

Jurnal Pemberdayaan: Publikasi Hasil Pengabdian kepada Masyarakat

Vol. 4, No. 1, April 2020, Hal. 1- 6

ISSN: 2580-2569; e-ISSN: 2656-0542

DOI: <https://doi.org/10.12928/jp.v3i1.1200>

Pelatihan pembuatan es krim herbal dan inovasi kemasan produk jamu di Dusun Kiringan-Jetis, Bantul, Yogyakarta

Retno Widyowati¹, Wiwied Ekasari¹, Neny Purwitasari¹, Aty Widyawaruyanti¹,
Sukardiman¹, Iis Wahyuningsih²

Departemen Farmakognosi dan Fitokimia, Fakultas Farmasi Universitas Airlangga, Gedung Nanizar
Zaman Joenoes Kampus C UNAIR, Jl. Mulyorejo, Surabaya¹
Fakultas Farmasi, Universitas Ahmad Dahlan, Jl. Prof. Dr. Supomo, Janturan, Yogyakarta²
Email: rr-retno-w@ff.unair.ac.id

ABSTRAK

Dusun Kiringan-Jetis, Bantul, merupakan desa wisata jamu gendong dengan penduduk mayoritas berprofesi sebagai pengrajin jamu. Jamu yang mereka jual secara turun-temurun terbatas dalam bentuk jadi dan setengah jadi. Perlu adanya peningkatan diversifikasi produk jamu untuk meningkatkan nilai jualnya. Kegiatan pengabdian pada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan ketrampilan usaha dalam meningkatkan kualitas dan mengembangkan produk jamu yang akan dijual. Untuk dapat mencapai tujuan yang diinginkan dari kegiatan ini maka dilakukan upaya: (1) Edukasi dan pelatihan ketrampilan membuat es krim herbal dan (2) edukasi dan pelatihan ketrampilan membuat inovasi kemasan produk jamu yang aman dan menarik. Tim pelaksana kegiatan ini terdiri dari dosen dan mahasiswa S1 Fakultas Farmasi Universitas Airlangga dan Universitas Ahmad Dahlan. Dari kegiatan tersebut terlihat antusias para peserta pelatihan, peningkatan pengetahuan dan ketrampilan dalam pembuatan es krim herbal dan inovasi kemasan produk. Hal ini terlihat dari peningkatan skor *post-test* setelah dilakukan pelatihan. Besar harapan para peserta kegiatan untuk dapat mengaplikasikan pengetahuan yang didapat sehingga dapat meningkatkan perekonomian Dusun Kiringan-Jetis, Yogyakarta.

Kata kunci: es krim herbal, inovasi kemasan, rosela, beras kencur, kunir asem

ABSTRACT

Kiringan-Jetis, Bantul, is a tourism jamu village with the majority of residents living as Jamu Peddler. The jamu that they sell from generation to generation are limited forms. To increase their income, they should improve their diversification of jamu. This community service activity aimed to improve business skills in improving quality and developing of jamu. The methods used are (1) education and training in making ice cream from jamu and (2) education and training in making safety and innovative packaging of jamu. The team consisted lecturers and undergraduate students of Faculty of Pharmacy, Airlangga University and Ahmad Dahlan University. The participants of the training were seen enthusiastic. They increased their knowledge and skills in making ice cream and innovative jamu packaging. It was seen from the result of post-test scores was increased. We hope that the participants will be able to apply their knowledge. So they can improve the economy of the Kiringan-Jetis, Bantul.

