

Pengembangan Usaha Jamu Tradisional Rumah Tangga Melalui Teknologi Tepat Guna di Desa Cupak, Jombang

Mohammad Suyanto¹, Tri Andjarwati²

^{1,2} Fakultas Ekonomi dan Bisnis / Manajemen Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya

Email: suyanto@untag-sby.ac.id¹, triandjarwati@untag-sby.ac.id²

Abstract

This community service program aims to increase the capacity of traditional herbal medicine businesses in Cupak Village, Jombang, through the application of appropriate technology and business management training. The program partners are MSMEs facing challenges in production, storage, financial management, and marketing. The program is implemented through mentoring, training, and empowerment based on the partners' needs. Results show significant improvements in production efficiency, product quality, financial record keeping, and expanded market access. This program has proven to have a positive impact on the sustainability and growth of partner businesses.

Keywords: *Traditional Herbal Medicine, Appropriate Technology, Msmes Business Management, Empowerment*

Abstrak

Program pengabdian ini bertujuan untuk meningkatkan kapasitas usaha jamu tradisional rumah tangga di Desa Cupak, Jombang, melalui penerapan teknologi tepat guna dan pelatihan manajemen usaha. Mitra kegiatan adalah pelaku UMKM yang menghadapi kendala dalam produksi, penyimpanan, serta pengelolaan keuangan dan pemasaran. Kegiatan dilaksanakan melalui pendampingan, pelatihan, dan pemberdayaan berbasis kebutuhan mitra. Hasil menunjukkan adanya peningkatan signifikan dalam efisiensi produksi, kualitas produk, pencatatan keuangan, serta perluasan akses pasar. Program ini terbukti berdampak positif terhadap keberlanjutan dan pertumbuhan usaha mitra.

Kata Kunci: *Jamu Tradisional, Teknologi Tepat Guna, UMKM, Manajemen Usaha, Pemberdayaan*

Pendahuluan

Secara geografis Desa Cupak berada di lereng Gunung Pucangan di Kecamatan Ngusikan, Kabupaten Jombang. Desa Cupak tidak hanya dikenal dengan desa wisata religi saja, tetapi juga dikenal dengan beberapa UMKMnya, seperti petani porang, produsen arang kayu, tikar pandan, keripik gadung, dan jamu tradisional (Kementerian Koperasi dan UKM, 2021).

Budaya sehat minum jamu seakan sudah menjadi tradisi bagi bangsa Indonesia yang terus terjaga hingga saat ini. Walau zaman makin modern, masih banyak masyarakat Indonesia yang meminum jamu, entah untuk pengobatan atau sekadar menjaga kebugaran. Hebatnya, kini jamu tradisional Indonesia makin mendunia, berkat ditetapkannya budaya sehat jamu sebagai Warisan Budaya Takbenda (WBTb) oleh UNESCO (Indonesia.go.id, 2022).

Melansir dari jalur rempah.kemdikbud.go.id, jamu sudah ada sejak zaman Kerajaan Mataram. Hal ini dibuktikan melalui ilustrasi yang mirip dengan proses pembuatan jamu di berbagai situs, seperti situs arkeologi Liyangan, relief di candi-candi, serta prasasti Madhawapura yang menyebutkan istilah peracik jamu dengan sebutan “Acaraki” (Winarno, 2004).

Perkembangan jamu sebagai minuman dan ramuan herbal terus berlangsung hingga era kolonial. Menariknya, mengutip dari National Geographic Indonesia, pada abad ke-17 seorang ilmuwan bernama Jacobus Bontius menggunakan jamu untuk mengobati Gubernur Jenderal VOC, Jan Pieterszoon Coen (Darmadji & Setiawan, 2017).

Jamu adalah obat tradisional dari rempah-rempah yang telah digunakan oleh masyarakat Indonesia sejak zaman dahulu. Kepopuleran jamu tradisional di antara masyarakat memang tak pernah surut, apalagi di masa pandemi COVID-19, sebagian masyarakat Indonesia mengandalkan jenis jamu ini untuk pencegahan (Chaniago et al., 2022). Selain memiliki banyak manfaat, harga jamu juga relatif terjangkau (Wahyuni, 2019).

Seiring perkembangan zaman, saat ini mulai banyak ragam varian jamu, namun jamu yang paling populer di kalangan masyarakat Indonesia adalah jamu gendong. Disebut jamu gendong karena dijual dengan cara menggendong bakul yang berisikan botol-botol jamu (Tania, 2022).

