia. Tanaman ini dikenal juga dengan istilah Lemongrass karena aromanya yang kuat seperti lemon, banyak ditemukan tumbuh alami di negara-negara tropis.<sup>3</sup>

---

<sup>2</sup> Sonia J. Giroth, Janno B. B. Bernadus, and Angle M. H. Sorisi, "Uji Efikasi Ekstrak Tanaman Serai (*Cymbopogon Citratus*) Terhadap Tingkat Mortalitas Larva Nyamuk *Aedes Sp.*," *Jurnal e-Biomedik* 9, no. 1 (2021): 13–20.

<sup>3</sup> Hikmah Maros and Sarah Juniar, "Minyak Serai," *Maros, Hikmah Juniar, Sarah: DESKRIPSI serai dapur* (2016): 1–23.

Selain itu serai dapur (*lemongrass*) juga biasanya dimanfaatkan sebagai bumbu dapur untuk mengharumkan makanan, terutama batang bagian bawah dan bagian atas atau daunnya seringkali dibuang dan menjadi limbah. Namun selain dapat mengharumkan masakan dan menjadi bahan makanan, ternyata serai juga bisa dijadikan minyak yang memiliki banyak fungsi untuk kesehatan kulit dan rambut. Bahkan kini serai banyak digunakan sebagai aromaterapi sekaligus bahan utama produk skincare tertentu.<sup>4</sup>

Banyak masyarakat yang belum mengetahui kebermanfaatan tanaman serai ini, padahal jika diproses melalui pengolahan yang benar dapat menjadi minyak atsiri yang memiliki nilai ekonomi tinggi. Guna membangun kesadaran masyarakat dalam mengelola potensi tanaman serai, maka dari itu pemanfaatan potensi lokal merupakan salah satu dari cara melihat peluang dalam berwirausaha.<sup>5</sup>

Minyak atsiri dari tanaman serai dapur dalam perdagangan dikenal dengan nama *Lemongrass Oil*. Kandungan utama minyak serai dapur adalah sitral dan

---

<sup>4</sup> Wiwiek Komariah, Poedjiastoeti et al., "Pemanfaatan Limbah Serai Dapur Sebagai Obat Kumur Dan Hand Sanitizer Untuk Meningkatkan Pemberdayaan Ekonomi," *AABDI MOESTOPO: Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat* 5, no. 1 (2022): 74–82.

<sup>5</sup> L Fradisa, L. Primal, D. Gustira, "Jurnal Pelatihan Budidaya Dan Pengolahan Tanaman Serai Sebagai Upaya Meningkatkan Kemampuan Wirausaha Perempuan Entoh," *Al-Irsyad* 105, no. 2 (2022): 79,

juga mengandung sitronelal, metilheptan, n-desil aldehida, linalool, geraniol. Minyak serai dapur merupakan salah satu jenis minyak atsiri terpenting. Minyak atsiri ini digunakan untuk menghasilkan sitral yang merupakan konstituen utama dari minyak serai dapur. Sitral merupakan bahan pembuat ionon. Minyak serai dapur memiliki bau lemon yang keras karena mengandung kadar sitral yang tinggi (75% sampai 85%) sehingga minyak serai dapur dinamakan lemongrass oil. Minyak serai dapur dapat digunakan sebagai bahan baku dalam industri kosmetik dan sabun.<sup>6</sup>

Minyak serai dibuat dengan cara diekstrak dari tumbuhan serai, sehingga memiliki aroma citrus yang menyegarkan. Tidak hanya diminati karena memiliki aroma yang menyegarkan, minyak serai juga mengandung berbagai manfaat kesehatan diantaranya dapat membantu mengatasi jerawat, mampu melawan bakteri, mengurangi rasa gatal akibat gigitan nyamuk, mencerahkan kulit secara alami, meratakan warna kulit yang mengalami hiperpigmentasi, melembapkan kulit dan menghilangkan ketombe pada kulit kepala.

---

<sup>6</sup> Rita Khathir and Raida Agustina, "Penyulingan Minyak Atsiri Sereh Dapur (*Cymbopogon Citratus*) Dengan Metode Penyulingan Air-Uap (The Distillation of Lemongrass Essential Oil by Using the Water-Steam Method)," *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah* 1, no. 1 (2016): 1009–1016.

