

# JUICER SEBAGAI UPAYA PENINGKATAN KUALITAS PRODUK JAMU GENDONG

**Amerti Irvin Widowati<sup>1\*</sup>, Adijati Utaminingsih<sup>2</sup>, Sri Budi Wahjuningsih<sup>3</sup>**

Program Studi Akuntansi<sup>1</sup>, Program Studi Manajemen<sup>2</sup>,  
Program Studi Teknologi Hasil Pertanian<sup>3</sup>  
Universitas Semarang

\*Email: amerti@usm.ac.id<sup>1</sup>; adijati@usm.ac.id<sup>2</sup>; sribudiwahjuningsih@yahoo.com<sup>3</sup>

## Abstrak

Jamu merupakan minuman tradisional yang memiliki khasiat seperti obat. Jamu berasal dari tanah jawa, yang biasanya diperjualbelikan oleh pedagang keliling dengan cara menggendongnya sehingga disebut sebagai jamu gendong. Proses pembuatan jamu gendong dimulai dari pemilihan bahan-bahan berupa umbi dan akar-akaran, kemudian bahan tersebut dibersihkan. Tahap selanjutnya, bahan yang sudah dibersihkan dihancurkan dengan cara diblender atau diparut, setelah itu disaring dengan cara diperas menggunakan tangan dan saringan santan. Hasil saringan kemudian direbus, sambil ditambahkan bahan-bahan tambahan lain seperti gula dan sebagainya sampai matang. Jamu yang sudah matang didinginkan sebentar, selanjutnya disaring dengan saringan teh sambil dimasukkan ke dalam kemasan berupa botol-botol plastik. Seluruh rangkaian proses tersebut membutuhkan waktu sekitar 3 jam. Kelemahan proses produksi dengan cara tersebut di atas yaitu waktu yang dibutuhkan lama dan proses menjadi tidak higienis, sehingga akan mempengaruhi kualitas jamu yang dihasilkan terutama masa simpannya. Untuk mengatasi kendala tersebut di atas salah satunya adalah dengan menggunakan peralatan juicer. Proses pembuatan jamu dengan menggunakan juicer dapat memisahkan cairan atau sari-sari umbinya, yang merupakan bahan untuk jamu gendong, dengan ampasnya, tanpa proses penghancuran, pamarutan dan proses pemerasan. Hasil dari aplikasi juicer untuk bahan jamu gendong ini mendapatkan waktu proses yang lebih cepat, lebih bersih karena tidak tersentuh tangan, rendemen atau hasil yang diperoleh lebih banyak, sehingga secara umum akan menghasilkan jamu gendong lebih berkualitas dan secara proses lebih efektif dan efisien. Kemasan plastik juga diganti dengan kemasan botol kaca, karena dengan kemasan botol kaca bisa dilakukan proses sterilisasi untuk membunuh mikrobia sehingga jamu gendong akan lebih awet.

**Kata kunci:** *Jamu, Tradisional, Efisien, Higienis, Juicer*

## ABSTRACT

Herbal medicine is a traditional drink that has properties like medicine. Herbal medicine comes from the land of Java, which is usually traded by mobile traders by carrying it so that it is called as jamu gendong. The process of making herbal medicine starts from the selection of ingredients in the form of tubers and roots, then the material is cleaned. The next step, the material that has been cleaned is crushed by blending or grated, after that it is filtered by squeezing using the hands and coconut milk filter. The sieve is then boiled, while adding additional ingredients such as sugar and so on until cooked. The cooked herbs are cooled for a while, then filtered with a tea filter while put in a package in the form of plastic bottles. The whole process takes about 3 hours. The weakness of the production process in the manner mentioned above is that the time taken is long and the process becomes unhygienic, so that it will affect the quality of the herbs produced, especially the shelf life. To overcome these obstacles, one of them is using juicer equipment. The process of making herbal medicine by using a juicer can separate the liquid or the cider juice, which is the ingredient for herbal medicine carrying, with its pulp, without the process of destruction, dissolution and extortion. The results of the juicer application for this herbal medicine material get a faster processing time, cleaner because it is not touched by the hand, the yield or results obtained more, so that in general it will produce more quality and more effective and efficient herbal medicine. The plastic packaging is also replaced with a glass bottle packaging, because with a glass bottle packaging the sterilization process can be done to kill microbes so that the herbs will be more durable.

