

PKM : *Scale-up Product Quality* Usaha Jamu Tradisional di Kecamatan Loceret, Kabupaten Nganjuk, Jawa Timur**PKM: *Scale-up Product Quality of Traditional Herbal Medicine Business in Loceret District, Nganjuk Regency, East Java*****Prasetya Tri Mahendra¹, Ika Novaliana², Indra Dekrijanti³, Dyah Suswanti Respatiningtias⁴, Mohammad Ali Lutfi⁵**¹⁻⁵Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi (STIE) Nganjuke-mail: 1prasetyatrimahendra@stienganjuk.ac.id, 2ikanovaliana@stienganjuk.ac.id,
3indraD@stienganjuk.ac.id, 4drespati_ningtyas@stienganjuk.ac.id,
5alilutfi@stienganjuk.ac.id

Abstrak: Usaha jamu tradisional yang dilakukan oleh Ibu Sumartin sebagai mitra PKM (Pengabdian Kepada Masyarakat), ber-alamat di Desa Sekaran, Kecamatan Loceret, Kabupaten Nganjuk, Jawa Timur, merupakan usaha yang dilakukan secara turun temurun sejak lebih kurang 40 tahun yang lalu. Urgensi dilaksanakannya program pengabdian kepada masyarakat ini adalah untuk dapat membantu mitra dalam mengatasi permasalahan yang dihadapi selama ini, yaitu terkait peralatan produksi dan pemasaran yang kurang efisien, aman dan higienis. Tujuan dari program ini adalah dapat teratasinya permasalahan yang dihadapi dengan pengadaan peralatan yang lebih canggih sehingga dapat membantu proses produksi yang lebih cepat dan higienis, serta pengadaan alat pembantu pemasaran berupa gerobak sepeda. Sehingga harapannya dapat meningkatkan produktifitas usaha jamu tradisional ini. Luaran yang ditargetkan dari program pengabdian kepada masyarakat ini adalah terselesaikannya permasalahan mitra, yang melibatkan dosen dan mahasiswa dalam pelaksanaan awal hingga pelaporan akhir serta publikasi. Hasil dari program ini dapat dikembangkan kepada usaha sejenis sehingga tidak punah oleh zaman serta berkelanjutan.

Kata Kunci: *Scale-up product quality*; jamu tradisional; produksi; dan pemasaran.

Abstract: *The traditional herbal medicine business carried out by Mrs. Sumartin as a PKM (Devotion to Community) partner, located in Sekaran Village, Loceret District, Nganjuk Regency, East Java, is a business that has been carried out for generations since approximately 40 years ago. The urgency of implementing this community service program is to be able to help partners in overcoming the problems faced so far, namely related to production and marketing equipment that is less efficient, safe and hygienic. The purpose of this program is to be able to solve the problems faced by procuring more sophisticated equipment so that it can help a faster and hygienic production process, as well as the procurement of marketing aids in the form of bicycle carts. So it is hoped that it can increase the productivity of this traditional herbal medicine business. The targeted output of this devotion to community program is the resolution of partner problems, which involve lecturers and students in the initial implementation to final reporting and publication. The results of this program can be developed into similar businesses so that they do not become extinct with the times and are sustainable.*

Keywords: *Scale-up product quality; traditional herbs; production; and marketing.*

A. Pendahuluan

Industri rumah tangga adalah usaha kerajinan rumah tangga yang mempunyai pekerja 1- 4 orang (Sarwono Hartadi A., 2022). Usaha rumah tangga atau sering disebut sebagai industri rumahan merupakan kegiatan usaha berskala mikro yang pada umumnya ditemukan didaerah perkampungan atau desa. Sehingga rumah tidak hanya digunakan sebagai salah satu kebutuhan dasar namun juga dijadikan sebagai kegiatan produksi/ industri dalam skala kecil. Ibu Sumartin adalah salah satu pembuat jamu tradisional skala rumahan yang sudah memproduksi jamu olahan secara turun temurun sejak lebih kurang 40 tahun yang lalu, yang berlokasi di Desa Sekaran, Kecamatan Loceret, Kabupaten Nganjuk, Jawa Timur. Beliau menjadi obyek program pengabdian masyarakat tim dosen dan mahasiswa Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi (STIE) Nganjuk.

