

INOVASI JAMU CELUP DALAM UPAYA PENINGKATAN EKONOMI PEDAGANG JAMU GENDONG

Iftitah Ruwana ¹⁾, Siswi Astuti ²⁾, Totok Sugiharto ³⁾

^{1),2),3)} Fakultas Teknologi Industri, Institut Teknologi Nasional Malang
Jl. Sigura-gura 2 Malang
Email : ita_ruwana@yahoo.com

Abstrak . Jamu merupakan minuman tradisional yang terbuat dari bahan alami. seperti dari tumbuh-tumbuhan yang diracik menjadi sebuah minuman dan mempunyai khasiat kesehatan dan menghangatkan tubuh. Jamu tradisional seringkali dijual oleh pedagang jamu gendong keliling. Cara pembuatan jamu tradisioanal sebagian besar menggunakan cara sederhana yaitu dengan menumbuk bahan baku kemudian direbus dan dicampur dengan pemanis sehingga minuman jamu tidak tahan lama kurang dari 2 hari , apabila tidak laku sisanya terbuang. Proses pembuatan jamu tradisional menghasilkan minuman jamu yang mempunyai endapan.sehingga kurang diminati konsumen . Kemasan yang digunakan untuk produk jamu gendong adalah botol gelas, botol plastik bekas yang dipakai beberapa kali sehingga kecenderungan terkontaminasi menjadi tidak higienis. Jamu yang dijual oleh pedagang jamu gendong dikonsumsi sebagian besar masyarakat menengah kebawah , penampilan kemasan pruduk/ tempat produk kurang menarik. Dengan permasalahan yang terjadi pada pedagang jamu gendong maka dibuat inovasi yaitu melakukan inovasi proses pembuatan dengan memanfaatkan teknologi . Teknologi pembuaant jamu celup di proses dengan menggunakan alat pengering suhu rendah dan dilakukan stererilisasi dengan UV sehingga menghasilkan jamu celup lebih tahan lama , Kemasan yang digunakan juga diganti tidak lagi menggunakan botol gelas atau botol plastik bekas sehingga lebih higienis. Hasil yang dapat diperoleh adalah pedagang jamu gendong dapat memproduksi inovasi jamu tradisional menjadi jamu celup yang jernih dan lebih awet. .Pedagang jamu gendong mampu membuat terobosan pangsa pasar untuk semua segmen lebih bervariasi dan diminati oleh semua kalangan dengan terobosan lebih luas sehingga meningkatkan pendapatan/ peningkatan ekonomi.

Kata kunci : Inovasi Jamu celup, Peningkatan Ekonomi

1. Pendahuluan

Dewasa ini Pemerintah Indonesia giat giatnya untuk mencanangngkan tradisi minum jamu tradisional bagi masyarakat Indonesia agar mendapatkan badan yang sehat . Jamu merupakan sebutan untuk obat tradisional dari Indonesia yang populer dengan sebutan herbal. Minum jamu dapat meningkatkan daya tahan tubuh dan menambah kebugaran. Jamu dibuat dari bahan-bahan alami, berupa bagian dari tumbuhan seperti rimpang (akar-akaran), daun-daunan, kulit batang, dan buah. Sebagai pelengkap jamu tradisional seringkali ditambahkan kuning telur ayam kampung juga dipergunakan untuk tambahan campuran pada jamu gendong. Jamu biasanya terasa pahit sehingga perlu ditambah madu sebagai pemanis agar rasanya lebih ditoleransi peminumnya. Jamu tradisional seringkali dijual oleh pedagang jamu gendong keliling. Cara pembuatan jamu tradisioanal sebagian besar menggunakan cara sederhana yaitu dengan menumbuk bahan baku kemudian direbus dan dicampur dengan pemanis sehingga minuman jamu tidak tahan lama kurang dari 2 hari , apabila tidak laku sisanya terbuang. Prose pembuatan jamu tradisional menghasilkan minuman jamu yang mempunyai endapan.sehingga kurang diminati konsumen. Pertumbuhan dan pengembangan suatu wilaya khususnya di Kota Malang dilatarbelakangi oleh berbagai aspek kehidupan seperti perkembangan penduduk, kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi , dinamika kegiatan ekonomi, perkembangan / perluasan jaringan komunikasi-transpotasi dan sebagainya. Faktor faktor tersebut membawa perubahan terhadap bentuk keruangan di wilayah yang bersangkutan baik secara fisik maupun non fisik, sebagai wadah kegiatan manusia didalamnya. Dari sekian banyaknya permasalahan di wilayah Kota Malang dimana hampir semua wilayah kecamatan, kelurahan, sampai dengan tingkat RT dan RW mempunyai permasalahan yang sama. Kelurahan Cipto Mulyo terletak di Kecamatan Sukun Kotamadya Malang Propinsi Jawa Timur, luas area sekitar 10 Ha. Sebagai kelurahan dengan mayoritas masyarakatnya pengusaha kecil, warga dari kelurahan Cipto Mulyo sebenarnya telah berperan sebagai pelaku wirausaha. Artinya mayoritas warga telah memiliki spirit wira usaha. Namun demikian hasil yang didapat dari usaha tersebut tidaklah menjadikan warga sejahtera. Hal tersebut dapat dilihat dari 102 KK yang secara

