



PENINGKATAN MUTU KETAHANAN JAMU TRADISIONAL PADA KELOMPOK KARYA JAYA TEBING TINGGI

Siti Maimunah¹, Alfi Sapitri², Siska Handayani³, Rivo Hasper Dimentha⁴

Program Studi Analisa Farmasi Dan Makanan, Universitas Sari Mutiara Indonesia

Program Studi Farmasi, Universitas Sari Mutiara Indonesia

Program Studi Administrasi Bisnis, Politeknik LP3I, Medan

Program Studi Pendidikan Biologi, FKIP, Universitas Labuhan Batu



*Corresponding author

Pilih penulis yang akan menjadi korespondensi author

Email : siti_mai09@yahoo.com

HP: +62 812-6909-7223

Kata Kunci:

Kata kunci 1; Karya Jaya, Jamu, Tradisional, Kemanan Pangan

Keywords:

Keyword 1; Karya Jaya, Jamu, Tradisional, Food Safety

ABSTRAK

Tujuan kegiatan program PKM untuk memberdayakan, menguatkan partisipasi anggota Kelompok Jamu Karya Jaya dalam proses pengolahan, pengemasan, hilirisasi produk. Metode pendekatan yang digunakan edukasi secara luring, menjalin kerjasama dengan mitra, metode pendidikan, teknologi tepat guna, metode sosialisasi, pelatihan pengemasan. Hasil pengabdian masyarakat ini mendapatkan respon baik dari mitra, dengan bersedianya mereka untuk membantu menyampaikan informasi ke anggotanya, mitra memahami pentingnya proses higienis dan keamanan pangan saat proses penjamah makanan, produksi, dan pengemasan agar yang mereka berikan ke masyarakat produk yang higienis, aman, dan sehat.

ABSTRACT

The purpose of the PKM program activities is to empower, strengthen the participation of members of the Jamu Karya Jaya group in the process of processing, packaging, product downstream. Approach methods used for offline education, collaborating with partners, educational methods, appropriate technology, socialization methods, packaging training. The results of this community service get a good response from partners, by their willingness to help convey information to their members, partners understand the importance of food hygiene and safety processes during the process of food handling, production, and the packaging of agar that they provide to the public is a product that is hygienic, safe and healthy.

PENDAHULUAN

Saat ini masih banyak masyarakat yang memiliki usaha jamu, namun belum mengetahui bahwa produk olahan hasil dari bahan-bahan rimpang bisa menjadi produk yang tahan lama tanpa penambahan bahan pengawet dengan pengolahan yang benar dan higienitas sanitasi peralatan dan bahan baku tetap terjaga. Hasil penelitian mengenai pengolahan pangan tanpa pengawet juga belum banyak didesiminikasikan ke masyarakat hanya dipublikasi saja dan belum banyak yang dihilirisasi dengan bekerjasama kepada mitra. Kelompok jamu (KARYA JAYA) merupakan kelompok yang mayoritasnya ibu rumah tangga yang memiliki usaha jamu tradisional dengan menjualnya menggunakan sepeda kelilig dari desa 1 ke desa lainnya, dengan wadah yang dipakai ada botol kaca dan plastik yang bias diisi ulang. Kelompok tersebut menyatukan diri secara sukarela dalam kelompok jamu dikarenakan adanya ikatan pemersatu yaitu adanya kepentingan dan kebutuhan yang sama, dan keanggotaanya memiliki usaha sehingga dalam kelompok tersebut memiliki kesamaan tujuan yang ingin di capai bersama yaitu ingin meningkatkan pendapatan dan lebih mandiri dalam finansial. Kelompok jamu KARYA JAYA ini berada di Kabupaten Tebing Tinggi, Sumatera Utara. Masih banyak anggota membuat produk berdasarkan pengalaman orang tua sebelumnya dan otodidak serta masih kurangnya pengetahuan dibidang sanitasi peralatan, proses produksi, pengemasan, dan proses hilirisasi produk. Produk belum pernah dilakukan pemeriksaan Laboratorium, diharapkan dengan adanya sosialisasi dan workshop peningkatan mutu ketahanan jamu tradisional pada kelompok KARYA JAYA ini menjadikan solusi dalam permasalahan yang ada selama ini. Produk yang dihasilkan oleh Kelompok ini berupa jamu.