Produksi rumah tangga Ibu Sumartin membuat olahan jamu tradisional berupa beras kencur, kunir asem, sambiloto, kunir asem, sinom, cabe puyang dan suruh kunci. Jamu tradisional merupakan produk olahan minuman berkasiat untuk kebugaran tubuh dan menyembuhkan berbagai penyakit yang kita sering sebut sebagai obat herbal, tanpa menimbulkan efek samping (Muliarari et al., 2019) dan (Prabawa & Fitriani, 2020).

Dari pengamatan lapangan yang dilakukan oleh tim PKM (Pengabdian Kepada Masyarakat) yaitu beberapa dosen dan mahasiswa STIE Nganjuk, ditemukan permasalahan dalam industri rumah tangga produk jamu tradisional ini, yaitu peralatan penghalus bahan jamu (empon-empon) yang masih tradisional berupa lumpang dan penumbuk yang sudah kuno, yang menyebabkan waktu pembuatan jamu terlalu lama dan kurang halus. Selain itu saat selesai direbus, jamu biasanya di taruh diwadah/timba plastik yang kurang bersih, hal ini sangat tidak baik pada kesehatan karena cairan panas akan berefek terhadap kesehatan jika ditaruh pada media plastik. Seperti kita ketahui proses produksi pangan harus memenuhi standar mutu/keamanan yang telah ditetapkan (Misrofah, 2021).

Permasalahan selanjutnya adalah proses pengemasan dan media penjualan. Penjual jamu masih menggunakan botol plastik bekas minuman yang seharusnya hanya dipakai sekali saja, sehingga hal ini dapat membahayakan kesehatan peminum jamu, beberapa penelitian menyampaikan bahwa botol air kemasan yang dipakai kembali banyak mengandung bakteri. Selain itu media penjualan berupa gerobak sepeda yang terbuat dari kayu yang sudah usang dan kotor.

Tujuan program PKM ini adalah dapat mengatasi permasalahan-permasalahan mitra yang telah disampaikan diatas dan juga memberikan pelatihan dan sosialisasi tentang kesehatan, manajemen, dan konsep pemasaran (Prihastiwi et al., 2023).

Kegiatan PKM ini melibatkan tim dosen dan mahasiswa dalam proses observasi, pelaksanaan program, edukasi dan pelatihan yang disesuaikan dengan program MBKM (Merdeka Belajar Kampus Merdeka) melalui rekognisi pembelajaran bagi dosen dan mahasiswa. IKU 2 dengan target mahasiswa mendapatkan pembelajaran diluar kampus, IKU 3 dengan target dosen menambah pengalaman dan penelitian/ pengabdian diluar

(Prasetya Tri Mahendra, Ika Novaliana, Indra Dekrijanti, Dyah Suswanti Respatiningtias, Mohammad Ali Lutfi)

kampus, IKU 5 dengan target masyarakat merasakan dampak yang signifikan dari program yang telah dilaksanakan dan berkelanjutan (Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi, 2021).

Fokus utama program PKM ini adalah peningkatan produktifitas mitra melalui perbaikan sarana prasarana produksi dan penjualan serta edukasi dan pelatihan terkait produksi jamu tradisioanal (Hapsari & Kurniawanti, 2022).

B. Metode

Subyek PKM ini ada di Desa Sekaran, Kecamatan Loceret, Kabupaten Nganjuk, Jawa Timur, dengan kelompok PKM bernama “Angger Waras” yang diprakarsai oleh Ibu Sumartin. Mitra diharapkan dapat berpartisipasi secara aktif dalam proses pendampingan dan pelatihan peningkatan produktifitas jamu tradisional dengan berinteraksi secara langsung dengan tim PKM dosen dan mahasiswa, terkait permasalahan yang dihadapi serta solusi yang ditawarkan. Kontribusi tempat usaha dan peralatan pembuatan produksi jamu tradisional milik Ibu Sumartin dapat sebagai subyek PKM percontohan untuk usaha lain sejenis yang berkembang dan bersaing di era industri saat ini. Mitra dapat berdiskusi dan berkonsultasi dengan tim PKM dosen dan mahasiswa terkait pengembangan produk jamu tradisional yang berdampak pada peningkatan produktifitas dan usaha, sehingga keberlanjutan program dapat dilakukan selanjutnya (Novaliana & Mahendra, 2023).

