PENINGKATAN MUTU DAN PENGELOLAAN USAHA PADA KELOMPOK USAHA JAMU TRADISIONAL JATI HUSADA MULYA

Yulianto Pudji Winarno¹, Farika Candrasari², Oriza Aditia³

Universitas Cendekia Mitra Indonesia

yuliantopudji@stiemitra.ac.id

ABSTRACT

The traditional herbal medicine group “Jati Husada Mulya” in Dusun Sengon Watu and Sengon Madinan consists of 40 women who have inherited the skills of herbal preparation through generations and rely on this business as their primary source of family income. The group produces both liquid herbal medicine (such as turmeric tamarind, brotowali, uyup-uyup, rice kencur, and temulawak) and powdered forms (aromatic ginger, temulawak, and sappan wood), with marketing areas covering Bantul, Sleman, Kulon Progo, and Yogyakarta City. The liquid products have had P-IRT certification since 2012, while the powdered products are still in the process of obtaining BPOM registration, hindered by production hygiene and layout issues. To improve product quality and safety, a community service team (PkM) has conducted training and mentoring in raw material sanitation, production processes, packaging, and workspace layout. As a result, the artisans’ awareness of hygiene has improved, and the production site “Omah Jamu” now complies with BPOM standards, which is expected to accelerate licensing and enhance the competitiveness of their traditional herbal products.

Keywords: Traditional herbal medicine, BPOM, training, microenterprise.

ABSTRAK

Kelompok pengrajin jamu tradisional “Jati Husada Mulya” di Dusun Sengon Watu dan Sengon Madinan terdiri dari 40 ibu-ibu yang mewarisi keahlian meracik jamu secara turun-temurun dan menjadikan usaha ini sebagai mata pencaharian utama keluarga. Produk jamu yang dihasilkan terdiri dari jamu cair (kunir asam, brotowali, uyup-uyup, beras kencur, temu lawak) dan jamu serbuk (jahe wangi, temu lawak, secang), dengan wilayah pemasaran yang tersebar di Bantul, Sleman, Kulon Progo, dan Kota Yogyakarta. Jamu cair telah memiliki sertifikat P-IRT sejak 2012, sedangkan jamu serbuk masih dalam proses pengajuan izin BPOM yang terkendala pada sanitasi dan tata letak ruang produksi. Untuk meningkatkan kualitas dan keamanan produk, tim PkM telah memberikan pelatihan dan pendampingan terkait sanitasi bahan, proses produksi, pengemasan, serta penataan ruang produksi. Hasilnya, kesadaran pengrajin terhadap pentingnya higienitas meningkat dan ruang produksi di “Omah Jamu” telah memenuhi standar BPOM, sehingga diharapkan mempercepat terbitnya izin dan meningkatkan daya saing produk jamu tradisional.

Kata kunci: Jamu tradisional, BPOM, pelatihan, UMKM.

PENDAHULUAN

Kawasan Kotagede, Kota Yogyakarta, dikenal sebagai salah satu wilayah dengan konsentrasi Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) terbesar di Daerah Istimewa Yogyakarta (DIY), terutama di sektor industri kreatif dan kuliner. Guna mendukung pertumbuhan UMKM, program pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan untuk meningkatkan kapasitas manajemen keuangan pelaku usaha melalui pelatihan dan pendampingan dalam hal pencatatan keuangan, pengelolaan modal, serta strategi finansial. Sementara itu, Desa Argomulyo yang berada di Kecamatan Sedayu, Kabupaten Bantul, DIY, merupakan wilayah dengan mayoritas penduduk bermata pencaharian sebagai petani, khususnya petani penggarap. Lebih dari 60% masyarakatnya tidak memiliki lahan sendiri dan hanya bekerja sebagai penggarap. Kondisi ini berdampak pada tingkat kesejahteraan keluarga yang masih tergolong rendah, yang disebabkan oleh terbatasnya sumber penghasilan dan belum berkembangnya usaha produktif masyarakat pedesaan.

Dalam upaya meningkatkan kesejahteraan masyarakat, berbagai program pemerintah maupun swadaya masyarakat telah diinisiasi di Desa Argomulyo, salah satunya melalui pembentukan Lembaga Keswadayaan Masyarakat (LKM) Mulyo Mandiri. LKM ini berperan sebagai motor penggerak dalam menanggulangi kemiskinan secara mandiri dan berkelanjutan melalui penguatan solidaritas sosial masyarakat. Salah satu kelompok binaan LKM Mulyo Mandiri adalah kelompok pengrajin jamu tradisional di Dusun Sengon Watu dan Sengon Madinan yang tergabung dalam kelompok usaha bersama "Jati Husada Mulya". Kelompok ini terdiri dari 40 ibu-ibu rumah tangga yang memproduksi dan menjual jamu tradisional secara turun-temurun dalam skala industri rumah tangga. Produksi jamu menjadi sumber penghasilan utama karena pendapatan dari sektor pertanian yang tidak mencukupi kebutuhan keluarga. Jenis jamu yang diproduksi antara lain kunir asam, beras kencur, cabe puyang, pahitan, uyup-uyup, dan galian (Suharmiati dan Lestari Handayani, 1998).

