

PENGEMBANGAN PERALATAN PROSES PRODUKSI JAMU TRADISIONAL

Sukuriyati Susilo Dewi¹, Ana Medawati², Sriyadi³

¹Agroteknologi, Universitas Muhammadiyah Yogyakarta,

²Pendidikan Dokter Gigi, Universitas Muhammadiyah Yogyakarta

³Agribisnis, Universitas Muhammadiyah Yogyakarta

¹Email: dewirony_9999@yahoo.com

ABSTRAK

Beberapa tahun belakangan ini, kesadaran masyarakat akan kesehatan meningkat diikuti trend “back to nature” menyebabkan industri jamu tradisional berkembang dengan pesat. Kelompok Usaha bersama (KUB) Mugi Waras I dan II telah lama berusaha di bidang jamu tradisional. Masalah utama yang dihadapi kelompok ini adalah peralatan produksi yang tidak memadai, pemahaman tentang kehygienisan jamu serta pemasaran yang masih sederhana. Program IbM mono tahun bertujuan untuk meningkatkan kuantitas dan kualitas jamu yang dihasilkan melalui penerapan teknologi mekanis, meningkatkan ragam atau jenis produk yang dihasilkan, memberikan pelatihan praktis penerapan teknologi pengolahan jamu tradisional, manajemen produksi dan pemasaran, dan memperluas segmen pasar. Program yang dijalankan meliputi pengadaan alat produksi jamu yang lebih baik, melakukan penyuluhan tentang kesehatan jamu, menganalisa produk masing-masing anggota, menetapkan standar operasional dalam pembuatan jamu beras kencur dan kunir asam, serta pengenalan produk jamu yang telah dipasarkan secara nasional.

Kata kunci: alat, produksi, jamu tradisional

PENDAHULUAN

Kelompok Usaha Bersama (KUB) “Mugi Waras I dan Mugi Waras II” didirikan pada tahun 1994 di Kelurahan Jatimulyo, Kecamatan Tegalrejo, Kotamadya Yogyakarta. Kelompok ini mewadahi kegiatan para ibu rumah tangga yang berkeinginan mendukung perekonomian rumah tangga dengan membuat dan memasarkan jamu tradisional. Pada tahun 2013 KUB “Mugi Waras I dan Mugi Waras II” masing-masing mempunyai anggota sebanyak 32 orang yang kesemuanya bertempat tinggal di kelurahan Jatimulyo. Pemasaran hasil produksi jamu Mugi Waras I dan II” dilakukan dengan membuka lapak, berkeliling dengan digendong, berkeliling dengan menggunakan sarana transportasi sepeda. Pengemasan dilakukan dengan menggunakan botol-botol plastik dengan alasan lebih ringan dibandingkan botol kaca, menghindari risiko pecah, serta untuk membersihkannya relatif lebih mudah.

KUB “Mugi Waras I dan Mugi Waras II” juga menyadari adanya persaingan terutama produsen jamu tradisional dari daerah lain, sehingga untuk tetap dapat mampu menjalankan usahanya para pengrajin ini tidak jarang meminta bantuan berbagai pihak untuk memberikan pendampingan dan arahan yang tujuannya agar dapat meningkatkan pengetahuan dan ketrampilannya dalam mengolah dan memasarkan jamunya. Bahkan merekapun mempunyai kesepakatan mengadakan pertemuan rutin setiap sebulan sekali, dalam pertemuan ini selalu dilakukan diskusi dan sharing untuk membahas berbagai masalah yang dihadapi.

Pembuatan jamu masih menggunakan bahan tradisional yang didapat di Yogyakarta dan sekitarnya. Alatnya pun juga sederhana, seperti pipisan untuk menghaluskan. Bahan baku dibeli di Pasar Beringharjo. Proses pembuatan jamu di wilayah ini semuanya masih menggunakan cara tradisional. Adapun jenis-jenis jamu yang di jual umumnya berupa beras kencur, kunir asam, cabe puyang, watukan dan sebagainya. Jamu tradisional ini dipasarkan dalam bentuk jadi dan setengah jadi. Dalam bentuk jadi adalah jamu yang dikemas dalam botol dan tinggal menuangkan jika ada pembeli sedangkan bentuk setengah jadi umumnya berupa adonan ramuan yang belum di encerkan. Dan ini tidak praktis karena tidak bisa langsung diminum.



