

Pelatihan Pengolahan Jamu Instan Bubuk Kunyit Asem Rempah bagi Anggota Wedang Sewu Omah

Sasi Gendro Sari*¹, Susi², Wan Nisriani Luthfy³, Ahya Nabila⁴

^{1,3,4}Program Studi Biologi, Fakultas MIPA, Universitas Lambung Mangkurat

²Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Lambung Mangkurat

*Penulis korespondensi: sgsari@ulm.ac.id

Received: 15 Januari 2024 / Accepted: 17 Februari 2024

Abstract

A traditional medicinal industry in the form of herbal jamu is dominated by local small business at Banjarbaru. A liquid jamu "ready to drink" is usually consumed; however, this type of herbal medicine does not last long. Therefore, increasing the storage time is needed with the different package of instant powder jamu. The service determined to improve hard skills of partner, namely "Wedang Sewu Omah" to produce an instant powder jamu of turmeric tamarind herbal tonic. Processing jamu was attended by jamu producers as members of Wedang Sewu Omah. The results yielded 500 g of powder jamu from 2 kg of turmeric and 1 kg of white sugar. Each participant gained new skill to process instant powder herbal medicine. This new product was sold with the price Rp. 25.000,- of each bottle with a netto of 60 g. The profit was calculated twice of a basic capital. Hopefully, they can increase the income directly.

Keywords: instant jamu; turmeric tamarind herbal drink; wedang jamu

Abstrak

Industri obat tradisional berupa jamu didominasi oleh usaha kecil dan menengah khususnya di wilayah Kota Banjarbaru dan sekitarnya. Jamu yang sering dikonsumsi adalah jamu cair "ready to drink", akan tetapi jamu jenis ini memiliki kelemahan segera diminum dan tidak dapat bertahan lama. Oleh karena itu, diperlukan cara untuk meningkatkan lama penyimpanan dan dapat dijual bebas dalam bentuk kemasan. Tujuan kegiatan pengabdian ini adalah untuk meningkatkan keterampilan mitra pengabdian yaitu "Wedang Sewu Omah" dalam membuat jamu instan kunyit asem rempah. Kegiatan ini berlangsung di rumah ketua mitra Wedang Sewu Omah dan dihadiri oleh anggota yang semuanya bermata pencaharian sebagai pembuat jamu gendong. Hasil didapat bahwa dalam satu kali pembuatan dengan menggunakan 1 kg gula pasir dan kunyit sebanyak 2 kg didapatkan hasil sebanyak 500 g. Setiap peserta sangat senang karena mendapatkan keterampilan baru dalam mengolah jamu bubuk instan sehingga dapat dijual bebas tanpa khawatir cepat bau. Harga jual per botol dengan berat bersih 60 g adalah Rp. 25.000,-. Keuntungan yang diperoleh adalah 2x modal. Jumlah keuntungan tersebut mampu meningkatkan omset pedagang jamu gendong.

Kata kunci: jamu instan; kunyit asem; wedang jamu

1. PENDAHULUAN

Persentase pertumbuhan industri jamu meningkat setiap tahunnya. Menurut (Salahuddin, 2020), penjualan jamu meningkat 300-400% setiap hari dengan variasi jamu yang beragam. Industri obat tradisional berupa jamu bersifat padat karya dan didominasi oleh sektor kecil dan menengah sebesar 87,2%. Konsumen jamu juga beragam mulai dari para pekerja, para ibu rumah tangga, kaum remaja bahkan anak-anak (Ratnasari et al., 2023).

Peminat jamu gendongan atau jamu dalam bentuk segar "ready to drink" cukup tinggi walaupun telah banyak beredar di masyarakat produsen jamu dalam berbagai kemasan dalam bentuk serbuk, pil dan minuman instan. Hal ini dibuktikan dengan munculnya industri pengolahan jamu dalam skala rumah tangga baik yang telah terdaftar dan belum terdaftar ke dinas terkait meningkat setiap tahunnya (Susilawati & Hikmatulloh, 2021) khususnya di wilayah Banjarbaru dan Martapura Provinsi Kalimantan Selatan.