Monitoring dan evaluasi terhadap pelaksanaan program PKM dilakukan bersama antara mitra dengan tim PKM dosen dan mahasiswa melalui komparasi/membandingkan kegiatan sebelum dan sesudah PKM ini dilaksanakan, perbaikan dan peningkatan apa saja yang didapatkan oleh mitra, serta pemahaman mitra terhadap materi terkait standarisasi kesehatan, manajemen dan konsep pemasaran.

Metode dalam pelaksanaan program PKM ini dilakukan melalui beberapa tahapan sesuai dengan solusi yang telah ditawarkan (Kusumo et al. 2020). Tahapan tersebut antara lain:

1. Tahap pertama, melakukan observasi terkait permasalahan dan solusi yang ditawarkan dengan terjun langsung ke pembuatan/produksi jamu tradisional.
2. Tahap kedua, pengadaan peralatan yang dibutuhkan dalam meningkatkan produktifitas mitra, serta pendampingan dan pelatihan penggunaan peralatan tersebut.
3. Tahap ketiga, uji coba penggunaan peralatan produksi dan membandingkan dengan peralatan lama sebagai pembanding dan bahan pelaporan.
4. Tahap keempat, penerapan teknologi pengolahan produksi jamu tradisional dan monitoring evaluasi (monev) terhadap pelaksanaannya hingga selesai pendampingan.
5. Tahap kelima, keberlanjutan program melalui hubungan/komunikasi yang tidak terputus dengan mitra dan mitra binaan sejenis selanjutnya untuk peningkatan produktifitas produk olahan minuman jamu tradisional asli daerah Nganjuk.

Gambaran IPTEKS yang akan diimplementasikan di mitra PKM antara lain:

1. Pengenalan dan pelatihan penggunaan produk peralatan dalam pembuatan/produksi jamu tradisional berupa *brender*/penghalus bahan olahan dasar jamu.
2. Penggunaan produk aluminium/teflon pengganti produk plastik sebagai wadah untuk bahan cairan jamu panas, agar tidak merusak kandungan jamu dan tidak terkontaminasi produk plastik.
3. Penggunaan produk botol anti BPA pengganti botol bekas air kemasan yang lebih higienis dan sesuai dengan standar kesehatan dan keamanan, untuk menampung hasil olahan jamu tradisional siap jual.
4. Penggunaan gerobak sepeda yang berbahan baja ringan, yang dapat lebih mudah dibersihkan, kuat dan awet.

Pelatihan dan pendampingan keilmuan terkait standar kesehatan produk olahan makanan/minuman, manajemen sumber daya manusia, keuangan dan konsep pemasaran (Suryati, 2019).

C. Hasil dan Pembahasan

Kegiatan yang dilakukan melalui observasi untuk membantu usaha mitra dalam mengatasi permasalahan yang dihadapi adalah pengadaan penghalus otomatis/blender agar proses penghalusan bahan baku jamu bisa dikerjakan dengan waktu yang cepat dan halus. Tempat menaruh jamu setelah direbus dilakukan pengadaan panci yang terbuat dari aluminium untuk menggantikan timba terbuat dari plastik yang sudah usang dan tidak layak dari segi kesehatan. Untuk tempat berjualan yaitu gerobak yang sudah keropos dan berusia tua dilakukan pembuatan dengan melakukan pembuatan gerobak dengan bahan aluminium agar bisa awet dan tidak keropos. Sedangkan untuk tempat jamu yang dijual yang selama ini ditaruh dalam botol-botol bekas minuman air mineral akan digantikan dengan botol non BPA sebagai tempat untuk menaruh jamu yang layak. Selain layak, penggunaan botol sebagai kemasan yang baik juga agar tampilan menarik yang digunakan untuk meningkatkan kualitas produk. Berikut adalah gambaran sebelum dan sesudah kegiatan PKM untuk membantu permasalahan mitra.

