



Pengembangan Usaha IKM Jamu Tradisional di Kecamatan Summersari dan Kaliwates Kabupaten Jember

Naning Retnowati¹⁾, Dewi Kurniawati²⁾

¹⁾ Manajemen Agribisnis, ²⁾ Manajemen Agribisnis,
Politeknik Negeri Jember, Jl. Mastrip PO.BOX 164 Jember

¹⁾nanink_wati@yahoo.com, ²⁾kurnia.dewi1979@gmail.com

Abstrak

Kegiatan Pengabdian (IbM) ini ditujukan bagi mitra usaha jamu tradisional di Kecamatan Summersari (Pak Soetrisno) dan Kecamatan Summersari (Bu Suwarni) Kabupaten Jember. Permasalahan mitra meliputi : 1) kurang efektif dan efisiensi proses produksi jamu dikarenakan mesin produksi yang telah aus (Pak Soetrisno) dan penggunaan peralatan produksi yang masih sangat sederhana/tradisional (Bu Suwarni); 2) pemahaman mitra tentang manajemen usaha, manajemen pemasaran serta sanitasi pengolahan jamu juga masih sangat terbatas. Kegiatan IbM ini ditujukan : 1) agar dapat meningkatkan efektifitas dan efisiensi proses produksi jamu kedua mitra, 2) dapat meningkatkan kemampuan manajerial-pemasaran mitra, 3) serta dapat meningkatkan pengetahuan dan pemahaman mitra mengenai sanitasi produksi jamu (SSOP). Kegiatan IbM memberikan dampak positif bagi kedua mitra diantaranya: 1) pemberian alat dan mesin produksi jamu yang baru dapat meningkatkan kapasitas produksi, efektifitas dan efisiensi produksi jamu mitra, 2) pelatihan manajemen usaha dan pemasaran dapat meningkatkan kemampuan manajerial dan pemasaran mitra, 3) pelatihan sanitasi produksi jamu dapat meningkatkan kesadaran mitra tentang pentingnya penerapan SSOP dalam menjamin keamanan pangan produk jamu bagi konsumen.

Kata Kunci: Alat Produksi, Jamu Tradisional, Pelatihan

BAB 1. PENDAHULUAN

Setiap manusia pada umumnya mengharapkan hidup yang sehat. Kesehatan merupakan salah satu kebutuhan dasar manusia, disamping kebutuhan akan sandang, pangan, papan dan pendidikan, karena hanya dengan kondisi kesehatan yang baik, manusia dapat melaksanakan segala aktivitas hidupnya secara lebih maksimal.

Semakin majunya teknologi kesehatan dan pengobatan telah mendorong banyak orang untuk cenderung menggunakan obat-obatan kimia. Padahal, zat-zat kimia di dalam obat yang dikonsumsi tersebut dapat mengendap dalam tubuh dan sangat membahayakan sehingga berdampak pada munculnya jenis-jenis gangguan kesehatan lainnya di dalam tubuh manusia. Kini masyarakat Indonesia telah banyak menyadari tentang manfaat dan khasiat mengkonsumsi tanaman herbal seperti jamu sebagai sumber pengobatan yang alami, aman, dan tidak berdampak buruk di dalam tubuh manusia. Kesadaran masyarakat Indonesia untuk *back to nature* atau kembali ke alam, merupakan suatu peluang yang cukup besar dalam hal obat bahan alam untuk menggantikan obat modern/obat kimia walaupun belum dapat menggantikannya secara penuh.

Kebiasaan minum jamu bukanlah hal asing bagi masyarakat Indonesia khususnya Jawa dan Madura. Jamu

dapat dikategorikan sebagai minuman tradisional karena menggunakan bahan-bahan alami seperti tumbuh-tumbuhan berkhasiat yang sudah biasa digunakan oleh masyarakat setempat secara turun temurun.

Jamu adalah sebutan untuk ramuan bahan alam dari Indonesia yang terbuat dari bahan-bahan alami berupa bagian tumbuhan, seperti rimpang (akar-akaran), daun-daunan, kulit batang, dan buah yang secara tradisional telah digunakan untuk pengobatan berdasarkan pengalaman. Jamu tradisional ini masih banyak digunakan oleh masyarakat, terutama dari kalangan menengah kebawah.

