

Herb mocktail product innovation to improve the creative economy in Wilayat Village

Ramon Ananda Paryontri , Lely Ika Mariyati, Safia Meilia Sari, Nur Azmi Widyastuti
Universitas Muhammadiyah Sidoarjo, Sidoarjo, Indonesia

 ramon.ananda@umsida.ac.id

 <https://doi.org/10.31603/ce.7010>

Abstract

Herb products have become people's daily consumption. However, herb products are often considered old-fashioned and conventional accompanied by poor packaging. This happens because of the lack of knowledge and skills of herb medicine business players in developing processed products, packaging, and marketing. The purpose of this activity is to increase the knowledge and skills of the PKK group in making the innovative "JAJEKUA" herb mocktail product and has good packaging. Meanwhile, branding socialization aims to make the target community have skills in product marketing to achieve stable sales in the long term. The method used is training with discussions, presentations, house-to-house assistance, and making videos of the herb medicine-making process. This activity provides great benefits as indicated by an increase in knowledge and skills in making mocktail "JAJEKUA" herb medicine products and the ability to package good products.

Keywords: *Herb mocktail; MSMEs; Creative economy; Product marketing*

Inovasi produk mocktail jamu untuk peningkatan ekonomi kreatif di Desa Wilayat

Abstrak

Produk jamu telah menjadi konsumsi sehari-hari masyarakat. Namun demikian, produk jamu sering dianggap kuno dan konvensional disertai dengan kemasan yang jelek. Hal ini terjadi karena kurangnya pengetahuan dan keterampilan para pelaku usaha jamu dalam mengembangkan olahan produk, pengemasan, dan pemasarannya. Tujuan kegiatan ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan kelompok PKK dalam membuat produk jamu *mocktail* "JAJEKUA" yang inovatif serta memiliki kemasan yang baik. Sedangkan untuk sosialisasi *branding* bertujuan agar masyarakat sasaran memiliki keterampilan dalam pemasaran produk untuk mencapai penjualan yang stabil dalam jangka panjang. Metode yang digunakan yaitu pelatihan dengan diskusi, presentasi, pendampingan dari rumah ke rumah, dan pembuatan video proses pembuatan jamu. Kegiatan ini memberikan manfaat yang besar yang ditunjukkan adanya peningkatan pengetahuan dan keterampilan dalam membuat produk jamu inovasi *mocktail* "JAJEKUA" dan kemampuan dalam mengemas produk yang baik.

Kata Kunci: Mocktail jamu; UMKM; Ekonomi kreatif; Pemasaran produk

1. Pendahuluan

Hasil produk yang dihasilkan UMKM yang tergabung dalam PKK sangat beragam seperti, kerajinan dari kain perca, jamu tradisional dan makanan. Produk-produk yang

beragam dan tidak cukup dalam menarik minat beli konsumen, contohnya produk jamu tradisional. Produk jamu tradisional lebih banyak dikonsumsi oleh kalangan usia lanjut daripada anak muda terlebih karena kemasan dari jamu itu sendiri yang kebanyakan sudah kuno (Achyar & Dewi, 2018). Saat ini produk jamu hanya berfokus pada rasa jamu yang tradisional tetapi kemasan dan inovasi dari rasa jamu itu sendiri dapat meningkatkan jumlah konsumsi tidak hanya dari kalangan orang tua/lanjut usia tetapi bisa menjangkau ke segala usia (Andriati & Wahjudi, 2016).

Produk jamu dapat diinovasi dan diolah sedemikian menarik sehingga dapat dipasarkan secara luas. Produk jamu tentu tidak hanya dapat mempertahankan produk tradisionalnya karena zaman perkembangan yang sudah sedemikian modern disertai persaingan produk minuman serupa sudah sangat menjamur. Kemasan juga menjadi salah satu bagian dari proses inovasi dalam memproduksi produk jamu. Hal ini didukung oleh penelitian yang menyatakan beberapa produk yang laku terjual dengan mengandalkan inovasi kemasan sekaligus mendapatkan pasar yang lebih luas sebagai dampak dari kemasan yang menarik (Ningsih et al., 2020). Salah satu inovasi kemasan pada produk jamu seperti yang dilakukan oleh Khotimah et al. (2022) terkait pembuatan inovasi produk jamu berbasis teh rosela.