**Keywords:** *Herbs, Traditional, Efficient, Hygienic, Juicers*

## PENDAHULUAN

Jamu merupakan minuman tradisional yang memiliki khasiat yang sama layaknya obat. Jamu berasal dari tanah Jawa, yang biasanya diperjualbelikan oleh pedagang keliling dengan cara menggondong dagangan atau jamu tersebut sehingga disebut sebagai jamu gendong. Meskipun saat ini beredar produsen-produsen jamu dengan berbagai kemasan mulai dari bubuk, pil ataupun dalam kemasan minuman instan, hal tersebut tidak menyurutkan peminat atau konsumen jamu gendong. Konsumen setia jamu gendong mulai dari pekerja, ibu-ibu, para remaja bahkan anak-anak. Masih tingginya konsumen jamu ini tidak lepas dari harga jamu yang saat ini masih relatif murah, sehingga banyak masyarakat menjadikan jamu sebagai obat alternatif.

Belum diketahui secara pasti asal bisnis jamu gendong atau jamu tradisional. Tetapi dengan banyaknya pedagang jamu gendong yang berasal dari kabupaten Sukoharjo yang tersebar luas dikota-kota di wilayah Jawa, membuat kabupaten Sukoharjo sering disebut sebagai sentra penjualan jamu tradisional di Indonesia. Hal ini dibuktikan dengan didirikannya patung jamu gendong di daerah tersebut sebagai patung identitas kabupaten Sukoharjo (Ferdianti, 2014).

Perkembangan jamu gendong telah merambah ke daerah luar kabupaten Sukoharjo salah satunya adalah desa Brambang kecamatan Karangawen kabupaten Demak, Jawa Tengah. Kecamatan Karangawen sendiri merupakan salah satu kecamatan di Kabupaten Demak yang mengalami *Urban Sprawl* paling menonjol.

Berdasarkan hasil observasi terdapat dua pedagang jamu gendong di pasar Karangawen. Usaha atau bisnis ini dilakukan oleh kaum wanita atau ibu rumah tangga yang ingin membantu keuangan keluarga. Dua pedagang jamu gendong tersebut yang menjadi mitra dalam hibah PKM yang diajukan adalah Sri Mulyati dan Sri Wahyuni.

Proses pembuatan jamu dimulai dari pemilihan bahan-bahan berupa umbi dan akar-akaran, pembersihan bahan, penghancuran bahan, penambahan bahan-bahan pelengkap lainnya kemudian dilanjutkan penyaringan.

Pemilihan bahan serta takaran bahan-bahan yang digunakan menggunakan takaran yang dikira-kira. Alat-alat yang digunakan juga masih berupa lumpang dan alu, serta parutan yang digunakan untuk penghancuran bahan, panci untuk merebus dan saringan teh untuk penyaringan.

### Permasalahan Mitra

Berdasarkan hasil observasi dan diskusi dengan kedua mitra, prioritas masalah yang dihadapi oleh mitra jamu gendong yaitu aspek produksi dan manajemen.

1. Proses produksi dimulai dari pemilihan bahan baku yang terdiri dari bahan utama (umbi dan akar-akaran), air, serta bahan pelengkap lainnya. Keseluruhan proses produksi membutuhkan waktu 3-4 jam. Mulai dari penyiapan alat-alat dan bahan-bahan sampai pengemasan dengan menggunakan botol plastik bekas air minum kemasan secara berulang-ulang. Untuk proses pengolahan jamu juga belum yang efisien dan efektif dimana proses produksi dilakukan kurang lebih 2 jam. Kegiatan tersebut dilakukan dua kali dalam sehari yaitu pagi dan siang hari sebelum dipasarkan dipasar Karangawen dan sore hari saat keliling kampung.
2. Aspek manajemen. Mitra belum memahami dan menerapkan manajemen bisnis/usaha mulai dari perencanaan sampai pengendalian. Terutama dalam hal manajemen persediaan.

## METODE PELAKSANAAN

### Solusi yang Ditawarkan

Persoalan yang dihadapi oleh pengusaha jamu gendong yaitu aspek produksi, higienitas, aspek pemasaran dan aspek manajemen. Lebih lanjut tim PKM akan membantu memecahkan permasalahan yang dihadapi oleh mitra. Untuk aspek produksi menggunakan metode demonstrasi atau praktek dan pendampingan kepada mitra yaitu memproduksi jamu gendong dengan menggunakan teknologi yang lebih efisien yaitu juicer, sedangkan untuk aspek pemasaran dan manajemen menggunakan metode pelatihan.

## Metode pendekatan

Metode pendekatan yang digunakan dalam kegiatan PKM adalah:

### 1. Pendampingan (aspek produksi)

Pada kegiatan ini dilakukan *brainstorming* tentang penggunaan alat produksi yang tepat sehingga semua kegiatan mulai dari pemilihan bahan baku, proses produksi, higienitas dan kemasan serta pengelolaan keuangan dapat berjalan dengan efektif dan efisien.