Jamu (*herbal medicine*) sebagai salah satu bentuk pengobatan tradisional, memegang peranan penting dalam pengobatan penduduk di negara berkembang. Diperkirakan sekitar 70-80% populasi di negara berkembang memiliki ketergantungan pada obat tradisional ^{(3), (4)}. Dibandingkan obat-obat modern, memang jamu tradisional memiliki beberapa kelebihan, antara lain : harga yang relatif murah, efek sampingnya relatif rendah, dalam suatu ramuan dengan komponen berbeda memiliki efek saling mendukung, pada satu tanaman memiliki lebih dari satu efek farmakologi. Secara umum jamu dianggap tidak beracun dan tidak menimbulkan efek samping. Khasiat jamu telah teruji oleh



waktu, zaman dan sejarah, serta bukti empiris langsung pada manusia selama ratusan tahun^[4].

Bahan baku pembuatan jamu tradisional disebut sebagai simplisia. Simplisia yang dapat digunakan sebagai bahan pembuat jamu tradisional sangat banyak dan beragam. Komposisinya sangat ditentukan oleh jenis jamu tradisional yang akan dihasilkan. Kualitas bahan baku/simplisia akan sangat menentukan kualitas jamu yang dihasilkan. Oleh karena itu, pemilihan bahan baku yang berkualitas baik sangat penting untuk diperhatikan. Secara umum, kualitas simplisia yang baik dapat dilihat dari parameter/kriteria sebagai berikut : tingkat kebersihan, tingkat kekeringan, warna, tingkat ketebalan, dan keseragaman ukurannya.

Penjualan, jenis dan jumlah jamu sangat bervariasi untuk setiap produsen jamu. Hal tersebut tergantung pada kebiasaan yang mereka pelajari dari pengalaman tentang jamu apa yang diminati serta pesanan yang diminta oleh pelanggan. Setiap hari jumlah dan jenis jamu yang dijual tidak selalu sama, tergantung kebiasaan dan kebutuhan konsumen. Jenis jamu yang biasa dijual ada delapan, yaitu beras kencur, cabe puyang, kudu laos, kunci suruh, uyup-uyup/gepyokan, kunir asam, pahitan, dan sinom. Jika jamu yang dibuat menggunakan pemanis, pembuat jamu akan menggunakan gula jawa, gula pasir, atau gula batu (bentuk kristal besar menyerupai bongkahan batu). Penggunaan gula asli ini merupakan keharusan bagi penjual jamu dengan alasan kesehatan.

Jamu tradisional atau bisa disebut dengan jamu gendong adalah jamu hasil produksi rumahan (home industry). Cara pemasarannya adalah dengan memasukkan hasil olahan jamu yang telah dibuat ke dalam botol-botol yang kemudian disusun di dalam bakul. Untuk selanjutnya bakul tersebut akan digendong oleh si penjual. Hingga disebutlah namanya menjadi jamu gendong. Jamu ini dijual dengan cara berkeliling setiap hari. Namun kini banyak penjual jamu yang menggunakan alat transportasi seperti sepeda motor dan sepeda untuk memudahkan proses pemasaran produknya.

Lokasi usaha jamu tradisional berada di dalam wilayah Kabupaten Jember yang merupakan kota kabupaten dan terletak di Provinsi Jawa Timur, berjarak sekitar 200 km dari kota Surabaya ke arah timur. Kabupaten ini terdiri dari 31 Kecamatan dengan jumlah desa sebanyak 248 Desa. Luas wilayah secara keseluruhan Kabupaten Jember adalah 3.293,34 km² atau 329.334 Ha yang terletak posisi koordinat sekitar 6°27'6" sampai dengan 7°14'33" Bujur Timur dan antara 7°59'6" sampai 8°33'56" Lintang Selatan. Kepadatan penduduk di Kabupaten Jember berdasarkan Hasil Registrasi Penduduk pada akhir tahun 2011 adalah 661,89 jiwa per km². Diantara kecamatan-kecamatan yang ada, Kecamatan Kaliwates merupakan kecamatan terpadat dan disusul Kecamatan Sumber Sari, masing-masing dengan kepadatan penduduk sebesar 3797,03 jiwa per km² dan 2,854,81 jiwa per km².^[1]

