

## **PELATIHAN MEMBUAT JAMU INSTAN KEKINIAN PADA SISWA SMK N 2 BISNIS MANAJEMEN JAYAPURA**

**Rani Dewi Praiwi, Rusnaeni, Krisna Dewi, Elsy Gunawan, Nur Fadilah Bakri**

Program Studi Farmasi, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Cenderawasih  
*ranidp2987@gmail.com*

### **Abstract**

The rapid transmission of covid-19 caused WHO to set the status of covid-19 to a worldwide pandemic in 2020. Covid-19 is included in the category of diseases that can be transmitted and caused by the SARS-CoV-2 virus. The transmission of Covid-19 is very fast so it requires the public to remain alert and ensure that the immune system is maintained so that it is not easy to contract Covid-19, one way to maintain endurance is by consuming traditional drinks, namely ingredients containing natural ingredients such as Ginger, Turmeric, Temulawak and others. Making potions such as decoction requires a time that is not fast, so the selection of instant herbal medicine is the right thing because it is more practical and easy. People need to know the making of instant herbal medicine to make it easier to consume traditional herbs by making their own at home. Students of SMK N 2 Business Management Jayapura are active teenagers who need to maintain endurance, but many of the teenagers consider herbal medicine to be an unpopular drink besides its poor taste. This dedication aims to introduce instant herbal medicine and conduct training on making instant herbal medicine to students of SMK N 2 Business Management Jayapura. The results of the service showed an increase in students' understanding of instant ingredients and herbs. Around 67.74% of students want to make their own instant herbal medicine at home, and around 96.77% of students want to share their knowledge of making instant herbal medicine with others.

*Keywords: Training, Instant Herbal Medicine, Students.*

### **Abstrak**

Pesatnya penularan covid-19 menyebabkan WHO menetapkan status covid-19 menjadi pandemi di seluruh dunia pada tahun 2020. Covid-19 masuk dalam kategori penyakit yang dapat menular dan disebabkan oleh virus SARS-CoV-2. Penularan Covid-19 termasuk sangat cepat sehingga mengharuskan masyarakat untuk tetap siaga dan memastikan daya tahan tubuh tetap terjaga sehinggatidih mudah tertular covid-19, satu cara untuk mempertahankan daya tahan tubuh salah satunya dengan mengkonsumsi minuman tradisional yaitu ramuan dengan kandungan bahan-bahan alami seperti Jahe, Kunyit, temulawak dan lain-lain. Pembuatan ramuan seperti rebusan membutuhkan waktu pembuatan yang tidak cepat, sehingga pemilihan jamu instan merupakan hal yang tepat karena lebih praktis dan mudah. Masyarakat perlu mengetahui pembuatan jamu instan agar mempermudah mengkonsumsi ramuan tradisional dengan membuat sendiri di rumah. Siswa SMK N 2 Bisnis Manajemen Jayapura merupakan remaja aktif yang perlu menjaga daya tahan tubuh, tetapi banyak dari para remaja yang menganggap jamu merupakan minuman yang tidak populer selain rasanya yang kurang enak. Pengabdian ini bertujuan memperkenalkan jamu instan dan melakukan pelatihan membuat jamu instan kepada Siswa SMK N 2 Manajemen Bisnis Jayapura. Hasil pengabdian menunjukkan adanya kenaikan pemahaman siswa tentang bahan dan jamu instan. Sekitar 67,74% siswa ingin membuat jamu instan sendiri di rumah dan sekitar 96,77% siswa ingin membagi ilmu membuat jamu instan ke orang lain.

*Kata kunci: Pelatihan, Jamu Instan, Siswa.*

## PENDAHULUAN

Tahun 2020 dimulainya masa pandemi covid-19, pada tahun 2022 saat ini masyarakat di seluruh dunia sudah harus hidup berdampingan dengan covid-19. Sulit untuk membatasi pergerakan masyarakat yang tinggi, sehingga masyarakat memerlukan daya tahan tubuh yang baik agar tetap dalam kondisi tetap sehat. Mengonsumsi makan yang sehat merupakan salah satu cara mempertahankan kondisi kesehatan. Banyak produk suplemen yang ditawarkan kepada masyarakat untuk meningkatkan Kesehatan tubuh salah satunya dalam bentuk minuman kesehatan. Minuman kesehatan harus memberikan pengaruh positif pada kesehatan tubuh bila dikonsumsi yang dapat mengandung zat gizi dan zat non gizi (Muchtadi, 1996). Di pasaran minuman kesehatan banyak dijumpai dan merupakan salah satu produk kesehatan yang telah dikenal oleh masyarakat dalam bentuk cair, serbuk instan maupun tablet. Produk yang memiliki kemasan dan penyajian yang lebih praktis dan cepat lebih disukai masyarakat saat ini disamping tidak membutuhkan waktu yang banyak dalam mempersiapkannya juga lebih praktis dalam penyajiannya. Meningkatnya kesadaran masyarakat akan kesehatan, membuat kecenderungan masyarakat untuk mengonsumsi minuman kesehatan, sehingga banyak produk minuman kesehatan yang dikemas dalam kemasan yang praktis dan efisien yang memudahkan untuk mendapatkan dan mengkonsumsinya.