Profil Mitra

KARYA JAYA terdapat di Kabupaten Tebing Tinggi, Sumatera Utara. Founder Kelompok KARYA JAYA adalah Alween Ong, beranggotakan wanita dan pria berusia 30-55 Tahun. Berawal dari rasa kepedulian mereka yang tergabung karena memiliki misi yang sama sebagai wirausaha, membantu perekonomian keluarga, saling berkerjasama antar anggota, menambah relasi, dan menjalin kerjasama antara instansi dan mitra, PKM dengan kategori masyarakat yang produktif secara ekonomi. Salah satu produk yang dijual mitra dan masih memiliki permasalahan dalam pengembangan usaha seperti inovasi produk, pengolahan pangan yang aman dari kontaminasi mikroorganisme, kimia seperti pengawet dan pemanis sintetis, dan benda-benda tajam seperti serpihan kaca, heker, rambut, kuku, dan lainnya dan beberapa anggota masih belum memiliki pengetahuan mengenai proses perizinan IRT dan halal MUI. Masih melakukan penjualan menggunakan cara yang tradisional karena kurangnya edukasi menggunakan penjualan online di sosial media. Kurangnya pemahaman mengenai standart bahan tambahan Pangan. Bahan tambahan pangan secara umum adalah bahan yang biasanya tidak digunakan sebagai makanan dan biasanya bukan merupakan komponen khas makanan, mempunyai atau tidak mempunyai nilai gizi, yang dengan sengaja ditambahkan kedalam makanan untuk maksud teknologi pada pembuatan, pengolahan penyiapan, perlakuan, pengemasan, dan penyimpanan (Cahyadi, 2008). Keamanan dan mutu minuman tradisional tergantung dari bahan baku, prosedur, dan pelaksanaan pembuatan, peralatan yang digunakan, sanitasi dan higiene, pengemasan termasuk

bahan serta personalia yang terlibat dalam pembuatan minuman tradisional (Ditjen POM, 1994). Menurut UU RI No. 7 Tahun 1996 Tentang Perlindungan Pangan (Pemerintah Republik Indonesia, 1996) Keamanan pangan didefinisikan sebagai kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia. Faktor-faktor yang dapat mendukung adanya kontaminasi *E. coli* pada produk jamu gendong yaitu kebersihan, baik dari segi kebersihan bahan baku dan peralatan yang digunakan maupun kebersihan perajin jamu dalam proses pembuatan dan penyajian jamu. Peralatan dan bahan baku lebih baik dicuci di air yang mengalir hingga bersih (Suharmiati, 2003). Ramuan yang ada di dalam jamu terdiri dari berbagai bagian pada tanaman membantu perawatan dan untuk pencegahan penyakit. Hal ini juga tradisional pada umumnya lebih diutamakan untuk dinyatakan oleh (Soedibyo, 2004).

METODE PELAKSANAAN

Berdasarkan permasalahan yang telah dikemukakan pada bagian pendahuluan, maka dalam melaksanakan program pengabdian masyarakat digambarkan alur pelaksanaan program pengabdian masyarakat secara ringkas untuk mempermudah dalam merancang pelaksanaan program pengabdian masyarakat yang dapat dilihat pada Gambar Alur Pelaksanaan Program pengabdian masyarakat. Pelaksanaan dilakukan di bulan Juni 2022. Dalam melaksanakan program pengabdian masyarakat tim pengusul melibatkan mahasiswa dari Program Studi Farmasi, Fakultas Farmasi dan Ilmu Kesehatan berjumlah 2 orang, Program Studi Analisa Farmasi Dan Makanan, Fakultas Vokasi berjumlah 2 orang, Universitas Sari Mutiara Indonesia. Program Studi Administrasi Bisnis, Politeknik LP3I, Medan berjumlah 1 orang. Program Studi Pendidikan Biologi, FKIP, Universitas Labuhan Batu berjumlah 1 orang. Pelibatan mahasiswa diperuntukkan memberi kesempatan bagi mahasiswa untuk mengaplikasikan pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh pada saat perkuliahan kepada masyarakat dan sebagai pendukung utama dalam melaksanakan pengabdian masyarakat. Mahasiswa yang terlibat berjumlah 6 mahasiswa, dimana tugasnya mencatat profil mitra, ikut serta dalam mewawancarai dan mencatat, membantu pelaksanaan pendidikan dan pelatihan kepada mitra, membantu mengedukasi dalam hal mengedukasi sterilisasi alat agar terhindar dari kontaminasi, pengujian sampel produk di laboratorium untuk keperluan pengurusan izin PIRT dan halal, membantu sosialisasi, pembagian kuisisioner, mengedukasi mitra dalam hal penggunaan facebook dan whatsapp untuk membantu mitra promosi online di social media, dan membantu dalam mendokumentasikan kegiatan pengabdian masyarakat dalam bentuk foto dan video kegiatan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kelompok Karya Jaya merupakan komunitas wirausaha khusus dibidang jamu yang berada di Kabupaten Tebing Tinggi, Sumatera Utara. Anggotanya terdiri dari 30 orang (28 wanita dan 2 pria) yang membantu perekonomian keluarga melalui usaha jamu. Namun, beberapa kendala yang dialami oleh kelompok jamu "KARYA JAYA" adalah kurangnya pengetahuan mengenai sanitasi higienitas peralatan, pengolahan, dan pengemasan, serta produk yang dihasilkan juga masih dibutuhkan edukasi kembali agar mendapatkan hasil produk yang menarik dan tahan lama serta memahami alur proses perizinan, hilirisasi, terutama dalam pengolahan jamu yang bisa dikemas dalam kemasan botol kaca, karena penggunaan botol