Beberapa sentra usaha dan jenis usaha terdapat di Kabupaten Jember khususnya di Kecamatan Sumber Sari, Kaliwates dan Patrang. Salah satunya adalah usaha Jamu Tradisional milik Bapak Soetrisno dan Bu Suwarni yang berlokasi di Kecamatan Sumber Sari dan Kaliwates. Bapak Soetrisno memulai usaha dari tahun 1970 dengan produksi awal sebanyak 4 liter jamu perhari dan kini jumlah pelanggannya meningkat sehingga dalam sehari mampu memproduksi jamu kurang lebih 200 sampai 220 liter dan jumlah pendapatan perhari berkisar Rp 500.000 sampai dengan Rp 1.000.000. Bapak Soetrisno memilih untuk berwirausaha di bidang produksi jamu karena beliau berkeinginan untuk dapat menjual produk yang dapat meningkatkan kesehatan orang yang mengkonsumsinya. Beliau merasa sangat senang jika pelanggannya menjadi semakin sehat setelah mengonsumsi jamu buatannya. Dalam upaya meningkatkan kepuasan pelanggannya, Bapak Soetrisno senantiasa melakukan upaya perbaikan kualitas pada produk jamunya dengan cara mengubah macam bahan dan jumlah komposisi bahan simplisia dengan kualitas dan kuantitas bahan yang jauh lebih baik dari sebelumnya agar pelanggannya semakin merasakan dampak positif pada kesehatannya. Usaha jamu milik Bapak Soetrisno dikelola dengan manajemen keluarga dan memakai peralatan sederhana. Proses pengupasan simplisia dilakukan secara manual, penggilingan simplisia dilakukan dengan mesin penggiling 5,5 PK berkapasitas rendah sekitar 8 kg/jam, mesin penggiling ini sudah tidak layak pakai karena sering macet saat digunakan sehingga menghambat proses produksi. Selanjutnya proses pemerasan dilakukan secara manual dengan menggunakan kain putih, proses pemasakan dilakukan dengan kompor gas berukuran kecil, dan terakhir proses pengemasan juga dilakukan secara manual tanpa menggunakan alat bantu pengemas botol.

Usaha jamu milik Bu Suwarni dimulai sejak tahun 1980 dilakukan dengan manajemen keluarga dan dalam satu hari mampu memproduksi sebanyak 20 liter jamu dengan jumlah pendapatan perharinya berkisar Rp 40.000 sampai dengan Rp 50.000. Saat melakukan produksinya Bu Suwarni menggunakan peralatan yang sangat sederhana diantaranya : lesung untuk proses penghancuran simplisia, saringan yang terbuat dari plastik, serta kompor gas dalam ukuran kecil.

Proses pembuatan jamu yang dilakukan Pak Soetrisno dan Bu Suwarni adalah sebagai berikut:

1. Pemilihan bahan baku utama berupa lempuyang, kunir, jahe, temulawak, kencur, beberapa jenis daun-daunan beserta bahan tambahan lainnya yakni gula aren atau gula kelapa dan gula pasir.
2. Pencucian simplisia dengan menggunakan air bersih
3. Pengupasan kulit simplisia secara manual dengan pisau dapur
4. Penggilingan simplisia sampai menjadi bahan jamu dengan ukuran yang lebih halus

5. Penyaringan (pemisahan ampas dan cairan) dengan menggunakan kain saringan berwarna putih.
6. Pemasakan. Pada proses ini bahan jamu ditambahkan air agar tidak terlalu kental, untuk satu kilo gram bahan ditambahkan dengan 10 sampai dengan 12 liter air. Untuk memberikan rasa asin dan manis juga untuk penyegar maka pada bahan ditambahkan dengan garam, gula aren atau gula kelapa, gula pasir dan asam secukupnya.
7. Pendinginan
8. Pengemasan jamu ke dalam botol yang telah dipersiapkan.