Salah satu minuman kesehatan yaitu jamu, berdasarkan Permenkes No. 003/Menkes/Per/I/2010 jamu adalah bahan atau ramuan bahan yang berasal dari tumbuhan, hewan, mineral, sediaan serian (generik), atau campuran dari bahan-bahan tersebut yang telah

digunakan untuk pengobatan berdasarkan pengalaman dan dapat diterapkan sesuai dengan norma yang berlaku di masyarakat secara turun temurun. Pengolahan jamu ini biasanya diambil secara langsung dari alam kemudian diolah tanpa bahan kimia sintesis. Walaupun perkembangan jamu terus berkembang, sayangnya tidak cukup populer dikalangan masyarakat khususnya dikalangan remaja atau anak muda, sehingga perlu dilakukan pengenalan lebih dalam mengenai jamu dan memperkenalkan bentuk jamu instan yang lebih praktis untuk dikonsumsi ke kalangan remaja atau anak muda selain itu pengolahan jamu menjadi minuman istan dan dikemas menjadi kekinian membuat jamu lebih populer.

Kegiatan ini melibatkan Siswa SMK N 2 Bisnis Manajemen Jayapura Jurusan Pemasaran, dalam pengabdian ini metode yang digunakan yaitu (1) persiapan awal meliputi pengurusan administrasi di FMIPA Uncen dan di kampus, (2) pelaksanaan kegiatan meliputi pengisian kuisisioner awal dan pemberian materi pelatihan (3) pelatihan membuat jamu instan kekinian (4) pengisian kuisisioner akhir (5) evaluasi kegiatan dan analisis data melalui kuisisioner yang dibagikan pada hari pelaksanaan.

## METODE

Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian dilakukan dalam beberapa tahapan, antara lain dimulai dengan (1) tahap persiapan; (2) tahapan responsi dan pengenalan; (3) pelatihan pembuatan jamu instan dan (4) Responsi akhir dan evaluasi

### 1. Tahap persiapan

Tahap persiapan dilakukan dengan menyiapkan semua administrasi seperti surat

keterangan pelaksanaan pengabdian dari LPPM UNCEN di kampus. Tahap ini dilakukan kunjungan ke lokasi/sekolah untuk mendapatkan jumlah peserta yang akan mengikuti kegiatan pengabdian dilakukan kunjungan. Sampel diambil dengan menggunakan data deskripsi dari pihak sekolah. Jumlah peserta yang terlibat sebanyak 31 siswa.

2. Responsi dan pengenalan bahan jamu instan

Pelaksanaan responsi sebelum diberikan materi dan pengenalan bahan jamu instan akan dibimbing oleh Tim Farmasi Uncen, materi-materi yang diberikan adalah bahan baku jamu dan manfaatnya serta bagaimana mengolah jamu instan yang baik dan benar.

3. Pelatihan pembuatan jamu instan

Bahan jamu instan antara lain :

- a. Jahe 2 kg
- b. Kunyit 1 kg
- c. Temulawak 1 kg
- d. Batang serih 10
- e. Gula 1 kg
- f. Teh 10 katung kecil
- g. Air 1000 mL

Alat yang digunakan :

- a. Blander
- b. Baskom
- c. Penyaringan
- d. Panci
- e. Wajan
- f. Sendok wajan
- g. Sendok makan
- h. Plastik klip

- i. Kompor dan gas tabung
- j. Timbangan

Prosedur pembuatan jamu instan :

1. dikupas rimpang [jahe](#), temulawak dan kunyit kemudian rimpang jahe dicuci sampai bersih.
2. [Jahe](#), temulawak dan kunyit dipotong sampai ukuran menjadi kecil
3. Bahan no.2 dimasukkan ke dalam blender dan diblender hingga halus kemudian diperas menggunakan dengan saringan. Air perasan didiamkan 30 menit sampai 1 jam untuk memisahkan pati dan sarinya.
4. Di rebus teh dengan air sampai mendidih
5. Masukkan air perasan [jahe](#), serih, rebusan teh dan gula ke dalam panci
6. Diebus semua bahan dengan api kecil sambil diaduk terus agar tidak lengket/gosong.
7. Jamu instan yang sudah jadi, ditandai dengan terbentuknya kristal gula dan berwarna putih agak coklat muda kekuningan, dibiarkan sampai dingin dan diayak.
8. Kristal jamu yang masih kasar dihaluskan kemudian diayak kembali hingga didapat kristal jamu yang halus dan rata.
9. Jamu instan di kemas dan disajikan dalam wadah minum yang ditambahkan susu atau gula aren.

