

PEMBUATAN JAMU *SACHET* JAHE KUNYIT DENGAN MENINGKATKAN NILAI TAMBAH PRODUK LOKAL DI DESA SAMBIPONDOK KECAMATAN SIDAYU KABUPATEN GRESIK

Nadya Ramadhanti^{1*}, Auliya Dwi Indriani², Lindah Isna Zulfiyana³, Irani Agustin⁴

^{1,2,3,4}Mahasiswa Program Studi D3 Farmasi, Fakultas Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Gresik

*Email: nadyawork16@gmail.com,

ABSTRAK

Desa Sambipondok adalah desa yang terletak di Kecamatan Sidayu, Kabupaten Gresik, Provinsi Jawa Timur. Desa ini memiliki potensi besar untuk berkembang sebagai pelaku industri herbal dikarenakan ketersediaan bahan baku dan keahlian masyarakat dalam meracik jamu. Luas wilayah Desa Sambipondok adalah 54 ha dan populasi 801 jiwa, yang unggul di sektor peternakan dan pertanian. Jamu, sebagai obat tradisional Indonesia, terdiri dari bahan alami yang telah digunakan secara turun-temurun. Jahe (*Zingiber officinale*) dan kunyit (*Curcuma longa*) adalah rempah-rempah penting yang memiliki berbagai manfaat kesehatan, termasuk sifat anti-inflamasi dan anti-bakteri. Pelatihan pembuatan jamu *sachet* jahe kunyit di desa ini bertujuan untuk mengolah hasil bumi jahe dan kunyit menjadi produk herbal instan yang lebih praktis dan memiliki nilai ekonomi. Proses pembuatan jamu *sachet* melibatkan teknik kristalisasi, dengan pemilihan kemasan aluminium foil untuk menjaga kualitas produk. Pelatihan ini diharapkan meningkatkan keterampilan warga, membuka peluang ekonomi, dan memanfaatkan potensi lokal secara maksimal.

Kata kunci : Desa Sambipondok, Jamusachet, Jahe, Kunyit

ABSTRACT

Sambipondok Village is a village located in Sidayu District, Gresik Regency, East Java Province. This village has great potential to develop as a herbal industry player due to the availability of raw materials and the community's expertise in concocting herbal medicine. The area of Sambipondok Village is 54 ha and the population is 801 people, which excels in the livestock and agricultural sectors. Jamu, as traditional Indonesian medicine, consists of natural ingredients that have been used for generations. Ginger (*Zingiber officinale*) and turmeric (*Curcuma longa*) are important spices that have a variety of health benefits, including anti-inflammatory and anti-bacterial properties. The training on making ginger turmeric sachet herbal medicine in this village aims to process ginger and turmeric produce into instant herbal products that are more practical and have economic value. The process of making herbal sachets involves crystallization techniques, with the choice of aluminum foil packaging to maintain product quality. This training is expected to improve residents' skills, open up economic opportunities,

and make maximum use of local potential.

Keywords : Sambipondok Village, Jamu sachets, Ginger, Turmeric

PENDAHULUAN

Desa Sambipondok merupakan salah satu desa yang terletak di Kecamatan Sidayu, Kabupaten Gresik, Jawa Timur. Dengan luas wilayah desa Sambipondok adalah 54 ha, Desa Sambipondok memiliki dua RW lima RT yang guyub dan rukun. Desa yang dihuni 801 jiwa ini terbagi menjadi 409 orang berjenis kelamin laki-laki dan 392 orang berjenis kelamin perempuan unggul di sektor peternakan dan pertanian.

Di Wilayah Desa Sambipondok memiliki potensi besar untuk berkembang sebagai pelaku industri herbal yang unggul. Dukungan bahan baku yang melimpah, serta keahlian masyarakat setempat dalam meracik jamu, menjadi modal penting dalam memperluas jangkauan pasar. Dengan inovasi dan pemasaran yang tepat, UMKM ini berpotensi menghasilkan produk jamu yang tidak hanya diminati di tingkat lokal, tetapi juga mampu bersaing di pasar nasional dan internasional, sekaligus menjadi sumber pendapatan yang signifikan bagi warga desa.

