

SOSIALISASI DAN PEMBUATAN INOVASI JAMU ROSELA JAHE MERAH

Listiana Hidayati^{1*}, Krisnawati², Giana Agung Wibowo³

^{1*2,3,4} Universitas Nahdlatul Ulama Yogyakarta

*Email: listiana_hidayati@unu-jogja.ac.id

Abstrak

History Artikel

Received:

Mei-2022;

Reviewed:

Juni-2022;

Accepted:

November-2022;

Published:

November-2022

Tujuan dari sosialisasi inovasi jamu adalah untuk memaksimalkan kekayaan alam tanaman obat serta meningkatkan ekonomi masyarakat baik UMKM maupun yang berbadan hukum di Desa Wisata Kiringan, Canden. Serta dapat menarik konsumen baru dari berbagai kalangan. Metode yang digunakan dalam sosialisasi inovasi jamu ini adalah: Sosialisasi program, observasi, melakukan wawancara terkait kebutuhan prioritas, pemaparan materi inovasi jamu, praktek pembuatan jamu. Hasil dari kegiatan sosialisasi ini adalah: (1) Para pelaku usaha UMKM mendapatkan informasi inovasi jamu baru, (2) Para pelaku usaha UMKM memahami standar CPIRT, (3) Para pelaku usaha UMKM dapat memahami khasiat/kegunaan dari jamu inovasi rosela jahe merah, (4) Para pelaku usaha UMKM dapat membuat / memproduksi rosela jahe merah.

Kata Kunci: Jamu, Kiringan, Rosela, Jahe merah

PENDAHULUAN

Kabupaten Bantul salah satu desa pertanian penghasil hortikura dan tanaman pangan. Pada bulan Oktober 2016 penjualan produksi usaha daerah hasil perkebunan dan hortikultura sebanyak Rp.1.000.000 dan hasil tanaman pangan Rp.43.511.000[1]. Masyarakat Bantul sebagian memanfaatkan hasil hortikura dan tanaman pangannya dimanfaatkan menjadi jamu.

Menurut data Riset Kesehatan Dasar 2010, persentase penduduk Indonesia yang pernah mengonsumsi jamu sebanyak 59,12%. Dari jumlah tersebut sekitar 95,60% yang merasakan manfaatnya. Dengan kata lain, lebih dari setengah penduduk Indonesia mengonsumsi jamu[2].

Jamu merupakan warisan nenek moyang bangsa Indonesia, yang telah menjadi bagian budaya dan kekayaan alam Indonesia. Upaya meningkatkan kesehatan sampai saat ini masih menggunakan jamu, yang dikonsumsi secara mandiri oleh masyarakat untuk mengobati maupun menjaga kesehatan (Handayani, & Kristiana, 2011 ; Kusumo dkk., 2020)[3,4].

Jamu menurut Bpom adalah Jamu termasuk Obat Tradisional yang dibuat dari bahan atau ramuan dari tumbuhan, hewan atau mineral dan sediaan sarian atau campurannya yang secara turun-temurun telah digunakan untuk pengobatan berdasarkan norma yang berlaku di masyarakat[5].

Jenis jamu yang sering ditawarkan untuk para penikmat adalah beras kencur, kunir asem, kunci sirih namun belum ada yang memanfaatkan tanaman liar yang mempunyai khasiat lebih lebih dari empon-empon oleh karena itu untuk menyikapi kondisi itu perlu dilakukan deseminasi tentang tumbuhan obat yang tumbuh disekitar tempat tinggal yang berupa **gulma** (tumbuhan pengganggu) yang mempunyai kandungan obat untuk berbagai penyakit (Kusuma dan Zaki 2015) [6].

Masyarakat mengonsumsi jamu dengan cara membuat ramuan secara mandiri maupun membeli dari penjual jamu. Penjual jamu sering kali disebut sebagai penjual jamu gendong, yang membuat kemasan jamu secara tradisional (Safitri dkk.,2017; Rosidah dkk., 2018; Muliastari dkk., 2019)[7,8,9]. Kemasan jamu gendong biasanya menggunakan botol kemudian

dipasarkan dengan cara berkeliling. Salah satu produksi jamu gendong adalah di Dusun Kiringan, Canden, Jetis, Bantul.

