



Diversifikasi Jamu Tradisional Berbasis Simplisia Kering untuk Keberlanjutan Usaha Kelompok Penjual Jamu 'Berseri Indah' Desa Sukadadi, Pesawaran Lampung

Yuli Wahyu Tri Mulyani¹, Suhartina², Anelia Arifanny Sugianto³

¹ *Program Studi Farmasi Universitas Tulang Bawang*

² *Program Studi Administrasi Bisnis Universitas Tulang Bawang*

³ *Prodi Farmasi Stikes Adila Bandar Lampung*

**Email: yuli.trimulyani@utb.ac.id^{1*}*

ABSTRAK

Kelompok Penjual Jamu Tradisional "Berseri Indah" di Desa Sukadadi, Kabupaten Pesawaran, Provinsi Lampung, yang beranggotakan sebanyak 12 anggota kelompok penjual jamu, menghadapi berbagai kendala dalam pengembangan usaha, meliputi proses produksi yang belum terstandar, penggunaan peralatan sederhana, rendahnya penerapan higiene dan sanitasi, masa simpan jamu cair yang pendek, serta kemasan dan pemasaran yang belum optimal. Program pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan meningkatkan kapasitas usaha mitra melalui diversifikasi produk berbasis simplisia kering, peningkatan mutu produksi, serta penguatan aspek pemasaran dan legalitas usaha. Metode pelaksanaan meliputi pemetaan kebutuhan mitra melalui observasi, wawancara, dan Focus Group Discussion (FGD), dilanjutkan dengan perbaikan sarana produksi, pelatihan pembuatan jamu serbuk dan teh rempah berbasis simplisia kering, pelatihan pengemasan dan pelabelan produk, serta pendampingan Pelatihan Keamanan Pangan bagi Industri Rumah Tangga Pangan (PKP-PIRT). Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan kapasitas mitra dalam menerapkan proses produksi yang lebih higienis, mampu memproduksi jamu serbuk dan teh rempah secara mandiri, menggunakan kemasan yang lebih informatif dan menarik, serta memahami persyaratan keamanan pangan dan legalitas usaha. Diversifikasi produk berbasis simplisia kering memberikan nilai tambah melalui peningkatan daya simpan, variasi produk, dan peluang pemasaran yang lebih luas sehingga mendukung keberlanjutan usaha Kelompok Penjual Jamu Tradisional "Berseri Indah".

Kata Kunci: *diversifikasi produk, jamu tradisional, simplisia kering, pemberdayaan masyarakat, PKP-PIRT.*

ABSTRACT

The Traditional Herbal Medicine Vendors Group "Berseri Indah" in Sukadadi Village, Pesawaran Regency, Lampung Province, consisting of 12 members, faced several challenges in developing their business, including non-standardized production processes, the use of simple equipment, limited implementation of hygiene and sanitation practices, the short shelf life of liquid herbal products, and inadequate packaging and marketing. This community service program aimed to improve the group's business capacity through product diversification based on dried herbal *simplicia*, enhancement of production quality, and strengthening of marketing and business legality aspects. The program was implemented through a needs assessment involving observations, interviews, and Focus Group Discussions (FGDs), followed by the improvement of production facilities, training on the production of herbal powder and herbal tea based on dried *simplicia*, training on product packaging and labeling, and assistance in the Food Safety Training Program for Home Food Industries (PKP-PIRT). The results showed that the participants improved their capacity to implement more hygienic production practices, independently produce herbal powder and herbal tea, use more informative and attractive packaging, and understand food safety requirements and business licensing procedures. Product diversification based on dried herbal *simplicia* provided added value by extending shelf life, increasing product variety, and expanding market opportunities, thereby supporting the sustainability of the traditional herbal medicine vendors' business.

Keywords: *community empowerment; dried herbal simplicia; product diversification; traditional herbal medicine; food safety training*

PENDAHULUAN

Jamu merupakan salah satu warisan budaya Indonesia yang telah lama dimanfaatkan sebagai upaya promotif, preventif, dan kuratif dalam menjaga kesehatan masyarakat. Penggunaan tanaman obat sebagai bahan baku jamu terus berkembang karena Indonesia memiliki keanekaragaman hayati yang tinggi dan ketersediaan tanaman obat yang melimpah. Selain memberikan manfaat kesehatan, usaha jamu tradisional juga berkontribusi terhadap peningkatan pendapatan masyarakat melalui pengembangan usaha mikro berbasis kearifan lokal (WHO, 2013; Kementerian Kesehatan RI, 2017).

Kabupaten Pesawaran, Provinsi Lampung, merupakan salah satu daerah yang memiliki potensi sumber daya alam berupa tanaman obat yang cukup melimpah. Potensi tersebut dimanfaatkan oleh Kelompok Penjual Jamu Tradisional "*Berseri Indah*" di Desa Sukadadi sebagai sumber pendapatan keluarga melalui produksi dan penjualan jamu tradisional. Kelompok yang beranggotakan 12 orang ini masih mempertahankan proses produksi secara tradisional dengan memanfaatkan bahan baku segar yang diperoleh dari kebun maupun pasar setempat. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa usaha jamu memiliki potensi ekonomi yang besar, namun masih memerlukan peningkatan kapasitas agar mampu bersaing di era modern.

Berdasarkan hasil observasi, wawancara, dan *Focus Group Discussion* (FGD), ditemukan beberapa permasalahan utama pada aspek produksi, manajemen usaha, dan pemasaran. Produksi jamu masih dilakukan tanpa Standar Operasional Prosedur (SOP), penggunaan *simplicia* segar menyebabkan kadar air bahan baku tidak terkontrol sehingga meningkatkan risiko kontaminasi mikroba dan memperpendek masa simpan produk. Selain itu, produk yang dihasilkan masih didominasi jamu cair dengan masa simpan sekitar satu

hari, sehingga membatasi distribusi dan pemasaran. Penggunaan wadah plastik sederhana yang belum memenuhi standar keamanan pangan, kemasan yang kurang informatif, serta belum optimalnya penerapan higiene dan sanitasi juga menjadi faktor yang memengaruhi mutu produk. Pada aspek manajemen, pencatatan keuangan dan perhitungan biaya produksi belum dilakukan secara sistematis, sedangkan pemasaran masih mengandalkan penjualan langsung tanpa memanfaatkan media digital secara optimal.