Mitra kegiatan pengabdian adalah kelompok pedagang jamu gendong “Wedang Sewu Omah” yang beranggotakan 5 pedagang jamu dimana ketua kelompok beralamat di Komplek Perumahan Seribu Cindai Alus Kota Martapura Kabupaten Banjar Propinsi Kalimantan Selatan. Para pedagang jamu tersebut memproduksi jamu segar setiap hari dan dijual keliling menggunakan alat transportasi sepeda dan sepeda motor. Permasalahan utama para pedagang ini adalah jamu yang diproduksi dalam bentuk segar sehingga tidak bisa bertahan lama.

Oleh karena itu, tujuan kegiatan ini adalah meningkatkan keterampilan anggota mitra “Wedang Sewu Omah” dalam membuat jamu instan bubuk berupa kunyit asem rempah. Manfaat kegiatan ini adalah untuk meningkatkan *skill* kemampuan mitra dalam diversifikasi produk jamu berbahan dasar kunyit dan mampu meningkatkan tambahan penghasilan. Selain itu, jamu yang dihasilkan dapat bertahan lebih lama dan dapat dijual bebas dalam kemasan.

2. METODE

Pelatihan pengolahan jamu instan bubuk kunyit asem rempah dilaksanakan pada bulan Juli sampai September 2023 di rumah ketua kelompok mitra. Metode yang digunakan didasarkan kepada (Agustina et al., 2019) yang meliputi survei lokasi kegiatan, sosialisasi program kegiatan, penyuluhan dan pelatihan keterampilan pembuatan jamu instan bubuk kunyit asem rempah dan pendampingan serta pembinaan berkelanjutan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian masyarakat dengan pelatihan pembuatan jamu instan bubuk kunyit asem rempah dilaksanakan beberapa kali antara bulan Juli sampai dengan September 2023, dan dihadiri oleh mitra “Wedang Sewu Omah”. Khalayak sasaran ini adalah kelompok pedagang jamu yang beranggotakan lima (5) orang dan semuanya adalah ibu rumah tangga.

Para peserta aktif dalam mengikuti seluruh rangkaian kegiatan mulai saat ceramah, diskusi, demonstrasi dan praktek langsung pembuatan jamu instan bubuk kunyit asem rempah. Keaktifan peserta disebabkan oleh faktor bahwa produk yang dihasilkan berupa jamu kemasan kunyit asem rempah dapat meningkatkan tambahan penghasilan dan bertahan lebih lama dibandingkan jamu segar serta dapat dijual bebas melalui media sosial atau minimarket dan supermarket di Kota Banjarbaru dan Kabupaten Banjar Kalimantan Selatan.

Praktek langsung pembuatan jamu instan bubuk kunyit asem rempah dilakukan beberapa kali oleh mitra, karena dalam awal pembuatan mitra beberapa kali mengalami kegagalan karena beberapa faktor. Berdasarkan hasil diskusi dan tanya jawab setelah mengalami kegagalan dalam praktek langsung oleh mitra, dapat disebabkan oleh beberapa faktor.

Faktor kegagalan pembuatan jamu instan bubuk kunyit asem rempah adalah:

- a. Hasil saringan kunyit (sari kunyit) yang telah diblender tidak diendapkan terlebih dahulu selama 1 jam
- b. Pemberian larutan asam jawa dilakukan di awal proses pembuatan jamu.

Supaya pembuatan jamu instan kunyit asem rempah ini berhasil, maka mitra telah melakukan hal-hal dibawah ini sesuai dengan saran dari tim kegiatan pengabdian, yaitu:

1. Hasil saringan kunyit yang telah diblender diendapkan terlebih dahulu selama satu jam.
2. Larutan asam jawa dimasukkan pada awal proses kristalisasi jamu terjadi.