Desa Wisata Jamu Kiringan adalah salah satu sentra jamu tradisional di daerah Yogyakarta yang terletak di Desa Canden, Kecamatan Jetis, Kabupaten Bantul. Produk yang dihasilkan dari desa wisata ini adalah jamu gendong. Pada Desa Wisata Kiringan terdapat 4 kelompok jamu; Seruni Putih, Mekar Sari, Sehat Asri, Kayu Legi. Dari 4 kelompok jamu terdapat 132 orang pelaku usaha UMKM baik berbadan hukum maupun perorangan.

Berdasarkan hasil observasi tim labsos di Desa Wisata Kiringan, terdapat tanaman obat yang belum digunakan atau diproduksi sebagai bahan jamu. Ibu Sadila selaku pelaku usaha UMKM dari kelompok jamu kayu legi memaparkan saat diwawancarai oleh tim labsos “Bahan jamu yang telah digunakan oleh kelompok jamu kayu legi diantaranya: kunyit, kencur, jahe, jahe merah, temulawak, temu ireng, temu mangga, sambiloto, pace/mengkudu, jati cina, sirih, kulit mangga,” Ungkapnya.

Dari wawancara tersebut banyak sekali tanaman obat yang belum digunakan sebagai bahan obat jamu diantaranya, seperti: Rosela, dan Jahe Merah. Kekayaan alam tanaman obat yang dimiliki oleh masyarakat di Desa Wisata Kiringan belum dimanfaatkan secara maksimal.

Untuk memaksimalkan kekayaan tanaman obat dan meningkatkan ekonomi di Desa Wisata Kiringan maka dilakukan sosialisasi dan pembuatan inovasi jamu Rosela Jahe Merah.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan sosialisasi inovasi jamu dilaksanakan pada tanggal 28 Desember 2020 di kediaman rumah Ibu Dukuh Dusun Kiringan, yakni Ibu Sudiyatmi. Pada kegiatan labsos sosialisasi inovasi jamu ini, solusi yang tim labsos lakukan adalah: (a) Sosialisasi program, (b) Observasi, (c) Melakukan wawancara terkait kebutuhan prioritas, (d) pemaparan materi inovasi jamu, (e) praktek pembuatan jamu, (f) Pendampingan.

1. Sosialisasi Program

Sosialisasi program dilakukan dengan tujuan untuk memberikan gambaran mengenai program labsos kepada masyarakat, yang mana didalamnya tercakup latar belakang, tujuan, serta bagaimana kegiatan yang akan dilakukan, serta meminta masyarakat ikut berperan aktif agar program berjalan dengan maksimal.

2. Observasi

Observasi dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui tanaman obat baik yang sudah dimanfaatkan sebagai bahan tanaman obat maupun yang belum digunakan sebagai bahan tanaman obat. Pada kegiatan ini dilakukan dengan melihat kebun ASMAN TOGA dari tiap dasawisma dan produk-produk jamu yang dijual oleh masyarakat.

3. Melakukan Wawancara Terkait Kebutuhan Prioritas

Setelah dilakukan observasi, selanjutnya dilakukan wawancara dengan ketua Desa Wisata Kiringan dan pelaku usaha UMKM. Tujuan dilakukan wawancara adalah untuk mengetahui lebih dalam mengenai tanaman obat yang dimiliki di tiap dasawisma, serta produk baik yang sudah diproduksi maupun keinginan produk selanjutnya yang ingin diproduksi yang dimiliki oleh masyarakat atau pelaku usaha baik UMKM baik berbadan hukum maupun perseorangan, selain itu juga untuk mengetahui pengetahuan pelaku usaha mulai dari kandungan yang terdapat pada simplisia maupun khasiatnya. Kegiatan ini akan menentukan inovasi jamu yang akan dibuat oleh tim labsos pada kegiatan sosialisasi inovasi jamu.

4. Pemaparan Materi Inovasi Jamu

Selanjutnya adalah pemaparan materi mengenai sosialisasi inovasi jamu. Inovasi jamu yang akan dipaparkan adalah dan inovasi jamu rosela jahe merah.