Penerapan pengolahan simplisia kering merupakan salah satu strategi yang dapat meningkatkan mutu dan daya simpan bahan baku jamu. Simplisia dengan kadar air rendah memiliki stabilitas yang lebih baik sehingga mampu mempertahankan mutu bahan, mengurangi risiko pertumbuhan mikroorganisme, serta mempermudah proses penyimpanan dan distribusi (Kementerian Kesehatan RI, 2017). Diversifikasi produk berbasis simplisia kering, seperti jamu serbuk instan dan teh rempah, juga mampu meningkatkan nilai tambah produk, memperluas segmen pasar, serta meningkatkan daya saing UMKM herbal (WHO, 2013).

Selain inovasi produk, peningkatan mutu melalui penerapan higiene dan sanitasi, penggunaan peralatan produksi yang sesuai standar, pengemasan yang informatif, serta pemenuhan aspek keamanan pangan dan legalitas usaha merupakan faktor penting dalam meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk jamu tradisional (BPOM RI, 2023). Pendampingan terhadap pelaku usaha juga diperlukan agar mampu menerapkan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB), melakukan pengemasan yang sesuai ketentuan, serta memperoleh legalitas melalui Pelatihan Keamanan Pangan bagi Industri Rumah Tangga Pangan (PKP-PIRT).

Berdasarkan kondisi tersebut, Program Pengabdian kepada Masyarakat ini dilaksanakan melalui peningkatan sarana produksi, pelatihan pembuatan jamu serbuk dan teh rempah berbasis simplisia kering, pelatihan pengemasan dan pelabelan produk, serta pendampingan PKP-PIRT. Program ini diharapkan mampu meningkatkan kapasitas mitra dalam menghasilkan produk jamu yang higienis, aman, bermutu, memiliki daya simpan lebih panjang, serta mampu meningkatkan daya saing dan keberlanjutan usaha Kelompok Penjual Jamu Tradisional "Berseri Indah".

METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan pada Kelompok Penjual Jamu Tradisional "*Berseri Indah*" di Desa Sukadadi, Kecamatan Gedong Tataan, Kabupaten Pesawaran, Provinsi Lampung. Mitra kegiatan terdiri atas 12 anggota kelompok penjual jamu tradisional yang menjalankan usaha berbasis tanaman obat secara turun-temurun. Metode pelaksanaan menggunakan pendekatan *Participatory Rural Appraisal* (PRA) yang menekankan partisipasi aktif masyarakat dalam mengidentifikasi permasalahan, merencanakan solusi, melaksanakan kegiatan, serta melakukan evaluasi secara bersama-sama (Chambers, 1994).

Tahap pertama merupakan pemetaan kebutuhan (*need assessment*) yang dilakukan melalui observasi lapangan, wawancara mendalam, dan *Focus Group Discussion* (FGD). Tahapan ini bertujuan mengidentifikasi kondisi eksisting usaha yang meliputi proses produksi, kualitas bahan baku, sarana dan prasarana, higiene dan sanitasi, manajemen usaha, serta pemasaran produk. Berdasarkan hasil identifikasi, diketahui bahwa mitra masih menggunakan simplisia segar sebagai bahan baku utama, belum memiliki Standar Operasional Prosedur (SOP), serta masih terbatas dalam penerapan higiene dan sanitasi selama proses produksi.

Tahap kedua berupa peningkatan kapasitas produksi melalui transformasi sarana produksi dengan penyediaan peralatan yang memenuhi prinsip keamanan pangan, meliputi wadah

berbahan *food grade*, alat pengolahan simplisia, alat pengemasan, serta perlengkapan sanitasi. Penggunaan peralatan yang sesuai standar diharapkan dapat meningkatkan mutu produk dan meminimalkan risiko kontaminasi selama proses produksi (BPOM RI, 2023).

Tahap ketiga adalah pelatihan dan pendampingan teknis yang dilaksanakan menggunakan metode ceramah, demonstrasi, praktik langsung (*hands-on training*), dan diskusi. Materi pelatihan meliputi proses sortasi bahan baku, pencucian, perajangan, pengeringan simplisia, pembuatan jamu serbuk instan berbahan jahe, kencur, dan temulawak, pembuatan teh rempah berbasis simplisia kering, pengemasan dan pelabelan produk, serta penerapan higiene dan sanitasi sesuai prinsip Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) (BPOM RI, 2023). Seluruh peserta terlibat secara aktif dalam praktik sehingga memperoleh pengalaman langsung dalam memproduksi produk berbasis simplisia kering.

Tahap selanjutnya adalah pendampingan legalitas usaha melalui fasilitasi keikutsertaan mitra dalam Pelatihan Keamanan Pangan bagi Industri Rumah Tangga Pangan (PKP-PIRT). Pendampingan dilakukan untuk meningkatkan pemahaman mengenai keamanan pangan, persyaratan perizinan usaha, serta penerapan praktik produksi pangan yang baik sesuai ketentuan yang berlaku (BPOM RI, 2023).

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Identifikasi Permasalahan Mitra

Kegiatan pengabdian diawali dengan observasi lapangan, wawancara mendalam, dan Focus Group Discussion (FGD) untuk mengidentifikasi kondisi awal Kelompok Penjual Jamu Tradisional "Berseri Indah" di Desa Sukadadi, Kabupaten Pesawaran. Tahapan identifikasi ini bertujuan untuk memperoleh gambaran komprehensif mengenai kondisi usaha mitra, meliputi aspek produksi, kualitas bahan baku, penggunaan peralatan, penerapan higiene dan sanitasi, manajemen usaha, serta strategi pemasaran. Melalui pendekatan partisipatif tersebut, tim pengabdian bersama mitra dapat mengidentifikasi permasalahan utama sekaligus menentukan prioritas solusi yang sesuai dengan kebutuhan kelompok.