(Prasetya Tri Mahendra, Ika Novaliana, Indra Dekrijanti, Dyah Suswanti Respatiningtias, Mohammad Ali Lutfi)



Gambar 1. Peralatan Penghalus bahan baku jamu sebelum PKM



Gambar 2. Peralatan Penghalus bahan baku jamu setelah PKM

(Prasetya Tri Mahendra, Ika Novaliana, Indra Dekrijanti, Dyah Suswanti Respatiningtias, Mohammad Ali Lutfi)



Gambar 3. Alat penampung dan botol pengemasan sebelum PKM



Gambar 4. Alat penampung dan botol pengemasan setelah PKM

(Prasetya Tri Mahendra, Ika Novaliana, Indra Dekrijanti, Dyah Suswanti Respatiningtias, Mohammad Ali Lutfi)



Gambar 5. Gerobak sebelum PKM



Gambar 6. Gerobak setelah PKM

(Prasetya Tri Mahendra, Ika Novaliana, Indra Dekrijanti, Dyah Suswanti Respatiningtias, Mohammad Ali Lutfi)



Gambar 7. Pelatihan kesehatan pengolahan, manajemen dan pemasaran produk jamu

Tim PKM telah memberikan bantuan modal dan alat produksi untuk memperlancar kegiatan, juga pendampingan praktik pengolahan jamu yang lebih higienis dari segi kesehatan dan lebih cepat dari segi peralatan, serta penyediaan barang kebutuhan pemasaran seperti botol non BPA dan gerobak yang layak.

Disamping itu kesadaran tentang standar kesehatan, manajemen, dan konsep pemasaran saat ini, masih kurang dang perlu untuk dilakukan pendampingan dan pelatihan secara berkelanjutan.

Beberapa solusi yang sudah dilakukan adalah:

1. Penyediaan peralatan pengalus bahan olahan jamu tradisional/blender, yang lebih cepat dan halus.
2. Penyediaan peralatan penampung cairan panas dari alumunium/teflon.
3. Penyediaan botol anti BPA (Bisphenol A) untuk tempat cairan jamu.
4. Penyediaan gerobak sepeda rangka baja ringan yang kuat, mudah dibersihkan, ringan, dan awet.
5. Pendampingan dan pelatihan standar kesehatan produk makanan/minuman olahan, manajemen, dan konsep pemasaran.

Mitra diharapkan dapat berpartisipasi secara aktif dalam proses pendampingan dan pelatihan peningkatan produktifitas jamu tradisional dengan berinteraksi secara langsung dengan tim PKM dosen dan mahasiswa, terkait permasalahan yang dihadapi serta solusi yang ditawarkan. Kontribusi tempat usaha dan peralatan pembuatan produksi jamu tradisional milik Ibu Sumartin dapat sebagai obyek PKM percontohan untuk usaha lain sejenis yang berkembang dan bersaing di era industri saat ini (Rahmana et al., 2021), (Yona & Thamrin, 2020).

Mitra dapat berdiskusi dan berkonsultasi dengan tim PKM dosen dan mahasiswa terkait pengembangan produk jamu tradisional yang berdampak pada peningkatan produktifitas dan usaha, sehingga keberlanjutan program dapat dilakukan selanjutnya. Monitoring dan evaluasi terhadap pelaksanaan program PKM dilakukan bersama antara mitra dengan tim PKM dosen dan mahasiswa melalui komparasi/membandingkan kegiatan sebelum dan sesudah PKM ini dilaksanakan, perbaikan dan peningkatan apa saja yang didapatkan oleh mitra, serta pemahaman mitra terhadap materi terkait standarisasi kesehatan, manajemen dan konsep pemasaran (Mahendra & Fidiana, 2024), kegiatan ini dimonitor setiap minggu terkait proses produksi, manajemen dan pemasaran melalui logbook (buku catatan harian) untuk dievaluasi setiap awal bulan jika terjadi penurunan/ketidaksesuaian dengan target yang diharapkan.

D. Simpulan

Berdasarkan hasil pengamatan dan pelatihan langsung kepada mitra PKM, penyediaan/pengadaan peralatan yang modern dan higienis berstandar SNI (Standar Nasional Indonesia) dapat meningkatkan kualitas produk olahan jamu tradisional. Melalui PKM yang dilakukan oleh Dosen dan mahasiswa STIE Nganjuk, telah

memberikan kontribusi yang bermanfaat bagi mitra PKM, yaitu penjual produk jamu tradisional di kecamatan Loceret, Kabupaten Nganjuk, Jawa Timur, dalam penyediaan produk jamu yang lebih higienis dalam proses pembuatan sampai dengan penjualannya.