Inovasi Jamu Rosela Jahe Merah

Pemaparan materi inovasi jamu rosela jahe merah ini akan disampaikan oleh tim labosos atau mahasiswa Prodi Farmas, dimana materi ini inovasi ini dianggap oleh tim labosos yang dibutuhkan Desa Wisata Kiringan setelah dilakukannya observasi dan wawancara oleh ketua Desa Wisata Kiringan, yakni Pak Sutrisno. Resep yang didapatkan diadopsi dari jurnal kemudian dimodifikasi agar dapat menyesuaikan dengan kebutuhan konsumen Desa Wisata Kiringan. Harapannya adalah jamu dapat bersaing dengan minuman lain baik dari nilai estetika warna jamu maupun rasa jamu itu sendiri, namun tidak menghilangkan khasiat jamu tersebut. Sehingga kaum milenial dapat tertarik dengan jamu.

5. Praktek Pembuatan Inovasi Jamu

Pada tahap ini dilakukan praktek langsung cara pembuatan inovasi jamu baik jamu bir pletok maupun rosela jahe merah. Pada praktek ini pelaku usaha UMKM ikut langsung berpartisipasi pada proses pembuatan agar didapat rasa yang diinginkan dan dapat diterima oleh konsumen.

6. Pendampingan

Setelah dilakukan pelatihan oleh tim pengabdian melakukan pendampingan kegiatan ini dilakukan bertujuan agar para peserta dapat melakukan pembuatan/produksi rosella jahe Merah.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil kegiatan pengabdian pada kelompok jamu di Dusun Kiringan berjalan lancar dan baik. Kelancaran kegiatan pengabdian berupa pelatihan dan pendampingan inovasi jamu ini tidak lepas dari bantuan beberapa mahasiswa program studi farmasi Fakultas Industri Halal Universitas Nahdlatul Ulama Yogyakarta. Pelaksanaan kegiatan berjalan dengan lancar sesuai dengan tahapan dan perencanaan awal. Para peserta pelatihan juga memiliki antusias dan semangat dan keingintahuan yang tinggi dalam pelatihan ini.

Hasil kegiatan sosialisai inovasi jamu di Desa Wisata Kiringan berjalan dengan lancar dan baik. Kelancaran kegiatan inovasi jamu ini didapatnya resep yang baku yang sekiranya akan dapat diterima oleh konsumen dari berbagai kalangan. Selain itu kelancaran kegiatan ini tidak terlepas dari dosen pembimbing, Ibu Dukuh Dusun Kiringan yang sudah bersedia meminjamkan kediamannya untuk diadakan sosialisai inovasi jamu ini, serta teman-teman tim labosos dan para pelaku usaha yang ikut aktif selama kegiatan ini berlangsung.

Tahapan Sosialisasi

Program Tahapan sosialisasi merupakan tahapan awal dalam kegiatan laboratorium sosial (LABSOS). Pada saat sosialisasi, disampaikan isi dari proposal dari latar belakang, tujuan, manfaat, serta program-program yang akan dijalankan selama diadakannya tim pengabdian di Dusun Kiringan. Selanjutnya, ditawarkan sosialisasi, pelatihan, dan pendampingan inovasi jamu di Pendopo Dusun Kiringan yang dihadiri oleh Dukuh kiringan, Ketua kelompok jamu, Ketua Desa Wisata dan Anggota kelompok jamu. Para peserta sangat antusias terkait dengan usulan program pelatihan inovasi jamu. Hal ini karena, Dusun kiringan membutuhkan inovasi jamu untuk meningkatkan produktivitas. Sehingga harapannya dengan dilaksanakan program sosialisasi inovasi jamu pada kelompok jamu dapat melihat potensi baru yang dapat meningkatkan perekonomian Dusun Kiringan, Desa canden, Kecamatan Jetis, Kabupaten Bantul.



Gambar 1. Sosialisasi Program

Tahapan Observasi dan Wawancara

Tahapan observasi dan wawancara, dilakukan secara bersamaan. Dari hasil kegiatan observasi dan wawancara, dimana observasi yang dilakukan dengan mengunjungi ASMAN TOGA setiap dasawisma dan juga produk jamu yang dijual oleh para UMKM. Sedangkan wawancara tim pengabdian menghampiri kediaman para kelompok jamu untuk menggali informasi tentang produk jamu yang sudah diproduksi, serta keinginan beliau kedepannya inovasi jamu yang akan di produksi. Dari hasil wawancara didapat bahwa rosela belum digunakan sebagai jamu dan keinginan kedepannya ingin menciptakan jamu seperti minuman-minuman berwarna namun dengan menggunakan pewarna alami, rosela sendiri bisa dimanfaatkan sebagai pewarna alami. Maka tim labsos memutuskan untuk membuat produk jamu yang berbahan rosella.