Masyarakat Desa Cupak banyak yang memanfaatkan lahan perhutani dengan menanam empon-empon. Empon-empon sangat mudah ditanam sebagai budidaya dengan memanfaatkan lahan perhutani di sekitar pohon jati. Empon-empon sudah dikenal oleh nenek moyang bangsa Indonesia sebagai bahan jamu tradisional yang sangat bermanfaat bagi tubuh dan menyegarkan (Soekartawi, 2002)[10]; (Departemen Kesehatan RI, 2005).

Empon-empon merupakan kelompok tanaman berakar yang kaya akan simpanan senyawa untuk kesehatan tubuh (Chaniago et al., 2022). Beberapa tanaman yang termasuk ke dalam kelompok empon-empon yaitu jahe, temulawak, kunyit, dan serai. Salah satu cara memanfaatkan empon-emponan yaitu diolah menjadi minuman herbal seperti jamu (Winarno, 2004).

Salah satu pelaku UMKM di Desa Cupak yaitu Ibu Yulis. Beliau memiliki usaha jamu tradisional yang sangat menjanjikan, selain karena bahan bakunya yang berlimpah, juga proses produksinya yang mudah (Nugroho, 2020). Jamu tradisional sangat bermanfaat untuk menjaga kesehatan tubuh dan memiliki rasa yang segar (Athariq, 2023).

Banyak informasi diperoleh dari Ibu Yulis seputar usaha jamunya, antara lain usaha ini sudah dijalani lebih dari 7 tahun, namun perkembangan usahanya belum menunjukkan perkembangan yang signifikan. Hal ini disebabkan oleh keterbatasan modal, terutama untuk pengadaan alat produksi dan penyimpanannya (Sari & Prasetyo, 2022). Tim pengabdian kemudian menggandeng Ibu Yulis sebagai mitra dalam kegiatan pengabdian ini (Yuliana, 2021); (Wahyuningsih, 2020).

Permasalahan Mitra

Bidang Produksi.

Belum bisa mengolah produknya secara higienis.

Selama ini mitra memproduksi menggunakan alat seadanya yaitu alat yang juga digunakan untuk memasak sehari-hari. Sedangkan untuk mengolah jamu seharusnya tidak boleh menggunakan alat sembarangan, harus memenuhi standart, Ingrid merekomendasikan peralatan yang sudah terstandarisasi layak

digunakan (food grade) atau aman untuk kesehatan. Panci yang dipakai untuk merebus, misalnya, terbuat dari stainless steel. Dia melarang penggunaan panci berbahan aluminium karena bisa berinteraksi dengan zat aktif di dalam herbal. Lalu, wadah untuk menyimpan jamu sebaiknya dalam botol kaca atau botol plastik yang food grade.

Belum memiliki alat penyimpan produknya (fresher)

Hasil produksi yang belum terjual dibutuhkan alat penyimpanan agar produknya tidak rusak, Untuk mengurangi atau menghilangkan obat pengawet maka dibutuhkan alat penyimpan produk yang baik sehingga tidak mengandalkan obat pengawet.

Bidang Manajemen Usaha

Bidang Keuangan

Salah satu faktor suatu usaha dapat semakin berkembang dengan baik adalah karena pemilik usaha dapat memisahkan keuangan pribadi dengan keuangan usaha. Kurangnya pengetahuan mitra dalam mengelola keuangan, belum ada pemisahan antara uang pribadi dan uang usaha. Pada akhirnya tidak diketahui perkembangan usahanya.

Bidang pemasaran

Sistem pemasaran akan efisien apabila dapat memberikan balas jasa yang seimbang kepada semua pelaku pemasaran yang terlibat yaitu produsen, pedagang perantara dan konsumen akhir.

Yang dilakukan mitra selama ini hanya menjual langsung pada konsumen yang memang kapasitas produksinya masih terbatas. Sistem penjualan yang hanya dilakukan sendiri tentu menjadi tidak efektif karena adanya keterbatasan waktu dan tenaga.

