

PENINGKATAN KAPASITAS USAHA JAMU GENDONG “JAMU SEGER BU MUR” MELALUI DIVERSIFIKASI BENTUK SEDIAAN DAN PERBAIKAN KEMASAN

*Increasing Business Capacity of Jamu Gendong “Jamu Seger Bu Mur” Through
Diversification of Dosage Forms and Improvement of Packaging*

Kartini Kartini^{1*}, Umi Fatimah¹, Maya Harfi Anggraeni², Finna Setiawan¹,
J.L. Eko Nugroho³

¹Departemen Biologi Farmasi, Fakultas Farmasi, Universitas Surabaya, Surabaya, Indonesia

²Pusat Informasi dan Pengembangan Obat Tradisional (PIPOT), Fakultas Farmasi, Universitas Surabaya,
Surabaya, Indonesia

³Jurusan Manajemen, Fakultas Bisnis dan Ekonomika, Universitas Surabaya, Surabaya, Indonesia

*Korespondensi: kartini@staff.ubaya.ac.id

Diterima: 11 Juli 2023

Dipublikasikan: 01 Agustus 2023

ABSTRAK

Pendahuluan: Usaha jamu gendong (UJG) “Jamu Seger Bu Mur” merupakan salah satu UMKM yang bergerak di bidang minuman herbal atau jamu yang berada di sekitar kampus Universitas Surabaya. UJG ini memiliki berbagai kendala untuk tetap bisa bertahan di tengah perkembangan jaman dan persaingan bisnis di perkotaan.

Tujuan: Program pendampingan ini dimaksudkan untuk meningkatkan kapasitas dan daya saing UJG “Jamu Seger Bu Mur” agar tetap bisa menjalankan usahanya, sekaligus sebagai salah satu upaya untuk meningkatkan peran institusi pendidikan dalam pelestarian obat tradisional asli Indonesia.

Metode: Program ini dilakukan dengan model pendekatan pendampingan, dimana kegiatan pendampingan terbagai dalam dua tahap yaitu pelatihan pembuatan jamu instan (bentuk serbuk) dan pendampingan perbaikan kemasan serta label produk.

Hasil: Hasil yang diperoleh dari program ini adalah terjadinya peningkatan ketrampilan dari mitra untuk melakukan diversifikasi bentuk sediaan jamu yaitu bentuk serbuk instan. Selain itu, dengan adanya perbaikan pada kemasan dan label produk, kepercayaan diri mitra pada produk yang dihasilkan juga semakin meningkat sehingga semangat untuk tetap menjalankan usahanya juga meningkat.

Simpulan: Kegiatan pendampingan yang dilakukan telah berhasil mendorong UJG “Jamu Seger Bu Mur” untuk terus melanjutkan usahanya di bidang obat tradisional khususnya jamu.

Kata kunci: diversifikasi produk, jamu instan, kemasan produk, obat tradisional, usaha jamu gendong

ABSTRACT

Introduction: The herbal medicine business (in Bahasa called as Usaha Jamu Gendong or UJG) “Jamu Seger Bu Mur” is one of the small business engaged in the field of herbal or herbal drinks located around the University of Surabaya campus. This UJG has various obstacles to survive in the midst of changing times and business competition in urban areas.

Objectives: This mentoring program was intended to increase the capacity and competitiveness of UJG “Jamu Seger Bu Mur” so that it can continue to run its business, as well as one of the efforts to increase the role of educational institutions in the preservation of Indonesian traditional medicines.

Methods: This program was carried out using a mentoring approach model, where mentoring activities were divided into two stages, namely training in making instant herbal medicine (powder form) and assistance in improving product packaging and labels.

Results: The results obtained from this program were an increase in the skills of partners to diversify herbal dosage forms, namely instant powder forms. In addition, with improvements to product packaging and labels, partners' confidence in the products they produce has also increased so that the enthusiasm to continue running their business has also increased.

Conclusion: The assistance activities carried out have succeeded in encouraging UJG “Jamu Seger Bu Mur” to continue its business in the field of traditional medicine, especially herbal medicine.

