

## PELATIHAN PENGELOLAAN REMPAH MENJADI PRODUK JAMU CELUP TRADISIONAL DI DESA SENGGURUH KABUPATEN MALANG

Ratna Fajarwati Meditama<sup>1\*</sup>, Annisa' Carina<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Teknik Mesin, Universitas Islam Raden Rahmat, Malang, Jawa Timur, Indonesia

<sup>2</sup>Arsitektur, STT STIKMA Internasional, Malang, Jawa Timur, Indonesia

Correspondence: [ratna.fajarwati@uniramalang.ac.id](mailto:ratna.fajarwati@uniramalang.ac.id)

---

**Abstrak:** Desa Sengguruh memiliki Food Court Lestari (P2L) yang difokuskan di lingkungan RT 23 karena terdapat pekarangan yang cukup luas. Beberapa tumbuhan yang terdapat di kawasan P2L sangat beragam terutama mengandung beberapa famili tumbuhan obat (TOGA) salah satunya adalah rempah-rempah. Di masa pandemi COVID-19, rempah-rempah menjadi salah satu alternatif ramuan tradisional yang dapat meningkatkan daya tahan tubuh terhadap virus yang masuk ke dalam tubuh. Selain itu, sejak merebaknya COVID-19, terjadi penurunan omzet pelaku UMKM yang sangat signifikan. Oleh karena itu, rempah hasil Pangan Lestari (P2L) ini dapat dijadikan sebagai solusi produk UMKM jamu tradisional celup dengan kemasan yang sesuai untuk dijual di pasar yang dapat meningkatkan pendapatan rumah tangga warga Desa Sengguruh dan dapat mandiri secara ekonomi di masa pandemi COVID-19. Tujuan pengabdian ini adalah untuk memberikan pelatihan celupan jamu tradisional yang praktis dan bernilai tinggi kepada beberapa UMKM jamu tradisional di Desa Sengguruh. Metode yang digunakan dalam pelatihan ini adalah dengan memberikan edukasi cara pembuatan jamu celup tradisional dan variasi olahan jamu dengan rasa dan warna yang menarik. Hasil pelatihan ini berupa produk jamu celup dengan tiga rasa dan warna yaitu merah, kuning dan ungu.

**Kata Kunci:** jamu celup P2L, rempah-rempah, jamu

---

**Abstract:** Sengguruh Village has a Sustainable Food Court (P2L) which is focused on the RT 23 environment because there is a fairly large yard. Some of the plants found in the P2L area are very diverse, mainly containing several family medicinal plants (TOGA), one of which is spices. During the COVID-19 pandemic, spices have become an alternative to traditional herbs that can boost the immune system against viruses that enter the body. In addition, since the outbreak of COVID-19, there has been a very significant decline in the turnover of MSME actors. Therefore, the spices from the Sustainable Food Courtyard (P2L) can be used as a solution for traditional dyed herbal MSME products with suitable packaging for sale in the market which can increase household income for Sengguruh Village residents and can be economically independent during the COVID-19 pandemic. The purpose of this service is to provide practical and high-value traditional herbal dipping training to several MSMEs of traditional herbal medicine in Sengguruh Village. The method used in this training is to provide education on how to make traditional dyed herbs and variations of herbal preparations with attractive flavors and colors. The result of this training is a dyed herbal product with three flavors and colors, namely red, yellow and purple.