Potensi Mitra

Usaha rumah tangga yang dimiliki oleh mitra sangat potensi untu dapat dikembangkan dengan lebih cepat karena mitra memiliki potensi sebagai berikut::

1. Mitra memiliki bakat alami dalam ketrampilan membuat jamu dan telah mengikuti beberapa pelatihan cara membuat jamu yang diadakan oleh pemerintah setempat
2. Jamu tradisional dapat dikelompokkan sebagai minuman
3. Pesaing di desanya sangat kecil bahkan tidak ada
4. Mitra memiliki motivasi yang tinggi untuk membesarkan usahanya
5. Bahan baku mudah didapat

Memperhatikan potensi yang ada tersebut sangat disayangkan kalau tidak dikembangkan menjadi skala usaha yang lebih besar, sehingga dapat dijadikan sebagai sumber utama ekonomi keluarga

Solusi yang ditawarkan

Memperhatikan permasalahan dan potensi yang dimiliki mitra maka pengabdian mengusulkan solusi untuk mengatasi permasalahan mitra dengan segala keterbatasan yang ada, antara lain:

Bidang produksi:

Memberi bantuan peralatan untuk memasak / produksi:

- a. Kompor Jos
 Kompor jos adalah kompor yang memiliki panas yang tinggi, sehingga mitra nantinya mampu mempercepat waktu untuk memasak dalam jumlah yang lebih besar.
- b. Panci Stainless steell
 Panci stenlis dibutuhkan untuk menjaga higienisnya produk pada saat proses memasak karena panci dari aluminium karena bisa berinteraksi dengan zat aktif di dalam herbal
- c. Fresher
 Fresher (pendingin) dibutuhkan untuk menyimpan produk yang sudah jadi agar tidak busuk atau rusak meskipun tanpa menggunakan obat pengawet sehingga higienisnya produk jamunya dapat terjaga

Bidang Manajemen Usaha.

1. Pelatihan bidang keuangan.
 Mitra penting diberi pelatihan dalam mengelola keuangan usahanya sehingga mitra mampu memisahkan keuangan usaha dengan keuangan rumah tangga agar mitra dapat menghitung rugi / laba usahanya sehingga mengetahui perkembangan usahanya secara riil.
2. Pelatihan bidang pemasaran.
 Pelatihan bidang pemasaran ini dilakukan untuk persiapan jangka panjang saat kapasitas produksi sudah ditingkatkan, Pelatihan bidang pemasaran ini juga akan diperkenalkan pemasaran offline maupun online. Sehingga jangkauan pasarnya menjadi lebih luas

Metode Pengabdian

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dirancang untuk membantu pelaku UMKM jamu tradisional di Desa Cupak, khususnya Ibu Yulis, dalam mengembangkan kapasitas usaha melalui penerapan teknologi tepat guna dan peningkatan manajemen usaha. Ruang lingkup kegiatan ini meliputi bidang produksi, keuangan, dan pemasaran.

Target Dan Luaran

Dalam program kegiatan pengabdian masyarakat penerapan IPTEK hibah Perguruan Tinggi UNTAG Surabaya dalam tahun 2025 ini target luaran yang ingin dicapai yaitu sebagai mana tertera dalam Tabel 2

Tabel 2. Rencana Target Capaian Luaran

No	Jenis	Indikator
Luaran Wajib		
1	Publikasi ilmiah pada Prosiding Nasional ber ISSN	Submit
2	Publikasi dimedia cetak/elektronik	Terpublikasi
3	Peningkatan keberdayaan mitra	Meningkatnya usaha
4	Video kegiatan	Video
5	Poster	Poster
Luaran Tambahan		
1	IPTEKS (TTG)	Alat produksi

2	Buku	Draf
---	------	------

Gambaran IPTEK.

Gambaran IPTEK yang diperbantukan dan diterapkan dalam pengabdian ini dengan tujuan membantu mengatasi permasalahan mitra dibidang produksi.

1. Panci

Dibantu panci sebanyak 3 (tiga) buah, karena Mitra memproduksi 3 jenis produk yaitu:

- a) Beras Kencur
- b) Kunyit Asam
- c) Sinom.

Panci yang dimiliki kecil yang biasanya juga digunakan untuk memasak sayur sehari hari, sehingga proses produksinya butuh waktu lama, maka untuk itu mitra dibantu panci sebanyak 3 buah yang besar sehingga kuantitas produksinya bisa lebih banyak.



2. Kompor Jos

Kompor yang dimiliki oleh mitra adalah kompor biasa yang digunakan memasak sehari hari sehingga panas yang dihasilkan kurang, untuk itu dibantu kompor joss 2 buah untuk mempercepat proses produksi.



3. Fresher :

Mitra belum memiliki fresher untuk penyimpanan produknya yang belum laku agar tidak rusak, untuk itu Mitra dibantu fresher untuk penyimpanan produknya.