4. Responsi akhir dan evaluasi  
Tahap evaluasi pada kegiatan ini dilakukan dengan membuat beberapa pertanyaan yang disajikan dalam kuisioner sebelum dan sesudah kegiatan melalui kertas kuisioner yang diisi oleh semua peserta. Pertanyaan dalam kuisioner antara lain data demografi seluruh peserta, materi kegiatan yang sudah dilaksanakan, dan kesan setelah mengikuti kegiatan. hasil kuisioner sebelum dan sesudah diolah dan disajikan dalam bentuk tabel dan narasi

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan pengabdian diawali dengan pengenalan tim pengabdian dan pengisian kuisioner sebelum materi kemudian dilaksanakan pelatihan pembuatan jamu instan dan pengisian kuisioner setelah kegiatan pelatihan pembuatan jamu istan selesai dilakukan (gambar 4). Kegiatan pengabdian melibatkan dosen farmasi dan mahasiswa Prodi Farmasi UNCEN, untuk mendampingi peserta mengisi kuisioner dan membuat jamu instan. Hasil kuisioner awal berupa karakteristik peserta kegiatan dan pengetahuan mengenai bahan jamu dan jamu instan, hasil karakteristik dan respon kuisioner pre dan post kegiatan dapat dilihat pada tabel 1 dan tabel 2. Peserta pelatihan berjumlah 31 siswa dan mengikuti kegiatan dengan tenang dan antusias serta bersemangat dapat dilihat pada Gambar 1. Sebelum dilakukan kegiatan pelatihan siswa di kenalkan dengan bahan-bahan pembuatan jamu instan antara lain kandungan dan manfaat dari jahe, kunyit dan temulawak, selanjutnya dilakukan pelatihan membuat jamu

instan sampai proses pengemasan (dapat dilihat pada gambar 2 dan 3). Jamu instan yang sudah jadi kemudian di sajikan dengan menambahkan susu (jamu latte) serta ada yang ditambahkan gula aren untuk membuat rasa jamu lebih enak dan kekinian serta diterima oleh peserta pelatihan.



**Gambar 1. Peserta Kegiatan Pengabdian Jamu Instan**



**Gambar 2. Penyampaian Materi Pengabdian Jamu Instan**



**Gambar 3. Pelatihan Pembuatan Jamu Instan**



**Gambar 4. Pengisian Kuisioner oleh Peserta**

**Tabel 1. Hasil Karakteristik Peserta Kegiatan Pengabdian**

No	Karakteristik peserta	Jumlah (N=31)	%
1	Umur (mean): 17 tahun		
2	Jenis Kelamin	Wanita	24 / 77
		Pria	7 / 23

(Sumber: Data Primer)

**Tabel 2. Respon dari peserta mengenai item pertanyaan kuesioner pre dan post**

Pertanyaan	Jawaban (%)		Selisih (%)
	Sebelum	Sesudah	
Apakah anda mengetahui pengertian jamu ?	67,74	100,00	32,26
Apakah anda mengetahui pengertian jamu instan ?	35,48	87,10	51,62
Apakah anda mengetahui alat untuk membuat jamu instan?	22,58	96,77	74,19
Apakah anda mengetahui bahan untuk membuat jamu instan ?	22,58	90,32	67,74
Apakah anda mengetahui cara pembuatan jamu instan ?	6,45	93,55	87,1
Apakah anda mengetahui ekstrak tanaman yang dapat digunakan untuk membuat jamu instan ?	29,03	80,65	51,62
Apakah anda mengetahui contoh jamu instan yang dijual di pasaran ?	41,94	64,52	22,58
Apakah anda mengetahui manfaat Jahe,?	70,97	96,77	25,8
Apakah anda mengetahui manfaat Temulawak ?	22,58	83,87	61,29
Apakah anda mengetahui manfaat Kunyit ?	58,06	90,32	32,26
Apakah anda	22,58	83,87	61,29

mengetahui manfaat Jamu Instan ?			
Rata-rata	36,36	87,98	51,61

Berdasarkan hasil kuisisioner terjadi kenaikan pengetahuan siswa SMK N Bisnis Manajemen Jayapura tentang bahan-bahan jamu, jamu dan jamu instan dalam item pertanyaan pada kuisisioner, terjadi kenaikan pengetahuan antara lain sebesar 32,26 – 87,10%. Rata-rata pengetahuan siswa setelah mengikuti kegiatan pelatihan baik dan aktif dari 36,36% menjadi 87,98%, hal ini menunjukkan bahwa peserta mengikuti kegiatan pelatihan dengan baik dan *transfer knowledge* yang diberikan dari tim pengabdian Uncen dapat diterima dengan baik oleh peserta.