### 2. Demonstrasi dan Praktek

Pada kegiatan ini akan didemonstrasikan dan dipraktikkan pada mitra tentang penggunaan teknologi dalam proses produksi (pengekstrak) jamu gendong.

### 3. Evaluasi pelaksanaan kegiatan PKM.

Monitoring program dilakukan mulai dari persiapan, proses pelaksanaan sampai tahap akhir kegiatan dengan tujuan mengetahui apakah pelaksanaan program sesuai dengan rencana atau tidak.

## Partisipasi Mitra Dalam Pelaksanaan Program

Partisipasi mitra dalam kegiatan PKM ini adalah menyediakan seluruh bahan baku pembuatan jamu berupa empon-empon dan simplisia yang akan digunakan. Mitra juga menyediakan listrik dan tempat untuk seluruh kegiatan penyuluhan maupun praktek pelatihan.

## Luaran yang Dihasilkan

Luaran yang akan dihasilkan setelah kegiatan PKM dilakukan adalah mitra menguasai metode teknologi penggunaan alat juicer sehingga menghasilkan jamu yang lebih efisien dalam berproduksi, hasil produk yang lebih berkualitas dan bersaing serta penggunaan kemasan botol yang bersih dan sehat.

Untuk aspek manajemen pengelolaan keuangan, mitra mampu merencanakan keuangannya dan mampu membuat pembukuan sederhana untuk usaha sehingga usahanya bisa lebih berkembang dari segi pengaturan uang maupun penentuan harga.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Rencana program pelaksanaan pengabdian masyarakat PKM Usaha Jamu Gendong Desa Brambang Kecamatan Karangawen Kabupaten Demak seperti termuat dalam proposal, maka kegiatan pengabdian masyarakat ini dimulai dari kegiatan survei identifikasi masalah mitra, perumusan permasalahan, survei lapangan potensi yang ada sehingga bisa digunakan untuk memecahkan masalah, menyiapkan tempat demonstrasi/praktek dan pelatihan, pendampingan, praktek pelaksanaan program, evaluasi kegiatan dan pelaporan. Kegiatan pengabdian PKM Usaha Jamu Gendong Desa Brambang Kecamatan Karangawen Kabupaten Demak dilaksanakan dari bulan Juni sampai pada bulan Oktober 2018. Berdasarkan survei yang telah dilaksanakan oleh Tim PKM analisis situasi terangkum dalam tabel berikut:

Tabel 1 Karakteristik Mitra

Keterangan	Mitra 1 (Sri Mulyati)	Mitra 2 (Sri Wahyuni)
Alamat:	Desa Brambang Kenongo RT:03 RW:01 Kecamatan Karangawen Kabupaten Demak	Desa Brambang Kenongo RT: 05 RW: 02 Kecamatan Karangawen Kabupaten Demak.
Usia	50 tahun	44 tahun
Lama usaha	9 tahun	25 tahun
Pemasaran	Pasar karangawen dan Pesanan dari Tetangga	Pasar karangawen (pagi) dan Jualan keliling (sore)
Produksi	Parut	Blender
Frekuensi produksi	1 kali	2 kali
Kemasan	Botol plastik dan botol bekas air mineral	Botol kaca, botol plastik, dan botol bekas air mineral

Awal kegiatan yang dilakukan adalah melakukan pemilihan teknologi alat juicer serta membuat pelatihan dan praktek penggunaan alat juicer. Kemudian dilanjutkan dengan pelatihan cara pembuatan pembukuan keuangan sederhana kepada pengerajin Jamu Gendong, selanjutnya diberikan pelatihan proses produksi jamu yang sehat dan higienis

Tahap awal untuk pelaksanaan program PKM yaitu melakukan koordinasi ke kantor kepala desa Brambang, selanjutnya mengurus perijinan untuk melaksanakan kegiatan di wilayah tersebut dan juga berkoordinasi dengan pengerajin tentang proses produksi yang biasa dilakukan untuk menentukan alat yang nantinya cocok digunakan sesuai karakteristik produksi pihak mitra.