Keywords : ice cream, innovative jamu packaging, rosella, beras kencur, kunir asem

PENDAHULUAN

Dusun Kiringan, Desa Canden, Kecamatan Jetis, Kabupaten Bantul, Yogyakarta, salah satu sentra usaha kecil jamu yang merupakan usaha turun temurun. Desa ini terkenal dengan sebutan desa "Penjual Jamu" yang ditandai dengan berdirinya secara megah patung jamu gendong di perbatasan desa (Penny *et al.*, 2014). Jamu gendong produksi dusun ini dijual dalam bentuk jadi dan setengah jadi. Bentuk jadi tersebut misalnya beras kencur dan kunir asam, sinom, cabe puyang, kunci suruh, temulawak, pahitan dan uyup-uyup yang telah dikemas dalam botol dan tinggal dituangkan jika ada yang membeli. Bentuk setengah jadi umumnya berupa adonan ramuan yang belum diencerkan atau dicampur dengan air (Dwi, 2016).

Pada tahun 2017, tim pengabdian masyarakat Fakultas Farmasi Universitas Airlangga telah melakukan kegiatan pengabdian masyarakat di Dusun Kiringan-Jetis ini dengan memberikan pelatihan peningkatan kualitas jamu melalui edukasi pembuatan jamu yang benar, pembuatan bahan SPA (lulur dan mangir), pengenalan Da-Gu-Si-Bu serta pemeriksaan kesehatan (Retno, 2017). Dilanjutkan tahun 2018, tim tersebut melakukan pendampingan dan evaluasi hasil kegiatan di tahun sebelumnya serta pemberian materi pembuatan permen herbal atas permintaan dari penjual jamu gendong di dusun tersebut (Retno *et al.*, 2018). Pada tahun 2019 ini, tim yang sama bekerja sama dengan Fakultas Farmasi Universitas Ahmad Dahlan melakukan pengembangan inovasi produk jamu gendong dan pelatihan pembuatan es krim herbal untuk meningkatkan nilai jual jamu.

METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini menggunakan metode pembinaan dan pelatihan berupa (1) pembinaan dan pelatihan inovasi produk jamu gendong; (2) pelatihan pemanfaatan teknologi produk dan pengembangan produk yang dihasilkan pada jamu gendong; dan (3) pelatihan pembuatan inovasi es krim herbal dan teh herbal yang dapat meningkatkan nilai jual jamu. Mitra/khalayak sasaran adalah penjual jamu gendong Dusun Kiringan-Jetis, Bantul berjumlah 30 orang (gambar 1). Pemilihan khalayak sasaran didasarkan pada beberapa pertimbangan yaitu (1) kelompok usaha ini memiliki prospek yang baik untuk pertumbuhan ekonomi daerah sekitar; (2) lokasi usaha relatif berdekatan dan terjangkau oleh tim; dan (3) memiliki komitmen dan kemauan keras dalam memajukan usaha. Program pelatihan dilakukan dengan tahapan: persiapan, pelaksanaan dan evaluasi. Kegiatan ini diselenggarakan pada tanggal 19-20 Oktober 2019 dan dilaksanakan atas kerjasama tim dosen Fakultas Farmasi Universitas Airlangga dan Universitas Ahmad Dahlan yang mempunyai kompetensi pada pembuatan es krim herbal dan inovasi kemasan produk jamu. Disamping dosen, kegiatan ini juga melibatkan 2 mahasiswa S1 Fakultas Farmasi Universitas Airlangga dan 1 mahasiswa S1 Universitas Ahmad Dahlan.



Gambar 1. Peserta pengabdian kepada Masyarakat di Dusun Kiringan-Jetis, Bantul

HASIL, PEMBAHASAN, DAN DAMPAK

Kegiatan pelatihan ini dilakukan dalam 2 sesi yaitu edukasi dan pelatihan tentang “Pembuatan es krim herbal,” dari bahan dasar jamu beras kencur, kunir asem dan rosella dan “Pembuatan inovasi produk berupa kemasan teh herbal”. Dimana kegiatan diawali dengan peserta mengisi daftar hadir dan lembar *pre-test*. Kemudian dilanjutkan dengan sesi 1 dan 2, dan diakhiri dengan peserta mengisi *post-test*.