Hasil observasi dan studi lapangan yang dilakukan di Desa Wilayut, Kecamatan Sukodono sekitar 1,5 bulan pada bulan Januari-Maret 2022 menunjukkan jamu yang diproduksi oleh masyarakat desa tersebut masih sangat tradisional dan belum memiliki kemasan yang baik dan menarik konsumen. Kondisi di Desa Wilayut memiliki potensi yang sangat besar dalam pengembangan produk jamu ini karena secara geografis mendukung mata pencaharian warga desa. Jamu menjadi produk utama dan dipasarkan ke warga sekitar. Hal ini yang menjadi kendala ketika warga tersebut tidak dapat melakukan pengembangan secara berkelanjutan karena beberapa hal yaitu terbatasnya penjualan ke luar wilayah desa karena terbatasnya pengetahuan teknologi informasi dan minimnya pasar yang luas dalam penjualan produk jamu *mocktail* ini.

Produksi jamu yang dikoordinir oleh kelompok ibu-ibu PKK selama ini belum memenuhi standar yang cukup untuk dijadikan produk jamu yang berkualitas dan sangat minim inovasi. Produk jamu yang tidak dikelola secara profesional dalam prosesnya akan menghasilkan produk jamu yang tidak sesuai dengan permintaan pasar baik di dalam desa maupun luar wilayah desa. Warga Desa Wilayut memiliki kemampuan dalam mengembangkan produk jamu modern yang dikombinasikan dengan cita rasa yang dapat diterima di semua segmen pasar.

Produk jamu yang diolah secara modern yang sesuai dengan konsep kekinian adalah produk jamu *mocktail*. Produk jamu *mocktail* merupakan produk jamu yang dikemas dari berbagai macam aspek mulai dari rasa, kemasan, dan sasaran konsumen. Rasa dari inovasi jamu ini terdiri dari jahe, jeruk, kunyit, dan asam "JAJEKUA". Pembuatan jamu *mocktail* ini sangat mudah dan juga memberikan beberapa dampak positif, seperti nama dari jamu tersebut yaitu JAJEKUA. Beberapa manfaat tersebut adalah (a) jahe dipercaya dapat menyehatkan jantung, (b) jeruk dipercaya dapat mengurangi tekanan darah tinggi dan menurunkan kolesterol, (c) kunyit berkhasiat untuk meningkatkan daya tahan tubuh, dan (d) asam dipercaya dapat memperlancar organ pencernaan.

Dari berbagai permasalahan di atas, masyarakat tentu membutuhkan pelatihan serta pendampingan dalam mengembangkan bisnis produk jamu rasa *mocktail* untuk meningkatkan pasar dan juga meningkatkan *branding* dalam mengembangkan produk

jamu tersebut. Jamu rasa *mocktail* ini merupakan model produk inovasi jamu yang mengusung konsep kekinian yang komposisi bahannya juga tidak sulit untuk mendapatkannya. Pada masyarakat Desa Wilayut sangat cocok untuk diberikan pelatihan untuk dapat membuat produk jamu rasa *mocktail* tersebut karena di daerah tersebut memang sangat banyak yang berjualan jamu serta menjadi khasnya dan sangat berpotensi untuk dikembangkan.

Pelatihan ini diberikan kepada kelompok PKK dan warga yang ada di Desa Wilayut untuk memberikan pemahaman tentang menciptakan produk jamu yang inovatif disertai dengan kemasan yang menarik sehingga bisa memperluas pasar tidak hanya di Desa Wilayut saja tetapi juga sampai ke luar wilayah.

2. Metode

Kegiatan pelatihan yang dilakukan di Desa Wilayut, Kecamatan Sukodono ini bermitra dengan kelompok PKK untuk mengembangkan produk jamu *mocktail*. Kegiatan pengabdian ini dilakukan pada tanggal 28 Januari-6 Maret 2022 dengan didahului survei tempat dan melakukan asesmen awal. Pelatihan diikuti oleh 40 kelompok PKK di balai Desa Wilayut sebagai bagian dari awal sosialisasi dan pengenalan produk jamu tersebut.

Metode pelatihan yang diberikan kepada warga dalam pembuatan jamu adalah metode ceramah dan membuat video yang diunggah ke Youtube. Materi yang disampaikan saat pelatihan antara lain: (a) pengenalan produk inovasi jamu *mocktail* JAJEKUA, (b) proses pembuatan disertai dengan pendampingan secara langsung, dan (c) merancang kemasan yang baik sehingga layak diproduksi dalam skala besar.