Kegiatan selanjutnya adalah workshop. Kegiatan dilaksanakan dua hari di kediaman mitra. Uraian kegiatan workshop antara lain:

1. Pengenalan mesin juicer oleh tim PKM.
2. Pemberian modul cara pengoperasian mesin.
3. Demo pengoperasian mesin juicer oleh tim PKM serta cara membersihkan alat.
4. Praktek pengoperasian mesin juicer dilakukan oleh masing-masing mitra secara mandiri yang didampingi oleh tim PKM.
5. Pengenalan alat pendamping parut listrik (mitra 1), disertai demo serta praktik oleh mitra secara mandiri.
6. Penyuluhan tentang pemilihan bahan baku yang baik.

Pada kegiatan pendampingan ini, para peserta diminta oleh Tim pelaksana kegiatan untuk mencoba secara langsung mengoperasikan mesin serta langkah-langkah perawatan, dan perbaikan dasar mesin juicer. Ada beberapa peserta yang masih kesulitan menggunakan mesin pengaduk tersebut. Kemudian, salah satu dari tim menjelaskan kembali langkah-

langkah disertai dengan demo pengoperasian mesin secara perlahan kepada peserta kegiatan ini. Setelah kegiatan pendampingan selesai, kegiatan dilanjutkan dengan evaluasi. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa peserta kegiatan dapat mengoperasikan mesin juicer dengan baik.



Gambar 1 Pendampingan Oleh Tim PKM

### Penerapan Iptek Bagi Mitra

Proses produksi dilakukan dengan cara yang masih tradisional, walaupun terdapat satu mitra (mitra 2) menggunakan cara yang lebih modern. Mitra 1 (Sri Mulyati) memproduksi jamu dengan memarut empon-empon yang sudah dibersihkan, kemudian mencampur dengan air matang lalu disaring dan diperas dengan menggunakan tangan. Hasil perasan kemudian direbus, sambil dimasukkan bahan-bahan pelengkap. Setelah matang rebusan disaring, dibiarkan sampai agak dingin, selanjutnya dimasukkan ke dalam botol. Sedangkan mitra kedua (Sri Wahyuni) memproduksi jamu hampir sama dengan mitra 1 tetapi penghancuran empon-empon dilakukan dengan cara diblender. Empon-empon yang akan dihancurkan direbus dahulu, agar pisau blender cukup kuat untuk menghancurkan empon-empon sampai halus.



Gambar 2 Alat juicer

Teknologi mesin juicer memudahkan proses produksi jamu menjadi lebih efisien, efektif dan higienis. Cara kerja juicer yaitu memisahkan ekstrak dari empon-empon dengan cara seefisien mungkin, artinya sari dipisahkan dengan ampas sehingga menghasilkan ampas empon-empon yang kering. Selain itu juicer juga mengupayakan agar enzim dan nutrisi yang dibuat juicer tidak rusak dan teroksidasi oleh panas dan kecepatan putaran mesin.

### Kesimpulan Dan Saran

Pengabdian PKM Usaha Jamu Gendong Desa Brambang Kecamatan Karangawen Kabupaten Demak telah dapat dijalankan dengan baik dan tanpa halangan yang berarti. Pengabdian yang di lakukan ini telah sampai pada tahapan dilaksanakannya kegiatan pelatihan tentang proses produksi yang efisien, penggunaan alat pengekstrak dengan teknologi dan

pembukuan sederhana serta pengemasan botol yang sehat dan menarik. Perlu dilakukan sosialisasi secara terus menerus tentang pentingnya arti kesehatan dan kebersihan dalam berproduksi. Kesadaran ini perlu ditumbuhkan secara terus menerus untuk menjaga konsistensi usaha Jamu Gendong ini supaya menjadi jamu yang higienis dan layak untuk dikonsumsi.

### Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih ditujukan kepada Direktorat Riset dan Pengabdian Masyarakat, Direktorat Jenderal Penguatan Riset dan Pengembangan Kementerian Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi yang telah membiayai kegiatan ini melalui Program Pengabdian Kepada Masyarakat Mono Tahun Ipteks Bagi Masyarakat (IbM) Tahun Anggaran 2018.

### DAFTAR PUSTAKA

- BPS. (2015). Statistik Daerah Kabupaten Demak Tahun 2015. Demak: BPS Demak.
- Ferdianti, F. (2014, Juli 12). Merdeka. Retrieved Mei 2, 2016, from Merdeka: <http://www.merdeka.com/peristiwa/asal-muasal-kampung-jamu-di-sukoharjo-eksistensi-mbok-jamu.html>
- Noersasongko, Edi, Dodit LAWardhana, Bayu Krisna, 2007, *Jangan Takut Jadi Wirausaha*, Aneka Ilmu Semarang
- Singgih Wibowo, 2008, *Pedoman mengelola Usaha Kecil*, Seri Industri Kecil, Swadaya Depok