

Pengembangan UMKM Jamu Tradisional di Desa Sumberagung Kecamatan Klego Kabupaten Boyolali

Mar'atus Sholikhatul Ummah ^{a,1}, Nuning Lisdiana ^{a,2}

^aFakultas Ekonomi, Universitas Boyolali, Jl. Pandanaran No. 405, Kabupaten Boyolali 57315
¹maratus.umma@gmail.com, ²nuninglisdiana60@gmail.com

ARTICLE INFO

Article history

Menerima 09 September 2021

Revisi: 05 November 2021

Diterima: 05 Januari 2022

Kata kunci

UMKM Jamu,
beras kencur,
kunir asem

ABSTRACT

UMKM jamu Ms. Iis, located in RT31 / RW05, Sumberagung village, Klego, Boyolali, has a good background for business activities, even though it was only established around October 2020, but the form of production already has an innovation in the form of packaging using bottles and marketed through the media social. This product is marketed in liquid form and only lasts one week so the marketing process must be immediate and a problem that needs attention. In addition, the herbal medicine production business is still managed traditionally without good business management and business planning. Even though it is done traditionally, the production results and has expanded to sub-districts and cities. However, the product marketing permit and its quality have not been tested so that this herbal medicine can only be marketed through private orders. So far there has been no real effort to fulfill the wishes of the local community members in the target locations. Even though they need direct information about how to benefit from herbal medicine based on this, community service is carried out through education and training on the development of herbal medicine Ms. Iis. The purpose of carrying out this activity is to provide knowledge and efforts to improve the product and its marketing. The processing of various medicinal plants into herbal medicine provides an opportunity for added value so that it is possible to have an economic impact if they are marketed seriously by the target community.

This is an open access article under the [CC-BY-SA4.0](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/) license.



1. Pendahuluan

Ada berbagai macam tanaman lokal Indonesia diprediksi dapat menjadi kandidat penghambat COVID-19. Ada ribuan jenis tanaman obat di Indonesia, sekitar 7.500 jenis sudah diketahui memiliki khasiat herbal. Namun hanya 1.200 jenis tanaman yang dimanfaatkan sebagai bahan baku obat-obatan herbal atau jamu. Selain bermanfaat sebagai bahan baku jamu, jenis lainnya dimanfaatkan juga dalam industri non jamu dan bumbu.

Adapun teknologi pengolahan jamu yang digunakan secara sederhana yaitu bahan-bahan yang dikeringkan, diekstraksi menjadi minuman dan digiling menjadi bubuk serta dalam bentuk instan. Olahan ini dimanfaatkan untuk menjaga kesehatan dan mengobati penyakit. Ramuan tradisional ini diyakini masyarakat dapat meningkatkan imunitas ditengah pandemi Covid-19 meskipun belum terbukti secara klinis, tetapi potensial untuk membantu masyarakat yang terpapar Covid-19 [1].

Dikarenakan adanya lonjakan permintaan tanaman obat serta meningkatnya konsumsi ramuan

jamu tradisional maka pengolahan tanaman obat menjadi jamu herbal berpotensi secara ekonomi untuk dimanfaatkan oleh masyarakat. Seiring dengan fenomena baru masyarakat ditengah pandemi yang menunjukkan animo yang tinggi untuk bercocok tanam seperti halnya aneka tanaman obat keluarga [2]. Tanaman obat yang dihasilkan akan memberikan nilai tambah jika diolah menjadi produk olahan siap konsumsi dalam bentuk jamu herbal tradisional [3].

UMKM Jamu Mbak Iis memiliki yang berlokasi di RT30/RW05 desa Sumberagung, Klego, Boyolali memiliki Latar belakang kegiatan usaha yang dilakukan sudah baik meskipun baru berdiri baru saja sekitar bulan oktober 2020 namun bentuk hasil produksinya sudah memiliki inovasi berupa kemasannya yang menggunakan botol dan dipasarkan melalui media sosial. Produk ini dipasarkan dalam bentuk cair dan hanya bertahan satu pekan sehingga proses pemasarannya harus segera dan menjadi masalah yang perlu mendapat perhatian. Selain itu usaha produksi jamu masih dikelola secara tradisional tanpa manajemen usaha dan perencanaan bisnis yang baik. Walaupun dikerjakan secara tradisional namun hasil produksi dan sudah meluas hingga kecamatan dan kota. Namun secara izin pemasaran produk dan kualitasnya belum diujikan sehingga jamu ini hanya dapat dipasarkan melauai pemesanan pribadi.