Adapaun tinjauan umum dalam pembuatan minyak serai (*lemongrass oil*), diantaranya adalah:

### 1. Minyak zaitun

Menurut Sari (2015) minyak zaitun (*Olive Oil*) merupakan senyawa yang baik untuk merawat kulit. Vitamin E dan Omega 9 yang terkandung di dalamnya dapat bekerja sebagai antioksidan alami yang dapat memelihara keremajaan kulit. Minyak zaitun (*Olive oil*) terdiri dari asam lemak jenuh dan asam lemak tak jenuh. Minyak zaitun juga mengandung berbagai vitamin seperti vitamin A, B, C, D, dan E. Kandungan yang ada pada minyak zaitun tersebut sangat baik untuk memberikan kadar minyak alami bagi kulit yang kering serta dapat menangkal radikal bebas yang merupakan penyebab penuaan dini. Senyawa antiseptik pada minyak serai mampu membunuh bakteri hingga 68,3% dan penambahan minyak zaitun terbukti meningkatkan daya hambat radikal bebas pada produk sebesar 142%.

### 2. Vitamin E

Kulit merupakan lapisan terluar yang melindungi tubuh terutama dari radikal bebas, baik serangan fisik maupun biologis. Radikal bebas tersebut juga melibatkan sinar ultraviolet dan radiasi ionisasi pada sel epidermal. Untungnya, sel epidermis mengandung

antioksidan seperti vitamin E, ubiquinin, vitamin C, glutathion, enzim superoksidase dismutase, katalase, glutathion reduktase, dan glutathion peroksidase. Antioksidan tersebut mampu mengubah dan memadamkan potensi merusak dari radikal bebas. Seperti beberapa bahan kosmetik dilengkapi dengan vitamin C, atau vitamin E untuk sabun kecantikan, tidak lain karena kedua vitamin tersebut mempunyai sifat antioksidan. Dengan begitu banyaknya hal yang bisa dilakukan oleh vitamin E (dan antioksidan lain) dalam menjaga kesehatan, terutama dalam melawan radikal bebas.<sup>7</sup>

Ada beberapa hal yang menyebabkan memilih olahan serai menjadi minyak untuk kesehatan kulit dan rambut. Yaitu, sudah tertulis diatas bahwa serai memiliki banyak manfaat untuk kesehatan tubuh. Dengan diolah menjadi minyak serai, manfaat dan aroma yang terdapat pada serai diharapkan tidak hilang saat pengolahan berlangsung. Tanaman serai juga masih sangat mudah untuk ditemukan dan pengolahannya pun tidak begitu sulit dan minyak serai ini juga bisa digunakan oleh wanita maupun pria.

---

<sup>7</sup> Agun Sanharis and Dewi Wahyuningtyas, "Modifikasi Sabun Antiseptik Alami Dari Virgin Coconut Oil (VCO) – Minyak Sereh Dengan Penambahan Minyak Zaitun Sebagai Antioksidan," *Jurnal Inovasi Proses* 3, no. 2 (2018): 46–52.

Untuk membuka usaha minyak serai *minaray beauty* ini mendapatkan pinjaman modal dari koperasi sarana mandiri mukti sejahtera yang beralamatkan di Kabawetan, Kepahiang.

Maka dari itu penulis memilih ide untuk mengolah serai menjadi minyak serai. Salah satu pengolahan yang dilakukan dengan membuat suatu produk. Oleh karena itu penulis tertarik dengan judul **“Strategi Pemasaran Syariah Minyak Serai *Minaray Beauty* dengan Permodalan dari Koperasi Sarana Mandiri Mukti Sejahtera”**.

#### B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas, rumusan masalah pada laporan ini adalah bagaimana strategi pemasaran syariah minyak serai *minaray beauty* dengan permodalan dari koperasi sarana mandiri mukti sejahtera.

#### C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan perumusan masalah diatas, tujuan penelitian pada laporan ini adalah untuk mengetahui strategi pemasaran syariah minyak serai *minaray beauty* dengan permodalan dari koperasi sarana mandiri mukti sejahtera.

#### D. Manfaat Program

1. Menambah jenis olahan perawatan kulit dan rambut yang ada di provinsi Bengkulu
2. Memanfaatkan sumber daya yang dimiliki, tanaman serai membuat peluang usaha
3. Menjadikan sumber daya lokal menjadi perawatan yang dapat bersaing dipasaran
4. Meningkatkan kreatifitas mahasiswa dalam mengolah sumber daya yang banyak ditemui di daerah Bengkulu dalam tercapainya peluang usaha

#### E. Luaran yang Diharapkan

Dapat memberikan inspirasi kepada masyarakat maupun mahasiswa untuk memanfaatkan sumber daya yang dimiliki seperti tanaman serai. Biasanya serai hanya digunakan untuk bumbu dapur dan pengharum dalam masakan namun selain itu serai dapat diolah menjadi minyak yang memiliki banyak manfaat untuk perawatan kulit dan rambut.