Pemasaran hasil produk jamu yang dihasilkan oleh para pengrajin banyak menghadapi permasalahan. Permasalahan pokok yang dihadapi meliputi aspek Sumber Daya Manusia, atau manajemen, aspek produksi, aspek pemasaran dan aspek administrasi dan keuangan.

Permasalahan pada aspek produksi adalah produksi yang menggunakan peralatan yang sederhana dan kualitas produk yang kurang terjaga (tidak seragam), pengembangan teknologi, bahan baku yang harganya semakin tinggi. Proses pembuatan jamu dan peralatan yang digunakan masih sangat sederhana dan kurang efisien dan kurang memperhatikan higienis dan kebersihan. Kemasan botol yang digunakan berasal dari botol plastik bekas minuman mineral yang terkesan kotor (sisa jamu masih melekat dibotol). Penghasilan rata-rata para pengrajin sekitar Rp.30.000,- per hari sebagai pendapatan utama mereka untuk menunjang penghasilan suami.

Permasalahan pada aspek Sumber Daya Manusia yang cenderung mengandalkan keahlian dan ketrampilan pekerja dan manajemen cenderung tergantung pada seorang yang sekaligus pemilik usaha. Pada sisi administrasi keuangan seringkali belum memisahkan antara kekayaan perusahaan dan kekayaan pribadi, bahkan tidak jarang dalam melakukan pencatatan biaya usaha, mereka hanya menghitung biaya bahan baku dan biaya bahan pembantu (bahan bakar untuk pembuatan jamu) tidak menghitung besarnya biaya tenaga kerja. Belum memiliki akses pasar yang cukup.

Pemberdayaan produk jamu yang melibatkan kaum perempuan merupakan upaya pemberdayaan usaha yang antara lain didasarkan pada kondisi kualitas dan kuantitas jamu saat ini masih rendah, jenisnya masih monoton belum beragam, proses pembuatan jamu masih sederhana dan kurang memenuhi persyaratan higienis, peralatan yang digunakan masih sederhana dan semangat bisnis masih rendah yang kesemuanya mungkin disebabkan karena rendahnya tingkat pendidikan.

Tujuan dari proyek percontohan agroindustri jamu tradisional ini adalah untuk meningkatkan kemampuan kelompok pengrajin sebagai UKM melalui peningkatan kualitas dan kuantitas jamu tradisional, Meningkatkan ragam atau jenis produk yang dihasilkan, meningkatkan kemampuan dan keahlian sumber daya manusia, memperluas segmen pasar, dan mengoptimalkan pemanfaatan sumberdaya alam daerah.

METODOLOGI

Metode yang digunakan terdiri dari beberapa pendekatan, yaitu Diskusi, Transfer teknologi, kunjungan lapangan, dan Hibah alat operasional. Diskusi bertujuan untuk memperoleh permasalahan dan kebutuhan pengrajin jamu, sehingga dapat diambil langkah untuk mengatasi permasalahan yang muncul. Transfer teknologi bertujuan untuk meningkatkan kemampuan dan keahlian sumber daya manusia, sehingga dapat meningkatkan kualitas produk jamu yang dihasilkan. Transfer teknologi terdiri dari pelatihan dan penyuluhan. Pelatihan yang diberikan meliputi pelatihan pembuatan jamu instan dan jamu sirup serta pelatihan penggunaan *cup sealer*. Penyuluhan yang diberikan meliputi penyuluhan mengenai fungsi jamu bagi kesehatan, dan penyuluhan mengenai Pembukuan sederhana dan pemasaran. Kunjungan Lapangan bertujuan untuk menambah pengetahuan pengrajin seputar jamu. Hibah peralatan bertujuan untuk meningkatkan kualitas dan kuantitas produk jamu tradisional yang dihasilkan.

Program pengabdian IbM Mono tahun dilaksanakan di Kelurahan Jatimulyo, Kecamatan Tegalrejo, Kotamadya Yogyakarta. Program ini dilaksanakan selama 6 bulan dimulai dari Mei sampai dengan November 2014.

PEMBAHASAN

1. Pengadaan Alat Hibah

Kondisi Alat Pemasaran Jamu tradisional kebanyakan pengrajin sudah tidak layak digunakan seperti keranjang jamu yang sudah usang dan tidak kokoh serta sudah banyak lubang., penggunaan botol bekas air mineral, dan peralatan lainnya (panci, batok dan saringan) yang sudah berkarat dan tidak higienis. sehingga perlu dilakukan pembaharuan peralatan pemasaran Jamu tradisional yang lebih higienis.