Permasalahan produksi yang dihadapi Pak Soetrisno adalah kurang maksimalnya cara kerja dari mesin penggiling simplisia dikarenakan mesin telah aus sehingga tidak layak pakai lagi begitu pula dengan kompor yang dimiliki oleh mitra. Pak Soetrisno juga belum memiliki alat pengemas botol (*sealing* botol) yang penting dalam menjaga ke higienisan jamu yang diproduksi. Permasalahan produksi yang dihadapi Bu Suwarni adalah tidak tersedianya mesin penggiling, kompor yang ergonomis serta alat pengemas botol (*sealing* botol). Permasalahan produksi yang dihadapi mitra ditunjukkan pada gambar 1.



Gambar 1. Permasalahan Produksi Kedua Mitra Usaha Jamu

Permasalahan bidang manajemen kedua mitra : dalam urusan administrasi belum menerapkan sistem pencatatan yang baik. Hal ini menyebabkan perhitungan biaya yang telah dikeluarkan dan keuntungan usaha tidak dapat ditentukan secara tepat. Selain itu pemasaran produk jamu hanya meliputi daerah sekitar lokasi tempat tinggal Pak Soetrisno dan Bu Suwarni saja yakni Kecamatan Sumber Sari dan Kaliwates.

Kedua mitra membutuhkan sentuhan pembinaan berupa : 1) bantuan alat dan mesin produksi berupa mesin penggiling, kompor yang ergonomis serta alat pengemas

botol (*sealing* botol) agar dapat meningkatkan kapasitas produksi jamu sehingga tercapai efektifitas dan efisiensi produksi, 2) pelatihan manajemen usaha, pemasaran serta sanitasi dalam produksi jamu agar daerah pemasarannya menjadi lebih luas, pendapatan mitra meningkat serta terjamin keamanan pangan para konsumennya (pelanggan).

BAB 2. TARGET DAN LUARAN

2.1 Target

Target yang ditetapkan adalah:

- a) Memperpendek waktu/mempercepat proses produksi
- b) Meningkatkan kapasitas produksi
- c) Meningkatkan pengetahuan mengenai sanitasi dalam pengolahan jamu
- d) Memperbaiki manajemen, dan
- e) Memperluas daerah pemasaran

2.2 Luaran

Adapun luaran yang diharapkan akan dihasilkan oleh kegiatan IbM ini adalah:

- a) Alat dan mesin produksi berupa mesin untuk menggiling simplisia, kompor untuk memasak jamu, serta alat pengemas botol (*sealing* botol).
- b) Model Pelatihan yang sesuai dengan kondisi usaha mitra yaitu meliputi : pelatihan di bidang manajemen usaha, pelatihan yang dapat meningkatkan pengetahuan mitra mengenai pentingnya sanitasi dalam proses pengolahan jamu serta pelatihan di bidang pemasaran agar dapat memperluas daerah distribusi produk jamu.

BAB 3. METODE PELAKSANAAN

3.1. Solusi yang Ditawarkan

Solusi yang ditawarkan adalah :

- a) Pembuatan alat-alat produksi meliputi mesin penggiling simplisia, kompor untuk memasak jamu yang ergonomis, alat pengemas botol (*sealing* botol).
- b) Pelatihan manajerial meliputi manajemen usaha dan strategi pemasaran dan pelatihan tentang sanitasi dalam pengolahan/produksi jamu.

3.2. Metode Pendekatan yang Ditawarkan

Adapun metode pendekatan yang diusulkan adalah sebagai berikut

- a. Studi pustaka dan observasi lapang
Untuk membuat alat-alat produksi, maka studi pustaka yang dibutuhkan adalah:
 - i. Pengetahuan tentang proses pembuatan jamu
 - ii. Pengetahuan tentang material alat produksi jamu agar jamu yang dihasilkan aman dikonsumsi masyarakat



- b. Observasi lapang yang dilakukan adalah:
- Mengamati proses produksi jamu yang dilakukan oleh mitra
 - Mengamati kualitas jamu yang dihasilkan
 - Mengamati peralatan produksi yang digunakan
 - Mengamati manajemen usaha yang dijalankan
 - Mengamati kondisi pemasaran produk

3.3. Prosedur Kerja

Prosedur kerja yang diterapkan pada kegiatan ini adalah sebagai berikut:

- Persiapan
- Studi Pustaka
- Survei lapang
- Pengumpulan dan pengolahan data awal
- Penyusunan kebutuhan alat produksi dan pelatihan
- Pembuatan alat
- Pelatihan proses produksi dan manajemen pemasaran
- Monitoring dan evaluasi
- Pembuatan laporan

