

PENGEMBANGAN JAMU GENDONG SEBAGAI UPAYA MEMPERTAHANKAN KEARIFAN LOKAL

Noer Komari^a, Rahmat Eko Sanjaya^b

^{a,b}Program Studi Kimia, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Lambung Mangkurat, Indonesia

Email korespondensi: nkomari@ulm.ac.id

ABSTRAK

Jamu adalah minuman tradisional turun temurun yang terbuat dari bahan tumbuhan sebagai salah satu bentuk kearifan lokal. Salah satu perajin jamu gendong di Komplek Perumahan Seribu Sungai Sipai Martapura Kabupaten Banjar menjalankan usaha jamu gendong secara komersial dengan penjualan jamu gendong rata-rata 10 hingga 15 botol per hari. Jenis jamu gendong yang dijual relatif disukai konsumen yaitu beras kencur, kunyit asam, dan pahitan. Permasalahan perajin jamu gendong antara lain proses produksi, pemasaran produk, dan pemanfaatan limbah jamu. Program pengabdian bertujuan meningkatkan kualitas produk dan pemberdayaan mitra perajin jamu gendong melalui program penerapan Ipteks dalam hal perbaikan produksi, pemasaran dan pengolahan limbah. Perbaikan produksi dilakukan dengan Inovasi jamu sirup "Djagen" yang dapat diminum secara langsung atau bisa juga dinikmati dalam keadaan dingin agar menambah cita rasa segar saat diminum. Produk jamu sirup dikemas dengan kemasan yang modern dan kekinian untuk menarik minat konsumen. Inovasi jamu sirup ini dapat bertahan sekitar 3-4 hari dalam lemari es. Perbaikan pemasaran juga dilakukan melalui banner, spanduk dan media sosial. Sedangkan limbah jamu diolah menjadi kompos cair dan kompos padat dengan pemanfaatan EM4. Harapannya agar masyarakat berbagai lapisan tetap mengonsumsi jamu gendong, karena masih dipercaya khasiatnya dan aman dikonsumsi. Budaya minum jamu harus tetap dilestarikan sebagai bentuk kearifan lokal.

Kata kunci: jamu gendong, minuman sehat, kearifan lokal, limbah jamu

PENDAHULUAN

Jamu adalah salah satu bentuk obat herbal tradisional yang sangat memainkan peran penting dalam pengobatan masyarakat di Indonesia selama berabad-abad (Kusumo et al., 2020). Jamu juga diyakini masyarakat sebagai sarana untuk meningkatkan kebugaran, untuk menyembuhkan penyakit, dan untuk menjaga kecantikan. Jamu bahkan dikonsumsi sebagai obat herbal, pengobatan komplementer dan terapi alternatif dan bahkan untuk pengobatan kondisi parah seperti gagal ginjal dan diabetes (Prabawa & Fitriani, 2020). Obat herbal adalah obat bahan tradisional warisan budaya alam Indonesia yang diwariskan secara turun-temurun diturunkan dari satu generasi ke generasi berikutnya untuk kepentingan kesehatan. Di berbagai daerah ada penjual jamu profesional yang menjual jamu dengan nama minuman sehat dan menyegarkan. Secara umum, obat herbal dianggap tidak beracun dan tidak menimbulkan efek samping. Efektivitas obat herbal telah teruji oleh waktu dan sejarah sebagai bukti empiris langsung pada manusia selama ratusan tahun (<https://biofarmaka.ipb.ac.id/brc-news/brc-article/587-quality-of-herbal-medicine-plants-and-traditional-medicine-2013>).

Perajin jamu gendong Ibu Yanti yang beralamat di Komplek Perumahan Seribu Sungai Sipai

Martapura Kabupaten Banjar Kalimantan selatan merupakan perajin jamu gendong yang menjalankan usaha jamu gendong sejak tahun 2015 dengan penjualan jamu gendong rata-rata 5 hingga 10 botol per hari. Laba bersih atau keuntungan sangat relatife, berkisar antara 100-200 ribu per hari. Keuntungan yang diperoleh ini berkisar 100 % dari harga jual. Jenis jamu gendong yang dijual yang banyak disukai konsumen antara lain: beras kencur, kunyit asam dan pahitan. Bahan baku jamu gendong diperoleh dan dibeli di pasar terdekat dan terkadang di pasok oleh pedagang empon-empon. Bahan baku cukup mudah didapatkan dan pengrajin tidak merasa kesulitan terkait dengan pengadaan bahan baku. Produksi jamu gendong bersifat fluktuatif berdasarkan rata-rata omzet penjualan per hari. Adapun wilayah pemasaran perajin jamu Ibu Yanti berkisar di daerah sekitar tempat domisili dan sekitar pasar komplek perumahan seribu.