Gambar 1. Blender sebagai alat utama Dalam produksi jamu tradisional

2. Penyuluhan Kesehatan

Bagi kelompok pengrajin jamu tradisional harus selalu mau menambah pengetahuan dan informasi serta pemanfaatan tanaman obat (herbal) untuk dijadikan pengobatan alternatif sebagai pilihan obat. Diantaranya seperti dalam kegiatan penyuluhan seperti yang sudah dilakukan. Harapannya para pengrajin jamu dapat membuat jamu dengan mengacu pada cara pembuatan jamu yang baik, terlebih bila ada kesempatan untuk dilakukan penelitian apakah hasil jamu yang dibuat oleh pengrajin jamu tradisional di Jatimulyo ini sudah memenuhi persyaratan prosedural yang tepat, baik mutu, dosis dan manfaatnya untuk masyarakat konsumen jamu. Upaya penelitian nantinya sebagai proses pembuktian ilmiah efikasi dan keamanan jamu, melalui penelitian berbasis pelayanan kesehatan yang dikenal dengan istilah : "saintifikasi jamu" Karena tentunya pengrajin jamu ini mempunyai saingan kompetisi dari bidang industri farmasi, jamu atau obat asli Indonesia lainnya.

Penyuluhan kesehatan jamu diharapkan dapat memberikan pemahaman akan pentingnya kesehatan baik dari pengolahan jamu untuk mendapatkan kuantitas dan kualitas jamu serta pengolahan jamu menggunakan peralatan atau sarana yang lebih baik, sehingga dihasilkan jamu tradisional yang higienis dan sehat, baik dari segi keamanan maupun khasiatnya. Dengan demikian ini juga berarti membudayakan tanaman obat yang digunakan sebagai jamu kepada masyarakat luas dalam rangka meningkatkan derajat kesehatan masyarakat dan perekonomian pada kelompok pengrajin jamu. Pemberdayaan pada pengrajin jamu tentunya diharapkan mampu memberikan penghasilan yang lebih dari berjualan jamu tetap dengan menjaga kualitas jamunya.

Penyuluhan kesehatan mencakup kebersihan bahan jamu, manfaat obat tradisional, penanganan bahan baku, pemilihan jenis tanaman disesuaikan dengan identifikasi penyakit, cara dan dosis pemakaian, kompleksitas jamu dan efek berkepanjangan dari penggunaan jamu.

3. Analisa Produk Anggota Pengrajin

Standardisasi jamu perlu dilakukan agar kualitas rasa dan juga manfaat penggunaan jamu dapat dijaga. Tiga puluh pengrajin jamu diambil sampel untuk membuat jamu beras kencur dan kunir asam kemudian diuji organoleptik. Kualitas jamu dikategorikan dalam 5 skala yaitu sangat tidak enak (skala 1), kurang enak (skala 2), Ragu-ragu (Skala 3), enak (Skala 4) dan sangat enak (Skala 5).



Gambar 2. Pengujian Organoleptik kualitas jamu (a) jamu hasil produksi pengerajin yang dikemas dalam botol (b) jamu kemasan dan juga simplisia jamu



Gambar 3. Hasil Pengujian Organoleptik kualitas jamu

Dari hasil pengujian kualitas jamu secara organoleptik ternyata dari 30 pengrajin separo orang pengerajin yang memiliki kualitas rasa jamu enak dengan skala 4 dan 5 untuk jamu beras kencur maupun untuk jamu kunir asam. 6 orang pengerajin memiliki kualitas rasa skala tiga atau ragu-ragu. sembilan orang pengrajin sisanya memiliki kualitas rasa kurang enak, bahkan satu orang pengerajin memiliki kualitas rasa sangat tidak enak. Sebagian besar jamu yang dibuat memiliki rasa yang terlalu asam maupun terlalu manis, atau kurang berasa. Rasa tersebut masih lebih baik bila dibandingkan dengan jamu yang memiliki rasa hambar bahkan sangir, kondisi terparah ditunjukkan dengan adanya rasa fermentasi pada jamu.