ekonomi.masih tertinggal.. Proses pembuatan jamu masih dengan cara tradisional yaitu dengan menumbuk bahan baku kemudian direbus dan dicampur dengan pemanis sehingga minuman jamu tidak tahan lama (2 hari) sehingga apabila tidak laku sisanya terbuang, Prose pembuatan jamu menghasillkan minuman jamu yang mempunyai endapan, Kemasan yang digunakan untuk produk jamu gedong adalah botol gelas, botol plastik bekas yang dipakai beberapa kali sehingga kecenderungan terkontaminasi menjadi tidak higienis Berdasarkan permasalahan dengan pembuatan jamu oleh pedagang jamu gedong maka di buat inovasi pembuatan jamu celup dengan menggunakan teknologi proses. Teknologi proses yang digunakan adalah dengan mnggunakan proses pengeringan dengan suhu rendah menggunakan alat Cabinet Dryer. Pengeringan mempunyai pengertian yaitu aplikasi pemanasan melalui kondisi yang teratur, sehingga dapat menghilangkan sebagian besar air dalam bahan makanan dengan cara diuapkan.. Pengurangan air tersebut dapat menghambat tumbuhnya mikroba dan aktivitas enzim,(Fellows,2000). Jenis pengering yang digunakan pada inovasi jamu celup adalah dengan menggunakan alat Pengering cabinet dryer . Pengeringan ini tersusun atas kabinet yang terisolasi dengan nampan berlubang yang dangkal. Nampan tersebut berisi lapisan tipis yang berasal dari bahan pangan. Prinsip kerja dari pengeringan kabinet adalah udara panas bertiup dengan kecepatan 0,5-5 meter per detik. Udara tersebut melewati sistem saluran dan baffle sehingga dihasilkan udara yang seragam (Fellows, 2000).

Metode

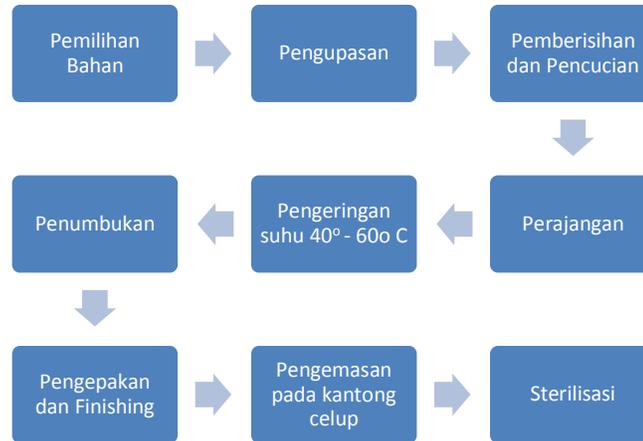
Bahan dan alat



Gambar 1. Bahan jamu celup



Gambar 2. Alat cabinet dryer



Gambar 3. Metode Pembuatan

Metode pembuatan inovasi jamu celup : Bahan Jamu dipotong dengan ketebalan 2 mm kemudian dikeringkan pada alat cabinet dryer pada suhu 40°C sampai 60°C selama 4 – 8 jam selanjutnya ditumbuk dengan luas permukaan 50 mesh dan dilakukan pengemas pada kantong celup dengan berat tiap kantong 2 gram dan dianalisa kadar air dan kurkumin.