Penggunaan bahan kimia pada jamu gendong hampir tidak ada sama sekali. Resep yang dibuat tidak sama antar pembuat jamu. Ketidaksamaan dimungkinkan karena cara mereka membuat jamu tanpa takaran standar, hanya dengan perkiraan dan pengalaman sehingga terjadi perbedaan dalam setiap pembuatan jamu. Pengolahan jamu gendong secara umum dapat dibedakan menjadi dua macam. Pertama dengan merebus seluruh bahan dan kedua dengan cara mengambil/memeras sari yang terkandung dalam jamu, kemudian dituangkan ke dalam air matang. Cara-cara tersebut dilakukan mengikuti cara yang dilakukan pendahulunya yang dilakukan secara sederhana dan tradisional. Perbedaan yang ada kemungkinan hanya pada peralatan yang digunakan (Wahyuningsih, 2021).

Bahan-bahan yang digunakan untuk produksi jamu Ibu Yanti antara lain: kencur (*Kaempferia galanga*), kunyit (*Curcuma longa*), jahe (*Zingiber officinale*) dan daun papaya (*Carica papaya*), serta bahan-bahan yang dibeli dipasar. Bahan-bahan tersebut dicuci bersih dan diblender sampai hancur dengan sedikit tambahan air masak hangat. Hasil ekstrak kemudian disaring dengan kain penyaring. Selanjutnya ditambahkan pemanis gula merah yang sudah dihancurkan atau dilarutkan dengan air panas atau hangat.

METODE PENELITIAN

Metode penelitian menguraikan tentang waktu dan tempat penelitian, bahan dan alat, metode, peubah dan teknik analisis data. Bagian ini ditulis menggunakan font Times New Roman 11-pts, rata kiri-kanan, tulisan 1,5 spasi tanpa jarak antar baris baru. Setiap paragraf baru ditulis menjorok ke dalam sejauh 1 cm. Alat, bahan dan metode penelitian dapat dituliskan dalam beberapa sub-bagian. Judul dari sub-bagian ditulis cetak tebal dan miring, dengan huruf kapital pada awal kata kecuali pada kata sambung. Penulisan judul sub-bagian tidak perlu menggunakan penomoran

Alat dan Bahan

Tuliskan alat-alat yang digunakan dalam penelitian.

Pelaksanaan kegiatan pengabdian ini meliputi beberapa tahap dalam penyelesaian permasalahan yang dihadapi mitra. Tahapan tersebut meliputi:

- a) Kegiatan pendahuluan berupa brain storming tentang bagaimana pengembangan usaha jamu secara massif. Kegiatan ini juga sebagai ajang silaturahmi agar terjalin pola hubungan yang baik antara pelaksana kegiatan dan pengrajin jamu sebagai mitra. Kegiatan ini dihadiri oleh semua anggota pelaksana dan mitra. Kegiatan ini juga diadakan sambil berdiskusi membahas pelaksanaan kegiatan selanjutnya dalam rangka mengatasi permasalahan produksi jamu. Diskusi akan diarahkan untuk penentuan peserta, jadwal kegiatan dan tempat serta akomodasi lainnya.
- b) Pelaksanaan kegiatan berupa pembuatan produk jamu dengan berbagai variasinya. Kegiatan ini akan diikuti oleh pengrajin dan tim pelaksana. Setelah kegiatan, mitra diminta untuk membuat produk jamu dengan kemasan dan tampilan baru. Selanjutnya dilakukan penyempurnaan produk dan siap untuk dipasarkan.
- c) Pengadaan peralatan pembuatan jamu untuk menunjang pengembangan produk jamu yang dihasilkan, misalnya blender, alat pemeras dan alat penyaring.
- d) Pelatihan pengelolaan akun media sosial sebagai ajang promosi dan iklan. Pelatihan ini adalah pembuatan akun media sosial, facebook dan Instagram.
- e) Penyuluhan pengelolaan limbah jamu menjadi kompos dilakukan oleh narasumber dari tim pelaksana. Penyuluhan ini diikuti juga oleh mitra dan pengikutnya di luar anggota kelompok. Penyuluhan ini bertujuan agar anggota kelompok memiliki pemahaman yang baik dalam hal pengelolaan limbah jamu menjadi kompos.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan pengabdian ini diawali dengan observasi dan diskusi di tempat penjualan jamu, yang berada di simpang empat perumahan seribu, Martapura, seperti dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Diskusi antara tim pengabdian dan perajin jamu

Pembuatan produk jamu dilakukan dengan berbagai variasinya. Kegiatan ini akan diikuti oleh pengrajin dan tim pelaksana. Setelah kegiatan, mitra diminta untuk membuat produk jamu dengan kemasan dan tampilan baru. Pembuatan jamu dilakukan di rumah perajin dengan dibantu oleh 4 orang

mahasiswa kimia FMIPA ULM seperti pada Gambar 2.