Meskipun jamu yang dihasilkan telah dipasarkan ke wilayah Sleman, Bantul, Kulon Progo, dan Kota Yogyakarta, namun secara umum belum menerapkan standar mutu yang baku. Hal ini menimbulkan risiko terhadap keamanan konsumen, mengingat produk jamu dikonsumsi oleh berbagai kalangan, termasuk anak-anak dan ibu menyusui. Oleh karena itu, diperlukan penerapan standar mutu yang sesuai, salah satunya melalui pedoman Cara Pembuatan Jamu Tradisional yang Baik (CPJTB), yang mencakup seluruh aspek pembuatan jamu seperti pengolahan bahan baku, proses produksi, hingga pengawasan mutu (Anonim, 2009). CPJTB merupakan prasyarat penting dalam menjamin mutu dan keamanan produk jamu tradisional serta menjadi dasar untuk penerapan sistem jaminan mutu yang diakui secara internasional. Penerapannya menjadi nilai tambah bagi daya saing produk jamu Indonesia di pasar dalam negeri maupun internasional. Pemerintah secara aktif mendorong industri obat tradisional, baik skala besar maupun kecil, untuk menerapkan CPJTB melalui pendekatan bertahap dan terprogram (Lilis Suryani dan Agus Slamet, 2012). Seiring perkembangan produk berbahan alam, CPJTB tidak hanya berlaku bagi jamu, namun juga bagi industri obat herbal terstandar dan fitofarmaka.

Kelompok Jati Husada Mulya saat ini memproduksi dua jenis jamu, yakni jamu cair dan instan (bubuk). Jamu cair telah memperoleh Sertifikat Penyuluhan Industri Rumah Tangga (SP-IRT) dari Dinas Kesehatan Kabupaten Bantul sejak tahun 2012, namun produk berbentuk bubuk masih dalam proses pengajuan izin ke Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). Selain belum memenuhi standar produksi yang higienis, kelompok ini juga menghadapi kendala dalam manajemen usaha, pembukuan, dan

pemasaran. Oleh karena itu, intervensi dalam bentuk pelatihan dan pendampingan sangat diperlukan guna meningkatkan profesionalisme, kualitas produk, serta keberlanjutan usaha jamu tradisional di wilayah ini.

METODE PELAKSANAAN

1. Pendekatan Program Pengabdian kepada Masyarakat

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini menggunakan metode pendampingan partisipatif (*participatory approach*) yang melibatkan anggota Kelompok Usaha Jamu Tradisional Jati Husada Mulya secara aktif dalam setiap tahapan program. Pendekatan ini dilakukan dengan kombinasi metode:

- a. Pelatihan dan Workshop: Memberikan edukasi mengenai hygiene, sanitasi, dan keamanan pangan dalam produksi jamu instan.
- b. Pendampingan Teknis: Mendampingi kelompok usaha dalam menerapkan standar BPOM, baik dari aspek produksi maupun perizinan.
- c. Monitoring dan Evaluasi: Mengevaluasi peningkatan kualitas produksi jamu instan serta progres pengajuan izin BPOM.

2. Tahap Pelaksanaan Program

Kegiatan ini dilaksanakan selama empat bulan hingga Agustus 2023, dengan tahapan sebagai berikut:

Bulan 1: Persiapan dan Identifikasi Kebutuhan

- a. Survei Awal
- b. Koordinasi dengan Kelompok Usaha
- c. Penyusunan Materi

Bulan 2: Pelatihan dan Workshop

- a. Pelatihan Hygiene dan Sanitasi
- b. Pelatihan Manajemen Usaha
- c. Workshop Penyusunan Dokumen Izin BPOM

Bulan 3: Pendampingan Teknis dan Uji Coba Penerapan

- a. Pendampingan Implementasi Hygiene dan Sanitasi
- b. Penyempurnaan Dokumen Perizinan
- c. Uji Coba Produk

Bulan 4: Monitoring, Evaluasi, dan Penyusunan Laporan

- a. Monitoring Penerapan Ilmu yang Telah Diberikan
- b. Evaluasi Dampak Program
- c. Penyusunan Laporan Akhir

Jadwal Kegiatan

Tabel 1. Jadwal Pelaksanaan Kegiatan PkM

No	Kegiatan	Bulan	Bulan	Bulan	Bulan
		1	2	3	4
1	Persiapan dan Identifikasi Kebutuhan	√			
1.1	Survei awal kondisi produksi jamu tradisional	√			
1.2	Koordinasi dengan kelompok usaha	√			
1.3	Penyusunan modul pelatihan dan workshop	√			
2	Pelatihan dan Workshop		√		