Gambar 2. Observasi Dan Wawancara

Tahapan Pemaparan Materi

Pada tahap pemaparan materi inovasi jamu rosela jahe merah. Pada sesi ini peserta sosialisasi inovasi jamu diberikan materi tentang simplisia bahan baku yang akan digunakan, kemudian kandungan yang terdapat pada simplisia, serta khasiat dari jamu rosela jahe merah. Tentunya hal ini akan menjadi pengetahuan yang baru untuk para pelaku usaha UMKM, dan akan berguna untuk:

- Para pelaku usaha UMKM tidak hanya menjual jamu, namun mengetahui kandungan yang terdapat pada bahan-bahan jamu
- Para pelaku usaha UMKM mengetahui khasiat dari kandungan yang terdapat pada bahan-bahan jamu tersebut.
- Para pelaku usaha UMKM mengetahui standar cpotb yang baik dan benar, sehingga kualitas yang dihasilkan tidak kalah dengan industri.



Gambar 3. Pemaparan Materi Inovasi Jamu

Praktek Pembuatan Jamu

Tahapan yang terakhir adalah praktek langsung cara pembuatan inovasi jamu, pada tahap ini berjalan dengan lancar dan baik, serta para peserta ikut langsung membuat jamu rosela jamu. Dengan ikut serta aktifnya para peserta sehingga kita mendapatkan resep yang standart. Sehingga didapatkan rasa yang menurut peserta akan dapat diterima oleh para konsumen.



Gambar 4. Praktek Pembuatan Jamu

KESIMPULAN

Kegiatan sosialisasi inovasi jamu, mendapatkan beberapa capaian hasil dalam kegiatannya. Capaian hasil dari sosialisasi ini, dapat disimpulkan antara lain:

- Para pelaku usaha UMKM mendapatkan informasi inovasi jamu baru
- Para pelaku usaha UMKM memahami standar CPIRT
- Para pelaku usaha UMKM dapat memahami khasiat/kandungan dari inovasi jamu rosela jahe merah
- Para pelaku usaha UMKM dapat membuat / memproduksi rosela jahe merah

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Dinas Pertanian Dan Kehutanan Kabupaten Bantul. 2016. Buku Informasi Pertanian Bantul. Yogyakarta: Diperhut Bantul.
- [2] Dinas Kesehatan Bantul. 2020. Dinkes Kabupaten Bantul Berkomitmen Melakukan Integrasi Pelayanan Kesehatan Konvensional Dengan Pelayanan Kesehatan Tradisional. Bantul: Dinas Kesehatan Bantul.

- [3] Handayani, L., & kristiana, L. (2011). Pemanfaatan jamu untuk gangguan kesehatan reproduksi perempuan, analisis lanjut data riset kesehatan dasar tahun 20210. Buletin Penelitian Sistem Kesehatan, 14(3),21284.
- [4] 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), 465-471.
- [5] Bpom RI. 2015. Materi Edukasi Tentang Peduli Obat Dan Pangan Aman. Jakarta: Bpom RI
- [6] Kusuma, FR dan B Muhammad Zaky, 2005/ Tumbuhan Liar berkhasiat Obat. Agro Media Pustaka. Jakarta
- [7] Safitri, W., Hearti, A. S., Putriningrum, R., & Priambodo, G. (2017). Peningkatan Mutu Produk dan Pemberdayaan Mitra Perajin Jamu Gendong melalui Program Ibm. In SEMINAR NASIONAL HASIL PENGABDIAN 2017.
- [8] Rosidah, R., Kusumastuti, A., & Widodo, R. D. (2018). Pemberdayaan perajin jamu tradisional untuk mendukung program Desa Wisata Wonolopo Kecamatan Mijen Kota Semarang. Rekayasa: Jurnal Penerapan Teknologi dan Pembelajaran, 16 (1), 69-76
- [9] Muliastuti, H., Ananto, A.D., & Andayani, Y. (2019). Inovasi dan Peningkatan Mutu Produk Jamu Gendong di Kota Mataram. Prosiding PEPADU, 1(1), 72-77