Hasil identifikasi menunjukkan bahwa proses produksi jamu masih dilakukan secara konvensional menggunakan simplisia segar tanpa adanya standar operasional prosedur (SOP) yang terdokumentasi. Seluruh tahapan produksi, mulai dari pencucian, perajangan, perebusan, hingga pengemasan, masih mengandalkan pengalaman turun-temurun sehingga mutu produk yang dihasilkan belum konsisten. Selain itu, penggunaan peralatan produksi masih sederhana dan sebagian belum memenuhi prinsip *food grade*, sedangkan penerapan higiene dan sanitasi selama proses produksi juga belum optimal. Kondisi tersebut berpotensi meningkatkan risiko kontaminasi mikrobiologis serta memengaruhi mutu dan keamanan produk herbal yang dihasilkan.

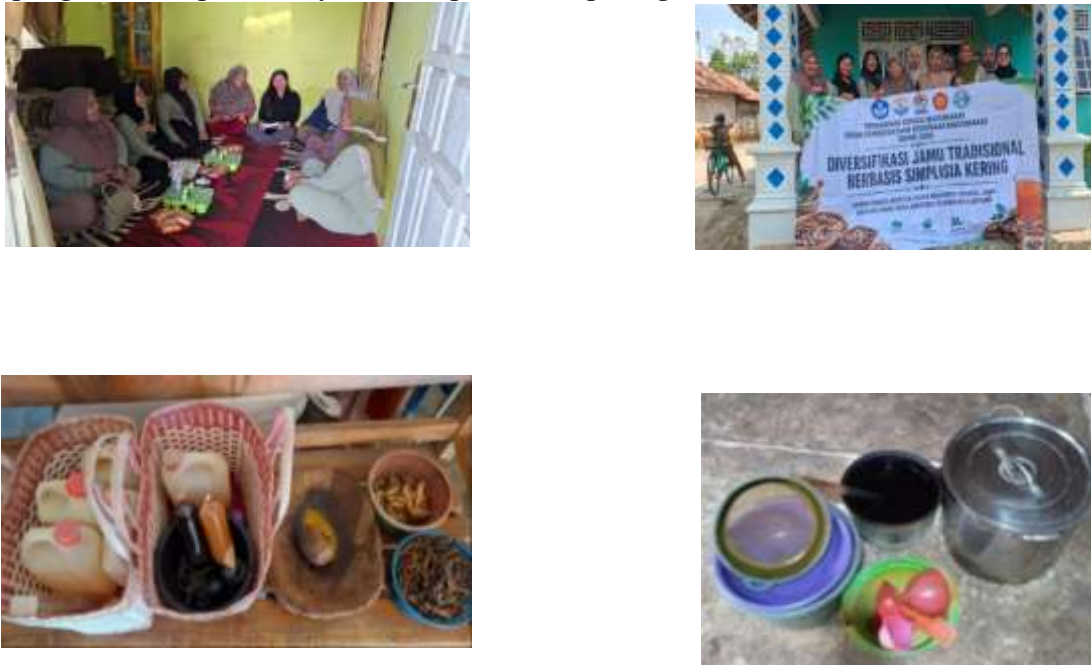
Produk yang dipasarkan oleh mitra masih didominasi jamu cair siap minum dengan masa simpan yang relatif singkat sehingga distribusi dan pemasaran hanya dapat dilakukan di wilayah sekitar Desa Sukadadi. Keterbatasan umur simpan tersebut menyebabkan tingginya risiko kerusakan produk apabila tidak segera terjual. Di sisi lain, kemasan yang digunakan masih berupa botol plastik sederhana tanpa label yang memuat informasi mengenai komposisi, berat bersih, tanggal produksi, maupun tanggal kedaluwarsa. Pada aspek manajemen usaha, kelompok juga belum melakukan pencatatan biaya produksi, pembukuan sederhana, maupun perhitungan harga pokok produksi secara sistematis. Pemasaran masih mengandalkan penjualan langsung dari rumah ke rumah sehingga jangkauan pasar relatif terbatas.

Permasalahan tersebut berdampak pada rendahnya nilai tambah produk dan daya saing usaha. Produk jamu tradisional yang belum memenuhi aspek standarisasi, keamanan pangan,

dan inovasi produk akan sulit bersaing dengan produk herbal modern yang telah menerapkan sistem produksi terstandar dan memiliki legalitas yang jelas. World Health Organization (2013) menegaskan bahwa peningkatan mutu produk herbal tradisional memerlukan penerapan standar produksi, pengendalian mutu, keamanan pangan, serta inovasi produk agar mampu meningkatkan kepercayaan konsumen dan daya saing di pasar.

Hasil identifikasi pada mitra sejalan dengan berbagai kegiatan pengabdian masyarakat yang menunjukkan bahwa sebagian besar UMKM jamu tradisional di Indonesia masih menghadapi kendala pada aspek standardisasi produksi, penerapan higiene dan sanitasi, pengemasan, serta pemasaran. Wardani *et al.* (2025) melaporkan bahwa rendahnya inovasi produk dan keterbatasan diversifikasi menyebabkan produk jamu memiliki nilai tambah yang rendah sehingga diperlukan pengembangan produk berbasis simplisia kering untuk meningkatkan daya saing. Pengabdian Maulani *et al.* (2025) juga menunjukkan bahwa penguatan kapasitas pelaku UMKM melalui pelatihan produksi, pengemasan, dan pemasaran mampu meningkatkan kualitas produk sekaligus memperluas peluang pasar. Sementara itu, Iksan dan Waskitoaji (2026) menyatakan bahwa penerapan standardisasi pengolahan jamu dan penyusunan SOP produksi merupakan langkah penting dalam menghasilkan produk herbal yang aman, bermutu, dan memenuhi persyaratan keamanan pangan.

Berdasarkan hasil identifikasi tersebut, diperlukan program pemberdayaan yang tidak hanya berfokus pada peningkatan keterampilan produksi, tetapi juga mencakup transformasi sarana produksi, diversifikasi produk berbasis simplisia kering, perbaikan sistem pengemasan, penguatan manajemen usaha, serta pendampingan legalitas usaha. Pendekatan tersebut diharapkan mampu meningkatkan kapasitas kelompok secara berkelanjutan sehingga usaha jamu tradisional tidak hanya mampu memenuhi kebutuhan pasar lokal, tetapi juga memiliki daya saing yang lebih tinggi pada pasar yang lebih luas. Dokumentasi pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dapat dilihat pada gambar 1.