Objek kegiatan pengabdian adalah usaha rumah tangga produksi jamu tradisional “Jamu Barokah” yang dijalankan oleh mitra. Alat dan bahan utama dalam kegiatan ini mencakup kompor joss, panci stainless steel, blender, saringan, fresher, serta modul pelatihan manajemen usaha. Kegiatan ini dilaksanakan di Desa Cupak, Kecamatan Ngusikan, Kabupaten Jombang.

Teknik penyampaian pengabdian dilakukan melalui pendekatan partisipatif yang melibatkan mitra secara aktif. Metode pelatihan dan pendampingan digunakan agar mitra mampu memahami dan menerapkan pengetahuan serta keterampilan yang diberikan.

Waktu pelaksanaan kegiatan dilakukan selama tahun 2025, dimulai dari tahap persiapan hingga pendampingan akhir. Tahapan kegiatan meliputi:

1. **Tahap Persiapan:** Survei lapangan dan koordinasi dengan mitra untuk mengidentifikasi masalah dan kebutuhan.



2. **Tahap Pelaksanaan:**



- a) Pengadaan dan pemberian alat produksi jamu.
- b) Pelatihan manajemen keuangan dan pemasaran usaha.

3. **Tahap Monitoring dan Evaluasi:** Mengevaluasi hasil yang dicapai, menilai perubahan kapasitas produksi dan manajemen usaha.



4. **Tahap Pelaporan:** Penyusunan laporan kegiatan, publikasi artikel ilmiah dan media, serta dokumentasi dalam bentuk video dan poster.

5. **Tahap Pendampingan:** Pendampingan usaha mitra agar mampu mengimplementasikan pengetahuan dan teknologi secara berkelanjutan.



Tujuan pelaksanaan metode ini adalah untuk meningkatkan kapasitas produksi dan manajemen mitra, sehingga usaha jamu tradisional dapat berkembang secara higienis, efisien, dan berdaya saing tinggi.

Hasil dan Pembahasan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan dengan pendekatan kolaboratif bersama mitra, yaitu pelaku usaha jamu tradisional “Jamu Barokah” di Desa Cupak. Kegiatan ini mencakup pengadaan alat produksi yang higienis serta pelatihan manajemen usaha yang difokuskan pada pengelolaan keuangan dan pemasaran.

Gambaran Umum Kegiatan

Mitra yang dilibatkan adalah Ibu Yulis, yang telah menjalankan usaha jamu tradisional selama lebih dari tujuh tahun. Permasalahan utama yang dihadapi adalah keterbatasan peralatan produksi dan kurangnya pengetahuan dalam pengelolaan usaha. Untuk itu, kegiatan pengabdian dirancang guna menjawab kebutuhan tersebut secara langsung dengan pendekatan teknologi tepat guna (TTG) dan pelatihan manajerial.

Materi dan Bentuk Kegiatan

Kegiatan terbagi menjadi dua bagian utama:

1. Penerapan Teknologi Tepat Guna (TTG):
 - a) Pengadaan alat produksi seperti panci stainless steel, blender berkapasitas besar, saringan, kompor joss, dan fresher.
 - b) Alat tersebut diberikan secara langsung kepada mitra dan digunakan untuk memperbaiki proses produksi jamu yang sebelumnya dilakukan dengan alat seadanya.
2. Pelatihan Manajemen Usaha:
 - a) Manajemen Keuangan: Mitra diberi pelatihan tentang pentingnya pemisahan keuangan usaha dan keuangan pribadi. Hasil dari pelatihan ini adalah mitra mampu membuat catatan keuangan sederhana berupa buku kas harian.
 - b) Manajemen Pemasaran: Mitra dilatih untuk memperluas jangkauan pasar, baik melalui pemasaran langsung (menitipkan produk di toko-toko lokal) maupun memperkenalkan konsep pemasaran digital.

Hasil Kegiatan

Dari kegiatan ini, diperoleh hasil sebagai berikut:

- a) Peningkatan Produksi: Dengan bantuan TTG, proses produksi menjadi lebih higienis, cepat, dan kuantitasnya meningkat. Mitra kini dapat memproduksi tiga jenis jamu (beras kencur, kunyit asam, dan sinom) secara bersamaan dalam volume yang lebih besar.
- b) Penyimpanan Produk: Fresher yang diberikan memungkinkan penyimpanan produk jamu tanpa bahan pengawet, memperpanjang masa simpan dan menjaga kualitas.
- c) Manajemen Usaha yang Lebih Baik: Mitra sudah mulai menerapkan pencatatan keuangan yang terstruktur dan mampu memisahkan keuangan pribadi dari usaha.
- d) Perluasan Pemasaran: Produk jamu mitra kini telah dipasarkan melalui beberapa toko yang memiliki fasilitas pendingin, sehingga jangkauan pasar lebih luas dan omset meningkat.