Gambar 2. Mahasiswa yang membantu kegiatan pengabdian

Jamu gendong adalah minuman herbal lokal tradisional khas Indonesia yang masih bertahan sampai zaman modern sekarang ini, saat obat sintetis berkembang sangat baik. Bahan-bahan jamu berasal dari bahan herbal yang langsung diperoleh dari alam sehingga mudah didapatkan. Bahan jamu juga banyak tersedia di pasar tradisional. Jamu umumnya tidak mengandung bahan kimia sintetik sehingga efek sampingnya tidak terlalu besar. Pada kegiatan ini dibuat berbagai macam variasi rasa produk baru jamu dalam bentuk sirup jamu. Variasi produk jamu dengan nama” djagen” dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Produk sirup jamu dengan 16 rasa

Pengadaan peralatan pembuatan jamu untuk menunjang pengembangan produk jamu yang dihasilkan, misalnya blender, alat pemeras dan alat penyaring. Beberapa peralatan dihibahkan kepada pengrajin seperti pada Gambar 4.



(a)

(b)

Gambar 4. Penyerahan alat pengolah Jamu; (a) Kompor, (b) Blender

Pelatihan pengelolaan akun media sosial sebagai ajang promosi dan iklan. Pelatihan ini adalah pembuatan akun media sosial, facebook dan Instagram. Akun Instagram dapat dilihat dari link berikut ini https://instagram.com/pdwa_djagen?igshid=NzZhOTFIYzFmZQ==. Sedangkan video You Tube dapat dilihat pada link https://www.youtube.com/watch?v=a_JXuLvOhDk

Penyuluhan pengelolaan limbah jamu menjadi kompos dilakukan oleh narasumber dari tim pelaksana. Penyuluhan ini diikuti juga oleh mitra dan pengikutnya di luar anggota kelompok. Penyuluhan ini bertujuan agar anggota kelompok memiliki pemahaman yang baik dalam hal pengelolaan limbah jamu menjadi kompos menggunakan EM4. Kegiatan pembuatan Kompos dapat dilihat pada Gambar 5.



Gambar 5. Pembuatan kompos limbah jamu

Setelah semua kegiatan berjalan dan selesai dilakukan, masih ada proses evaluasi dan pemantauan kegiatan mitra untuk melihat keberlanjutan program yang telah dilaksanakan. Pemantauan dilakukan dengan beberapa cara, yaitu melalui kunjungan langsung ke lokasi secara periodik sebulan atau dua bulan sekali, melalui group Whatsapp.

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian ini telah memberikan edukasi dan sosialisasi tentang inovasi pembuatan jamu gendong dan pengolahan limbah jamu. Pengabdian tersebut diharapkan menjadi bahan pemikiran baru masyarakat dalam melestarikan kearifan lokal pembuatan jamu gendong. Kegiatan ini juga menambah pengetahuan tentang cara membuat minuman herbal yang praktis berupa jamu gendong dan tentunya dapat dikerjakan dengan mudah dan murah di rumah.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami menyampaikan ucapan terimakasih kepada LPPM ULM yang telah mendanai kegiatan ini melalui pendanaan Program Dosen Wajib Mengabdi (PDWA) tahun 2023. Terimakasih juga kami sampaikan kepada Ibu Yanti, pengrajin jamu di kompleks Perumahan Seribu Sungai Sipai, Martapura, Kalimantan Selatan.

DAFTAR PUSTAKA

<https://biofarmaka.ipb.ac.id/brc-news/brc-article/587-quality-of-herbal-medicine-plants-and-traditional-medicine-2013>

Kusumo, A. R., Wiyoga, F. Y., Perdana, H. P., Khairunnisa, I., Suhandi, R. I., & Prastika, S. S. (2020). Jamu Tradisional Indonesia: Tingkatkan Imunitas Tubuh Secara Alami Selama Pandemi. *Jurnal Layanan Masyarakat (Journal of Public Services)*, 4(2). <https://doi.org/10.20473/jlm.v4i2.2020.465-471>

Prabawa, H. W., & Fitriani, A. D. (2020). Mempertahankan Eksistensi Jamu Tradisional melalui Perubahan Desain Pengemasan dan Pemasaran. *DEDIKASI: Community Service Reports*, 2(1). <https://doi.org/10.20961/dedikasi.v2i1.35848>

Wahyuningsih, S. (2021). Pendampingan Pembuatan Produk Jamu Herbal Masyarakat Desa Keleyan Kabupaten Bangkalan. *Jurnal Ilmiah Pangabdhi*, 7(1). <https://doi.org/10.21107/pangabdhi.v7i1.8650>