Gambar 1. Kondisi awal proses produksi dan kegiatan Focus Group Discussion (FGD)

2. Transformasi Sarana Produksi

Berdasarkan hasil identifikasi permasalahan, dilakukan transformasi sarana produksi melalui penyediaan berbagai peralatan yang mendukung penerapan higiene dan keamanan pangan, antara lain wadah berbahan *food grade*, timbangan digital, blender, alat penyaring, alat pencampur, alat pengemas, serta perlengkapan sanitasi. Penyediaan peralatan tersebut disesuaikan dengan kebutuhan mitra untuk meningkatkan efisiensi proses produksi, menjaga mutu produk, serta mengurangi risiko kontaminasi selama proses pengolahan jamu tradisional. Selain pengadaan peralatan, tim pengabdian juga memberikan pendampingan mengenai cara penggunaan, pemeliharaan, dan sanitasi peralatan agar seluruh proses produksi dapat dilakukan sesuai dengan prinsip higiene pangan.

Sebelum program dilaksanakan, sebagian besar proses produksi masih menggunakan peralatan rumah tangga yang digunakan secara bergantian untuk berbagai keperluan sehingga berpotensi menyebabkan kontaminasi silang (*cross contamination*). Selain itu, proses penimbangan bahan baku masih dilakukan secara manual tanpa menggunakan alat ukur yang terstandar sehingga komposisi setiap produk belum seragam. Setelah dilakukan transformasi sarana produksi, mitra mulai menerapkan penggunaan peralatan khusus untuk produksi jamu, melakukan penimbangan bahan baku menggunakan timbangan digital, serta menggunakan wadah berbahan *food grade* selama proses pencampuran, penyimpanan, dan pengemasan. Perubahan tersebut menghasilkan proses produksi yang lebih efisien, konsisten, dan memenuhi aspek keamanan pangan.

Peningkatan sarana produksi merupakan salah satu faktor penting dalam menghasilkan produk pangan yang aman dan bermutu. BPOM RI (2023) menjelaskan bahwa penggunaan peralatan yang memenuhi persyaratan keamanan pangan merupakan komponen utama dalam penerapan *Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik* (CPPOB), karena dapat meminimalkan kontaminasi fisik, kimia, maupun mikrobiologis selama proses produksi. Peralatan yang bersentuhan langsung dengan pangan harus terbuat dari bahan yang tidak mudah bereaksi, tidak berkarat, mudah dibersihkan, serta tidak menjadi sumber cemaran terhadap produk pangan.

Hasil kegiatan ini sejalan dengan penelitian Iksan dan Waskitoaji (2026) yang melaporkan bahwa standarisasi peralatan produksi dan penerapan SOP pada usaha jamu tradisional mampu meningkatkan kualitas proses produksi, memperbaiki konsistensi mutu produk, serta meningkatkan kesiapan pelaku usaha dalam memenuhi persyaratan keamanan pangan. Penelitian Widiyastuti *et al.* (2023) juga menunjukkan bahwa penyediaan peralatan produksi yang sesuai standar, disertai pelatihan pengolahan rempah menjadi jamu bubuk, meningkatkan efisiensi produksi dan menghasilkan produk yang lebih higienis serta memiliki nilai ekonomi yang lebih tinggi.

Selain itu, Wardani *et al.* (2025) menyatakan bahwa transformasi sarana produksi yang diikuti dengan diversifikasi produk dan perbaikan sistem pengemasan mampu meningkatkan daya saing UMKM jamu tradisional melalui peningkatan mutu produk dan efisiensi proses produksi. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa peningkatan kapasitas pelaku UMKM tidak hanya bergantung pada peningkatan keterampilan sumber daya manusia, tetapi juga memerlukan dukungan sarana dan prasarana produksi yang memadai agar proses produksi dapat berjalan secara efektif, efisien, dan sesuai dengan standar keamanan pangan.

Melalui transformasi sarana produksi, Kelompok Penjual Jamu Tradisional "Berseri Indah" menunjukkan perubahan positif dalam penerapan praktik produksi yang lebih higienis dan terstandar. Ketersediaan peralatan yang sesuai dengan prinsip keamanan pangan menjadi dasar bagi pengembangan produk berbasis simplisia kering, seperti jamu serbuk instan dan teh rempah, sehingga diharapkan mampu meningkatkan kualitas produk, memperpanjang daya

simpan, serta memperkuat daya saing usaha di pasar yang lebih luas. Pelaksanaan kegiatan didokumentasikan sebagaimana disajikan pada Gambar 2.



Gambar 2. Penyerahan dan penggunaan peralatan produksi kepada mitra.

3. Pelatihan Pembuatan Jamu Serbuk

Pelatihan pembuatan jamu serbuk dilaksanakan melalui metode demonstrasi dan praktik langsung agar peserta mampu memahami serta menerapkan setiap tahapan proses produksi secara mandiri. Kegiatan diawali dengan pemilihan rimpang jahe (*Zingiber officinale*), kencur (*Kaempferia galanga*), dan temulawak (*Curcuma xanthorrhiza*) yang berkualitas baik, kemudian dilakukan pencucian menggunakan air mengalir untuk menghilangkan tanah, kotoran, dan kontaminan yang menempel pada permukaan bahan. Selanjutnya, rimpang dipotong menjadi ukuran yang lebih kecil untuk mempermudah proses penghancuran. Bahan yang telah dipotong kemudian dihaluskan menggunakan blender dengan penambahan air secukupnya hingga diperoleh bubur rimpang yang homogen. Bubur tersebut selanjutnya disaring untuk memisahkan sari rimpang dari ampas sehingga dihasilkan filtrat yang siap diproses menjadi jamu serbuk instan.

