

**PENGEMBANGAN USAHA JAMU GENDONG
MELALUI PENGUATAN PRODUK JAMU INSTAN JAGENDIS
DI DESA KEJI KECAMATAN UNGARAN BARAT SEBAGAI DESA WISATA JAMU**

**Dyah Nurani S.¹, Dr. Asih Kuswardinah²
Ir. Bambang Triatma³, Meddiati Fajri Putri⁴,
Yudea Puspa Jelita⁵, Nadia Febriana⁶, Isnaini Nur Utami⁷**

1,2,3,4, Dosen Universitas Negeri Semarang
5,6,7, Mahasiswa Universitas Negeri Semarang
E-mail: dyahnuranis@mail.unnes.ac.id

ABSTRACT

Kegiatan Pengabdian Masyarakat ini bertujuan memberikan penguatan melalui diversifikasi produk dan peningkatan kualitas melalui penggunaan alat penghancur berteknologi. Manfaat dari kegiatan pengabdian ini adalah; memberikan banyak pilihan jamu instan bagi konsumen, meningkatkan perekonomian mitra dan mendukung komitmen Desa Keji sebagai Desa Wisata Jamu. Pelatihan diikuti 10 pengrajin jamu gendong dusun Suruhan Desa Keji dengan hasil : mitra dapat membuat variasi jamu dengan memadukan berbagai rimpang dan rempah-rempah serta dapat memanfaatkan alat berteknologi untuk menunjang produksi lebih higienis.

Kata kunci : penguatan, jamu instan JAGENDIS

PENDAHULUAN

Jamu pada umumnya di katakan sebagai obat tradisional Indonesia yang terbuat dari bahan bahan alami, berupa rimpang (akar-akaran), daun, batang, buah, biji-bijian dan kulit batang. Kekayaan hayati alam Indonesia memberikan sumbangan signifikan pada industri jamu. Kebiasaan minum jamu diyakini dapat mencegah ataupun menyembuhkan berbagai macam penyakit. Di Indonesia sendiri terdapat lebih dari 2500 jenis tanaman obat baik itu berupa daun, batang sampai akar ataupun rimpang-rimpang. Bahan-bahan pembuat jamu biasanya akan ditumbuk/dihaluskan, direbus untuk kemudian diminum langsung. Inilah yang

disebut dengan jamu tradisional. Jamu tradisional ini biasanya akan dijual berkeliling kampung dengan cara digendong, oleh karena itulah jamu tersebut biasa disebut dengan jamu gendong.

Jamu gendong yang diajakan dengan botol dan diminum dengan menggunakan gelas memiliki harga relatif terjangkau karena bahan baku yang mudah didapat. Selain keunggulan dari jamu gendong namun terdapat pula beberapa kelemahan yaitu, tingkat keawetan rendah dan mudah basi, tingkat higienitas yang rendah, serta kelemahan yang lain adalah jangkauan pemasaran terbatas. Seiring dengan berkembangnya industri jamu saat ini banyak diproduksi jamu instan yang

dirasa lebih praktis dalam pemasaran dan penyajian.

Di desa Keji Kecamatan Ungaran Barat terdapat lebih dari 10 pengrajin jamu gendong. Melihat fenomena tersebut Mahasiswa KKN tahun 2019 di Desa Keji merasa perlu melakukan inovasi melalui diversifikasi produk jamu gendong yaitu dengan membuat produk jamu instan. Pembuatan jamu gendong menjadi jamu instan diharapkan dapat menjadi alternatif usaha yang dapat menjangkau pasar lebih luas karena produk jamu instan lebih awet, praktis dalam penyajian dan lebih luas jangkauan pemasarannya. Kegiatan mahasiswa KKN yang dilaksanakan pada saat itu adalah memberikan pelatihan pembuatan jamu instan yang diberi nama JAGENDIS (Jamu

Gendong Instan), produk jamu masih terbatas jenisnya, dengan kemasan sederhana. Pemberian nama produk tersebut dilatarbelakangi bahwa produk jamu instan tersebut diawali dari produk jamu gendong.

Produk JAGENDIS juga telah dikemas sesuai dengan ukuran satu kali seduh yang dikemas dengan kertas dengan branding produknya. Dalam satu kemasan boks diisi 10 bungkus kecil satu kali seduh. Branding produk beserta kemasannya pada saat itu dibuat dalam jumlah sangat terbatas, kemasan boks kurang kuat, informasi yang diberikan kurang lengkap, sehingga kurang dapat dikembangkan secara optimal.