Meskipun tidak semua bisa berhasil sempurna, PKM ini dapat memberikan manfaat secara langsung kepada mitra binaan PKM, Dosen dan Mahasiswa sebagai pengalaman dalam menjalankan usaha baik dari segi produksi, kesehatan dan manajemen. Disamping itu keberlanjutan program ini nantinya dapat diteruskan untuk produk sejenis di daerah Nganjuk dan sekitarnya.

Daftar Rujukan

- Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi. (2021). Panduan Program Bantuan Kerja Sama Kurikulum dan Implementasi Merdeka Belajar-Kampus Merdeka. In *Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia*.
- Hapsari, Y. T., & Kurniawanti, K. (2022). Pendampingan Penerapan Good Manufacturing Practice (GMP) Pada Usaha Jamu. *Jurnal Abdimas Madani Dan Lestari (JAMALI)*. <https://doi.org/10.20885/jamali.vol4.iss2.art6>
- Kusumo, Adristy Ratna, Farrel Yumna Wiyoga, Haekal Putra Perdana, Izzatidiva Khairunnisa, Raihan Ibadurrohman Suhandi, And Shinta Sunja Prastika. 2020. "Jamu Tradisional Indonesia: Tingkatkan Imunitas Tubuh Secara Alami Selama Pandemi." *Jurnal Layanan Masyarakat (Journal Of Public Services)* 4(2).
- Mahendra, P. T., & Fidiana, F. (2024). Analysis Of Investment Decisions Through Financial Literacy With Financial Behavior As A Moderating Variable At Students Of Stie Nganjuk. *International Conference of Business and Social Sciences*, 3(1). <https://doi.org/10.24034/icobuss.v3i1.383>
- Misrofah, S. D. S. P. (2021). Uji Bakteriologis Air Kemasan dengan Metode Most Probable Number (MPN) pada. *Jurnal Akademika Biologi*, 10(1).
- Muliasari, H., Ananto, A. D., & Andayani, Y. (2019). Inovasi dan peningkatan mutu produk jamu pada perajin jamu gendong di Kota Mataram. *Prosiding PEPADU*, 1(September).
- Novaliana, I., & Mahendra, P. T. (2023). Analysis of Price Factors and Business Competition in The Covid-19 Pandemic NN Efforts to Increase Sales Volume. *International Journal of Multidisciplinary: Applied Business and Education Research*, 4(4). <https://doi.org/10.11594/ijmaber.04.04.31>
- Prabawa, H. W., & Fitriani, A. D. (2020). Mempertahankan Eksistensi Jamu Tradisional melalui Perubahan Desain Pengemasan dan Pemasaran. *DEDIKASI: Community Service Reports*, 2(1). <https://doi.org/10.20961/dedikasi.v2i1.35848>
- Prihastiwati, D. A., Astutik, E. P., & Retnosari, R. (2023). Pelatihan "Pepak Jatra" Pengemasan, Branding, dan Sistem Pembukuan Sederhana pada Jamu Tradisional Desa Trasan Kabupaten Magelang. *Jurnal Pengabdian Masyarakat: Pemberdayaan, Inovasi Dan Perubahan*, 3(1). <https://doi.org/10.59818/jpm.v3i1.343>

(Prasetya Tri Mahendra, Ika Novaliana, Indra Dekrijanti, Dyah Suswanti Respatiningtias, Mohammad Ali Lutfi)

Rahmana, A., Fauzi, M., & Suyono, A. M. (2021). Pendampingan Strategi Pemasaran Digital Produk Makanan Dalam Menjalankan Bisnis Di Era New Normal Di Kota Bandung. *Al-Khidmat*, 4(1). <https://doi.org/10.15575/Jak.V4i1.12128>

Sarwono Hartadi A. (2022). Profil Bisnis Usaha Mikro, Kecil Dan Menengah (Ukm). In *Bank Indonesia dan LPPI*.

Subroto, N. H. dan M. A. (2007). *pilih Jamu dan Herbal Tanpa Efek Samping* (Vol. 9, Issue 2).

Suryati, L. (2019). Manajemen Pemasaran Suatu Strategi dalam Meningkatkan Loyalitas Pelanggan. In *Hakikat Pemasaran*.

Yona, R., & Thamrin, T. (2020). Pengaruh Health Consciousness, Environmental Attitudes dan Environmental Knowledge terhadap Green Purchase Intention. *Jurnal Kajian Manajemen Dan Wirausaha*, 2(2). <https://doi.org/10.24036/jkmw0284950>