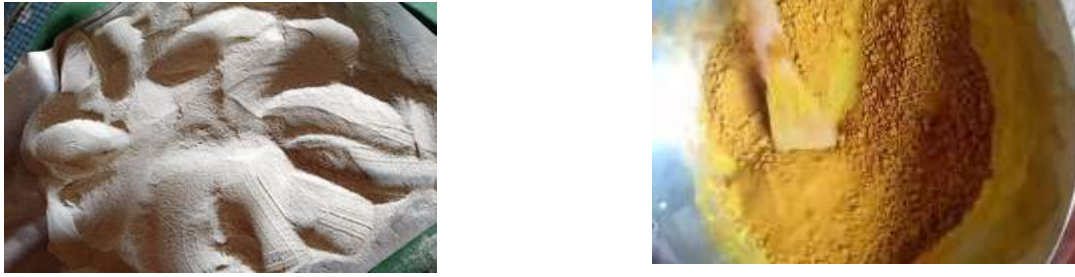
Filtrat hasil penyaringan kemudian dipanaskan di atas api sedang dan ditambahkan gula pasir sebagai bahan pembentuk kristal. Selama proses pemanasan, campuran diaduk secara terus-menerus hingga mengalami penguapan air secara bertahap dan terbentuk proses karamelisasi yang diikuti dengan kristalisasi gula. Proses tersebut menghasilkan butiran kristal yang selanjutnya dihancurkan dan diayak hingga diperoleh serbuk dengan ukuran partikel yang lebih seragam. Tahapan pemanasan dan pengadukan secara kontinu merupakan faktor penting dalam pembentukan jamu serbuk instan karena berpengaruh terhadap tekstur, kelarutan, kadar air, dan kestabilan produk selama penyimpanan. Purwantisari *et al.* (2021) menyatakan bahwa proses kristalisasi pada pembuatan jamu instan mampu menghasilkan produk dengan kadar air yang rendah, mudah larut, dan memiliki daya simpan yang lebih panjang sehingga sesuai untuk dikembangkan sebagai produk unggulan UMKM.

Pelatihan ini memberikan peningkatan pengetahuan dan keterampilan kepada peserta dalam menerapkan teknik pengolahan jamu serbuk yang lebih terstandar dibandingkan metode konvensional yang sebelumnya digunakan. Peserta tidak hanya memahami teknik pengolahan, tetapi juga mengetahui pentingnya pengendalian suhu pemanasan, pengadukan yang kontinu, serta penggunaan komposisi gula yang tepat untuk menghasilkan kristalisasi yang optimal. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa peserta mampu menghasilkan jamu serbuk instan dengan karakteristik fisik yang baik, lebih praktis disajikan, serta memiliki nilai tambah dan daya simpan yang lebih tinggi dibandingkan jamu cair tradisional. Temuan ini sejalan dengan penelitian Subagio (2021) yang melaporkan bahwa inovasi jamu dalam bentuk serbuk instan melalui proses kristalisasi gula dapat meningkatkan kualitas produk, memperpanjang masa simpan, mempermudah distribusi, serta meningkatkan nilai ekonomi produk herbal tradisional.

Selain meningkatkan keterampilan teknis, pelatihan juga mendorong diversifikasi produk dari jamu cair menjadi jamu serbuk instan yang lebih praktis dan memiliki umur simpan lebih panjang. Inovasi tersebut memberikan peluang bagi pelaku UMKM untuk memperluas jangkauan pemasaran karena produk lebih mudah dikemas, disimpan, dan didistribusikan. Temuan ini sejalan dengan penelitian Zuraj *et al.* (2023) yang menyatakan bahwa inovasi produk jamu dalam bentuk serbuk mampu meningkatkan nilai tambah produk, memperpanjang masa simpan, dan memperluas peluang pemasaran UMKM herbal.

Peningkatan kapasitas peserta dalam mengolah bahan segar menjadi jamu serbuk menunjukkan bahwa pelatihan berbasis praktik langsung merupakan metode yang efektif dalam transfer teknologi kepada masyarakat. Menurut Purwantisari *et al.* (2023), penerapan teknologi sederhana pada proses produksi jamu serbuk mampu meningkatkan efisiensi produksi, konsistensi mutu produk, serta produktivitas UMKM herbal. Pelaksanaan kegiatan pelatihan dapat dilihat pada Gambar 3.





Gambar 3. Pelatihan pembuatan jamu serbuk instan

4. Pelatihan Pembuatan Teh Rempah

Selain pelatihan pembuatan jamu serbuk, mitra juga memperoleh pelatihan pembuatan teh rempah berbasis simplisia kering dengan memanfaatkan jahe (*Zingiber officinale*), kencur (*Kaempferia galanga*), kunyit (*Curcuma longa*), temulawak (*Curcuma xanthorrhiza*), kayu manis (*Cinnamomum burmannii*), dan gula aren sebagai pemanis alami. Pelatihan diawali dengan penyampaian materi mengenai karakteristik bahan baku, teknik pengolahan simplisia, formulasi produk, serta teknik pencampuran dan pengemasan yang sesuai dengan prinsip keamanan pangan. Selanjutnya peserta melakukan praktik secara langsung mulai dari pencucian bahan dan penimbangan. Rimpang yang telah dicuci selanjutnya dirajang menggunakan alat pengrajang simplisia untuk menghasilkan irisan dengan ketebalan yang seragam sehingga mempercepat dan menyeragamkan proses pengeringan. Irisan simplisia kemudian dikeringkan menggunakan dehidrator hingga mencapai kadar air yang aman untuk penyimpanan dan pengolahan lebih lanjut. Penggunaan dehidrator menghasilkan proses pengeringan yang lebih higienis, suhu yang terkontrol, serta mutu simplisia yang lebih konsisten dibandingkan pengeringan secara tradisional (Syafitri et al., 2023; Purwantisari et al., 2021). Setelah kering dikemas serta dilakukan pencampuran simplisia sesuai formulasi, hingga proses pengemasan menggunakan standing pouch yang dilengkapi label produk dan silica gel.

Diversifikasi produk melalui pengembangan teh rempah merupakan salah satu strategi inovasi produk yang dapat meningkatkan daya saing UMKM herbal. Inovasi tersebut tidak hanya memperluas variasi produk yang ditawarkan kepada konsumen, tetapi juga meningkatkan nilai ekonomi bahan baku lokal melalui pengolahan menjadi produk siap konsumsi. Hasil ini sejalan dengan penelitian Cahyaningrum et al. (2026) yang melaporkan bahwa diversifikasi tanaman obat menjadi berbagai produk herbal, termasuk teh herbal, mampu meningkatkan keterampilan masyarakat, memperluas peluang usaha, serta meningkatkan pendapatan kelompok masyarakat melalui pemanfaatan sumber daya lokal.