Gambar 1. Botol jamu gendong



Gambar 2. Dokumen kegiatan Mahasiswa KKN Alternatif 2019 dalam pembuatan jamu instan di Desa Keji

Untuk meningkatkan daya saing produk, maka pada tahun 2020, tim pengabdian masyarakat memberi penguatan produk JAGENDIS melalui pelatihan pengemasan dan perhitungan harga jual. Kemasan dibuat lebih representatif sehingga diharapkan dapat meningkatkan nilai jual.



Gambar 3. Dokumen pelatihan pengemasan oleh Tim Pengabdian Masyarakat

Respon positif dari aparat Dukuh Suruhan sehingga produk jamu instan JAGENDIS telah didaftarkan di Dinas Pariwisata sebagai produk unggulan desa Keji. Hanya saja produksi jamu sampai saat ini masih menggunakan alat yang sederhana yaitu alat penumbuk berupa lumpang, sehingga higienitasnya kurang bisa dipertanggungjawabkan.



Gambar 4. Alat penumbuk jamu tradisional

Dari gambaran analisis situasi diatas maka permasalahan yang ada adalah bagaimana memberikan penguatan produk jamu instan melalui diversifikasi produk dan bagaimana meningkatkan kualitas produk melalui penguatan alat produksi yang lebih praktis dan higienis.

Kegiatan Pengabdian Masyarakat ini bertujuan memberikan penguatan pembuatan jamu instan dengan varian lain yang belum diproduksi seperti temulawak instan, , jamu daun pepaya instan dengan menambahkan beberapa tambahan rempah sehingga menambah kenikmatan dan khasiat dari jamu instan tersebut. Selain itu penguatan dilakukan dengan meningkatkan kualitas produk melalui penggunaan alat penghancur berteknologi yang lebih representatif dan higienis. Sedangkan manfaat dari kegiatan pengabdian ini adalah; penganekaragaman produk jamu instan akan menjadi daya tarik tersendiri bagi para konsumen karena memiliki banyak pilihan sesuai dengan yang diinginkannya, selain itu pada akhirnya dapat meningkatkan perekonomian mitra.

Diversifikasi produk JAGENDIS dapat mendukung komitmen desa wisata jamu.

Jamu biasanya terbuat dari ramuan beberapa dedaunan, rimpang dan rempah-rempah yang di olah sedemikian rupa sehingga menjadi minuman yang diyakini berkhasiat menyembuhkan berbagai penyakit. Sebagaimana dikatakan oleh Alona (2003) , Nama “Jamu” merupakan istilah yang digunakan oleh orang-orang jawa, untuk menyebutkan pengobatan herbal. Pengobatan herbal merupakan pengobatan yang tidak menggunakan bahan kimia sintetik yang *additive*.

Pengertian jamu sebagaimana disebutkan dalam Permenkes No 003/Menkes/Per/I/2010, jamu merupakan campuran atau ramuan bahan-bahan berupa tumbuhan, bahan hewan, bahan mineral, sediaan serian (generik), yang telah digunakan untuk pengobatan sesuai dengan norma yang berlaku di masyarakat.(Biofarmaka IPB, 2013)

Kekayaan alam Indonesia, memberikan banyak sumbangan pada produk jamu, ratusan jenis tanaman dapat digunakan sebagai bahan pembuatan jamu. Beberapa jenis tanaman yang sering digunakan sebagai jaum antara lain : berbagai macam jahe, berbagai macam kunyit, lempuyang, temu lawak, kencur, lengkuas, temuireng, daun pepaya, daun kelor, daun katu, daun pandan, daun adas, daun salam, daun sirsat, kulit pohon kayu

manis, kayu secang, cabe, lada, asam jawa, jeruk nipis, belimbing sayur, bunga melati, cengkih dan masih banyak lagi jenis tanaman yang bisa dimanfaatkan sebagai ramuan jamu. Campuran beberapa bahan pembuat jamu akan memberikan varian rasa dan khasiat yang berbeda.

Secara garis besar proses pembuatan jamu instan meliputi langkah-langkah sebagai berikut : (1) Penyiapan bahan melalui sortasi dengan memperhatikan hal-hal sebagai berikut (Empon-empon : segar, tidak busuk, tua, bersih, kulit mengkilat., Gula pasir : berwarna putih, bersih, Sereh : tua, segar, Daun pandan : segar, tidak terlalu tua, Cengkih : besar, utuh, tidak keriput., Kayu manis : aroma segar dan tajam, Garam : berwarna putih, bersih), (2) Pengupasan dan pencucian, (3) Penghancuran dengan blander, (4) Penyaringan, (5) Pengendapan, (6) Pemanasan untuk kristalisasi, (7) Pengayaan, (8) Penimbangan, (9) Pengemasan