Proses transfer *knowledge* pada peserta diikuti dengan *transfer skill*. Pada item pertanyaan kuisisioner ”Apakah anda mengetahui cara pembuatan jamu instan ?” terjadi peningkatan yang besar sebelum dan sesudah kegiatan yaitu dari 6,45% menjadi 93,55%, hal ini menunjukkan bahwa sebagian besar peserta belum tahu bagaimana cara membuat jamu instan, sehingga dengan kegiatan ini dapat meningkatkan *skill* peserta dalam membuat jamu instan.

Kuisisioner terkait seluruh kegiatan pelatihan juga di sebarakan kepada peserta kegiatan, yaitu dilakukan setelah peserta mengikuti kegiatan pelatihan pembuatan jamu instan, hasil kuisisioner dapat dilihat pada table 3 dibawah ini :

**Table 3. Hasil Kuisisioner Peserta terkait Kegiatan Pelatihan Pembuatan Jamu Instan**

Pertanyaan	Jawaban (%)
Apakah anda pernah mengikuti kegiatan seperti ini ?	38,71
Apakah anda mau membuat jamu instan ini sendiri di rumah ?	67,74
Apakah anda mau membagi ilmu hari ini dengan orang lain ?	96,77

Apakah anda pernah membuat jamu instan sendiri dirumah?	29,03
---	-------

Hasil kuisisioner menunjukkan bahwa 96,77% peserta ingin membagikan ilmu pembuatan jamu instan kepada orang lain, dan 67,74% peserta ingin membuat jamu instan sendiri di rumah, hasil ini menunjukkan bahwa peserta berminat untuk mengkonsumsi dan memperkenalkan jamu instan ke orang lain. Berdasarkan hasil pada tabel 3 tersebut menunjukkan bahwa peserta dapat memiliki antusias yang tinggi kepada kegiatan pengabdian ini. Peserta memiliki keinginan untuk membagikan ilmu yang diterima dari kegiatan pengabdian ini sehingga dapat menjadi sumber informasi bagi masyarakat yang lain dalam membuat jamu instan sendiri dan dapat menjadi sumber informasi terkait manfaat dari bahan-bahan yang digunakan dalam jamu instan.

#### **SIMPULAN**

Dapat disimpulkan bahwa kegiatan pelatihan berhasil meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan pada siswa SMK N 2 Bisnis Manajemen Jayapura dalam membuat jamu instan kekinian.

#### **UCAPAN TERIMAKASIH**

Terimakasih diberikan kepada Rektor dan Ketua Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM) Universitas Cenderawasih atas bantuan hibah pengabdian yang diberikan.

#### **DAFTAR PUSTAKA**

Aznan, N, Sri Atun. 2016. Pharmacological Test of Herbal Products from Temulawak (*Curcuma Xanthorrhiza*) As Antihypercholesterol by In Vivo. *International Journal of*

*Pharmacognosy and Phytochemical Research* Vol. 8(5): 807-811.

- BPOM. 2004. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia
- Islam. F, M. Karim, M. Shahjahan, M. Hoque, M. R. Alam, dan M. A. Hossain. 2002. Study On The Effect Of Plant Spacing On The Production Of Turmeric At Farmers Field. *Asian Journal Of Plant Sciences* Vol. 1(6): 616-617.
- Muchtadi, D dan Wijaya, C.H. 1996. Makanan Fungsional: Pengenalan dan Perancangan. Hand-out Kursus Singkat Makanan Fungsional dan Keamanan Pangan. PAU Pangan dan Gizi UGM, Yogyakarta.
- Nurtjahja Tjendraputra E., Ammit AJ. , Roufogalis B. D., Tran V. H. , Duke C. C. 2003. Effective anti-platelet and COX-1 enzyme inhibitors from pungent constituents of ginger. *Thromb Res.* 2003;111(4-5):259-265.
- Permenkes No. 003/Menkes/Per/I/2010, tentang Saintifikasi Jamu Dalam Penelitian Berbasis Pelayanan Kesehatan, 2010