Selama kegiatan berlangsung, peserta menunjukkan antusiasme yang tinggi dengan terlibat aktif dalam seluruh tahapan produksi hingga pengemasan. Diskusi yang berlangsung selama pelatihan menunjukkan bahwa sebagian besar peserta baru pertama kali memperoleh pengetahuan mengenai teknik formulasi teh rempah berbasis simplisia kering dan teknik pengemasan yang sesuai dengan standar keamanan pangan. Setelah mengikuti pelatihan, peserta mampu menghasilkan produk teh rempah dengan komposisi yang seragam, kemasan yang lebih menarik, serta label yang memuat informasi produk sesuai ketentuan pangan.

Hasil kegiatan ini sejalan dengan penelitian Lahardo dan Irawan (2026) yang menyatakan bahwa pelatihan pembuatan produk teh herbal berbasis tanaman obat lokal mampu meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan kemandirian masyarakat dalam mengembangkan produk herbal bernilai ekonomi. Penelitian tersebut juga menunjukkan

bahwa pengolahan tanaman obat menjadi produk teh celup memberikan alternatif usaha baru yang lebih praktis, memiliki masa simpan lebih panjang, dan lebih mudah diterima oleh konsumen modern.

Temuan serupa juga dilaporkan oleh Maulani *et al.* (2025) yang menyatakan bahwa inovasi produk herbal melalui diversifikasi bentuk sediaan memberikan dampak positif terhadap peningkatan kualitas produk, nilai tambah ekonomi, dan daya saing kelompok usaha masyarakat. Menurut penelitian tersebut, diversifikasi produk merupakan strategi yang efektif dalam meningkatkan keberlanjutan UMKM berbasis tanaman obat karena mampu menyesuaikan produk dengan kebutuhan dan preferensi konsumen yang terus berkembang.

Melalui pelatihan ini, Kelompok Penjual Jamu Tradisional "Berseri Indah" tidak hanya memperoleh keterampilan teknis dalam memproduksi teh rempah berbasis simplisia kering, tetapi juga memahami pentingnya inovasi produk sebagai upaya meningkatkan daya saing usaha. Produk teh rempah yang dihasilkan diharapkan dapat menjadi salah satu produk unggulan kelompok karena memiliki umur simpan yang lebih panjang, mudah dipasarkan, serta memberikan nilai tambah terhadap pemanfaatan tanaman obat lokal secara berkelanjutan. Pelaksanaan kegiatan pelatihan dapat dilihat pada Gambar 4.



Gambar 4. Praktik pembuatan teh rempah berbasis simplisia kering.

5. Pelatihan Pengemasan dan Pelabelan Produk

Pengemasan merupakan salah satu aspek penting dalam meningkatkan mutu dan daya saing produk herbal, karena tidak hanya berfungsi sebagai pelindung produk tetapi juga berperan dalam menjaga stabilitas mutu selama penyimpanan dan distribusi. Oleh karena itu, dilakukan pelatihan mengenai pemilihan jenis kemasan yang sesuai, serta penyusunan label produk sesuai ketentuan pangan, dilengkapi dengan silica gel sehingga dapat mempertahankan kualitas simplisia dan produk teh rempah selama penyimpanan.

Pada kegiatan pelabelan, peserta memperoleh pendampingan dalam menyusun informasi produk yang sesuai dengan ketentuan pelabelan pangan, meliputi nama produk, komposisi, berat bersih, cara penyajian, tanggal produksi, tanggal kedaluwarsa, identitas produsen, serta informasi penyimpanan. Sebelum kegiatan pengabdian, produk jamu yang dipasarkan oleh mitra belum memiliki label yang lengkap sehingga informasi mengenai produk belum tersampaikan secara optimal kepada konsumen. Setelah pelatihan, mitra mampu mendesain label yang lebih informatif dan menarik sehingga identitas produk menjadi lebih jelas dan meningkatkan profesionalisme usaha.

Kemasan yang menarik dan informatif memberikan nilai tambah terhadap produk herbal karena mampu meningkatkan persepsi kualitas, kepercayaan konsumen, serta minat pembelian. Menurut Isnaini *et al.* (2025), inovasi kemasan dan pelabelan produk merupakan strategi penting dalam meningkatkan daya saing UMKM karena mampu memperkuat identitas produk sekaligus menjadi media komunikasi antara produsen dan konsumen. Kemasan yang baik tidak hanya berfungsi melindungi produk dari kerusakan fisik, tetapi juga berperan sebagai sarana promosi yang mampu meningkatkan daya tarik produk di pasar.

Hasil kegiatan ini sejalan dengan penelitian Wardani *et al.* (2025) yang melaporkan bahwa pendampingan pengemasan dan pemasaran digital pada kelompok usaha jamu tradisional mampu meningkatkan kualitas tampilan produk, memperkuat citra merek, serta meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap keamanan dan mutu produk herbal. Penggunaan kemasan modern yang dipadukan dengan label informatif terbukti memberikan nilai tambah sehingga produk lebih kompetitif dibandingkan kemasan konvensional.

Selain aspek estetika, pelatihan ini juga meningkatkan pemahaman mitra mengenai pentingnya pelabelan sebagai bagian dari keamanan pangan dan perlindungan konsumen. Informasi yang tercantum pada label membantu konsumen memperoleh informasi mengenai komposisi, cara penggunaan, dan masa simpan produk sehingga meningkatkan kepercayaan terhadap produk yang dihasilkan. Dengan demikian, pengemasan dan pelabelan yang sesuai standar tidak hanya meningkatkan kualitas visual produk, tetapi juga mendukung upaya pengembangan usaha yang lebih profesional dan berkelanjutan. Dokumentasi kegiatan pelatihan disajikan pada Gambar 5.





