

Kode/ Nama Rumpun Ilmu :162/THP
Bidang Fokus : Ilmu Pangan

LAPORAN AKHIR
PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT
DANA : UNIVERSITAS MERCU BUANA YOGYAKARTA

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

TIM PENGABDI

Ketua : Dr. Agus Slamet, S.TP., M.P. (NIDN 0524077101)
Anggota 1 : Dr. Ir. Bayu Kanetro, M.P. (NIDN 0529036801)
Anggota 2 : Dr. Ir. Siti Tamaroh CM., M.P. (NIDN 0526096502)

UNIVERSITAS MERCU BUANA YOGYAKARTA
NOVEMBER 2021

HALAMAN PENGESAHAN LAPORAN AKHIR

Judul Pengabdian : Peningkatan Mutu Dan Pengelolaan Usaha Pada Kelompok Usaha Jamu Tradisional Jati Husada Mulya

Ketua Pengabdi
a. Nama Lengkap : Dr. Agus Slamet, S.TP., M.P.
b. NIDN : 0524077101
c. Jabatan Fungsional : Lektor Kepala
d. Program Studi : Teknologi Hasil Pertanian
e. Nomor HP : 08157917452
f. Alamat e-mail : agus@mercubuana-yogya.ac.id

Anggota Pengabdi (1)
a. Nama Lengkap : Dr. Ir. Bayu Kanetro, M.P.
b. NIDN : 0529036801
c. Jabatan Fungsional : Lektor Kepala
d. Program Studi/ Perguruan Tinggi : Teknologi Hasil Pertanian UMB Yogyakarta

Anggota Pengabdi (2)
a. Nama Lengkap : Dr. Ir. Siti Tamaroh CM., M.P.
b. NIDN : 0526096501
c. Jabatan Fungsional : Lektor Kepala
d. Program Studi/ Perguruan Tinggi : Teknologi Hasil Pertanian UMB Yogyakarta

Nama Mahasiswa (1)
a. NIM : 18031014
b. Program Studi : Teknologi Hasil Pertanian UMB Yogyakarta

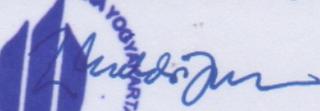
Nama Mahasiswa (2)
a. NIM : 18031016
b. Program Studi : Teknologi Hasil Pertanian UMB Yogyakarta

Mitra Pengabdian kepada Masyarakat : Kelompok Usaha Jamu Tradisional Jati Husada Mulya

Sumber Dana : UMBY
Biaya Pengabdian kepada Masyarakat : Rp 6.750.000,00

Yogyakarta, 19 November 2021

Mengetahui,
Dekan Fakultas Agroindustri



H. Warmanti Mildaryani, M.P.
NIDN 0020126001

Ketua Pengabdi,



Dr. Agus Slamet, S.TP., M.P.
NIDN 0524077101

Menyetujui,
Kepala Pusat P3MK



Aryan Santosa, S.E., M.Sc.
NIDN. 0015057901

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan ke Tuhan Yang Maha Kuasa atas rahmat dan karunia-Nya sehingga pengabdian kepada masyarakat pada Kelompok Petani Ikan Donowarih dengan judul **“Peningkatan Mutu dan Pengelolaan Usaha Pada Kelompok Usaha Jamu Tradisional Jati Husada Mulya”** dapat dilaksanakan.

Atas terlaksananya pengabdian masyarakat ini, kami ucapkan terima kasih kepada :

1. Rektor Universitas Mercu Buana Yogyakarta, Dekan Fakultas Agroindustri dan Ketua Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Universitas Mercu Buana Yogyakarta yang telah memberikan dukungan dan fasilitas untuk pengabdian masyarakat.
2. Kepala Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat dan Kerjasama Universitas Mercu Buana yang telah memberikan izin pengabdian masyarakat pada kelompok usaha jamu tradisional Jati Husada Mulya di Padukuhan Watu, Argomulyo, Sedayu Bantul Yogyakarta.
3. Ketua Kelompok dan anggota Jati Husada Mulya yang telah memberikan dukungan dan fasilitas dalam pelaksanaan pengabdian masyarakat.
4. Semua pihak yang telah membantu terlaksananya pengabdian masyarakat ini.