Obat tradisional adalah bahan atau ramuan bahan yang berasal dari tumbuhan, hewan, mineral, sediaan sarian (galenik) atau campuran dari bahan tersebut, yang secara turun-temurun telah digunakan untuk pengobatan dan dapat difungsikan sesuai dengan norma yang berlaku di masyarakat. Obat tradisional secara turun-temurun telah digunakan untuk kesehatan berdasarkan pengalaman, obat tradisional telah digunakan oleh beberapa aspek masyarakat mulai dari tingkat ekonomi atas sampai tingkat bawah, karena obat tradisional mudah didapat, harganya cukup terjangkau dan berkhasiat untuk pengobatan, perawatan dan pencegahan penyakit (Rahmasiah dkk, 2024).

Jahe bisa dikatakan sebagai salah satu dari banyak rempah- rempah khas Indonesia. Jahe atau bahasa ilmiahnya *Zingiber officinale* merupakan salah satu tumbuhan yang rimpangnya telah digunakan sebagai bahan baku untuk pengobatan tradisional dari rempah- rempah. Jahe sendiri mengandung fitonutrien serta fitokimia dan zat yang terkandung pada jahe ini merupakan minyak atsiri 2-3%, oleoresin, damar, asam organik, pati, asam malat, asam oksalat, gingerin, gingeron, minyak damar, flavonoid, polifenol, alkaloid, dan musilago. Minyak atsiri yang ada pada jahe mengandung linalool, zingiberol, kavikol, serta geraniol. Rempah yang mengandung anti inflamasi dan anti bakteri mempunyai khasiat yang banyak sekali buat tubuh manusia (Laelasari & Syadza, 2022)

Kunyit yang dalam Bahasa latinnya adalah *Curcuma longa* Linn adalah salah satu tanaman rempah dan obat yang berasal dari wilayah Asia Tenggara. Kebiasaan orang Indonesia umumnya menggunakan kunyit sebagai pelengkap masakan, jamu atau untuk menjaga kesehatan. Manfaat serta kandungan yang terdapat pada tanaman kunyit ini sangat banyak sekali, seperti adanya kandungan kurkumin, sesmetoksikumin, bisdesmetoksikurkumin, resim, pati, karbohidrat, protein, selulosa, dan lemak, serta diperkaya dengan vitamin c, antioksidan, zat pahit, zat besi, fosfor, kalsium, hingga minyak atsiri (Kholid. Mudarris, 2020).

Warga Desa Sambipondok banyak melakukan aktivitas bercocok tanam di pekarangan rumah, termasuk salah satunya adalah aneka Tanaman Obat Keluarga (TOGA). Kebutuhan terkait tanaman ini mengalami peningkatan yang pesat sebagai preventif dalam meningkatkan imunitas dan juga menjadi peluang ekonomi di masyarakat. Pengolahan jamu instan (jamu herbal) dapat memberikan nilai tambah tanaman obat tersebut. Oleh karena itu, solusinya berupa pelatihan dan penyuluhan kesehatan pembuatan jamu herbal. Produk olahan yang diperkenalkan adalah jamu instan (Nasrulloh dkk, 2020)

Serbuk jamu instan dikenal oleh masyarakat dengan rasanya yang pahit, sehingga dalam pembuatannya ditambahkan pemanis untuk meningkatkan cita rasa. Jamu instan atau serbuk jamu adalah obat tradisional yang berbentuk serbuk, berisi seluruh bahan tanaman penyusun jamu tersebut yang disediakan dan digunakan secara tradisional (Purwantisari dkk, 2021). Dengan mengonsumsi minuman herbal, khususnya minuman herbal serbuk siap saji akan mempermudah dalam mengonsumsinya. Dimana minuman herbal siap saji merupakan produk bahan minuman berbentuk serbuk atau granula yang biasa dibuat dari gula dan rempah-rempah, dicampur menjadi satu yang disebut jamu *sachet*.

Desa Sambipondok di Kecamatan Sidayu sebagai tempat untuk dosen dan mahasiswa melakukan Kuliah Kerja Nyata (KKN). Kami melakukan inovasi yaitu dengan mengolah jahe dan kunyit menjadi jamu instan dengan kemasan *sachet* melalui kegiatan pelatihan. Tujuan pembuatan jamu *sachet* kepada warga adalah agar mereka terampil dan bisa menjadi peluang untuk peningkatan nilai ekonomi keluarga, sehingga terwujud masyarakat mandiri dengan mengolah hasil buminya sendiri untuk dijadikan jamu *sachet*. Hal ini didasari karena minuman *sachet* lebih praktis, hanya menyeduh serbuk dengan air hangat kemudian diminum. Serbuk minuman instan dapat digunakan dalam jangka lama karena berbentuk serbuk sehingga tahan dalam penyimpanan (Yusransyah dkk, 2023.)