2. Pembahasan

Proses Pembuatan Inovasi Jamu Celup

Inovasi jamu celup merupakan perbaikan dari proses pembuatan jamu tradisional yang biasa disebut dengan sebutan jamu gendong. Cara pembuatan jamu tradisional sebagian besar menggunakan cara sederhana yaitu dengan menumbuk bahan baku kemudian direbus dan dicampur dengan pemanis sehingga minuman jamu tidak tahan lama (2 hari), apabila tidak laku sisanya terbuang. Proses pembuatan jamu menghasilkan minuman jamu yang mempunyai endapan. sehingga kurang diminati pembeli. Kemasan yang digunakan untuk produk jamu gendong adalah botol gelas, botol plastic bekas yang dipakai beberapa kali sehingga kecenderungan terkontaminasi menjadi tidak higienis. Jamu yang dijual oleh pedagang jamu gedong dikonsumsi sebagai besar masyarakat menengah kebawah, penampilan kemasan produk/ tempat produk kurang menarik. Dengan menggunakan inovasi jamu celup dimana proses pembuatannya dengan menggunakan alat cabinet dryer sehingga mendapatkan hasil jamu yang lebih baik yang meliputi Sifat fisik dan kimia dari bahan pangan, meliputi bentuk, komposisi, ukuran, dan kadar air yang terkandung di dalamnya, aroma, warna.

Hasil Proses Pembuatan Jamu Celup

Proses pembuatan inovasi jamu celup ada beberapa tahapan yaitu meliputi (1) Tahap pemilihan bahan, (2) Tahap pembersihan dan pencucian (3) Tahap pengupasan (4) Tahap pemotongan dan perajangan dengan tebal 2 mm (5) Tahap pengeringan dengan menggunakan alat cabinet dryer pada suhu 40°C sampai 60°C (6) Tahap penumbukan dengan luas permukaan 50 mesh (7) Tahap sterilisasi (8) Tahap pengemasan serbuk pada kantong celup (9) dan packing



Gambar 4. Hasil Inovasi Jamu Celup

3. Simpulan

Berdasarkan dari hasil analisa pengujian inovasi jamu celup maka dapat disimpulkan

- a. Inovasi jamu celup dengan bahan kunyit pada ketebalan 2mm didapka kadar air pada suhu 40⁰C sampai 60⁰C didapat kadar air yang optimum pada suhu 60⁰C yaitu 6%.
- b. Kandungan kurkumin pada kemasan kantong celup dengan luas permukaan 50 mesh adsorbansi 0 82 dan kadar kurkumin 5.3666 ppm.
- c. Dengan adanya inovasi jamu celup dapat meningkatkan ekonomi jamu celup.

Saran

Dapat dilanjut penelitian dengan menambahkan bahan yang lain dengan variasi berat, suhu dan waktu yang berbeda.

Ucapan Terimakasih

Ucapan terima kasih kepada DP2M Direktoral Jendral Pendidikan Tinggi Kementerian Riset Teknologi dan Pendidikan Tinggi Republik Indonesia atas pembiayaan melalui dana Ipteks Bagi Masyarakat (IbM) tahun anggaran 2016 sehingga dapat terwujud artikel ini

Daftar Pustaka

- [1]. Peraturan Daerah Kota Malang Nomor 6 Tahun 2010 Tentang *Rencana Pembangunan Jangka Menengah Daerah* Tahun 2009-2013
- [2]. Rahman R. Intisari kunyit. Yogyakarta: Penerbit Kanisius. 1995.p. 9-16
- [3]. Suganda, A.G, Hakim , L, Santosa, S,D, Elfahmi, 2010, *Serial Data Ilmiah Terkini Tumbuhan Obat , Direktorat Obat Asli Indonesia*, BPOM RI, Jakarta
- [4]. Suganda, A.G, Hakim , L, Santosa, S,D, Elfahmi, ,2012, *Pedoman Teknologi Formulasi Sediaan Berbasis Ekstrak*, VOI I Direktorat Obat Asli Indonesia , BPOM RI, Jakarta
- [5]. Wahyuni, dkk,2004, Estrasi Kurkumin dari Kunyit, Proseding Seminar Nasional Rekayasa Kimia dan Proses ISSN: 1411-4216
- [6]. <http://ccrc.farmasi.ugm.ac.id>
- [7]. http://pphp.deptan.go.id/disp_informasi/peluang_besar_industri_kunyit.html
- [8]. <http://forum.kompas.com/kesehatan/info-minum-jamu -bisa-sebabkan-sakit-ginjal.html>