Kegiatan dilanjutkan dengan sesi tanya jawab mengenai pembuatan jamu JAJEKUA dan masing-masing peserta mencoba membuat jamu tersebut di depan peserta yang lain. Pelatihan selanjutnya sampai tahap mendampingi ke rumah masing-masing warga hingga warga dapat membuat jamu *mocktail* JAJEKUA dengan kemasan yang baik. Warga yang masih kesulitan akan mengirimkan pesan melalui WhatsApp kepada tim pengabdian masyarakat dan akan diberikan beberapa masukan serta diputarkan video demonstrasi pembuatan jamu inovatif tersebut. Materi pelatihan dilakukan secara bertahap seperti cara memilih bahan baku yang baik, membuat jamu *mocktail* hingga tahap cara mengemas produk jamu tersebut menjadi produk yang siap dipasarkan secara luas.

3. Hasil dan Pembahasan

Kegiatan pengabdian dilakukan secara daring dan luring karena masih dalam situasi pandemi Covid-19. Tim pengabdian melakukan koordinasi dengan mitra untuk mengembangkan produk inovasi jamu JAJEKUA dengan cara memberikan sosialisasi baik secara terpusat, dikumpulkan di balai desa atau bisa langsung masuk ke rumah-rumah warga untuk mensosialisasikan langsung proses pembuatan produk jamu tersebut. Tim pengabdian juga membuat video demonstrasi membuat jamu sehingga dapat disebarluaskan melalui grup WhatsApp warga dan bisa dilihat secara berulang-ulang. Kelompok PKK mewakili sebagian besar warga yang memproduksi jamu di Desa Wilayut. Selama ini kelompok PKK ketika membuat jamu hanyalah sebagai pekerjaan sampingan dan hasil dari produksinya juga tidak terlalu baik.

Dalam pelatihan pembuatan produk jamu, tim pengabdian selain bermitra dengan kelompok PKK, juga bekerja sama dengan perangkat desa untuk memastikan bahwa kegiatan pelatihan ini berlangsung lancar. Pelatihan ini berlangsung dengan lancar dan baik dan dapat menyasar pada tujuan dari pelatihan yaitu kelompok PKK beserta warga dapat mulai proses memproduksi jamu JAJEKUA hingga proses memasarkannya pada pasar yang luas (Gambar 1). Pelatihan ini dilakukan secara berkala yang dimulai sosialisasi dan pendampingan produk jamu, hingga pendampingan intensif ke rumah warga-warga yang bersiap memproduksi jamu. Situasi yang masih pandemi tentu pelatihan yang diadakan tidak dalam secara besar dan lebih intens pendampingan ke rumah warga.



Gambar 1. Kegiatan pelatihan di Balai desa

Tim pengabdian masyarakat melakukan demonstrasi proses pembuatan jamu JAJEKUA yang terlihat pada Gambar 2. Dalam pembuatan jamu JAJEKUA dibutuhkan bahan dan rempah-rempah antara lain yaitu 250 gram jahe merah, 25 gram kunyit, 25 asem jawa, 200 ml air perasan Jeruk nipis, 75 gram gula merah, 1 kilogram gula pasir, 1,5 liter air, dan 2 bungkus nutrijel plain. Setelah bahan-bahan terkumpul, dilakukanlah proses pengolahan dan demonstrasi pembuatan jamu mulai dari pengolahan kunyit, asem jawa, dan gula merah yang diolah menjadi jelly. Kemudian pengolahan jahe merah dan jeruk nipis, hingga proses *finishing* yaitu *packaging* dan pelabelan produk (Gambar 3).



Gambar 2. Demonstrasi pembuatan jamu JAJEKUA

Pada dasarnya sebagian bahan dasar pembuatan jamu JAJEKUA berasal dari tanaman toga yang banyak dijumpai di sekitar Desa Wilayut. Komposisi dan rasa jamu JAJEKUA disesuaikan dengan cita rasa yang disukai oleh semua kalangan termasuk kalangan anak muda. Kemasan yang menarik merupakan salah satu strategi untuk meningkatkan keuntungan penjualan. Adanya sosialisasi inovasi dan proses *branding* di *marketplace* dapat meningkatkan pengetahuan masyarakat desa untuk mengembangkan perekonomian kreatif yang ada di Desa Wilayut.