**Keywords:** P2L dipped herbs, spices, herbal medicine

---

**Article History:**

Received: 02-07-2022

Accepted: 20-08-2022

Online : 31-08-2022

---

## **A. LATAR BELAKANG**

Sejak merebaknya virus Corona atau yang dikenal dengan pandemi covid-19 terjadilah penurunan omzet pelaku UMKM yang sangat signifikan. Terdapat beberapa lapangan usaha UMKM yang terkena dampak yang paling besar yaitu penyedia akomodasi, pariwisata, dan makan minum, perdagangan besar dan eceran, serta reparasi sepeda motor dan transportasi dan perdagangan. Berdasarkan data yang diolah P2E LIPI tahun 2020, dampak penurunan pariwisata terhadap UMKM yang bergerak dalam usaha makanan dan minuman mikro mencapai 27%. Sedangkan dampak terhadap usaha kecil makanan dan minuman sebesar 1,77%, dan usaha menengah di angka 0,07%. Pengaruh virus COVID-19 terhadap unit kerajinan dari kayu dan rotan, usaha mikro berada di angka 17,03%. Untuk usaha kecil di sektor kerajinan kayu dan rotan 1,77% dan usaha menengah 0,01%. Sementara itu, konsumsi rumah tangga juga akan terkoreksi antara 0,5% hingga 0,8%. Perkembangan digital dalam globalisasi sangat berpengaruh pada roda ekonomi termasuk pasar ritel.

Di Indonesia UMKM memiliki kontribusi maupun peranan yang cukup besar diantaranya yaitu perluasan kesempatan penyerapan tenaga kerja. UMKM juga merupakan jaring pengaman terutama bagi masyarakat berpenghasilan rendah untuk menjalani kegiatan ekonomi produktif, di samping itu usaha kecil, mikro dan menengah (UMKM) merupakan jenis usaha yang memiliki peran penting dalam peningkatan PDB (Pendapatan Domestik Bruto) suatu negara khususnya di Indonesia dengan menghadapi Era Industri 4.0. Peran strategis yang dimiliki UMKM antara lain: 1) Menyerap tenaga kerja; 2) Penghasil barang dan jasa pada tingkat harga yang terjangkau bagi kebutuhan rakyat banyak yang berpenghasilan rendah; dan 3) Penghasil devisa negara yang potensial, karena keberhasilannya dalam memproduksi komoditi non migas (Putra. A, 2016; Erwansyah, 2018).

Hal tersebut mendorong pemerintah pusat maupun daerah terus berupaya terus menerus melakukan pelatihan dan pembinaan secara berkelanjutan dalam mengembangkan sektor UMKM. Perhatian pemerintah terhadap perkembangan usaha mikro kecil dan menengah (UMKM) sangat besar melalui program-program yang dilaksanakan oleh Kementerian koperasi dan usaha kecil menengah. Meskipun kepedulian pemerintah terhadap UMKM sangat besar untuk menjadikan UMKM berhasil dan berkembang, bukan berarti tanpa adanya kendala atau permasalahan. Ada beberapa permasalahan yang dihadapi oleh UMKM, antara lain: 1) Kurangnya inovasi produk; 2) Kapasitas produksi terbatas; 3) Modal; 4) Keterbatasan teknologi proses produksi; 5) Kualitas sumber daya manusia; 6) Pemasaran; 7) Kurangnya kontribusi pihak eksternal; dan 8) Kebijakan pemerintah (Erwansyah, 2018)

Sektor UMKM yang terguncang selama pandemi COVID-19 selain daripada makanan dan minuman, juga yang terdampak adalah industri kreatif dan pertanian. Bahkan hasil survei Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia (2020)

menunjukkan bahwa kesulitan yang belum pernah dihadapi perusahaan sebelumnya akibat pandemi covid-19, yaitu dua dari tiga perusahaan yang menghentikan operasinya baik sementara maupun secara permanen, karena pendapatan menurun drastis. Dampak yang signifikan pun terjadi terhadap perekonomian di Indonesia. Dari semua lini usaha mikro, kecil hingga koperasi sangat terdampak dengan adanya wabah virus corona. Penjualan menurun, permodalan, pesanan menurun, kesulitan bahan baku, dan kredit macet. Ekonomi tiba-tiba ambruk dalam sekejap.

Potensi sumber daya alam di suatu daerah bisa dipilih menjadi produk unggulan terpilih di daerah tersebut, dengan menggunakan beberapa kriteria diantaranya sumber daya alam yang melimpah, kesiapan pemerintah, dan keunikan dari produk yang akan dihasilkan. Menurut konsep pengembangan inovasi di desa harus ada keterlibatan pihak perguruan tinggi dengan desa. Perguruan tinggi berperan sebagai pembina untuk kemajuan desa, dan sebagai fasilitator untuk pihak lain yang dibutuhkan. Beberapa kriteria dalam pengembangan potensi desa yaitu permodalan, ketersediaan bahan baku, inovasi produk, kemasan yang menarik, promosi, sistem penjualan, dan manajemen usaha.