Simpulan

Setelah dilaksanakannya kegiatan Program Kemitraan Masyarakat ini maka dapat disimpulkan antara lain:

- a. Kehadiran perguruan tinggi dengan program kegiatan kemitraan sangat dibutuhkan oleh para pelaku UMKM dalam peningkatan kapasitas dan kualitas UMKM
- b. Pengenalan Teknologi Tepat Guna sangat dibutuhkan oleh mitra dalam rangka peningkatan kualitas dan kapasitas usaha mitra guna meningkatkan kesejahteraan mitra.
- c. Pelatihan tentang manajemen usaha sangat bermanfaat bagi mitra untuk mengembangkan usahanya

Daftar Pustaka

- Athariq, F. (2023). Pentingnya Memisahkan Keuangan Pribadi dengan Keuangan Usaha. Bank Hijra.
- Azzaino, Z. (1981). Pengantar Tataniaga Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Azzaino, Z. 1981. *Pengantar Tataniaga Pertanian*. Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Chaniago, S., Putri, S., & Aisyah, Y. (2022). 2 Cara Simpan Empon Empon Agar Tidak Jamuran dan Lembab. Kompas.com.
- Chaniago, Suciwulandari putri & Aisyah, Yuharini. (2022). <https://www.kompas.com/food/read/2022/02/27/170200875/2-cara-simpan-empon-empon-agar-tidak-jamuran-dan-lembab-bekal-bikin-jamu>.
- Darmadji, P., & Setiawan, B. (2017). Inovasi Proses Produksi Jamu Tradisional dalam Skala Rumah Tangga. *Jurnal Teknologi Pangan*, 8(1), 30–38.
- Departemen Kesehatan RI. (2005). Keamanan Bahan Tambahan Pangan Tradisional. Jakarta: Badan POM.
- Faisal Athariq. 2023. *Pentingnya Memisahkan Keuangan Pribadi dengan Keuangan Usaha*. Bank Hijra

- Indonesia.go.id. (2022). Jamu Resmi Masuk Warisan Budaya Takbenda UNESCO.
- Jamu Resmi Masuk Warisan Budaya Takbenda UNESCO. Diunduh <https://indonesia.go.id/kategori/budaya/7831/jamu-resmi-masuk-warisan-budaya-takbenda-unesco>
- Kementerian Koperasi dan UKM. (2021). Laporan Tahunan UMKM Nasional. Jakarta: Kemenkop UKM.
- Mulyadi, D. (2020). Peran Pembukuan Sederhana bagi Keberlangsungan UMKM di Pedesaan. *Jurnal Ekonomi Mikro*, 5(1), 15–22.
- Nugroho, Y. (2020). Penerapan Teknologi Tepat Guna pada UMKM di Wilayah Pedesaan. *Jurnal Inovasi Teknologi*, 14(2), 45–52.
- Sari, M., & Prasetyo, R. (2022). Penerapan Manajemen Keuangan pada UMKM Berbasis Rumah Tangga. *Jurnal Akuntansi dan UMKM*, 9(1), 1–9.
- Soekartawi. (2002). Prinsip Dasar Ekonomi Produksi Pertanian. Jakarta: RajaGrafindo Persada.
- Tania, I. (2022). Tips Pilih Bahan hingga Alat untuk Ramuan Herbal yang Benar. *Antaraneews.com*.
- Tania, Ingrid. 2022. <https://www.antaraneews.com/berita/3211565/tips-pilih-bahan-hingga-alat-untuk-ramuan-herbal-yang-benar>
- Wahyuni, S. (2019). Pemasaran Digital untuk UMKM. Yogyakarta: Deepublish.
- Wahyuningsih, T. (2020). Pemanfaatan Media Sosial untuk Pemasaran Produk UMKM. *Jurnal Komunikasi Digital*, 6(2), 77–85.
- Winarno, F.G. (2004). Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: Gramedia.
- Yuliana, R. (2021). Strategi Penguatan UMKM Melalui Pelatihan dan Pendampingan. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(3), 122–128.

