

**Pengembangan UMKM Melalui Inovasi Serbuk Jamu Tradisional Di Desa
Banjaragung, Kecamatan Bareng, Kabupaten Jombang**

***MSMEs Development Through Traditional Herbal Powder Innovation In Banjaragung
Village, Bareng District, Jombang Regency***

Ni Putu Kania Devya Prameswari¹, Acep Samsudin²

^{1,2} Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur

Jl Rungkut Madya No.1, Gn. Anyar, Gn. Anyar, Kota Surabaya, Jawa Timur

Korespondensi penulis: 20042010142@student.upnjatim.ac.id¹, acep.samsudin.adbis@upnjatim.ac.id²

Article History:

Received: 30 Mei 2023

Revised: 24 Juni 2023

Accepted: 28 Juli 2023

Keywords: Community Service,
MSMEs, Innovation

Abstract: *The development of MSMEs through traditional herbal medicine powder innovation in Banjaragung Village, Bareng District, Jombang Regency is an activity that helps provide and present the results of a research survey that has been conducted. Innovations in making herbal medicine powder are also rarely found in the village of Banjaragung. Through interviews with traditional herbal medicine MSMEs partners who finally agreed to the innovation and helped carry out the trial to calculate the selling price. With assistance in this training, we are able to expand market reach and improve the economy of traditional herbal medicine MSMEs business actors.*

Abstrak

Pengembangan UMKM melalui inovasi serbuk jamu tradisional di Desa Banjaragung, Kecamatan Bareng, Kabupaten Jombang merupakan kegiatan yang membantu memberikan serta menyajikan mengenai hasil survei penelitian yang telah dilakukan. Inovasi pembuatan serbuk jamu juga masih jarang ditemui di desa Banjaragung. Melalui wawancara dengan mitra pelaku UMKM jamu tradisional yang akhirnya menyetujui inovasi dan membantu keberlangsungan uji coba hingga menghitung harga jual. Dengan pendampingan dalam pelatihan ini mampu memperluas jangkauan pasar serta meningkatkan perekonomian pelaku usaha UMKM jamu tradisional.

Kata kunci: Pengabdian Masyarakat, UMKM, Inovasi

LATAR BELAKANG

Minuman kesehatan tradisional atau yang biasa kita sebut dengan jamu yang memang masih dikonsumsi dan bahkan dilestarikan oleh masyarakat hingga saat ini. Menurut ahli oyang, kata jamu berasal dari oyang Jawa Kuno “*Djampi*” dan “*Oesodo*” yang artinya adalah penyembuhan yang menggunakan ramuan obat-obatan maupun doa-doa dan ajian-ajian. Jamu merupakan sebutan dari minuman kesehatan tradisional yang diolah menggunakan resep tanaman herbal atau ramuan rempah-rempah peninggalan nenek moyang berupa akar-akaran, daun-daunan, kulit batang, bahkan buah. Minuman berkhasiat ini dipercaya oleh masyarakat lokal sebagai obat alami yang dapat menyembuhkan berbagai macam penyakit tanpa menimbulkan efek samping dan dapat dikonsumsi oleh anak-anak, remaja, hingga orang tua yang telah lanjut usia. Selain berfungsi sebagai obat, masyarakat lokal juga mempercayai bahwa jamu dapat bermanfaat untuk menjaga kebugaran tubuh dan mencegah dari penyakit.

* Ni Putu Kania Devya Prameswari, 20042010142@student.upnjatim.ac.id

Tidak hanya itu, industri jamu juga memiliki struktur industri yang cukup kuat karena ditopang oleh ketersediaan sumber bahan baku berupa rempah-rempah, tanaman obat dan sumber plasma nutfah lainnya (Menperin, 2014) yang memang di Indonesia sendiri kaya akan rempah-rempahnya, oleh sebab itu dahulu Indonesia sering dijajah. Selain itu di Kalimantan Selatan merupakan salah satu daerah yang memiliki kekhasan tumbuhan yang berpotensi sebagai obat-obatan herbal. Berdasarkan Permenkes No.003/Menkes/Per/I/2010, serbuk jamu adalah bentuk kering dari jamu, berpartikel dan dihaluskan yang biasanya digunakan untuk pemakaian oral atau pemakaian luar (Rochman, 2019).