METODE PELAKSANAAN

1. Persiapan Kegiatan
 - a) Mahasiswa melakukan koordinasi dengan ketua PKK untuk bertanya mengenai tempat, tanggal pelaksanaan, jam pelaksanaan, jumlah partisipan yang akan hadir
 - b) Mahasiswa melakukan percobaan pembuatan minuman instan herbal tersebut sebanyak empat kali percobaan serta mempersiapkan jamu *sachet* untuk dijadikan sebagai souvenir
 - c) Mahasiswa membuat materi dalam bentuk *powerpoint* tentang pemanfaatan jahe dan kunyit, cara pembuatannya, dan membuat kuesioner yang akan dibagikan ke peserta
 - d) Mahasiswa mempersiapkan alat dan bahan yang akan digunakan untuk kegiatan sosialisasi dan pelatihan pembuatan minuman serbuk *sachet*.
2. Pelaksanaan Kegiatan
 - a) Mahasiswa melakukan pemaparan materi mengenai inovasi jamu *sachet* jahe kunyit
 - b) Mahasiswa melakukan *sharing session* berupa tanya jawab bersama peserta

- c) Mahasiswa melakukan demonstrasi metode pembuatan jamu *sachet* jahe kunyit
3. Evaluasi kegiatan
- a) Mahasiswa melakukan evaluasi terhadap kehadiran peserta
 - b) Mahasiswa melakukan evaluasi terhadap keaktifan peserta
 - c) Mahasiswa melakukan evaluasi hasil inovasi jamu *sachet* jahe kunyit

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tempat kegiatan pelatihan pembuatan jamu *sachet* jahe kunyit berada di balai Desa Sambipondok, Kecamatan Sidayu, Kabupaten Gresik. Pelaksanaan kegiatan pada tanggal 26 Agustus 2024 bertepatan di Hari Senin pada pukul 09.00 hingga 10.30 WIB. Tahapan kegiatan ini meliputi:

1. Tahap Persiapan

Dalam rangka mempersiapkan kegiatan sosialisasi dan pelatihan jamu *sachet* jahe kunyit, mahasiswa terlebih dahulu melakukan koordinasi dengan ketua PKK Desa Sambipondok untuk mendapatkan informasi mengenai tempat, tanggal, dan jam pelaksanaan, serta jumlah peserta yang akan hadir. Selanjutnya, mahasiswa melakukan percobaan pembuatan minuman instan herbal tersebut guna memastikan bahwa kualitas produk aman dikonsumsi oleh warga sekitar, setelah melakukan percobaan sebanyak empat kali dan telah mendapatkan hasil produk yang sesuai, mahasiswa melakukan pengemasan jamu *sachet* jahe kunyit yang telah dibuat sebagai souvenir bagi para peserta. Selain itu, mahasiswa melakukan penyusunan materi dalam bentuk *powerpoint* yang berisi tentang pemanfaatan jahe dan kunyit dan cara pembuatannya sebagai pengenalan awal sebelum dilakukannya pelatihan terkait cara pembuatan. Sebagai langkah akhir, mahasiswa juga menyiapkan semua alat dan bahan yang diperlukan untuk mendukung kegiatan sosialisasi dan pelatihan tersebut.

2. Tahap Pelaksanaan

a. Kegiatan Sosialisasi Pemanfaatan Jahe dan Kunyit

Kegiatan ini meliputi pemaparan manfaat jahe dan kunyit bagi kesehatan serta dapat dijadikan penghasilan oleh warga Desa Sambipondok yang berbentuk jamu *sachet*. Sosialisasi pemanfaatan jahe dan kunyit untuk minuman kesehatan tubuh ini adalah kegiatan pemberian informasi tentang pemanfaatan dan cara pembuatan jamu *sachet* jahe kunyit. Sosialisasi memuat materi mengenai pengertian jamu, bahan dasar jamu secara umum, bahan dasar jamu *sachet*, serta manfaat jahe dan kunyit.