Dari pelatihan ini terlihat antusiasme peserta pelatihan, yaitu banyak pertanyaan yang muncul saat pemberian materi. Ada yang menanyakan pendapat mereka sesuai dengan apa yang mereka tahu dan dari pengalaman yang mereka peroleh yang kemudian ditanyakan kepada pemateri kebenaran dari informasi atau pendapat tersebut. Pelatihan pembuatan es krim herbal (gambar 2) dapat menambah pengetahuan dan ketrampilan peserta. Es krim herbal ini selain mempunyai manfaat dalam kesehatan, bisa juga digunakan untuk menarik anak-anak dalam mencintai jamu sebagai warisan budaya nenek moyang. Rasa manis, segarnya es krim rosela dan kunir asem serta bentuknya disukai oleh anak-anak akan menjadikan mereka terbiasa mengkonsumsi jamu. Es krim herbal yang dipilih adalah kunyit asem, beras kencur dan rosela. Jamu-jamu pilihan ini sangatlah dikenal di kalangan masyarakat dan dapat menjaga kesehatan masyarakat selain beberapa memberikan warna dan rasa yang disukai oleh anak-anak dan orang dewasa.



Gambar 2. Pelatihan pembuatan es krim herbal

Akhir dari kegiatan pelatihan pembuatan inovasi produk kemasan berupa teh herbal ini (gambar 3) diharapkan akan menambah pengetahuan peserta yaitu penjual jamu gendong di Dusun Kiringan, Kec. Jetis, Kab. Bantul untuk melakukan inovasi produk kemasan berupa teh herbal. Jamu yang dijual tidak hanya dibungkus biasa seperti yang dilakukan oleh peserta di desa ini tapi dapat dibuat dalam bentuk teh herbal, kemasan kedap dan kemasan botol. Dengan memodifikasi model simplisia ini terutama dalam hal kemasannya dapat menjaga mutu jamu menjadi lebih berkualitas dan awet dalam penyimpanan, selain itu kemasan-kemasan tersebut dapat meningkatkan daya tarik pembeli karena terlihat bersih, rapi dan indah.



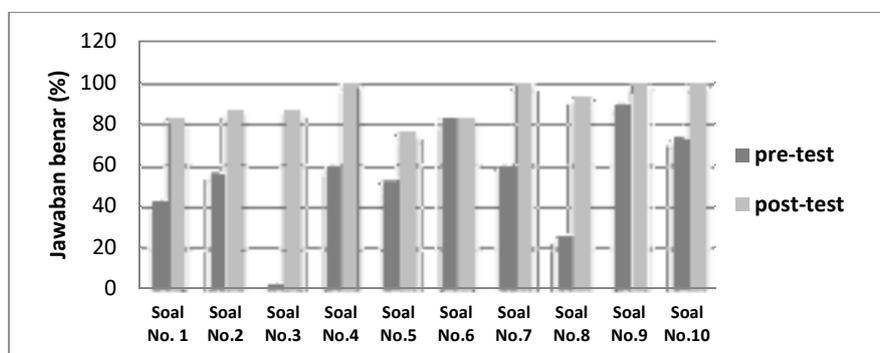
Gambar 3. Pelatihan pembuatan inovasi produk kemasan

Diakhir acara tim kami memberikan kenangan sumbangan alat kemas press untuk membuat teh herbal sehingga dapat dimanfaatkan bersama-sama (gambar 4).



Gambar 4. Penyampaian alat press untuk dimanfaatkan bersama

Peserta yang hadir sebanyak 30 orang dengan jumlah wanita sebesar 90% (27 wanita dan 3 laki-laki). Sebanyak 50% peserta berusia 30-40 tahun, 24% usia 40-50 tahun, 16% usia dibawah 30 tahun dan 10% usia diatas 60 tahun. Sebagian besar mereka berpendidikan SMU (54%), SD sebanyak 33% dan ada 1 orang yang melanjutkan perguruan tinggi (3%). Peserta pelatihan kali ini banyak dihadiri oleh ibu rumah tangga (50%), wiraswasta (27%) dan petani (23%). Evaluasi untuk kegiatan ini digunakan media *post test* untuk mengevaluasi hasil *pre test* yang telah dilakukan. Hasil nilai *pre test* dan *post test* kegiatan pelatihan dapat dilihat pada Gambar 5.