BAB 4. KELAYAKAN PERGURUAN TINGGI

4.1 Kinerja P3M

Pusat Penelitian dan Pengabdian Pada Masyarakat (P3M) Politeknik Negeri Jember memiliki program-program pengabdian untuk membantu masyarakat, terutama bagi UKM. Beberapa kegiatan pembinaan usaha kecil menengah yang telah dijalankan oleh P3M adalah Pendampingan IKM di Kabupaten Jember, Bondowoso, Situbondo, Lumajang, Banyuwangi, Probolinggo, dan Pasuruan yang bekerja sama dengan Dinas Perindustrian dan Perdagangan Provinsi Jawa Timur serta dinas-dinas terkait. Beberapa program pengabdian dari DIKTI dan LIPI, meliputi IbM, IbK, IbPE, IbKK, IbW, serta IPTEKDA sebelumnya juga telah berhasil dilaksanakan dengan baik oleh staf pengajar dan P3M Politeknik Negeri Jember. Kinerja P3M Politeknik Negeri Jember berkaitan dengan program Pengabdian Pada Masyarakat (PPM) dalam 1 tahun terakhir mampu mendapatkan program IbM sebanyak 16 judul dan IbPE sebanyak 1 judul. Oleh karena itu kami memandang bahwa P3M Politeknik Negeri Jember layak untuk memperoleh kepercayaan menjalankan kegiatan IbM ini berdasarkan prestasi yang telah dicapai oleh lembaga selama ini.

4.2 Kepakaran yang Dibutuhkan

Adapun kepakaran yang dibutuhkan untuk membantu menyelesaikan masalah mitra di bidang usaha jamu di Kecamatan Summersari dan Kaliwates, Kabupaten Jember adalah seperti yang tercantum dalam Tabel 1 di bawah ini.

Tabel 1. Kepakaran Anggota Tim

No	Nama	Pendidikan	Bidang Keahlian
1.	Naning Retnowati, S.TP., M.P.	S2	Manajemen dan Teknologi Agroindustri
2.	Dewi Kurniawati, S.Sos., M.Si.	S2	Kewirausahaan dan Manajemen Agroindustri

BAB 5. HASIL DAN LUARAN YANG DICAPAI

Hasil yang telah dicapai dalam kegiatan ini adalah:

- Kegiatan survei lokasi usaha
Kegiatan ini berupa kunjungan ke tempat usaha Bapak Soetrisno dan Bu Suwarni untuk menentukan jenis alat yang dibutuhkan dalam meningkatkan produktivitas usaha jamu tradisional.
- Survei alat dan bahan
Kegiatan ini merupakan tindak lanjut dari survei lokasi usaha. Dalam hal ini kami mencari bengkel-bengkel logam atau toko yang menjual alat-alat dan bahan yang dibutuhkan.
- Pengerjaan alat dan mesin
Mesin penggiling simplisia yang dipesan diproduksi oleh Bengkel SAS yang berlokasi di Kecamatan Rambipuji Jember.
- Pelatihan dan penyerahan alat dan mesin produksi jamu
Pelatihan manajemen usaha, pelatihan sanitasi pengolahan jamu serta pelatihan pemasaran telah terselenggara pada tanggal 24 Juli 2016. Serah terima alat dan mesin produksi jamu juga telah dilakukan pada tanggal 24 Juli 2016.

Beberapa dokumentasi dari kegiatan yang telah kami laksanakan adalah sebagai berikut:



Gambar 2. Pelaksana IbM Bersama Peserta Pelatihan



Gambar 3. Pelatihan Manajemen Usaha, Pemasaran, Sanitasi Produksi Jamu



Gambar 4. Serah Terima Alat dan Mesin Produksi Jamu



Gambar 5. Proses Produksi Jamu Mitra dengan Mesin Penggiling Jamu yang Baru

Mesin penggiling jamu yang telah diberikan membantu mitra dalam meningkatkan kapasitas produksi jamu, serta efektifitas dan efisiensi dalam proses produksi jamu mitra. Mesin penggiling jamu yang sebelumnya dimiliki Pak Soetrisno memiliki kendala mesin sering mati dikarenakan kapasitas mesin yang rendah, kini dengan mesin penggiling yang baru waktu produksi dapat lebih singkat. Kapasitas produksi jamu mitra (Bu Suwarni) yang

sebelumnya hanya berkisar 3-5 kg/jam, kini dengan mesin penggiling jamu menjadi 40 kg/jam. Omset penjualan mitra kini juga meningkat sekitar 65-80%.