Menurut (Budimansyah, D., Ruyadi, Y., & Rusmana, 2010) kegiatan-kegiatan KKN merupakan sebuah kesempatan bagi para mahasiswa untuk menerapkan iptek dan KKN tematik merupakan salah satu model dalam mengembangkan berkarakter di perguruan tinggi yang dilakukan hingga berguna untuk masyarakat luas. Kegiatan KKN ini juga didasari pada Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional pada Pasal 20 Ayat 2 dinyatakan bahwa: "Perguruan tinggi berkewajiban menyelenggarakan pendidikan, penelitian, dan pengabdian masyarakat". Begitu pula pada Pasal 24 Ayat 2 disebutkan: "Perguruan tinggi memiliki otonomi untuk mengelola sendiri lembaga sebagai pusat penyelenggaraan pendidikan tinggi, penelitian ilmiah dan pengabdian kepada masyarakat" (BP-KKN, 2016).

METODE PENELITIAN

Penelitian terjadi pastinya membutuhkan suatu objek penelitian agar memperoleh data yang dibutuhkan agar mendukung tercapainya suatu penelitian tersebut. Metode yang dilakukan dari kegiatan ini yaitu dengan mendatangi salah satu UMKM Jamu Tradisional Mbak Sri yang berada di Desa Banjaragung, Kecamatan Bareng, Kabupaten Jombang yang memang termasuk salah satu UMKM Jamu Tradisional yang terkenal. Alasan penulis memilih untuk melaksanakan di UMKM Jamu Tradisional Mbak Sri karena pelaku usaha meminta bantuan untuk mengembangkan usahanya agar lebih dikenal di khalayak besar. Kemudian lokasinya yang memang mudah dijangkau dan sesuai dengan lokasi penempatan KKN sehingga memudahkan penulis untuk melakukan uji coba. Pawito (Dalam I Putu Hendika p dan Ni Kadek Ayu 2021:1) menjelaskan bahwa Metode penelitian meliputi metode berpikir yang memaparkan perihal sesuatu yang dikaji, memakai pendekatan serta langkah ilmiah guna memperoleh hasil data dan menarik kesimpulannya.

Metodologi pelaksanaan program ini adalah pelatihan dan pendampingan yang dilakukan kepada pelaku usaha jamu tradisional. Berikut langkah-langkah yang ditempuh pada program pengembangan terhadap inovasi Serbuk Jamu Tradisional Mbak Sri

1. Analisa Kebutuhan UMKM

Melakukan identifikasi masalah kebutuhan serta keluhan pada UMKM Jamu Tradisional Mbak Sri melalui wawancara dimana untuk mendapatkan informasi mengenai kondisi serta kendala yang telah dihadapi dan dialami oleh mitra sebagai bahan observasi pembuatan inovasi serbuk jamu di Desa Banjaragung

2. Persiapan Pelatihan Serbuk Jamu

Melakukan uji coba mandiri oleh kelompok KKNT 02 untuk pembuatan serbuk jamu yang memang sebelumnya bahan-bahan yang dibutuhkan telah dibeli dan diproses setengah jadi

3. Latihan Pembuatan Serbuk Jamu

Melakukan pelatihan bersama Ibu Sri selaku pemilik dari mitra Jamu Tradisional Mbak Sri di Desa Banjaragung, Kecamatan Bareng, Kabupaten Jombang.

4. Packaging

Melakukan pemilihan packaging agar lebih tahan lama serta melakukan editing untuk stiker baru pada kemasan serbuk jamu tradisional.