Keywords: herbal medicine business, instant herbal medicine, product diversification, product packaging, traditional medicine

PENDAHULUAN

Obat Tradisional merupakan bahan atau ramuan bahan yang berupa bahan tumbuhan, bahan hewan, bahan mineral, sediaan sarian (galenik), atau campuran dari bahan tersebut yang secara turun temurun telah digunakan untuk pengobatan, dan dapat diterapkan sesuai dengan norma yang berlaku di masyarakat. Berdasarkan pembuktian keamanan dan manfaatnya, dikenal 3 jenis obat tradisional yaitu: jamu, obat herbal terstandar (OHT), dan fitofarmaka (BPOM, 2004). Jamu merupakan obat tradisional asli Indonesia yang khasiatnya didasarkan atas pengalaman secara turun temurun. Tidak kurang dari 11.000 item (jenis) jamu terdaftar di BPOM, sementara untuk OHT dan fitofarmaka masing-masing baru terdapat 74 dan 26 jenis (BPOM 2020). Banyaknya jenis jamu ini menunjukkan bahwa jamu masih sangat diminati oleh masyarakat dengan berbagai pertimbangan. Pemerintah saat ini juga terus mendorong agar produsen jamu baik yang berbentuk usaha kecil obat tradisional (UKOT), usaha mikro obat tradisional (UMOT), usaha jamu racikan dan usaha jamu gendong (UJG) terus berkembang. UJG adalah usaha yang dilakukan oleh perorangan dengan menggunakan bahan obat tradisional dalam bentuk cairan yang dibuat segar dengan tujuan untuk dijual langsung kepada konsumen (Kemenkes, 2012). Meskipun khasiat jamu sudah sangat diyakini, namun sayang seiring dengan perkembangan jaman UJG terus menurun terutama di daerah perkotaan.

Sebagai universitas yang berada di wilayah perkotaan, Universitas Surabaya dapat memberikan dampak positif bagi masyarakat di sekitar kampus. Keberadaan Fakultas Farmasi Universitas Surabaya diharapkan dapat berkontribusi dalam memberikan solusi terhadap permasalahan terkait obat tradisional termasuk UJG. Terdapat beberapa UMKM di sekitar kampus Universitas Surabaya baik yang bergerak di bidang kuliner maupun jamu yang memerlukan pendampingan. Salah satu UMKM jamu tersebut adalah “Jamu Seger Bu Mur” yang berada di Jl. Mejoyo Gang 2 No. 35 C Surabaya. UMKM ini sudah berdiri sejak 1999 dan beroperasi hingga 2014. Pada kurun waktu tersebut, produk jamu dijual dengan cara digendong dan dipasarkan ke pasar-pasar tradisional, ke pabrik (saat pergantian *shift* karyawan), serta ke para tetangga sekitar rumah. Berbagai produk jamu gendong diproduksi oleh usaha ini, antara lain: pahitan, sinom, pokak, kunci suruh, gepyokan, beras kencur, temulawak, puyang, cekokan, dll. Dengan bertambahnya usia dan keterbatasan tenaga pemilik UJG “Jamu Seger Bu Mur”, maka sejak 2014 UJG ini tidak beroperasi lagi seperti semula dan beralih ke produksi berdasarkan pesanan. Semua jenis jamu disiapkan dalam bentuk cairan dan dikemas dalam botol plastik sederhana apabila ada pesanan dari konsumen. Hal ini menyebabkan terjadinya penurunan omset penjualan.

Dengan kondisi seperti yang telah diuraikan, beberapa permasalahan yang dihadapi oleh UJG “Jamu Seger Bu Mur” antara lain adalah: bentuk sediaan jamu terbatas pada bentuk cairan tanpa pengawet, sehingga produk kurang stabil (masa simpan hanya 2 hari) (a); pengemasan jamu terbatas pada botol plastik 600 ml, sehingga kurang fleksibel untuk konsumen dengan tingkat kebutuhan yang berbeda-beda (b); dan penggunaan 1 label yang sama untuk berbagai produk yang berbeda, sehingga kurang informatif, dapat menyebabkan terjadinya kesalahan produk, dan kurang menarik (c).

Berdasarkan permasalahan mitra tersebut, telah dilakukan kegiatan pendampingan untuk meningkatkan kapasitas UJG “Jamu Seger Bu Mur” dengan menawarkan tiga solusi yaitu diversifikasi bentuk sediaan produk yaitu serbuk instan sehingga masa simpan produk lebih lama (a); perbaikan kemasan produk dengan menggunakan botol berbagai ukuran sehingga sesuai dengan kebutuhan konsumen (b); serta perbaikan *design* dan informasi pada label produk (c).