Gambar 5. Pelatihan pengemasan dan produk.

pelabelan

6. Pendampingan Pelatihan Keamanan Pangan (PKP-PIRT)

Sebagai upaya meningkatkan legalitas usaha dan menjamin keamanan produk yang dihasilkan, tim pengabdian mendampingi Kelompok Penjual Jamu Tradisional "Berseri Indah" mengikuti Pelatihan Keamanan Pangan bagi Industri Rumah Tangga Pangan (PKP-PIRT) yang diselenggarakan oleh instansi terkait. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan kompetensi pelaku usaha mengenai persyaratan keamanan pangan sebagai dasar dalam memperoleh izin Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT). Materi yang diberikan meliputi higiene dan sanitasi pangan, identifikasi bahaya pangan, penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB), pengendalian mutu selama proses produksi, pelabelan pangan, penyimpanan produk, serta prosedur dan persyaratan administrasi dalam pengajuan izin PIRT.

Sebelum pelaksanaan pendampingan, sebagian besar anggota kelompok belum memahami pentingnya penerapan standar keamanan pangan dan legalitas usaha dalam mendukung keberlanjutan usaha. Proses produksi masih dilakukan berdasarkan kebiasaan tanpa dokumentasi yang memadai, sedangkan aspek higiene pekerja, sanitasi peralatan, dan pengendalian mutu belum diterapkan secara konsisten. Setelah mengikuti pelatihan, peserta menunjukkan peningkatan pemahaman mengenai pentingnya menjaga kebersihan lingkungan produksi, menggunakan peralatan yang memenuhi persyaratan keamanan pangan, menerapkan prosedur sanitasi sebelum dan sesudah produksi, serta melakukan pengemasan dan pelabelan sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Pendampingan juga difokuskan pada penyusunan dokumen pendukung yang diperlukan dalam proses pengajuan izin PIRT, seperti identitas usaha, desain label produk, dokumentasi sarana produksi, serta pemenuhan persyaratan administrasi lainnya. Melalui kegiatan ini, mitra memperoleh pemahaman bahwa legalitas usaha bukan hanya merupakan persyaratan administratif, tetapi juga menjadi indikator bahwa produk telah diproduksi dengan memperhatikan aspek keamanan, mutu, dan perlindungan konsumen. BPOM RI (2023) menjelaskan bahwa penerapan CPPOB merupakan fondasi dalam menghasilkan pangan olahan yang aman, bermutu, dan layak dipasarkan secara luas.

Hasil kegiatan ini sejalan dengan penelitian Iksan dan Waskitoaji (2026) yang menyatakan bahwa pendampingan penerapan standardisasi produksi dan pemenuhan persyaratan keamanan pangan mampu meningkatkan kesiapan UMKM jamu dalam memperoleh legalitas usaha sekaligus memperbaiki mutu proses produksi. Penerapan SOP, higiene sanitasi, dan penggunaan peralatan yang sesuai standar menjadi komponen penting dalam mendukung keberhasilan proses sertifikasi dan meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk herbal.

Penelitian Isnaini *et al.* (2025) juga melaporkan bahwa pendampingan legalitas usaha yang diikuti dengan pelatihan pengemasan dan pemasaran memberikan dampak positif terhadap peningkatan daya saing UMKM minuman herbal. Pelaku usaha menjadi lebih memahami pentingnya pencantuman informasi produk yang benar, penerapan keamanan

pangan, serta kepatuhan terhadap regulasi sehingga produk lebih mudah diterima oleh pasar modern.

Temuan serupa disampaikan oleh Wardani *et al.* (2025) yang menunjukkan bahwa peningkatan kapasitas UMKM melalui pendampingan keamanan pangan, inovasi produk, dan pemasaran mampu meningkatkan profesionalisme pengelolaan usaha serta memperkuat kepercayaan konsumen. Legalitas usaha yang didukung dengan penerapan standar keamanan pangan menjadi salah satu faktor penting dalam memperluas akses pemasaran, baik pada pasar lokal maupun ritel modern, karena memberikan jaminan bahwa produk telah diproses sesuai dengan standar yang berlaku.

Secara keseluruhan, pendampingan PKP-PIRT tidak hanya meningkatkan pemahaman mitra mengenai persyaratan memperoleh izin usaha, tetapi juga membentuk kesadaran akan pentingnya budaya mutu (*quality culture*) dalam setiap tahapan produksi. Penerapan higiene dan sanitasi, pengendalian mutu, dokumentasi proses produksi, serta kepatuhan terhadap regulasi diharapkan dapat meningkatkan daya saing produk jamu tradisional "Berseri Indah", memperluas peluang pemasaran, dan mendukung keberlanjutan usaha berbasis potensi lokal. Pelaksanaan kegiatan pelatihan dapat dilihat pada Gambar 6.



Gambar 6. Pendampingan PKP-PIRT bersama anggota kelompok.

Produk jamu serbuk dan teh rempah yang dihasilkan melalui kegiatan pengabdian telah berhasil diproduksi sesuai dengan formulasi yang telah ditetapkan. Pada saat kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini selesai dilaksanakan, proses pengajuan izin Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT) masih berlangsung sehingga produk belum dipasarkan secara luas kepada masyarakat. Selama proses perizinan tersebut, produk dimanfaatkan untuk konsumsi internal kelompok, kegiatan promosi, serta dipasarkan secara terbatas di lingkungan sekitar dan kepada kalangan tertentu. Langkah ini dilakukan sebagai bentuk kepatuhan terhadap ketentuan peraturan perundang-undangan mengenai peredaran pangan olahan sekaligus untuk memastikan bahwa produk yang dipasarkan telah memenuhi persyaratan keamanan pangan dan legalitas usaha.