METODE

Kegiatan pengabdian masyarakat dilaksanakan dengan metode eksperimen melalui uji coba pembuatan produk menggunakan satu jenis bahan jamu, tanpa menambahkan bahan lain seperti kayu manis, daun pandan, cengkih dan sereh. Hasil uji coba tim pengabdian di evaluasi oleh peserta pengabdian. Evaluasi dilakukan untuk mengetahui kualitas

organoleptik meliputi warna, aroma dan rasa, dari produk tersebut. Selanjutnya dilakukan pelatihan pembuatan jamu instan dengan menambahkan bahan-bahan lain untuk menambah khasiat dan lezatan produk jamu yang dibuat. Selain itu dilakukan pula pelatihan dengan menggunakan alat berteknologi yaitu alat penghancur berupa blander.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelatihan penguatan pembuatan jamu instan melalui diversifikasi produk dan penggunaan teknologi untuk alat penghancur bahan jamu, dimulai dengan melakukan koordinasi dengan aparat desa untuk menentukan waktu dan tempat kegiatan.



Gambar 5. Tim pengabdian melakukan koordinasi dengan aparat desa Keji

Selanjutnya tim pengabdian melakukan persiapan dan melakukan eksperimen dengan membuat jamu instan dengan menggunakan satu bahan.



Gambar 6. Tim pengabdian melakukan uji coba produk

Sebelum pelaksanaan pelatihan, tim pengabdian memberikan bantuan alat kepada pengrajin jamu di desa Keji



Gambar 7. Pemberian bantuan alat kepada mitra

Pelaksanaan pelatihan diikuti 10 pengrajin jamu gendong, diawali dengan memperkenalkan bahan-bahan yang akan digunakan, dan ukuran sesuai dengan resep.



Gambar 8. Pengenalan bahan-bahan sesuai resep

Pelaksanaan praktek dilakukan oleh peserta sesuai dengan petunjuk yang diberikan



Gambar 9. Pelaksanaan Pelatihan Diversifikasi Produk Jamu Instan

Sebelum pelaksanaan pelatihan, peserta diminta untuk memberikan penilaian terhadap jamu instan hasil eksperimen yang dilakukan oleh tim pengabdian. Jamu instan yang dibuat tanpa menambahkan bahan-bahan lain seperti daun pandan, kayu manis, cengkih dan sere. Menurut para panelis, rasa jamu terluu pahit dan “getar”, ada “after taste” yang mereka rasakan setelah minum jamu tersebut.

Pada pelaksanaan pelatihan, diversifikasi yang dilakukan adalah dengan menambahkan bahan lain sebagai penambah aroma dan rasa seperti kayu manis, cengkih, daun pandan dan sereh.

Selain memberikan aroma dan rasa, bahan-bahan tersebut juga memberikan khasiat yang lain bagi kesehatan.

Penggunaan blander sebagai alat penghancur menjadikan produk jamu instan lebih terjaga hygenitasnya.

Hasil pelatihan kemudian di evaluasi dengan melakukan penilaian aroma dan rasa dengan hasil, para panelis menyatakan aroma dan rasa lebih enak, lebih harum dan tidak meninggal rasa pahit setelah diminum, dibandingkan dengan produk jamu instan yang hanya menggunakan satu bahan pokok saja.

Peserta menunjukkan antusiasme yang tinggi dengan keinginannya untuk membuat varian lain pada jamu yang akan di produksi, serta akan memanfaatkan alat berteknologi untuk proses produksi karena melihat kepraktisannya.

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

1. Peserta dapat membuat diversifikasi produk jamu instan, dengan memadupadankan antara rimpang, daun, bunga dan bahan yang lain menjadi produk jamu yang memiliki cita rasa yang nikmat dan meningkatkan khasiatnya.
2. Peserta dapat menggunakan alat berteknologi berupa blander untuk

membuat ekstraksi bahan-bahan jamu instan.

Saran

1. Pengrajin jamu gendong dapat meningkatkan usahanya dengan membuat jamu instan untuk menjangkau pasar lebih luas.
2. Perlu melakukan inovasi produk jamu instan yang lain, untuk mendukung Desa Keji sebagai Desa Wisata Jamu
3. Mengupayakan untuk mendapatkan PIRT dari Dinas Perindustrian, untuk memperkuat eksistensi produk JAGENDIS

DAFTAR PUSTAKA

- [1]. <file:///G:/TEORI%20JAMU/jamu%20instan.pdf>
- [2]. <file:///G:/TEORI%20JAMU/jamu%20instan%202.pdf>