Sejauh ini belum ada usaha untuk memenuhi keinginan warga masyarakat sekitar di lokasi sasaran. Sedangkan warga masyarakat membutuhkan informasi secara langsung tentang manfaat dari jamu berdasarkan hal inilah maka dilaksanakan pengabdian kepada masyarakat melalui edukasi dan pelatihan pengembangan Jamu Mbak Iis. Tujuan dilaksanakannya kegiatan ini adalah memberikan pengetahuan dan upaya peningkatan produk serta pemasarannya [4].

2. Metode

2.1. Metode Pelaksanaan

Kegiatan dilaksanakan pada tanggal 13 dan 14 Maret 2021 bertempat di rumah mbak Iis RT30/RW05 desa Sumberagung, Klego, Boyolali. Pada tanggal 13 dilakukan survey dan wawancara terkait proses pembuatan, pemasaran dan latar belakang usaha. Selanjutnya pada tanggal 14 Maret mengikuti proses Pembuatan dari proses meramu bahan, proses pematangan dan pengemasan dalam botol siap minum. Proses ini dimulai pada pukul 04.30 WIB hingga pukul 08.00 WIB.

2.1. Metode Pembuatan

Produksi jamu ini dimulai dari pukul 04.30-08.00 WIB dari mulai pengolahan jamu hingga pengemasannya. Proses pembuatan jamu dimulai dari jamu beras kencur terlebih dahulu yaitu mempersiapkan bahan baku beras, kencur, buah asam dan gula merah. Kemudian beras disangrai dan ditumbuk halus. Selanjutnya kencur, buah asam di racik dengan ditumbuk dan diambil sarinya. Hasil dari bubuk beras dan sari kencur dan asam dicampur dalam panci ditambah dengan gula merah ditambah air secukupnya.

Jamu kedua yang diproduksi Mbak Iis adalah jamu kunir asem. Sesuai dengan namanya bahan utama jamu ini adalah kunir, asem dan ditambah gula merah. Proses pembuatannya sama yaitu kunir dan asem diambil sarinya dengan menumbuknya, kemudian sari diambil dan dicampur air secukupnya lalu diberi gula merah satu ons. Seluruh bahan dicampur dalam panci yang dipanaskan hingga mendidih lalu didiamkan hingga dingin lalu dikemas. Jamu ini dipasarkan kepada bermacam-macam konsumen mulai dari anak-anak, remaja bahkan orang tua. Pemasarannya menggunakan media sosial seperti whatsapp, facebook, dan instagram. Melalui media ini memudahkan Mbak Iis untuk menerima pesanan dan produknya makin dikenal hingga saat ini jamu ini mampu dipasarkan hingga beberapa kecamatan seperti Boyolali, Simo, Ampel, Kemusu, Juwangi bahkan hingga ke kota Klaten. Proses riset dan penulisan ini disesuaikan dengan riset pada jurnal yang sudah dipublikasikan melalui internet [5].

3. Hasil dan Pembahasan

Jamu yang di produksi Mbak Iis merupakan olahan tradisional yang memiliki khasiat tinggi dan bagus untuk kesehatan terutama pada wanita. UMKM ini tergolong memiliki perkembangan pesat yang awal mulanya menerima pesanan hanya sekitar 5 botol sekarang mencapai 25 botol satu kali order kadang kala mampu hingga 5-8 orang pengorder dengan jumlah yang bervariasi.

Jamu yang diproduksi Mbak Iis memiliki dua macam varian yaitu beras kencur dan kunir asem. Beras kencur ini berasal dari campuran beras dan sari kencur yang ditambah dengan gula aren sebagai pemanisnya. Jamu kedua adalah jamu kunir asem yaitu jamu yang berasal dari campuran sari kunyit dan asam yang dicampur asam jawa yang di campur. Resep jamu ini didapatkan mbak Iis ketika dulu neneknya berjualan jamu saat itu Mbak Iis masih berumur 15 tahun. Proses pembuatan jamu ini masih tradisional tanpa ada tambahan racikan khusus atau resep rahasia dan dalam waktu satu hari jadi sebagai upaya menjaga produk agar tetap fresh dan khasiatnya masih tinggi. Selain kualitas pada jamu rasa yang menyegarkan serta tidak terlalu manis dan tidak terlalu pahit membuat nilai produk ini semakin banyak diminati seluruh kasta konsumen dimulai dari anak-anak hingga dewasa. Berbeda dengan jamu yang diproduksi neneknya dahulu yang dikemas menggunakan plastik, saat ini Mbak Iis berinovasi dengan mengemasnya menggunakan botol berukuran 250 ml. Selain itu pada botol kemasan sudah dibubuhi label branding dari jamu ini. Dan dari situlah yang membuat jamu Mbak Iis lebih menarik konsumen. Dilihat dari bentuk kemasan yang menggunakan botol jamu ini memiliki waktu bertahan relatif agak lama dibandingkan dengan kemasan plastik. Label yang dipasang pada depan botol menambah keunikan dan citra merek lebih bagus serta produk ini dapat mudah dikenal oleh masyarakat.