Materi yang pertama disampaikan adalah pengertian jamu. Jamu merupakan minuman herbal dari Indonesia sebagai minuman kesehatan, mencegah, dan proses penyembuhan berbagai macam penyakit. Jamu terbuat dari tanaman herbal yang diracik menjadi minuman kesehatan. Materi kedua

mengenai bahan dasar jamu secara umum dan bahan dasar jamu *sachet*. Bahan dasar jamu secara umum meliputi temulawak, jahe, kencur, cengkeh, brotowali, lengkuas, kunyit, dan kapulaga. Sedangkan bahan dasar jamu *sachet* jahe kunyit meliputi, jahe, kunyit, pandan, gula pasir, air, serta garam.



Gambar 1. Pemaparan Materi

Kemudian dilanjutkan penjelasan tentang manfaat jahe dan kunyit. Jahe adalah salah satu rempah-rempah penting yang banyak sekali manfaatnya, disamping sebagai bumbu dapur, juga sebagai obat herbal. Banyak sekali manfaat jahe yang dapat digunakan sebagai pengobatan seperti memperlancar saluran perencanaan dan mengurangi nyeri dibagian tubuh. Sedangkan manfaat kunyit juga berfokus pada saluran pencernaan dan meningkatkan daya tahan tubuh.

Minuman serbuk jamu *sachet* dibuat melalui proses kristalisasi. Metode kristalisasi disebut juga metode konvensional karena proses pembuatannya hanya memerlukan alat- alat yang sederhana. Kristalisasi merupakan pembentukan kristal dari suatu fase homogen. Metode ini praktis untuk mendapatkan bahan kimia murni dengan kondisi yang memenuhi persyaratan baik pengemasan maupun penyimpanannya salah satu faktor yang mempengaruhi kualitas mutu minuman serbuk instan adalah proses pengkristalan. Hal yang sangat penting dalam proses ini adalah teknik pemisahan padat-cair karena dapat menghasilkan kemurnian produk hingga 100%. Kristalisasi adalah proses perubahan suatu larutan induk yang homogen menjadi kristal padatan.

Metode ini menggunakan gula sebagai agen kristalisasi. Saat dipanaskan, gula akan mencair dan bercampur dengan bahan lain kemudian setelah menguap, gula akan

terbentuk kembali menjadi butiran / kristal padat. Faktor lain yang berperan dalam metode kristalisasi ini adalah suhu. Suhu yang digunakan saat pemanasan yaitu berkisar pada 95-110°C. Apabila suhu pada proses pemanasan melebihi titik lebur 160°C, maka larutan gula tersebut akan terbentuk karamel dan tidak akan menjadi kristal. Faktor berikutnya yaitu pengadukan yang intensif, hal ini diperlukan saat proses kristalisasi mulai terjadi agar panas dapat tersebar merata. Saat larutan mulai mengeras, pengadukan yang keras diperlukan agar kristal yang terbentuk tidak bergumpal sehingga akan sulit dihaluskan menjadi serbuk. Gula pasir berfungsi sebagai

pemanis dan sebagai salah satu kandungan utama yang mempengaruhi kecepatan rekristalisasi.

Pengemasan jamu *sachet* jahe kunyit menggunakan kemasan aluminium foil. Hal ini dikarenakan jika menggunakan kemasan berbahan plastik akan cepat terkontaminasi oleh mikroorganisme, seperti jamur, bakteri, dan lain sebagainya. Keunggulan kemasan aluminium foil adalah ringan, fleksibel, dan mudah didaur ulang. Selain itu, kemasan ini higienis, tidak beracun, dan membantu menjaga aroma makanan.



Gambar 2. Kemasan Jamu *Sachet* Jahe Kunyit

b. Sesi Tanya Jawab bersama Peserta

Setelah pemaparan materi, kami memberikan kesempatan bagi peserta untuk bertanya tentang hal yang telah kami paparkan sebelumnya. Dalam *sharing session* berupa sesi tanya jawab ini, ada tiga peserta yang aktif bertanya mengenai metode pembuatan, cara penyimpanan produk, dan jangka waktu penyimpanan produk.