Desa Sengguruh merupakan salah satu Desa yang terletak di wilayah kabupaten Malang yang memiliki program menggerakkan UMKM Desa Sengguruh agar masyarakat Desa Sengguruh bisa mandiri dalam ekonomi rumah tangga selama menghadapi pandemi covid 19 ini. Bapak Jamburi selaku Kepala Desa Sengguruh menyebutkan bahwa saat ini Desa Sengguruh sedang menggiatkan program Kampung Tangguh di 3 RW. Menurutnya ada empat kriteria pemenuhan dalam program Kampung Tangguh Desa Sengguruh yaitu Tangguh Kesehatan, Tangguh Ekonomi, Tangguh Sosial dan Tangguh Keamanan. Salah satu cara yang dilakukan untuk mewujudkan desa tangguh ekonomi di saat pandemi adalah membangkitkan UMKM yang ada di desa.

Mahasiswa KKN Tematik Kelompok 8 dari Universitas Islam Malang memiliki program kerja yang ditawarkan kepada Desa Sengguruh dalam membantu desa menggerakkan perekonomian warga melalui UMKM jamu tradisional. Mahasiswa KKN-T kelompok 8 ini menginisiasi produk olahan jamu celup tradisional dengan kemasan yang menarik agar jamu memiliki nilai harga yang lebih tinggi jika dibandingkan dengan jamu tradisional yang masih konvensional. Produk tersebut diberi nama Ramboora (rempah Imun Booster Unira). produk ini merupakan salah satu usaha minuman herbal rintisan pengabdian mahasiswa Kuliah Kerja Nyata Tematik (KKN-T) Universitas Raden Rahmat Malang yang terbuat dari bahan rempah-rempah asli Indonesia.

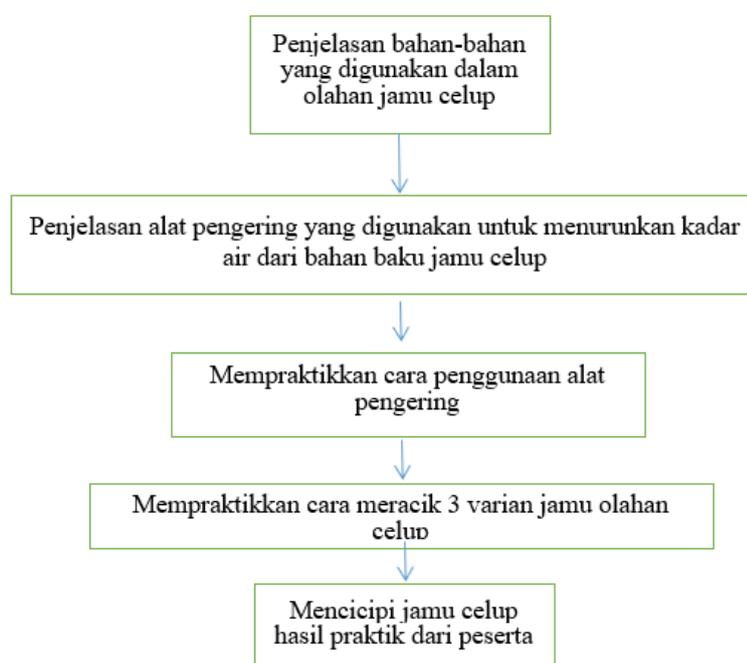
Sesuai dengan Permen Desa Nomor 13 Tahun 2020 bahwa penggunaan dana desa dalam rangka adaptasi kebiasaan baru yaitu mewujudkan desa sehat dan sejahtera dari virus COVID 19. Mahasiswa membantu pemerintah dalam mewujudkan hal tersebut dengan mengadakan pelatihan pembuatan Ramboora

yang memanfaatkan Kawasan Rumah Pangan Lestari (KRPL) di RT 24 Desa Sengguh Kecamatan Kepanjen Kabupaten Malang.