Gambar 3. Proses pengolahan, *packaging* dan pelabelan pada jamu JAJEKUA

Guna mengukur keberhasilan program, dilakukan *pre-test* dan *post-test* untuk sebelum dan sesudah dilakukan pendampingan. Hasil yang diperoleh adalah adanya peningkatan pengetahuan dan keterampilan dalam membuat produk inovasi jamu *mocktail* JAJEKUA pada warga dan mitra PKK di desa Wilayut. Hal ini dapat dilihat dari skor sebelum pelatihan (*pre-test*) yaitu sebesar 60,1 yang meningkatkan menjadi 80,7 setelah diberikan pelatihan (*post-test*). Perubahan itu dapat dilihat dari kelompok PKK yang dapat mulai memahami dan mempraktikkan mengemas dan mengolah jamu inovasi tersebut walaupun belum sempurna sepenuhnya. Peningkatan ini sesuai dengan yang dilakukan oleh Primiani et al. (2021) yang menjelaskan tentang adanya pelatihan dan pendampingan tentang kualitas produk inovasi jamu herbal yang dilakukan dengan metode pelatihan, survei, dan evaluasi. Pelatihan itu dapat meningkatkan pengetahuan terkait pengolahan jamu herbal sebesar 72% dan meningkatkan proses *packaging* sebesar 66%.

4. Kesimpulan

Pasca diadakan pelatihan, dapat disimpulkan terjadinya peningkatan dalam hal pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah hingga memproduksi jamu *mocktail* JAJEKUA dan mampu memasarkannya secara luas. Peningkatan ini dilihat dari skor 60,1 menjadi 80,7 dari pelatihan pembuatan jamu *mocktail* JAJEKUA. Rekomendasi bagi kegiatan ini adalah perlu ditingkatkan lagi kualitas pelatihan serta pendampingannya hingga pada tahap memasarkannya ke khalayak lebih luas. Hal itu juga harus ditambah dengan lebih banyak ke terapan atau praktik sehingga mitra kelompok PKK dan warga dapat memproduksi jamu inovasi tersebut secara masif. Terapan lebih mengarah pada waktu, frekuensi, dan intensitas dalam melakukan pendampingan dari rumah ke rumah hingga pada tahap mitra dapat memasarkannya sendiri. Kegiatan seperti itu tentu akan menambah jam terbang bagi kelompok PKK serta warga dalam mengoptimalkan produksi jamu inovasi ini. Pada selanjutnya, perlu diadakan pelatihan sejenis yang dapat meningkatkan kualitas produksi jamu dengan segala inovasinya serta target pasar yang jelas.

Ucapan Terima Kasih

Pada kesempatan ini saya ingin berterima kasih kepada Direktorat Riset dan Pengabdian Masyarakat Universitas Muhammadiyah Sidoarjo atas dukungan untuk kegiatan pengabdian ini. Saya juga berterima kasih untuk pimpinan Fakultas Psikologi dan Ilmu pendidikan Universitas Muhammadiyah Sidoarjo, Program studi Psikologi Umsida atas dukungan terhadap kegiatan ini serta seluruh perangkat desa dan mitra yang ikut sukses mendukung kegiatan ini.

Daftar Pustaka

- Achyar, K., & Dewi, S. (2018). Konsumsi Obat Herbal Pada pasien Kanker Payudara Di Rumah Sakit Umum Daerah Margono Soekarjo. *Jurnal Riset Kebidanan Indonesia*, 2(2), 62–68. <https://doi.org/10.32536/jrki.v2i2.26>
- Andriati, & Wahjudi, R. M. T. (2016). Society's Acceptance Level of Herb as Alternative to Modern Medicine for Lower, Middle, and Upper Class Group. *Masyarakat, Kebudayaan dan Politik*, 29(3), 133. <https://doi.org/https://doi.org/10.20473/mkp.V29I32016.133-145>
- Khotimah, K., Octavia, D. R., Rahmawati, E., & Fiestalia, D. I. A. (2022). Peningkatan produktivitas kelompok usaha jamu melalui peningkatan skill inovasi produk teh rosela. *JMM: Jurnal Masyarakat Mandiri*, 6(1), 9–12.
- Ningsih, S. C., Kintoko, & Putri, P. H. (2020). Inovasi Kemasan dan Perluasan Pemasaran Usaha Rempeyek di Yogyakarta. *Dinamisia: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(1). <https://doi.org/10.31849/dinamisia.v4i1.3268>
- Primiani, C. N., Pujiati, & Setiawan, M. A. (2021). Peningkatan Mutu Produk Jamu Home Industry pada Kelompok Jamu Gendong Desa Karangrejo Kabupaten Magetan di Masa Pandemi Covid-19. *Jurnal Pengabdian UNDIKMA*, 2(2), 142–149. <https://doi.org/10.33394/jpu.v2i2.4128>



This work is licensed under a Creative Commons Attribution Non-Commercial 4.0 International License