Proses pembuatan jamu instan kunyit asem rempah sesuai dengan (Astriani et al., 2020) yang telah dimodifikasi oleh tim pengabdian dapat dilihat pada Gambar 1. Proses pembuatan jamu instan bubuk kunyit asem rempah terdiri dari 6 langkah dan memerlukan waktu 2 jam, yaitu:

1. Kunyit yang sudah dipotong diblender sampai halus
2. Hasil blenderan kunyit disaring dan diperas untuk mendapatkan sari kunyit
3. Sari kunyit diendapkan selama 1 jam untuk mendapatkan larutan tanpa endapan
4. Semua bahan dimasak dan sari kunyit yang telah diendapkan sampai mengkristal
5. Memasukkan larutan asam jawa saat proses pengkristalan terjadi
6. Pengayakan kristal jamu untuk mendapatkan ukuran yang sama.



Gambar 1. Proses pembuatan jamu instan bubuk kunyit asem rempah dalam 6 tahap searah jarum jam.

Resep pembuatan jamu instan bubuk kunyit asam dapat dilihat pada Gambar 2. Gambar 2 menjelaskan tentang bahan-bahan yang diperlukan untuk membuat jamu instan kunyit asem rempah dan cara membuatnya.

Bahan:

2 kg empu kunyit	5 g cengkeh
1 kg gula pasir	2 lbs daun pandan
50 g asam jawa	50 g kayu manis
1 ons serai	

Cara Membuat:

1. Potong kunyit dan blender dg air 500 mL dan saring diambil sarinya
2. Endapkan sari kunyit selama 1 jam
3. Masak dalam wajan gula, sari kunyit dan bahan rempah lainnya sampai mendidih, dan aduk aduk sampai mulai mengkristal, lalu masukkan larutan asam jawa
4. Aduk sampai menjadi kristal kering
5. Ayak dan masukkan dalam wadah tertutup

Gambar 2. Resep dan cara pembuatan jamu instan bubuk kunyit asem rempah.

Jamu kemasan kunyit ini dimasukkan ke dalam botol kemasan 100 g sebagai kemasan ekonomis dan diberi label untuk meningkatkan minat dan ketertarikan calon konsumen (Gambar 3).



Gambar 3. Produk jamu instan bubuk kunyit asem rempah dalam kemasan ekonomis (100 g) produksi Wedang Sewu Omah.

Pembuatan desain label kemasan jamu instan dapat dilihat pada Gambar 4, dimana mengikuti standar label yang berlaku. Label kemasan mengikuti standar yang berlaku dimana harus mencantumkan:

1. Izin edar (PIRT – belum ada, dan sedang proses pengajuan ke Dinas Kesehatan setempat)
2. Informasi bahan
3. Nama merk
4. Nama produk
5. Tanggal kadaluarsa
6. Informasi tambahan
7. Gambar yang menarik
8. Info pemesanan



Gambar 4. Label kemasan jamu instan bubuk kunyit asem rempah yang mengikuti standar yang berlaku.

Untuk meningkatkan kuantitas dan kualitas produksi jamu, maka dilaksanakan kegiatan alat bantu produksi jamu pada Gambar 5, berupa:

1. Blender kaca merk Cosmos
2. Botol kemasan plastik sekali pakai (Cantik 600 mL, Tibet 500 mL, Almond 250 mL, Jelly 100 mL)
3. Wajan besar berdiameter 26 cm
4. Sutil kayu
5. Ayakan
6. Alat peras jamu TechnoMesin



Gambar 5. Bantuan alat produksi

Perhitungan analisis usaha yang dilakukan terlihat pada Tabel 1 berikut.