Tujuan dari pengabdian ini adalah memberikan pelatihan pembuatan olahan jamu instan celup (RAMBOORA) kepada UMKM Jamu tradisional di Desa Sengguh dengan variasi jamu celup yang menarik. Minuman Ramboora ini dikemas seperti teh celup yang siap seduh dan memiliki 3 warna yaitu kuning, merah dan ungu. Masing-masing memiliki khasiat yang berbeda dan rasa yang khas. Dengan kemasan yang menarik, UKM ini diharapkan mampu mendongkrak kembali ekonomi desa yang sempat mengalami penurunan akibat pandemi Covid-19. Kelompok sasaran dari kegiatan pelatihan ini adalah masyarakat desa Sengguh dan para pemilik usaha jamu tradisional agar dapat menjadi UMKM dengan produk unggulan yang berbeda dan memiliki nilai jual yang tinggi.

## B. METODE PELAKSANAAN

Pelatihan pembuatan olahan jamu celup tradisional ini merupakan salah satu inovasi produk jamu herbal agar memiliki nilai jual yang lebih tinggi dan dikemas secara modern. Metode yang digunakan dalam pengabdian ini adalah metode pelatihan dan praktik. Metode ini sangat cocok digunakan agar peserta lebih cepat memahami secara langsung dengan mencoba proses pembuatan sendiri sampai bisa. Peserta pelatihan terdiri dari ibu-ibu baik yang telah memiliki usaha jamu gendongan maupun ibu rumah tangga yang ingin mendirikan usaha jamu tradisional. Proses tahapan pelatihan yang dilakukan tersaji pada gambar 1.



Gambar 1. Tahapan Pelatihan

Terdapat tiga tahapan dalam pengabdian kepada masyarakat ini, yang pertama adalah menyiapkan bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan jamu celup tradisional, kedua mendemonstrasikan cara melakukan pengeringan bahan tersebut dengan menggunakan alat pengering dan yang ketiga adalah memberikan demonstrasi meramu varian menu jamu celup tradisional dan pengemasan jamu celup dengan kantong celup yang praktis.

Pada tahap pertama menyiapkan bahan-bahan yang akan digunakan yaitu rempah-rempah yang terdiri dari: kunyit, kapulaga, bunga lawang, bunga telang, jahe, serai, secang, mint, jenuk lemon. Tahap kedua yaitu memberikan praktik demonstrasi cara mengeringkan bahan-bahan tersebut hingga mencapai kadar air yang dibutuhkan dalam olahan jamu celup. Proses pengeringan dari masing-masing jenis rempah tersebut berbeda-beda tergantung dari jumlah kadar air dari bahannya. Ketiga yaitu praktik meracik varian jamu celup tradisional tersebut. Ada tidak varian dalam olahan jamu celup yaitu Merah, Kuning dan Ungu.

### C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan pengabdian masyarakat tentang produk olahan jamu tradisional ini dapat membangkitkan kelesuan perekonomian masyarakat akibat pandemi covid 19. pemanfaatan bahan hasil Pekarangan Pangan Lestari (P2L) diantaranya adalah jahe, kunir, serai, daun mint, bunga telang, bunga lawang, lemon, secang, kayu manis, kapulaga jika dikonsumsi rutin dapat menambah imun tubuh, hal ini sangat penting agar terhindar dari serangan virus covid 19 (Kusumo, Wiyogo, Perdana, dkk: 2020). Berikut adalah tabel yang berisi bahan-bahan utama beserta dengan kegunaan bagi tubuh menurut Mulyani, Widyatuti, Ekowati (2016) seperti pada Tabel 1.