Mbak Iis memulai usaha jamunya dengan produksi sesuai pemesanan sejak bulan November 2020. Mbak Iis memulai usaha jamu tersebut dan membuatnya secara individual Pada bulan Januari masyarakat sekitar mulai mengenal produk tersebut lewat pesan dan media sosial. Mulailah banyak pemesan dari desa masyarakat desa dan juga desa yang berseberangan. Dengan semakin banyaknya lonjakan permintaan masyarakat, Mbak Iis menerapkan sistem *preorder* dengan waktu 2 hari dikarenakan pengerjaan jamu tersebut secara individual atau dikerjakan sendiri oleh Mbak Iis. Sistem tersebut akhirnya berjalan pada pertengahan Februari 2021 Hingga saat ini. Mbak Iis juga menerapkan *system cash of delivery* dengan jangkauan antar kecamatan didekat wilayah Klego saja.

Harga jamu ini Rp. 5000/botol, dan dalam satu hari Mbak Iis dapat membuat minimal 25 botol. Apabila dikalikan sebanyak dua puluh lima botol dalam sehari maka pendapatan dari jamu ini Rp. 125.000 per harinya. Modal yang digunakan untuk satu botol berkisar Rp. 3200 terdiri dari botol berharga Rp. 1500, jamu Rp. 1500 dan label Rp. 200. Sehingga dalam satu botol mendapatkan keuntungan bersih Rp. 1800. Hasil bersih tersebut bila dikalikan 25 menjadi Rp 450.000. Potensi penjualan dan minat masyarakat atas produk ini membuat usaha jamu ini dapat meningkatkan ekonomi keluarga dan memberikan inovasi terbaru pada warga lain untuk ikut berusaha secara inovatif.

UMKM Jamu Mbak Iis ini merupakan usaha yang tergolong baru sehingga membutuhkan pembinaan dan pelatihan khusus agar dapat memiliki kualitas dan kuantitas yang lebih berkembang. Selain itu sebagai legalitas produk dan menambah kepercayaan atas produk, jamu ini perlu diujikan ke BPOM dan MUI untuk sertifikasi halal.

4. Kesimpulan dan Saran

Jamu Mbak Iis adalah produk olahan jamu yang memiliki khasiat tinggi dengan proses pembuatan yang baik. Inovasi ini seharusnya menjadi motivasi bagi masyarakat agar ikut untuk berkompetisi melangkah maju. Sebagai upaya pengembangan produk perlu dilakukan inovasi dengan menjadikan jamu berbentuk eskrim atau kemasan bubuk sehingga masyarakat jauh ikut meminumnya. Turun serta dari pemerintah desa juga diperlukan sebagai upaya peningkatan potensial desa sehingga dimasa mendatang desa ini terkenal dengan jamunya.

Ucapan Terima Kasih

Penulis mengucapkan terima kasih kepada UMKM Jamu Mbak Lis. Terima kasih juga untuk tim KKN, Kepala Desa Sumberagung beserta perangkatnya, segenap civitas Akademika Universitas Boyolali yang telah member dukungan terhadap keberhasilan kegiatan KKN ini.

Daftar Pustaka

- [1] Fathoni, M. N. (2020). Edukasi Tentang Covid-19 Serta Pemanfaatan Tanamaan Herbal Pada Pedagang Jamu Keliling Di Desa Tanjungsari. In Jurnal Layanan Masyarakat (Journal of Public-

journal.unair.ac.id)

- [2] Purwaningsih, E., Yuliwulandari, R. (2019). Pengembangan Dan Perlindungan Obat/Jamu Tradisional Menuju Industri Obat Herbal Di Jawa Tengah Dan Jawa Timur. *Jurnal Surya*.
- [3] Astriani, N., Purwantara, I. (2020). PKM: Diversifikasi Produk Jamu Serbuk Instan Dari Herbal Usadha Bali Pada Kelompok Sari Pertiwi Desa Nyalian Kecamatan Banjarangkan. *JPAI*
- [4] Hidayat, F., Winardi, B., dan Nugroho, A. (2019). Analisis Ekonomi Perencanaan Pembangkit Listrik Tenaga Surya (Plts) Di Departemen Teknik Elektro Universitas Diponegoro *Jurnal Ilmiah Teknik Elektro*.
- [5] Hermansyah. 2020. *Panduan Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat Edisi XIII*. Jakarta: Direktorat Riset dan Pengabdian Masyarakat.