Kegiatan pelatihan manajemen usaha pihak mitra memahami bagaimana cara melakukan analisis usaha sehingga dapat diketahui secara tepat besar profit/keuntungan yang didapat mitra setiap kali melakukan proses produksi. Mitra kini juga mulai membiasakan melakukan proses pencatatan administrasi dan keuangannya secara lebih rutin. Pelatihan pemasaran memberikan informasi yang penting bagi mitra tentang pentingnya mempertahankan kualitas produk agar konsumen menjadi pelanggan yang loyal dan dapat memilih strategi pemasaran yang tepat agar produk mereka tetap eksis di tengah persaingan usaha yang semakin ketat. Daerah pemasaran mitra juga semakin luas, Pak Soetrisno kini menjual jamu di tiga daerah yang berbeda, sebelumnya daerah pemasaran hanya meliputi dua daerah saja (sekitar kampus). Pelatihan bidang sanitasi dalam produksi jamu memberikan informasi penting bagi mitra tentang pentingnya menerapkan SSOP (*Sanitation Standard Operating Procedures*) sebagai upaya untuk menjamin keamanan pangan bagi konsumen jamu mitra.

BAB 6. KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

- Kegiatan pengabdian pada kedua mitra jamu tradisional yakni Pak Soetrisno dan Bu Suwarni yang meliputi : pemberian materi pelatihan dan pemberian bantuan berupa alat dan mesin produksi jamu berlangsung dengan lancar dan sukses. Hal ini tampak dari antusiasme mitra dan peserta saat diberikan materi pelatihan dan diberikan bantuan alat dan mesin produksi jamu.
- Pemberian bantuan alat dan mesin produksi kepada mitra dapat meningkatkan kapasitas produksi, efektifitas dan efisiensi proses produksi jamu mitra.
- Kegiatan pelatihan berupa pemberian materi bidang manajemen usaha, pemasaran serta sanitasi pangan : 1) dapat memperbaiki kemampuan manajerial usaha mitra dalam melakukan proses pencatatan administrasi secara lebih rutin, mitra juga dapat menghitung keuntungan usaha dalam setiap kali mereka melakukan proses produksi, 2) dapat memperluas daerah pemasaran serta menemukan strategi tepat dalam memasarkan produk jamunya kepada konsumen, 3) mitra senantiasa menerapkan prinsip sanitasi pangan (SSOP) sebagai upaya dalam menjamin keamanan pangan produk jamu bagi konsumen.



6.2 Saran

Program Pengabdian Kepada Masyarakat (IbM) diharapkan akan dapat berlangsung secara berkelanjutan dalam bidang- bidang pengolahan produk pangan agroindustri lainnya agar dapat memberikan manfaat bagi peningkatan kesejahteraan masyarakat pada wilayah tersebut.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kegiatan IbM di dibiayai oleh Direktorat Riset dan Pengabdian Masyarakat, Dirjen Penguatan Riset dan Pengembangan, Kementerian Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi Sesuai dengan Surat Perjanjian Penugasan Pelaksanaan Program Pengabdian Masyarakat Nomor: 085/SP2H/PPM/DIT.LITABMAS/II/2016, Tanggal 17 Februari 2016.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Kabupaten Jember.
http://id.wikipedia.org/wiki/Kabupaten_Jember.
- [2] Mahady GB, 2001. *Global Harmonization of Herbal Health Claim. Journal of Nutrition*. 131:1120 S – 1123 S.
- [3] Wijisekera ROB. 1991. *Plant-Derived Medicines and Their Role in Global Health. The Medicinal Plant Industry*. CRC Press. Florida, USA.
- [4] Winarno, F.G. 1997. *Naskah Akademis Keamanan Pangan*. Institut Pertanian Bogor. Bogor