Gambar 3. Sesi Tanya Jawab

c. Demonstrasi Pembuatan Jamu *Sachet* Jahe Kunyit

Kemudian, dilanjutkan dengan demonstrasi pembuatan jamu *sachet* jahe dan kunyit. Adapun bahan dan alat yang digunakan dalam pembuatan jamu *sachet* jahe dan kunyit adalah sebagai berikut :

- Bahan :

1. Jahe 250 gram
2. Kunyit 500 gram
3. Air 200 ml
4. Daun pandan 10 helai
5. Gula 600 gram
6. Garam 1 sendok teh

- Alat :

1. Blender
2. Wajan
3. Spatula kayu
4. Ayakan
5. Alat penumbuk
6. Kemasan *sachet* aluminium foil
7. *Sticker*
8. *Sealer*



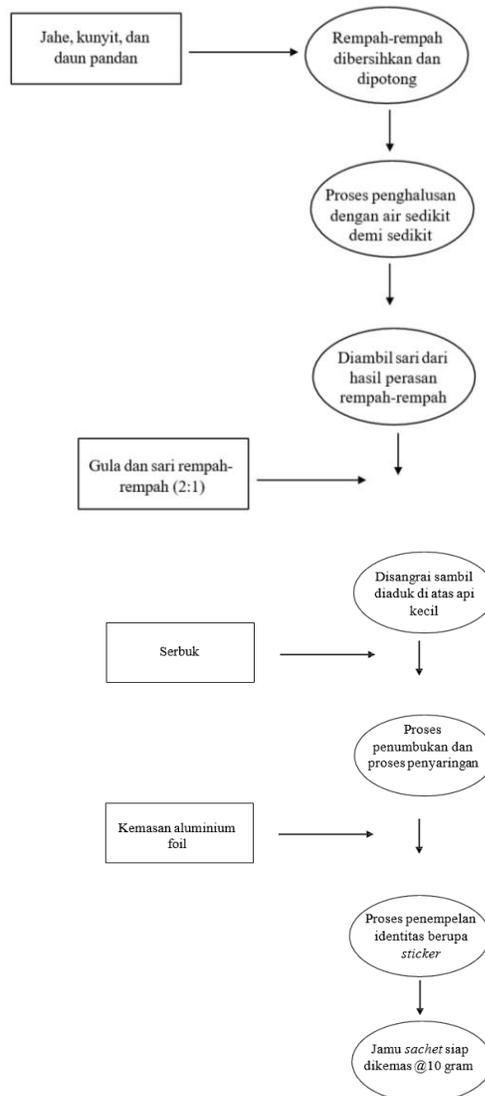
Gambar 4. Alat Dan Bahan Yang Digunakan

Tahap pembuatan jamu *sachet* jahe kunyit ini menggunakan teknologi proses sederhana yang dikenal dengan metode kristalisasi. Pertama-tama membersihkan jahe, kunyit, dan daun pandan dengan air mengalir. Kemudian dilanjutkan proses pemotongan rempah-rempah tersebut, lalu dimasukkan ke dalam blender sedikit demi sedikit dan ditambahkan air . Setelah proses penghalusan, diambil sari rempah-rempah yang telah dihaluskan dengan cara diperas layaknya memeras santan. Dari proses tersebut, dihasilkan sari rempah cair sebanyak 300 ml. Hasil sari rempah-rempah disangrai bersama gula dengan perbandingan 2:1 (gula:sari rempah cair) di atas api kecil sambil diaduk konstan hingga terbentuk massa serbuk.



Gambar 5. Hasil Serbuk Jamu *Sachet* Jahe Kunyit

Setelah terbentuk massa serbuk, jika terdapat serbuk yang menggumpal dapat dilakukan proses penumbukan kemudian dilanjutkan proses pengayakan. Proses pengayakan dilakukan dengan tujuan agar ukuran partikel serbuk jamu seragam dan mudah untuk diseduh serta menghindari adanya proses penggumpalan kembali pada jamu serbuk tersebut. Sebelum proses pengemasan, dilakukan penempelan identitas produk berupa *sticker*. Tahap terakhir yakni proses pengemasan. Proses ini dilakukan ketika serbuk telah dingin. Setiap kemasan berisi 10 gram serbuk jamu jahe kunyit yang dapat larut dalam 100 ml air. Adapun diagram alir proses pembuatan jamu *sachet* jahe kunyit disajikan dalam Gambar 6.