plastik tidak disarankan. Mengedukasi pentingnya mengetahui jamu yang tidak ditambahkan bahan tambahan seperti pengawet, pewarna, dan perasa agar aman dikonsumsi oleh masyarakat. Tujuan kegiatan program PKM untuk memberdayakan, menguatkan partisipasi anggota KELOMPOK JAMU KARYA JAYA dalam proses pengolahan, pengemasan, hilirisasi produk. Sosialisasi dengan memberikan informasi mengenai kerjasama hasil riset dengan mitra untuk peningkatan nilai tambah dan komersialisasi. Optimalisasi sosial media sebagai sarana promosi, Metode pendekatan yang digunakan edukasi secara luring, menjalin kerjasama dengan mitra, metode pendidikan, teknologi tepat guna, metode sosialisasi, pelatihan pengemasan. Hasil, Pelaksanaan pengabdian masyarakat dilakukan di bulan Oktober sampai dengan Desember 2022, Hasil pengabdian masyarakat ini mendapatkan respon baik dari mitra, dengan bersedianya mereka untuk membantu menyampaikan informasi ke anggotanya, mitra memahami pentingnya proses higienis dan keamanan pangan saat proses penjamah makanan, produksi, dan pengemasan agar yang mereka berikan ke masyarakat produk yang higienis, aman, dan sehat.

Tahapan Pelaksanaan Solusi dari Permasalahan Mitra, dalam bidang produksi antara lain:

1) Permasalahan Dalam Bidang Higienitas dan Sanitasi Produksi

Langkah-langkah dalam melaksanakan solusi dari permasalahan bidang produksi, antara lain:

- a) Tim penyusul menyusun perencanaan kegiatan penyelesaian permasalahan dalam bidang produksi yang akan dilaksanakan.
- b) Dilakukan pendidikan dan pelatihan sterilisasi alat dan bahan sebelum proses produksi.
- c) Dilakukan pendidikan dan pelatihan promosi di sosial media. Tim pengusul bersama mitra merancang cara promosi pada waktu yang tepat dan konsisten dalam posting dalam promosi, kemudian beberapa hasilnya didiskusikan bersama mitra untuk diedukasi.
- d) Tim pengusul mengedukasi dalam memperkenalkan pengawet, pewarna, dan perasa buatan yang tidak diperbolehkan dalam suatu produk.
- e) Tim pengusul mendampingi mitra dalam pengusul izin PIRT dari Dinas Kesehatan Kabupaten Tebing Tinggi.

Metode Pendekatan Untuk Menyelesaikan Persoalan Mitra, Metode pendekatan yang digunakan adalah pelatihan, metode pendidikan, teknologi tepat guna, dan metode pendampingan promosi.

Permasalahan dan Penyelesaian Dalam Bidang Sosialisasi dan Pendidikan.

Langkah-langkah dalam melaksanakan kegiatan penyelesaian permasalahan dalam bidang sosialisasi dan pendidikan:

- a) Tim pengusul menyusun perencanaan kegiatan penyelesaian permasalahan dalam bidang sosialisasi dan pendidikan yang dilaksanakan.
- b) Tim pengusul merancang teknologi tepat guna hasil penelitian dari Perguruan tinggi (PT) yang didesiminikasikan ke masyarakat.

- c) Tim pengusul menyusun metode yang akan digunakan dalam membuat promosi dan laporan keuangan yang benar. Kegiatan edukasi dapat dilihat pada **Gambar 1.** berikut :



Gambar 1. Kegiatan Sosialisasi dan Workshop Peningkatan Mutu Ketahanan Jamu Tradisional Pada Kelompok KARYA JAYA

KESIMPULAN

Pelaksanaan PKM dilakukan di bulan Oktober sampai dengan Desember 2022, Hasil sosialisasi mendapatkan respon baik dari mitra, dengan bersedianya mereka untuk membantu menyampaikan informasi ke anggotanya, serta mengaplikasikannya di rumah produksi saat memproduksi suatu olahan produk dengan mengikuti dan memahami proses keamanan pangan, Mitra juga dapat mengaplikasikan hasil edukasi promosi usaha menggunakan sosial media yang merupakan cara modern untuk memperluas pasar dari produk jamu yang mereka hasilkan. Mitra juga sudah memiliki surat izin usaha, Nomor Induk Berusaha (NIB). mitra memahami pentingnya promosi untuk memperluas produknya dan perlunya proses higienis dan safety saat proses penjamah makanan, produksi, dan pengemasan.

DAFTAR PUSTAKA

- Cahyadi Wisnu, 2008, *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta : Bumi Aksara
- Pratiwi, S. T. 2005. *Pengujian Cemarkan Bakteri dan Cemarkan Kapang/Khamir Pada Produk Jamu gendong Di Daerah Yogyakarta*.
- Soedibyo, M. 2004. *Jamu, Obat Sepanjang Zaman* [http://www.tokohimndonesia.com/ensiklopedi/m/mooryat soedibyo/opini.shtml](http://www.tokohimndonesia.com/ensiklopedi/m/mooryat%20soedibyo/opini.shtml). diakses pada 1 Februari 2023
- Suharmiati. 2003. *Menguak Tabir dan Potensi Jamu Gendong*. Jakarta: Penerbit Agromedia Pustaka, Halaman 2-4, 33-35.