5. Perhitungan HPP

Perhitungan HPP (Harga Pokok Penjualan) dilakukan untuk mengetahui harga pasar yang sesuai agar tidak terjadi ketidaksinambungan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Muncul ide pengembangan analisa pelatihan pembuatan serbuk jamu tradisional dalam bentuk kemasan disebabkan oleh penggunaan produk non kimiawi yang lebih diminati oleh masyarakat sekarang karena rendah efek samping dan juga bisa disebabkan oleh masa pandemi covid-19 kemarin. Apalagi saat muncul berita-berita yang mengatakan bahwa obat sirup untuk anak banyak mengandung bahan kimia yang dapat membahayakan kesehatan tubuh anak tersebut. Meningkatnya peminat pembeli juga bisa disebabkan oleh banyaknya masyarakat yang melakukan tren "*Back to Nature*" yang mana memang meningkatkan pangsa pasar yang strategis pemasaran dalam kemasan yang menarik untuk menambah nilai produk.

Sebelum melakukan pelatihan kepada pelaku UMKM peneliti membeli dan mempersiapkan barang-barang serta bahan-bahan yang nantinya akan dibutuhkan saat melakukan uji coba. Dimana disaat itu juga peneliti dapat menimbang-nimbang harga diberbagai tempat yang murah serta mudah dijangkau. Setelah itu baru dilakukan pembersihan terhadap bahan-bahan terutama kunyit dan juga pembuangan biji pada asam, barulah setelah itu dilakukannya penimbangan.



Gambar 1 Menimbang Bahan Baku

Pada tanggal 06 April 2023 uji coba mandiri yang pertama dilakukan oleh peneliti dengan cara karamelisasi yang setelah dipraktekkan memang banyak menghabiskan tenaga serta LPG dikarenakan harus terus mengaduk dalam kondisi kompor api yang terus menyala sampai menjadi bubuk kristal.



Gambar 2 Percobaan Pertama Karamelisasi

Setelah melihat berbagai cara yang efektif serta cukup efisien untuk dilakukan oleh pemilik usaha dan juga konsultasi kepada teman sejawat yang cukup paham, percobaan kedua dilakukan pada tanggal 12 April 2023 dimana peneliti langsung melakukan eksekusi terhadap percobaan kedua dengan melakukan teknik bahan-bahan utamanya seperti kunyit dan asam untuk dijemur dahulu. Cara ini dilakukan agar menghemat pengeluaran biaya terutama dalam hal gas LPG. Setelah cukup garing kunyit serta asam dioven dengan lama yang berbeda agar asam tidak gosong.



Gambar 3 Proses Penjemuran Kunyit dan Asam



Gambar 4 Proses Kunyit di Oven

Setelah melakukan berbagai uji coba yang memang terkadang hanya kurang sedikit saja bahan yang digunakan tetapi bisa merubah cita rasa sehingga peneliti tidak hanya dua kali uji coba tetapi sampai 4-5 kali uji coba. Barulah peneliti memikirkan packaging yang memang sekiranya mudah didapatkan dengan harga murah pula dan juga menarik minat pembeli. tidak lupa juga peneliti memikirkan serta membuat untuk desain stiker pada kemasan serbuk jamu kunyit asam ini. Semua itu dilakukan peneliti yang tidak lupa juga untuk menanyakan kepada pelaku usaha UMKM Jamu Tradisional tentang pendapatnya terhadap packaging serta stiker.