Tabel 1. bahan-bahan pembuatan jamu celup tradisional beserta manfaatnya

No	Bahan	Manfaat
1	Jahe	a. Sebagai bahan obat rematik b. Meningkatkan daya tahan tubuh c. Mengurangi rasa mual dan muntah d. Mengobati batuk kering e. Menurunkan kolesterol
2	Kunyit	a. Mengobati radang b. Mengatasi perut kembung c. Mengurangi nyeri pada haid d. Obat alergi e. Menangkal bakteri pada tubuh
3	Kapulaga	a. Menurunkan tekanan darah b. Mencegah penyakit kronis c. Mengatasi masalah pencernaan d. Mengobati infeksi bakteri e. Mencegah bau mulut dan gigi berlubang f. Melawab sel kangker

4	Serai	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Antioksidan</li> <li>b. Mengontrol tekanan darah</li> <li>c. Mengendalikan kadar kolesterol</li> <li>d. Menjaga kesehatan rambut dan kulit</li> <li>e. Membakar lemak</li> <li>f. Memelihara daya tahan tubuh</li> </ul>
5	Bunga lawang	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Anti jamur dan anti bakteri</li> <li>b. Antioksidan</li> <li>c. Meningkatkan kesehatan ibu hamil</li> <li>d. Mengatasi batuk dan flu</li> <li>e. Mengatasi gangguan tidur</li> <li>f. Menyehatkan sistem pencernaan</li> </ul>
6	Bunga telang	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Meningkatkan daya ingat</li> <li>b. Mengatasi gangguan kecemasan</li> <li>c. Meringankan depresi</li> <li>d. Menyembuhkan luka</li> <li>e. Menyehatkan jantung</li> <li>f. Mengurangi peradangan</li> <li>g. Mengatasi gejala diabetes</li> <li>h. Sebagai anti oksidan</li> </ul>
7	Daun Mint	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Menjaga kesehatan gigi</li> <li>b. Mengatasi sakit kepala</li> <li>c. Kaya akan serat</li> </ul>
8	Lemon	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Sumber vitamin C</li> <li>b. Membantu sistem pencernaan</li> <li>c. Menyegarkan nafas</li> <li>d. Mencegah batu ginjal</li> </ul>
9	Kayu manis	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Sebagai anti oksidan</li> <li>b. Memperbaiki sirkulasi dasar</li> <li>c. Mengurangi resiko penyakit kardiovaskuler</li> <li>d. Menjaga kadar gula darah</li> <li>e. Melawan infeksi bakteri dan jamur</li> <li>f. Meningkatkan sensitivitas terhadap insulin</li> <li>g. Menurunkan kolesterol</li> </ul>

Varian Rasa dan warna pada jamu celup tradisional ini ada tiga macam, yakni warna merah, kuning dan ungu. Warna merah terdiri dari bahan-bahan rempah diantaranya adalah: secang, kayu manis, bunga lawang, sedangkan warna kuning terdiri dari beberapa bahan diantaranya adalah kunyit, serai, kapulaga. Untuk warna ungu bahan yang digunakan adalah campuran dari bunga telang, daun mint, lemon dan jahe.



Gambar 1. Varian warna jamu celup tradisional

Pendampingan program inovasi UMKM Minuman Rempah yang ditempatkan pada dua lokasi yaitu tempat pembibitan di Pekarangan Pangan Lestari (P2L) di Perumahan Warakawuri RT 24 RW 01 dan pembinaan tim produksi di RT 23 RW 03 Desa Sengguruh. Pelatihan ini merupakan suatu inovasi UMKM desa lewat minuman rempah dengan optimalisasi lahan dari Pekarangan Pangan Lestari (P2L). Kegiatan optimalisasi Pekarangan Pangan Lestari (P2L) ini diharapkan agar hasil panen dari lahan tersebut dapat diolah warga desa dan memiliki nilai komersial sehingga layak jual dan menjadi Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) unggulan desa dalam rangka menghadapi kelesuan ekonomi akibat pandemi Covid 19. Program ini tidak terlalu sulit dilaksanakan karena warga Desa Sengguruh sudah banyak memahami jenis rimpang dan rempah yang ada di Indonesia. Hanya saja mereka belum memahami bahwa tanaman tersebut dapat diolah dan dikemas secara apik sehingga mendapatkan keuntungan yang lebih besar daripada hanya dijual secara mentah.

