

Latar belakang

Bangsa Indonesia memiliki kekayaan alam yang sangat melimpah salah satunya adalah Tanaman Obat Keluarga (TOGA). Tanaman ini seringkali dimanfaatkan untuk pengobatan secara tradisional. Masyarakat luas cenderung memiliki pengetahuan yang kurang tentang tanaman obat dan juga kurang mengetahui kegunaan tanaman obat[1].

Dengan maraknya wabah saat ini masyarakat berbondong-bondong mencari toga yang mampu meningkatkan imunitas tubuh. Namun, tidak semua tanaman obat aman dikonsumsi. Karena tanaman memiliki kandungan berbeda-beda. dan juga banyak yang mengkonsumsi dengan cara menduga-duga tanpa mengetahui ramuan yang tepat untuk setiap permasalahan kesehatan. Maka dibutuhkan sebuah media informasi untuk pengetahuan tentang ramuan-ramuan dari tanaman obat tersebut sehingga bisa digunakan secara efektif meningkatkan imunitas tubuh.

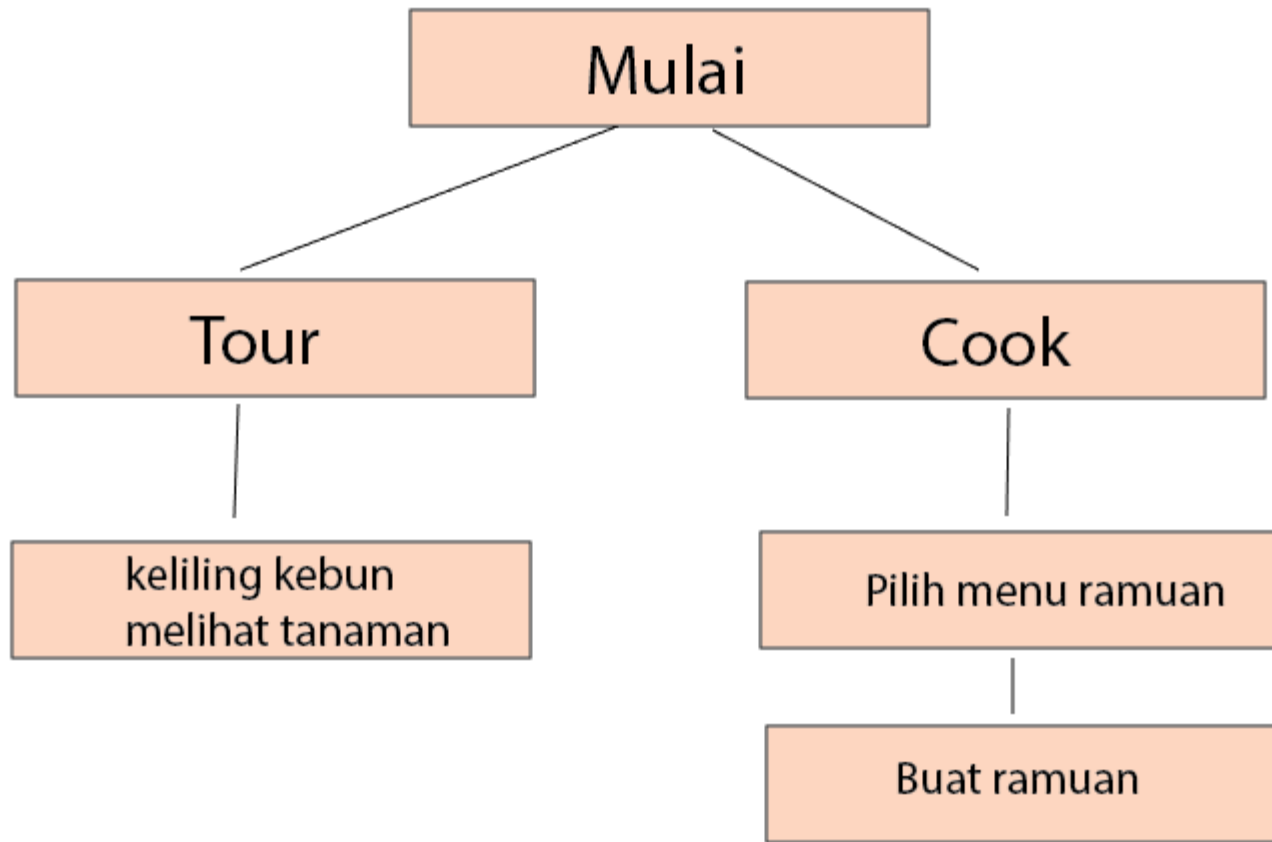
Media informasi mengenai TOGA di Indonesia merupakan suatu solusi dari permasalahan minimnya pengetahuan mengenai TOGA dan juga cara pengolahannya. Saat ini belum banyak teknologi pembelajaran yang menarik terkait TOGA. Salah satu sarana alternative dari permasalahan tersebut adalah dengan menggunakan teknologi digital yang tidak hanya melalui gambar dan teks saja namun bisa juga dilakukan melakukan suatu interaksi.

Virtual Reality (VR) adalah sebuah teknologi yang membuat pengguna berinteraksi dengan lingkungan yang ada di dalam dunia maya yang disimulasikan oleh komputer [2]. VR bekerja dengan memanipulasi otak manusia sehingga seolah-olah merasakan berbagai hal yang virtual terasa seperti hal yang nyata dan pengguna bisa tergiring ke dunia virtual yang sama sekali tidak tersentuh dengan dunia nyata[3].