Gambar 5 Kemasan Serbuk Jamu



Gambar 6 Stiker Serbuk Jamu

Akhirnya uji coba yang dilakukan oleh peneliti serta bantuan dari pelaku usaha UMKM serbuk jamu tradisional kunyit asam telah jadi dan sesuai dengan selera yang diinginkan. Barulah peneliti memikirkan untuk menghitung HPP (Harga Penjualan Pokok) agar pelaku usaha UMKM tidak hanya mengira-ngira untuk memasarkannya tetapi juga mendapatkan keuntungan nantinya. Setelah diakumulasi harga produk per kemasan yaitu Rp 9.400,-

No.	Jenis Biaya	Total (Rp/Bulan)
1.	Biaya tetap	285.000
2.	Biaya variabel	740.600
	Total Biaya	1.025.600

Tabel 1 Total Biaya

Rumus :

Biaya Total + Laba yang diinginkan = Harga Jual

Diketahui :

Biaya total = Rp 1.025.600,-

Jumlah produk/bulan = 120

Biaya total/produk = $1.025.600 : 120$
= 8.546

Laba = 10 %

Harga jual = Biaya total + laba yang diinginkan
= $8.546 + (10\% \times 8.546)$
= Rp 9.400,-

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil pelaksanaan inovasi pengembangan UMKM Jamu Tradisional Mbak Sri, adapun kesimpulan yang dapat diambil dari kegiatan ini, yaitu:

- Memotivasi dan mengembangkan produk-produk yang telah dihasilkan serta dikembangkan agar lebih bervariasi serta menarik perhatian konsumen dalam membeli produk jamu tradisional yang instan dan bertahan lama

- b. Berkembangnya UMKM Jamu Tradisional Mbak Sri dengan adanya inovasi serbuk jamu tersebut sehingga meningkatnya perekonomian pemilik usaha UMKM Jamu Tradisional
- c. Pemilik UMKM Jamu Tradisional Mbak Sri dapat bersaing dengan UMKM Jamu lainnya yang baru sebagian kecil memiliki varian serbuk jamu

Saran

Sedikit rekomendasi untuk peneliti agar saat dilaksanakannya uji coba untuk memperhatikan dan menyiapkan dengan sungguh-sungguh bahan dan alat yang akan digunakan agar tidak tertinggal dan kurang. Segala sesuatu yang akan digunakan dipersiapkan dari jauh-jauh hari agar terlaksana dengan baik saat uji coba.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan banyak terimakasih kepada Ibu Sri selaku pemilik UMKM Jamu Tradisional Mbak Sri yang telah menerima kelompok KKNT 02 di Desa Banjaragung dan juga berkenan menjadi salah satu mitra yang bersedia untuk dibantu dalam membuat inovasi baru yaitu berupa Serbuk Jamu Tradisional. Penulis juga mengucapkan terimakasih kepada bapak Ir. Mu'Tasim Billah, M. S. selaku Dosen Pembimbing Lapangan dan juga kakak PIC yang juga telah memberi saran serta masukan dalam kegiatan KKN kami. Tidak lupa juga penulis mengucapkan terimakasih kepada pihak dari Desa Banjaragung, pemilik UMKM serta masyarakat yang ada di sana yang telah memberikan kami kesempatan untuk mengembangkan inovasi baru pada salah satu umkm. Serta teman-teman kelompok KKN T 02 yang saya banggakan karena telah bekerja sama selama tiga bulan lebih untuk membuat inovasi Serbuk Jamu Tradisional ini.

DAFTAR REFERENSI

- Permana, I Putu Hendika, and Ni Kadek Ayu Natalia Pratiwi. "Penggunaan Media Sosial Instagram Sebagai Media Pemasaran Bisnis Kuliner Pada Komunitas Online @deliciousbali." *JUSTBEST: Journal of Sustainable Business and Management* 1, no. 1 (2021): 12–18.
- Rochman, D. A., & Ernes, A. (2019). Karakteristik Fisikokimia Serbuk Jamu Daun Beluntas (*Pluchea indica* L.). *AGROMIX*, 10(1), 58-66.
- Syardiansah, S. (2019). Peranan Kuliah Kerja Nyata Sebagai Bagian dari Pengembangan Kompetensi Mahasiswa: Studi Kasus Mahasiswa Universitas Samudra KKN Tahun 2017. *JIM UPB (Jurnal Ilmiah Manajemen Universitas Putera Batam)*, 7(1), 57-68.