Pada proses pembuatan produk olahan jamu celup ini juga diberikan pelatihan tentang kualitas bahan dari proses pengeringan bahan jamu. Proses pengeringan ini sangat penting dilaksanakan agar jamu celup lebih tahan lama dan tidak mudah rusak, sehingga kadar air sangat berpengaruh terhadap mutu jamu celup. Pengeringan yang dilakukan dengan cara manual masih kurang efektif dan tidak praktis mengingat pengeringan yang mengandalkan energi matahari hanya bisa dilakukan pada waktu cuaca panas, akan tetapi pada saat hujan tidak dapat melakukan proses pengeringan bahan. Selain itu pengeringan dengan mengandalkan tenaga matahari juga rentan terhadap debu dan menjadikan kualitas dari produk kurang baik. Oleh sebab itu pengeringan memerlukan alat pengering agar kualitas bahan terjaga baik, proses pengeringan dilakukan dengan cepat dan higienis dan dapat dilakukan baik pada saat musim hujan maupun musim panas.



Gambar 2. pendemonstrasian cara mengeringkan rempah dengan alat pengering



Gambar 3. Kemasan jamu celup tradisional

#### D. SIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan kegiatan pengabdian yang dilakukan dan dibantu pelaksanaannya oleh tim KKN Tematik Unira Malang di Desa Sengguruh Kabupaten Malang tentang pendampingan pembuatan produk olahan jamu instan celup tradisional, peserta pelatihan sangat antusias dalam mengikuti kegiatan pelatihan ini. Hal tersebut dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta pelatihan mengenai pemanfaatan rempah-rempah yang terdapat di Pekarangan Pangan Lestari (P2L) di Desa Sengguruh terutama di wilayah RT 24. di dalam kegiatan pelatihan ini peserta diajarkan meracik bahan, mengeringkan bahan dan mengemas bahan jamu instan celup sampai mencicipi hasil yang telah dibuat oleh peserta pelatihan. Dan juga peserta terjun langsung sesuai dengan arahan dan bimbingan dari pemberi materi. Diharapkan kegiatan ini dapat dilanjutkan oleh Pemerintah Desa Sengguruh untuk menjadi salah satu produk UMKM unggulan Desa, dengan cara membuat rumah produksi untuk produk jamu instan celup ini dan dipasarkan dengan menggunakan media digital.

## **UCAPAN TERIMA KASIH**

Ucapan terima kasih ditujukan kepada Pemerintah Desa Sengguruh yang telah bersedia menjadi tempat melakukan pengabdian pelatihan olahan jamu instan celup dan juga telah memberikan dukungan moril maupun materiil sehingga pelaksanaan pelatihan ini dapat berjalan dengan lancar. Ucapan terima kasih juga diucapkan penulis kepada LPPM Universitas Islam Raden Rahmat Malang yang telah menugaskan tim KKN tematik Kelompok 8 di Desa Sengguruh dan melaksanakan pengabdian di Desa Sengguruh Kecamatan Sengguruh Kabupaten Malang.

## **DAFTAR RUJUKAN**

Erwansyah. (2018). Peran Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Sektor Pangan Terhadap Kesejahteraan Masyarakat Dalam Perspektif Ekonomi Islam. Skripsi: Universitas Islam Negeri Raden Intan

Kusumo, Wiyogo, Perdana, dkk. (2020). Jamu Tradisional Indonesia: Tingkatkan Imunitas Tubuh Secara Alami Selama Pandemi. Jurnal layanan jurnal masyarakat (journal of public service). vol.4 No.2 tahun 2020. hal: 465-471

LIPI (2020). Dampak Virus Corona Dari Laju Ekonomi 2020. <http://lipi.go.id/siaranpress/Dampak-Virus-Corona-pada-Laju-Ekonomi-Indonesia-2020/21963>: 25 feb 2020.

Mulyani, Widyatuti, Ekowati. (2016). tumbuhan herbal sebagai Jamu pengobatan Tradisional terhadap Penyakit Dalam: Serat Primbon Jampi Jawi Jilid I. Jurnal Penelitian Humaniora: Universitas Negeri Yogyakarta, p.124817

Putra, A. (2016) Peran UMKM Dalam Pembangunan dan Kesejahteraan Masyarakat Kabupaten Blora. Jurnal Analisa Sosiologi; Oktober 2016 5(2) : 40-52.