**Gambar 6.** Diagram Alir Proses Pembuatan Jamu *Sachet* Jahe Kunyit



Gambar 7. Proses demonstrasi pembuatan jamu *sachet* jahe kunyit

3 Tahap Evaluasi

Dalam kegiatan pelatihan pembuatan jamu *sachet* sebagai penerapan inovasi kami, dihadiri sebanyak 22 peserta dari 30 undangan yang merupakan anggota Pemberdayaan dan Kesejahteraan Keluarga (PKK). Maka persentase kehadiran peserta adalah 73,33%. Respon baik peserta terlihat dari antusias dan semangat dalam partisipasi di kegiatan tersebut. Sebagian besar peserta berharap kegiatan ini adalah awal dari kebangkitan ekonomi desa, melalui adanya nilai jual yang terdapat pada olahan jamu *sachet* jahe kunyit hasil inovasi KKN kelompok 06 Universitas Muhammadiyah Gresik



Gambar 8. Foto Bersama Dengan Hasil Produk Jamu *Sachet* Jahe Kunyit

KESIMPULAN

Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan pemahaman tentang manfaat jahe dan kunyit bagi kesehatan serta mengajarkan proses pembuatan jamu sachet yang dapat menjadi sumber penghasilan bagi warga desa. Sosialisasi dimulai dengan pemaparan mengenai pengertian jamu, bahan dasar umum, serta bahan dasar khusus jamu *sachet* jahe dan kunyit, sebagai bahan utama,

memiliki manfaat kesehatan yang signifikan, seperti meningkatkan sistem pencernaan dan daya tahan tubuh. Metode pembuatan jamu *sachet* menggunakan teknik kristalisasi, yang melibatkan pencampuran bahan dengan gula untuk menghasilkan serbuk jamu. Proses ini memerlukan perhatian pada suhu, pengadukan, dan pengemasan untuk memastikan kualitas produk. Pengemasan menggunakan aluminium foil dipilih karena kemampuannya menjaga kebersihan dan kualitas produk. Selain pemaparan materi, peserta juga diberikan kuesioner dan sesi tanya jawab untuk mengukur pemahaman mereka. Demonstrasi pembuatan jamu *sachet* memperlihatkan langkah-langkah praktis dari persiapan bahan hingga pengemasan akhir, yang diharapkan dapat diterapkan oleh warga desa untuk meningkatkan kesejahteraan dan memberikan peluang ekonomi baru.

SARAN

Saran untuk memaksimalkan hasil dari ketercapaian program kerja program studi farmasi adalah agar warga desa dapat mempraktekkan pembuatan jamu *sachet* jahe kunyit. kemudian dari pembuatan jamu *sachet* tersebut juga dapat menjadi peluang usaha bagi ibu-ibu PKK di Desa Sambipondok.

DAFTAR PUSTAKA

- Kholid. Mudarris, M. (2020). OLAHAN KUNYIT ASAM MENJADI MINUMAN HERBAL SINOM UNTUK MENINGKAT PEREKONOMIAN DESA KAJUANAK GALIS BANGKALAN. *Dharma: Jurnal Pengabdian Masyarakat Volume: 1, Nomor: 1, Desember 2020*, 61–72.
- Laelasari, I., & Syadza, N. Z. (2022). Pendampingan Pemanfaatan Jahe (*Zingiber officinale*) Sebagai Bahan Rempah Dalam Pembuatan Inovasi Makanan Herbal Penambah Immunitas, *6*(2), 31–37. <https://doi.org/10.14421/jbs.3483>
- Nasrulloh, N., Andri Pramono, Muhammad Ikhsan Amar, & Retno Yulianti. (2020). MENGATASI DAMPAK EKONOMI PANDEMI COVID-19 BAGI MASYARAKAT KAMPUNG KB GANDUL CINERE MELALUI PENGOLAHAN JAMU HERBAL. *Logista Vol. 4 No. 2 Tahun 2020 Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, *4*(2).
- Purwantisari, S., Jannah, S. N., & Handayani, D. (2021). Produksi Serbuk Jamu Instan dengan Alat Kristalisasi di UMKM Kecamatan Ungaran Timur Kabupaten Semarang. *E-DIMAS: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, *12*(3), *12*(3), 527–532.
- Rahmasiah, Shabran Hadiq, W. S. (2024). EVALUASI PENGGUNAAN OBAT TRADISIONAL BERDASARKAN DIMENSI KETEPATAN CARA PENGGUNAAN. *Jurnal Farmasi IKIFA Vol. 3 No. 2 Juli 2024*, *3*(2), 83–94.
- Yusransyah, Sofi Nurmay Stiani, Fathiyati, Sandy Nurlaela Rachman, Leni Halimatusyadiah, Endah, Renditya Ismiyati, Andri Harfan, M. P. (2023). Pelatihan Pembuatan Jamu Instan Pada Masyarakat Di Desa Kemanisan Kecamatan Curug Serang Sebagai Upaya Peningkatan Kemandirian Ekonomi Keluarga. *Jurnal Asta Vol.03 No.01*.