Tabel 1. Perhitungan biaya dan keuntungan yang diperoleh

No	Jenis	Nilai (Rp)
1.	Bahan baku	70.000,-
2.	Produksi @100 g	6 botol
3.	Harga jual per botol Rp 25.000,-	150.000,-
4.	Keuntungan bersih	80.000,-

Kegiatan pengabdian ini sangat bermanfaat dalam menambah penghasilan secara ekonomi bagi mitra dan meningkatkan kemampuan mitra dalam diversifikasi produk jamu berbahan dasar kunyit. Menurut (Adi et al., 2023), kegiatan pengabdian dapat memperbaiki situasi dan kondisi bagi mitra apabila mitra mau berinisiatif menginisiasi kegiatan sosial. Yang lebih ditekankan adalah pemberdayaan masyarakat hanya bisa terjadi apabila masyarakat (mitra) berpartisipasi aktif dan praktek langsung dalam kegiatan pengabdian. Hal ini selaras dengan (Suaib, 2023) yang menyatakan bahwa pemberdayaan masyarakat merupakan cara masyarakat (mitra) dalam melakukan pengembangan potensi diri dan kemampuannya, sehingga permasalahan yang terjadi di masyarakat (mitra) dapat terpecahkan.

4. KESIMPULAN

Mitra sangat aktif dalam kegiatan pengolahan jamu instan bubuk kunyit asem rempah yang dipandu oleh tim pengabdian dan mitra melakukan praktek langsung pengolahan jamu tersebut. Mitra mendapatkan nilai tambah berupa pengetahuan dan keterampilan dalam

diversifikasi jamu berbahan dasar kunyit serta mampu meningkatkan tambahan penghasilan sebanyak 2× modal.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian (LPPM) Universitas Lambung Mangkurat atas pendanaan Program Dosen Wajib Mengabdikan (PDWA) Tahun 2023 dengan nomer kontrak DIPA-023.17.2.677518/2023 tanggal 30 November 2022. Kegiatan ini merupakan bagian dari kegiatan pengabdian dengan judul “Peningkatan Produksi dan Kualitas Bakulan Jamu Mbak Mienten dan Jamu Gendong Djamune”.

DAFTAR PUSTAKA

- Adi, L. T., Shaluhiah, Z., & Widjanarko, B. (2023). Pemberdayaan Komunitas Herbal Medicine Class di Tangerang Selatan dalam Meningkatkan Kesehatan Keluarga. *Perilaku Dan Promosi Kesehatan: Indonesian Journal of Health Promotion and Behavior*, 5(1), 53–61. <https://doi.org/10.47034/ppk.v5i1.6849>
- Agustina, L., Sari, S. G., Susi, & Udiantoro. (2019). Diversifikasi Produk Olahan Berbasis Tomat Pada Kelompok Wanita Tani Kambang Tanjung Desa Parigi Kacil Kabupaten Tapin. *Al-Ikhlâs*, 5(1), 47–55.
- Astriani, N. M. D. Y., Purwantara, I. K. G. T., & Maryam, S. (2020). PKM: Diversifikasi Produk Jamu Serbuk Instan Dari Herbal Usadha Bali Pada Kelompok Sari Pertiwi Desa Nyalian Kecamatan Banjarangkan. *JPAI: Jurnal Perempuan Dan Anak Indonesia*, 2(2), 1–9. <https://doi.org/10.35801/jpai.2.2.2020.30281>
- Ratnasari, D., Riptanti, E. W., & Kusnandar, K. (2023). Tipe Perilaku Konsumen Pembelian Jamu Tradisional di Kabupaten Sukoharjo. *Jurnal Agristan*, 5(2), 241–253. <https://doi.org/10.37058/agristan.v5i2.7118>
- Salahuddin, R. (2020, September 8). *Konsumsi Jamu Meningkatkan, Pemerintah Berdayakan UMKM dengan Pendekatan Klaster Obat Tradisional*. <https://www.ekon.go.id/publikasi/detail/493/konsumsi-jamu-meningkat-pemerintah-berdayakan-umkm-dengan-pendekatan-klaster-obat-tradisional>.
- Suaib. (2023). *Pembangunan dan Pemberdayaan Masyarakat* (U. Nain, Ed.; 1st ed., Vol. 1). Penerbit Adab.
- Susilawati, S., & Hikmatulloh, H. (2021). Bisnis UKM Jamu Raden Sri Rastra di Masa Pandemi Covid-19. *Swabumi*, 9(1), 57–63. <https://doi.org/10.31294/swabumi.v9i1.10133>