METODE

Solusi yang ditawarkan bagi mitra diupayakan untuk diselesaikan dengan metode pendampingan dan pengembangan solusi berbasis ilmu pengetahuan dan teknologi yang sesuai dengan kebutuhan mitra. Untuk mencapai target luaran yang telah dirancang, maka program pendampingan terhadap UJG “Jamu Seger Bu Mur” dilaksanakan dengan metode sebagai berikut:

1. Pelatihan pembuatan jamu instan (bentuk serbuk)

Pada tahapan ini, tim pendamping memberikan pelatihan langsung kepada mitra. Sebelum memberikan pelatihan, tim telah membuat prosedur (SOP) pembuatan produk yang dimaksud sekaligus menguji kualitasnya di Laboratorium Teknologi Obat Herbal Fakultas Farmasi Universitas Surabaya. Sebelum kegiatan pelatihan, tim pendamping juga telah mempersiapkan beberapa hal yang diperlukan dalam pelatihan tersebut, diantaranya belanja bahan dan pengadaan alat-alat yang nantinya menjadi hak milik mitra agar mereka dapat melakukan produksi secara mandiri dan berkelanjutan. Pada pelatihan ini, mitra berkontribusi untuk menyediakan beberapa alat dan bahan yang diperlukan.

2. Pendampingan perbaikan kemasan dan label

Pada aktivitas ini, tim pendamping merancang kemasan dan label yang sesuai untuk produk mitra. Pentingnya konsep dan substansi pengemasan telah diinformasikan kepada mitra, sehingga mitra paham dan kelak secara mandiri dapat melakukan perbaikan jika diperlukan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Sebelum mengimplementasikan rencana kegiatan yang telah disusun, pada 4 Oktober 2022 bertempat di pendopo Pusdakota Universitas Surabaya telah dilakukan koordinasi kegiatan antara seluruh tim pendamping dengan mitra. Tujuan dari koordinasi ini adalah untuk menyamakan persepsi antara tim pendamping dengan mitra. Beberapa hal penting yang telah disepakati pada koordinasi ini antara lain: dilakukan perbaikan pada botol dan label kemasan pada 5 varian produk yaitu sinom, beras kencur, kunyit asam, pokak, dan kunci suruh (a); dilakukan diversifikasi bentuk sediaan jamu yaitu serbuk instan. Diversifikasi ini dilakukan pada 1 produk terpilih yaitu pokak (b). Dokumentasi kegiatan koordinasi ditampilkan pada Gambar 1.

Berdasarkan hasil koordinasi, dipilih 1 varian jamu untuk dikembangkan menjadi bentuk serbuk instan, yaitu jamu pokak. Oleh karena itu, dilakukan uji coba di laboratorium untuk membuat formula/resep pokak serbuk instan berdasarkan resep jamu pokak cairan yang digunakan oleh UJG Jamu Seger Bu Mur. Resep jamu yang dimaksud ditunjukkan pada Tabel 1.



Gambar 1. Kegiatan koordinasi tim pendamping dengan mitra

Tabel 1. Resep jamu pokok bentuk cairan siap minum dan adaptasinya ke bentuk instan

Nama bahan	Komposisi	
	Jamu cairan	Jamu instan
Rimpang kunyit	150 gram	30 gram
Rimpang jahe emprit	150 gram	250 gram
Kayu secang	10 potong	5 gram
Kayu manis	2 jengkal	20 gram
Sereh	4 batang	5 batang
Gula pasir	400 gram	500 gram
Cengkeh	-	5 gram
Kapulaga	-	5 gram
Bunga lawang	-	2 gram
Air	Hingga 3 liter	Secukupnya


Formula pada Tabel 1 disusun berdasarkan *trial* dari beberapa komposisi. Dokumentasi proses *trial* dapat dilihat pada Gambar 2, sedangkan Prosedur (SOP) Pembuatan Minuman Instan Pokok yang telah dihasilkan dicantumkan pada Gambar 3. SOP ini penting untuk dibuat agar mitra dapat melakukan kegiatan produksi secara mandiri dengan kualitas yang seragam dari waktu ke waktu (BPOM, 2012). Pada Tabel 1 terlihat bahwa adaptasi formula selain dilakukan terhadap jenis bahan juga terhadap takaran. Hal ini dilakukan untuk mendapatkan produk dengan atribut sensori (warna, rasa, aroma) yang sesuai sebagai minuman herbal (Kartini, 2019).

Setelah dilakukan *trial* pembuatan jamu instan pokok dan disusun SOP-nya, maka tahap berikutnya adalah dilakukan *transfer knowledge* pada mitra. Kegiatan dilakukan pada 12 November 2022 bertempat di Laboratorium Fitofarmasi (FA 4.1). Dokumentasi kegiatan pelatihan ditampilkan pada Gambar 4, sedangkan produk hasil pelatihan ditunjukkan pada Gambar 5.