Gambar 5. Hasil *pre-* dan *post-test* peserta pelatihan es krim herbal dan inovasi kemasan

Dari hasil analisa diketahui bahwa nilai kebenaran rata-rata dari jawaban peserta saat mengerjakan *pre-test* adalah sebesar 55%, sedangkan nilai rata-rata untuk post test sebesar 91%. Hal ini menunjukkan bahwa kegiatan ini menambah pengetahuan peserta pelatihan. Hasil program pengabdian ini sejalan dengan program pengabdian Widiyastuti dan Wahyuningsih (2018) yang menyimpulkan terjadi peningkatan pengetahuan dan ketrampilan ibu rumah tangga Dusun Glagah, Desa Nglegi, Patuk, Gunung Kidul tentang pengolahan empon-empon menjadi minuman kesehatan setelah dilakukan pelatihan. Selain itu dilakukan juga analisa pada soal no 5 dan 6, masih ada peserta pelatihan yang tidak mengetahui jawabannya. Oleh karena itu pelatihan-pelatihan seperti ini sangat dibutuhkan oleh masyarakat setempat.

Dari hasil kegiatan pelatihan masih perlu dilakukan pembinaan, pemantauan atau monitoring selanjutnya untuk mendampingi para penjual jamu tetap konsisten dengan membuat jamu yang benar dan higienis. Beberapa peserta pelatihan menginginkan untuk dilakukan pelatihan seperti ini secara rutin dengan materi yang berbeda-beda sehingga bisa menambah ilmu pengetahuan mereka.

SIMPULAN

Telah dilakukan pelatihan pembuatan es krim herbal dan inovasi kemasan produk jamu di Dusun Kiringan-Jetis, Bantul dengan dihadiri sebanyak 30 penjual jamu gendong.

UCAPAN TERIMAKASIH

Kegiatan ini terselenggara atas dukungan dana RKAT TA 2019 Fakultas Farmasi Universitas Airlangga dan kami ucapkan terima kasih kepada Lembaga Pengabdian Pengembangan Masyarakat, Dekan Fakultas Farmasi Universitas Airlangga dan ibu Dukung Kiringan-Jetis, Bantul atas dukungan dan bantuannya sehingga kegiatan ini dapat berjalan dengan lancar.

DAFTAR PUSTAKA

- Penny R., Nahiyah J.F., dan Gunarti, (2014), *Pemberdayaan Perempuan Pengrajin Jamu Gendong di Dusun Kiringan, Canden, Jetis Kabupaten Bantul*, Artikel PPM.
- Dwi P., (2016), *Desa Wisata Jamu Gendongan Kiringan*, <https://dwipracaya.wordpress.com>
- Widiyastuti L., Wahyuningsih, I., (2018), *Pemberdayaan perempuan dalam pengolahan empon-empon menjadi minuman kesehatan di Dusun Glagah, Desa Nglegi, Patuk, Gunung kidul, Prosiding seminar nasional hasil pengabdian kepada masyarakat (SNIEMAS)*, ISBN 978-602-0737-07-2, Universitas Ahmad Dahlan, Yogyakarta.
- Retno W., (2017), *Peningkatan Kualitas Jamu Melalui Edukasi Pembuatan Jamu Yang Benar, Pembuatan Bahan SPA, Pengenalan DA-GU-SI-BU Serta Pemeriksaan Kesehatan Di Dusun Kiringan, Desa Canden, Kec. Jetis, Kab. Bantul, Yogyakarta Laporan Akhir Pengabdian Masyarakat Universitas Airlangga*.
- Retno W., Idha K., Wiwied E., Neny P., (2018), *Pengembangan Produksi Jamu dan Bahan SPA bagi Penjual Jamu Gendong dan Simplisia di Bantul, Yogyakarta, Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, Vol. 2 (4), 346–349.