2.1	Pelatihan hygiene dan sanitasi dalam produksi jamu		√		
2.2	Pelatihan manajemen usaha dan strategi pemasaran		√		
2.3	Workshop penyusunan dokumen izin BPOM		√		
3	Pendampingan Teknis dan Uji Coba Penerapan			√	
3.1	Implementasi standar hygiene dan sanitasi			√	
3.2	Penyempurnaan dokumen perizinan BPOM			√	
3.3	Uji coba dan pengujian produk sebelum pengajuan izin			√	
4	Monitoring, Evaluasi, dan Penyusunan Laporan				√
4.1	Monitoring penerapan ilmu yang telah diberikan				√
4.2	Evaluasi dampak program terhadap kualitas produksi				√
4.3	Penyusunan laporan akhir dan publikasi hasil kegiatan				√

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan monitoring dari tim 3 minggu setelah para pengrajin mendapatkan penyuluhan dan pelatihan dari tim pengabdian kepada masyarakat para pengrajin jamu tradisional telah menerapkan sanitasi bahan baku, sanitasi proses dan cara pengemasan jamu yang higienis. Tim pengabdian masyarakat terus melakukan pendampingan dengan melakukan kunjungan dan sekaligus monitoring pada kelompok jamu di “Omah Jamu” yang berada di dusun Watu, Argomulyo, Sedayu, Bantul. Para pengrajin menyambut antusias atas penyuluhan dan pendampingan yang diberikan terutama tentang arti pentingnya keamanan dan hygiene produk jamu yang dipasarkan. Para pengrajin menyadari bahwa usaha jamu merupakan mata pencaharian dan juga bertujuan menyehatkan masyarakat melalui jamu yang diproduksi jangan sampai terjadi jamu menjadikan konsumen sakit akibat jamu tidak aman dan tidak sehat dalam pengolahannya.

Kelompok pengrajin jamu tradisional Jati Husada Mulya antusias mengikuti penyuluhan yang diberikan. Monitoring pada kelompok dilakukan 3 minggu setelah penyuluhan. Berdasarkan monitoring yang dilakukan tim pengabdian masyarakat para pengrajin telah menerapkan praktek keamanan jamu dengan mengaplikasikan materi penyuluhan tentang hygiene dan sanitasi. Kelompok pengrajin pada Omah Jamu telah menerapkan prinsip-prinsip pengolahan dan pengaturan layout produksi sesuai dengan persyaratan untuk memperoleh izin BPOM. Pada ruang produksi telah ditata tentang penyimpanan/gudang bahan baku, gudang alat-alat produksi, layout proses, tempat sanitasi dan tempat pengemasan. Berdasarkan ruang produksi yang telah tertata dengan baik dengan harapan dalam waktu dekat izin BPOM segera terbit, sebagai jaminan mutu

jamu yang diproduksi dan dapat meningkatkan kepercayaan konsumen pada jamu yang dipasarkan.

KESIMPULAN

Berdasarkan penyuluhan dan pelatihan serta pendampingan yang dilakukan pada kelompok pengrajin jamu tradisional Jati Husada Mulya dapat disimpulkan:

1. Para pengrajin mampu memahami ilmu dan pengetahuan yang diberikan Tim Pengabdian kepada Masyarakat.
2. Para pengrajin mampu menerapkan ilmu dan pengetahuan yang diberikan Tim Pengabdian kepada Masyarakat dalam proses produksi dan pemasaran jamu tradisional.
3. Kelompok pengrajin jamu telah memenuhi persyaratan untuk memperoleh izin BPOM untuk jamu tradisional yang berbentuk serbuk/instan.

SARAN

Berdasarkan hasil pelaksanaan program dan tantangan yang masih dihadapi, terdapat beberapa rekomendasi sebagai berikut:

1. Perlu pemberian materi penyuluhan tentang pengelolaan keuangan dan pembukuan pada kelompok pengrajin jamu tradisional Jati Husada Mulya.
2. Perlu perluasan daerah pemasaran untuk produk jamu yang berbentuk serbuk melalui marketing online.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim, 2009. Badan Pengawasan Obat dan Makanan. Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta.
- Lilis Suryani dan Agus Slamet, 2012. Optimasi Konsentrasi Gum Arab dan Ekstrak RempahRempah Sebagai Bahan Pelapis Beras Cepat Tanak Dengan Indeks Glisemik. *Journal Agritech*. Vol 32 (2). Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada Yogyakarta.
- Suharmiati dan Lestari Handayani, 1998. Bahan Baku, Khasiat, dan Cara Pengolahan Jamu Gendong: Studi Kasus di Kotamadya Surabaya, Pusat Penelitian dan Pengembangan Pelayanan Kesehatan, Departemen Kesehatan Republik Indonesia.