Pada tahap pelatihan (Gambar 4), kegiatan diawali dengan penyampaian materi oleh tim kemudian dilanjutkan dengan praktek langsung oleh mitra didampingi oleh tim dengan melibatkan mahasiswa. Terlihat bahwa mitra sangat antusias dan bersemangat untuk mencoba membuat produk minuman instan pokok. Dengan melibatkan mahasiswa pada kegiatan ini, mahasiswa memperoleh pengalaman untuk mempraktekkan ilmu yang telah diperoleh di bangku kuliah dan pengalaman berinteraksi dengan masyarakat secara langsung.



Gambar 2. Proses *trial* pembuatan jamu instan pokok

 <p>STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR PEMBUATAN JAMU INSTAN POKAK</p>	<p>Nomor dokumen : JM-SOP. 01.11/2022 Mulai berlaku : 12 November 2022 Revisi : Tanggal revisi : Halaman :</p>																
<p>1. Tujuan Untuk memberi panduan dalam melakukan aktifitas pembuatan (produksi) jamu instan pokok.</p> <p>2. Alat</p> <ul style="list-style-type: none"> • Blender • Kompor • Timbangan • Gelas takar • Wajan • Sutil • Kompor • Baskom • Pisau • Talenan • Ayakan <p>3. Bahan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jahe empit 250 gram • Kunyit 30 gram • Sereh 5 batang • Kayu manis 20 gram • Secang 5 gram • Cengkeh 5 gram • Kapulaga 5 gram • Bunga lawang 2 gram • Gula pasir 500 gram • Air secukupnya <p>4. Prosedur pembuatan</p> <p>[1] Semua bahan (kecuali gula) dicuci bersih, lalu ditiriskan</p> <p>[2] Jahe dipotong tipis, kemudian diblender dengan air ± 500 ml, lalu disaring. Ampas kemudian ditambah air ± 250 ml, lalu disaring dan hasil saringan dibiarkan ±15 menit untuk mengempuk pati.</p> <p>[3] Kunyit dipotong tipis, lalu diblender dengan air ± 100 ml, kemudian disaring.</p> <p>[4] Sereh digeprek dan dipotong kasar</p> <p>[5] Air perasan jahe, kayu manis, sereh, cengkeh, kapulaga, secang, dan bunga lawang dididihkan dalam wajan selama 15 menit. Setelah itu bahan-bahan yang tidak larut (ampas) diambil dengan serokan dan disisihkan.</p> <p>[6] Air perasan kunyit dimasukkan ke No. [5], sambil terus diaduk hingga air hampir habis.</p> <p>[7] Wajan diangkat dari atas kompor, sambil terus diaduk hingga terbentuk serbuk kasar.</p> <p>[8] Serbuk yang menggumpal atau sangat kasar diblender, lalu diayak.</p>																	
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">DISPOSISI</th> <th style="text-align: left;">NAMA</th> <th style="text-align: left;">JABATAN</th> <th style="text-align: left;">PARAF</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Dibuat oleh</td> <td>Finna Setiawan</td> <td>Pendamping UJG</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Diperiksa oleh</td> <td>Kartini</td> <td>Pendamping UJG</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Disetujui oleh</td> <td>Kartini</td> <td>Pendamping UJG</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		DISPOSISI	NAMA	JABATAN	PARAF	Dibuat oleh	Finna Setiawan	Pendamping UJG		Diperiksa oleh	Kartini	Pendamping UJG		Disetujui oleh	Kartini	Pendamping UJG	
DISPOSISI	NAMA	JABATAN	PARAF														
Dibuat oleh	Finna Setiawan	Pendamping UJG															
Diperiksa oleh	Kartini	Pendamping UJG															
Disetujui oleh	Kartini	Pendamping UJG															

Gambar 3. Prosedur (SOP) pembuatan minuman instan pokok



Gambar 4. Kegiatan pelatihan pembuatan jamu instan pokak



Gambar 5. Produk jamu serbuk instan pokak dalam kemasan *pouch* beserta label yang dirancang

Kemasan adalah salah satu “senjata” dalam dunia bisnis saat ini. Melalui kemasan konsumen mampu memberikan penilaian terhadap karakter dan citra produk. Melalui kemasan produsen mampu menyampaikan nilai, isi, dan manfaat sebuah produk.