SIMPULAN

Program pengabdian kepada masyarakat berhasil meningkatkan kapasitas Kelompok Penjual Jamu Tradisional "Berseri Indah" melalui perbaikan sarana produksi, pelatihan diversifikasi produk berbasis simplisia kering, serta pendampingan penerapan keamanan pangan dan penguatan aspek legalitas usaha. Kegiatan ini menghasilkan diversifikasi produk dari jamu cair yang memiliki masa simpan relatif singkat menjadi jamu serbuk dan teh rempah berbasis simplisia kering yang memiliki masa simpan lebih panjang, nilai tambah yang lebih tinggi, dan potensi pengembangan pasar yang lebih luas. Peningkatan pengetahuan dan keterampilan mitra dalam penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB), pengemasan dan pelabelan produk, serta pemenuhan persyaratan keamanan pangan dan legalitas usaha menjadi modal penting dalam meningkatkan daya saing dan mendukung keberlanjutan usaha Kelompok Penjual Jamu Tradisional "Berseri Indah"

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada Kementerian Pendidikan Tinggi, Sains, dan Teknologi Republik Indonesia (Kemdiktisaintek) yang telah memberikan pendanaan melalui Program Pengabdian kepada Masyarakat Reguler, sehingga kegiatan ini dapat terlaksana dengan baik. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Tulang Bawang atas dukungan, fasilitasi, dan pendampingan selama pelaksanaan program. Apresiasi yang sebesar-besarnya diberikan kepada Kelompok Penjual Jamu Tradisional "Berseri Indah" Desa Sukadadi, Kabupaten Pesawaran, sebagai mitra pengabdian yang telah berpartisipasi aktif dan bekerja sama dalam setiap tahapan kegiatan sehingga seluruh program dapat terlaksana dengan baik dan mencapai tujuan yang diharapkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2023). *Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) untuk Industri Rumah Tangga Pangan*. BPOM RI.
- Cahyaningrum, P. L., Yuliari, S. A. M., Suta, I. B. P., Jenar, P. D., Lestari, N. K. C. D., & Kertonegoro, R. D. H. (2026). *Empowering the Sulangai Village community through diversification of local plant-based herbal products*. *Dinamisia: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 10(3), 1092–1100. <https://doi.org/10.31849/dinamisia.v10i3.30317>.
- Chambers, R. (1994). *The origins and practice of participatory rural appraisal*. *World Development*, 22(7), 953–969. [https://doi.org/10.1016/0305-750X\(94\)90141-4](https://doi.org/10.1016/0305-750X(94)90141-4).
- Iksan, Z., & Waskitoaji, W. (2026). *Implementasi standarisasi pengolahan tanaman obat menjadi jamu tradisional sebagai rintisan usaha warung jamu berbasis komunitas lokal di Desa Bajo Kabupaten Blora*. *Jurnal Pengabdian UNDIKMA*, 7(2). <https://doi.org/10.33394/jpu.v7i2.19358>.
- Isnaini, I., Asnawati, A., & Yuliani, R. (2025). Marketing assistance for instant herbal drink products in the KBU Sehat home industry group, Banjar Regency. *Community Empowerment*, 10(6), 1330–1338. <https://doi.org/10.31603/ce.12889>.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2017). *Farmakope Herbal Indonesia* (Edisi II). Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Lahardo, D., & Irawan, F. E. O. (2026). Pemberdayaan kader kesehatan dalam pembuatan produk herbal teh celup daun kelor–bunga rosela di Desa Gunungronggo. *SELAPARANG: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 10(1). <https://doi.org/10.31764/jpmb.v10i1.37556>.

- Maulani, Y., Dewi, A. O. T., Wulandari, S., Ardianti, E. N., Indriyani, A., & Ashfi, D. (2025). *Strengthening community health and economy through local herbal innovation in the Harmoni Women's Group*. Warta LPM, 28(3), 276–284. <https://doi.org/10.23917/warta.v28i3.12900>.
- Purwantisari, S., Jannah, S. N., Handayani, D., Yulianto, M. E., & Ardiansari, A. (2021). Produksi serbuk jamu instan dengan alat kristalisasi di UMKM Kecamatan Ungaran Timur Kabupaten Semarang. E-Dimas: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat, 12(3), 527–532. <https://doi.org/10.26877/e-dimas.v12i3.7070>.
- Riskianto, R., Novia, J., Febriani, F., Titiesari, Y. D., & Tirta, M. (2023). Sosialisasi dan pelatihan pembuatan simplisia, ekstrak, dan sediaan jamu serbuk instan kepada guru dan siswa Sekolah Menengah Kejuruan Farmasi. CARADDE: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 6(1), 120–128.
- Subagio, D. P. W. (2021). Inovasi jamu Kebonagung kemasan serbuk sebagai upaya peningkatan nilai produk dan pendapatan masyarakat di tengah wabah Covid-19. Jurnal Pengabdian Masyarakat IPTEKS, 7(2), 256–261. <https://doi.org/10.32528/jpmi.v7i2.4391>.
- Syafitri, M. H., Suryandari, M., & Martha, J. A. (2023). Pengaruh pengeringan terhadap senyawa fitokimia simplisia dan kadar flavonoid total ekstrak etanol buah cabe jawa (*Piper retrofractum* Vahl.). Journal of Herbal, Clinical and Pharmaceutical Science (HERCLIPS), 4(2), 18–26. <https://doi.org/10.30587/herclips.v4i02.5304>.
- Wardani, A. K., Apriyanto, N. D., Aji, A. W., Azizah, B. R., Firdausa, C. A., & Niamah, N. Z. (2025). *Enhancing the value-added of traditional herbal medicine through instant product diversification and KUBE strengthening*. Community Empowerment, 10(12), 2398–2409. <https://doi.org/10.31603/ce.11203>.
- Widiyastuti, D. A., Ajizah, A., Nurtamara, L., Huda, N., & Afdal, M. (2023). Pemberdayaan ekonomi skala rumah tangga melalui pembuatan jamu bubuk rempah temulawak, jahe, kunyit, dan sereh. Jurnal Pengabdian ILUNG (Inovasi Lahan Basah Unggul), 3(2), 369–379. <https://doi.org/10.20527/ilung.v3i2.10298>.
- World Health Organization. (2013). *WHO Traditional Medicine Strategy: 2014–2023*. World Health Organization.
- Zuraj, A. B., Sishadiyati, S., & Primandhana, W. P. (2023). *Kembangkan ekonomi kreatif serbuk jamu UMKM Jamu Mbak Sri Desa Banjaragung, Kabupaten Jombang*. Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Nusantara, 4(3), 1939–1945. <https://doi.org/10.55338/jpkmn.v4i3.1247>.