4. Pengenalan Bahan-Bahan Jamu dan Khasiatnya

Pengenalan bahan jamu dan khasiatnya merupakan kegiatan yang bertujuan meningkatkan wawasan pengerajin jamu tradisional akan khasiat, resep, kandungan dan manfaat dari bahan-bahan jamu. Bahan yang dikaji lebih dalam adalah bahan-bahan jamu yang sering digunakan yaitu kunir mangga (*Curcuma mangga*), kunir putih (*Curcuma zedoaria*), kunir (*Curcuma longa*), jahe (*Zingiber Officinale*), kayu manis (*Cinamomum Burmani*), puyung (*Sonchus arvensis*), temu ireng (*Curcuma aeruginosa*), sereh (*Andropogon nardus*), cengkeh (*Eugenia aromatica*), Mungsi (*Carum copticum*), kedawung (*Parxia roxburghi*), temulawak (*Curcuma xanthorrhiza*), kencur (*Kaempferia galanga*), akar manis/kayu legi (*Glycyrrhiza glabra*),

5. Pembuatan Jamu dengan Resep Unggulan

Selama ini dalam pembuatan jamu masing-masing anggota mempunyai resep sendiri-sendiri dan penjualannya juga sendiri sesuai dengan area penjualan masing-masing yang mana anggota sudah mempunyai area pasar sendiri. Namun berdasarkan hasil uji organoleptik yang hampir sebagian besar produk jamu beras kencur dan kunir asam memiliki rasa yang kurang enak maka

perlu dilakukan pelatihan pembuatan jamu beras kencur dan kunir asam standar. Pelatihan menggunakan bahan jamu, takaran dan proses yang telah diuji organoleptik terbaik sebelumnya.



Gambar 4. Pelatihan Standardisasi jamu (a) Persiapan bahan (b) Persiapan alat (c) bahan-bahan yang diperlukan ditimbang (d) Bahan-bahan ditumbuk (e) bahan-bahan diblender dan ditambahkan air (f) hasil blender disaring (g) jamu siap dikemas

6. Pengenalan Produk jamu nasional

Pemasaran produk jamu selama ini hanya dilakukan secara sendiri, artinya produsen langsung menjual produknya kepada konsumen. Cara ini tidak efektif karena orang yang sama harus melakukan produksi dan juga pemasaran secara bersamaan, disatu waktu melakukan produksi diwaktu lain melakukan pemasaran. Jangkauan pasar yang dimiliki pun terbatas diwilayah tertentu sesuai dengan ketetapan kelompok atau rutinitas biasa.

Pengenalan produk jamu nasional bertujuan untuk meningkatkan kinerja serta semangat pengerajin jamu tradisional untuk terus maju. Salah satunya adalah dengan membuat kemasan jamu serta memasarkannya bukan hanya didalam satu kota namun juga taraf nasional. Perluasan pasar dengan metode ini akan meningkatkan pendapatan pengerajin secara signifikan sehingga kesejahteraan pengerajin dapat terjamin.



Gambar 5. Pengenalan Produk Jamu Nasional

7. Pemberian dan Penyerahan Alat-alat Produksi

Program pengabdian lbM mono tahun pengembangan alat produksi jamu tradisional ditutup dengan acara serah terima alat-alat produksi. Alat-alat produksi yang diserahkan merupakan hasil diskusi kebutuhan pengerajin dan disesuaikan dengan anggaran yang ada. Serah terima alat meliputi blender, timbangan analitik, saringan, ember, panci, celemek, waskom, dan botol plastik. Proses serah terima dilakukan di rumah ketua kelompok pengerajin jamu, dan langsung diserahkan ke setiap anggota.



Gambar 6. Proses serah terima alat-alat produksi

KESIMPULAN

Dari evaluasi dan analisis program penerapan ipteks yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan bahwa sebagian besar anggota pengrajin jamu tradisional Mugi Waras I dan II Kricak mempunyai semangat yang tinggi untuk maju dan mengembangkan usaha Jamu tradisional, adanya perbaikan proses produksi pembuatan Jamu tradisional, kesepakatan resep unggulan Jamu Mugi Waras I dan II, serta program penerapan ipteks memberikan motivasi dan manfaat yang besar bagi para anggota pengrajin Jamu tradisional.

DAFTAR PUSTAKA

Darmanto (2011). Buku Pedoman lengkap Ramuan Tradisional. Bintang Cemerlang, Yogyakarta

Eva Syahrini. Jamu Gendong. (JIBI/Harian Jogja)

<http://www.tembi.net - Rumah Sejarah dan Budaya>

<https://www.brilio.net/news/inilah-10-jenis-jamu-tradisional-dan-manfaatnya-kamu-harus-coba1601075.html>