Kemasan juga mempengaruhi konsumen dalam mengambil keputusan pembelian, sebab itu kemasan sering dikatakan sebagai *silent salesman*. Kemasan berfungsi sebagai wadah, sarana distribusi, dan sarana pemasaran sehingga desain kemasan harus disesuaikan dengan produk yang dikemas dan segmen pasar yang dituju. Banyak keputusan pembelian yang dilakukan pembeli karena melihat kemasan dan informasi-informasi yang tertera di dalamnya. Membranding produk melalui kemasan berarti menyangkut upaya untuk memperkuat citra produk melalui desain kemasan. Desain kemasan membutuhkan perhatian khusus karena menyangkut citra produk yang akan tertanam di benak konsumen begitu melihat kemasan produk yang dijual. Ketika membuat kemasan produk, kita harus bisa menyampaikan pesan “belilah saya”. Respon positif berupa keputusan pembelian oleh konsumen tersebut dipengaruhi oleh daya tarik kemasan. Kemasan yang unik, menarik, dan mampu men-sugesti konsumen merupakan salah satu faktor pendorong keputusan untuk membeli yang pada akhirnya diharapkan dapat menaikkan keuntungan yang diharapkan pelaku usaha (Subadmin, 2020).

Daya tarik kemasan terdiri dari daya tarik visual dan daya tarik fungsional. Daya tarik visual menyangkut kemampuan kemasan dalam memperlihatkan keunggulan produk melalui unsur-unsur yang ditangkap oleh indra penglihatan. Unsur tersebut menyangkut unsur gambar (misalnya melalui pemilihan warna, ilustrasi, huruf), dan unsur bahasa (menyangkut identitas perusahaan, nama produk, dan keterangan dalam label). Daya tarik fungsional kemasan lebih menekankan pada kepraktisan, misalnya mudah dibawa, mudah disimpan, dan mudah dibuka/tutup kembali.

Pada program pendampingan ini telah dilakukan perbaikan terhadap kemasan dan label minuman jamu produksi UJG Jamu Seger Bu Mur. Botol kemasan diubah menjadi botol kale berbentuk *square* (250 ml) dan *round* (600 ml dan 1 L). Bentuk ini terlihat lebih menarik dan trendi. Tiga varian ukuran dipilih dengan pertimbangan sebagai berikut: 250 ml merupakan ukuran yang kecil sehingga praktis untuk dibawa kemana-mana dan sesuai untuk konsumsi langsung habis (i); 1 L merupakan ukuran *family pack* dengan harga yang lebih ekonomis, sehingga cocok untuk penggunaan bersama dalam 1 keluarga. Selain perbaikan terhadap botol kemasan, pada program ini juga telah dilakukan perbaikan pada label. Label dibuat dengan desain, warna, dan informasi yang berbeda untuk setiap varian produk. Hasil perbaikan kemasan dan label terhadap 5 produk terpilih ditunjukkan pada Gambar 6 dan Gambar 7.



Gambar 6. Botol pengemas sebelum program pendampingan (A) dan hasil perbaikan program pendampingan (B)



Gambar 7. Perbaikan label produk UJG Jamu Seger Bu Mur

SIMPULAN

Dari kegiatan pendampingan ini dapat disimpulkan bahwa pelatihan pembuatan minuman instan pokak dan perbaikan kemasan serta label produk jamu segar dapat meningkatkan kapasitas UJG “Jamu Seger Bu Mur” khususnya kapasitas ketrampilan untuk diversifikasi produk dan kapasitas kepercayaan diri akan produk yang dihasilkan. Pendampingan lebih lanjut diperlukan terutama dari aspek peningkatan stabilitas jamu cair dan aspek pemasaran produk.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Surabaya atas pendanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat tahun anggaran 2021/2022 melalui skim P3U dengan nomor kontrak 002/SP-PPM/LPPM-02/Int/FF/VIII/2022.

REFERENSI

- BPOM. (2004). Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.00.05.4.2411 tahun 2004 tentang Ketentuan Pokok Pengelompokan & Penandaan Obat Bahan Alam Indonesia.
- BPOM. (2012). Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 Tentang Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga.

- BPOM. (2020). Informatarium Obat Modern Asli Indonesia (OMAI) di Masa Pandemi COVID-19. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan.
- Kartini, K., Krisnawan, A.H., Silvanus, L.C., Wijaya, T.P. (2019). Formulation of functional beverages from the combination of lime, tomato, and carrot using foam-mat drying method. *Pharmaciana*, 9(2), 335-344.
- Kemkes. (2012). Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 006 Tahun 2012 Tentang Industri dan Usaha Obat Tradisional.
- Subadmin. (2020). Manfaat Kemasan Dalam Membranding Produk. <https://disdagin.kulonprogokab.go.id/detil/1026/manfaat-kemasan-dalam-membranding-produk>. Diakses pada 17 Maret 2023.



This is an open access article under the [CC BY-NC 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/) license.