Story



Flow VR



Nama-nama jamu

- Kunyit asam
- Wedang susu rempah
- Wedang serai
- Beras kencur
- Jakutes

Jenis tanaman

- Kunyit
- Asam
- Jahe
- Serai
- Pandan
- Kayu manis
- Daun jeruk / Jeruk nipis
- Kencur
- temulawak

Cara Pembuatan Kunyit Asam

1. Kupas kunyit lalu cuci bersih.
2. Tumbuk kasar kunyit.
3. Rebus air hingga mendidih.
4. Masukkan semua bahan.
5. Rebus dengan api kecil hingga warnanya agak kecokelatan, kurang lebih 30 menit.
6. Koreksi rasa. Bila kurang manis bisa ditambah gula pasir.
7. Angkat lalu saring. Bisa disajikan hangat atau dingin.

Cara Pembuatan Wedang Susu Rempah

1. Rebus semua bahan (kecuali susu) sampai mendidih.
2. Tuang air rebusan ke dalam gelas/cangkir, tambahkan susu, aduk rata.
3. Siap dinikmati.

Cara Pembuatan Wedang Serai

1. Geprek jahe dan serai
2. Rebus semua bahan sampai berwarna kecokelatan dan harum semerbak
3. Saring, lalu bisa diminum hangat/dingin

Cara Pembuatan Beras Kencur

1. Sangrai beras hingga sedikit kekuningan. Sisihkan.
2. Rebus air hingga mendidih. Setelah mendidih masukkan daun pandan, gula jawa, gula batu, dan garam. Masak hingga semua gula larut. Dinginkan.
3. Dengan blender bumbu, haluskan beras dengan diberi sedikit air gula.
4. Dengan blender bumbu, haluskan kencur dengan diberi sedikit air gula.
5. Campur blenderan beras dan kencur jadi satu. lalu saring dengan kain atau saringan santan yang sangat rapat.
6. Ampas beras kencur ditambahkan lagi dengan sedikit air gula, campur rata lalu saring kembali.
7. Lakukan hal ini terus menerus hingga seluruh air gula habis.
8. Tambahkan perasan air jeruk nipis untuk mengurangi rasa getir dari kencur.
9. Bisa disajikan hangat atau dingin. Masukkan ke dalam kulkas/ditambah es batu untuk dingin. Sedangkan hangat dapat dipanaskan sebentar di atas kompor (jangan sampai mendidih, nanti beras bisa matang dan jamu mengental).

Cara Pembuatan Jakutes

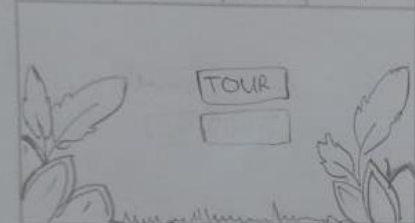
1. Iris dan buang kulit jahe, kunyi, temulawak, lalu geprek semuanya.
2. Geprek serai.
3. Masukkan ke panci semua bahan, tambahkan air, lalu rebus dengan api kecil.
4. Sajikan hangat dengan madu.

Scene No. 1 Shot No. 1



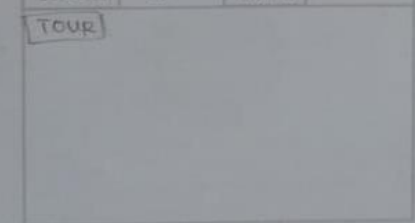
Introduction Menentukan awal mula berlanjut lagi dan juga mengajak untuk cari info lagi.

Scene No. 4 Shot No. 1



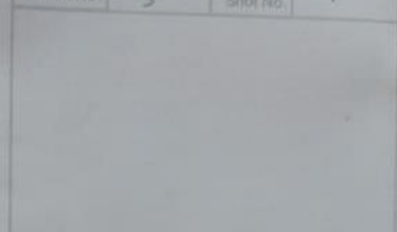
Main Menu Untuk memilih mau ke TOUR / PLANT

Scene No. 5 Shot No. 1



Introduction sebelum masuk ke scene

Scene No. 3 Shot No. 1



Logo 70Ganya / splash screen

Scene No. 5 Shot No. 1



Introduction sebelum masuk ke scene "TOUR"

Scene No. 6 Shot No. 1



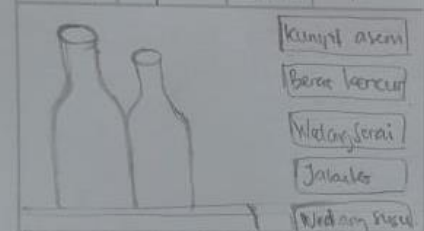
Introduction sebelum masuk ke scene

Scene No. 8 Shot No. 1



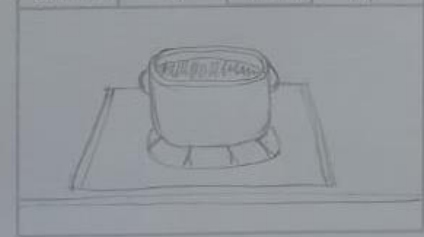
Scene ini Menunjukkan bahan apa saja yang digunakan Untuk Ramuan.

Scene No. 7 Shot No. 1



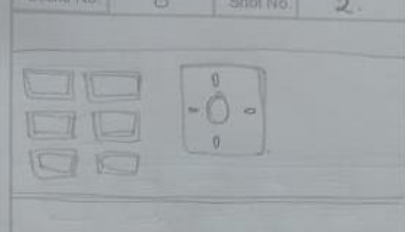
Scene untuk menunjukkan menu apa saja yang akan dibuat.

Scene No. 8 Shot No. 4



Scene untuk menunjukkan proses memasak

Scene No. 8 Shot No. 2



Scene untuk menunjukkan proses pembuatan ramuan.

Scene No. 8 Shot No. 3



Scene untuk menunjukkan kunyit / menghaluskan kunyit

Scene No. Shot No.



Scene untuk menunjukkan proses memasak