Semoga laporan kemajuan pengabdian masyarakat ini bermanfaat dalam perkembangan ilmu khususnya di bidang pengolahan jamu tradisional.

Yogyakarta, 25 November 2021

Penyusun

DAFTAR ISI

	Halaman
Halaman Pengesahan.....	i
Kata Pengantar.....	ii
Daftar Isi	iii
Ringkasan.....	1
I. PENDAHULUAN.....	2
1.1. Analisis Situasi.....	2
1.2. Permasalahan Mitra.....	5
II. TARGET DAN LUARAN.....	6
III. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	7
IV. KESIMPULAN DAN SARAN.....	13
DAFTAR PUSTAKA	14

Ringkasan

Kelompok pengrajin jamu tradisional yang ada di Dusun Sengon Watu dan Sengon Madinan ada 40 orang pengrajin. Kelompok usaha jamu tradisional dengan nama Jati Husada Mulya semua anggotanya ibu-ibu. Produksi jamu dilakukan secara turun temurun dari orangtuanya diteruskan kepada anak cucunya khususnya yang perempuan. Para pengrajin jamu menjadikan usahanya sebagai mata pencaharian utama keluarga dalam membantu ekonomi keluarga. Sebagian besar suami dari para pengrajin adalah petani dan pekerja proyek. Ada dua jenis jamu yang diproduksi dan dipasarkan yaitu jamu cair dan instan dalam bentuk serbuk. Jamu cair yang diproduksi antara lain: kunir asam, brotowali, uyup-uyup, beras kencur, temu lawak. Sedangkan jamu yang berbentuk serbuk adalah: jahe wangi, temu lawak, dan secang.

Setiap pengrajin memproduksi dan memasarkan jamu dalam jenis yang sama yang membedakan adalah daerah pemasarannya. Pengrajin jamu mempunyai daerah pemasaran dan pelanggan sendiri-sendiri dan sesuai kesepakatan bahwa daerah/dusun tertentu untuk wilayah pengrajin tertentu pula. Jadi tidak terjadi persaingan dalam pemasaran produk jamu. Daerah pemasaran jamu tradisional antara lain: Bantul, Sleman, Kulon Progo dan Kodya Yogyakarta. Para pelanggan jamu tradisional adalah ibu-ibu, dewasa dan anak-anak. Jamu tradisional yang berbentuk cair telah memiliki sertifikat P-IRT sejak 2012 yang diterbitkan oleh Dinas Kesehatan Kabupaten Bantul Yogyakarta. Adapun jamu tradisional yang berbentuk serbuk saat ini sedang proses pengajuan izin BPOM Yogyakarta. Pengurusan izin BPOM saat ini masih banyak kekurangan tentang tata letak ruang produksi dan higienitasnya.

Jamu tradisional yang dipasarkan mengingat ada 40 pengrajin, daerah pemasaran yang luas dan pelanggan yang banyak mulai dari anak-anak hingga orangtua, sehingga diperlukan jaminan keamanan jamu dan higienitasnya. Untuk itu diperlukan penyuluhan dan pendampingan pada para pengrajin jamu agar jamu yang diproduksi memenuhi syarat keamanan dan higienitasnya. Di samping itu perlu

pendampingan agar izin BPOM untuk jamu tradisional yang berbentuk serbuk segera terbit.

Pelatihan dan penyuluhan serta pendampingan pada kelompok pengrajin jamu tradisional Jati Husada Mulya telah dilakukan oleh tim Pengabdian kepada Masyarakat. Pelatihan dan penyuluhan yang dilakukan adalah tentang sanitasi bahan, proses dan pengemasan. Pendampingan yang dilakukan pada kelompok yang sudah dilakukan adalah tentang desain tata letak ruang produksi, sanitasi ruang dan lay out proses produksi serta sanitasi pekerja/pengrajin. Hasil penyuluhan dan pelatihan yang dicapai adalah: kesadaran para pengrajin tentang keamanan dan higienitas jamu yang diproduksi bagi keamanan dan kesehatan para konsumennya. Ruang produksi jamu di "Omah Jamu" sudah tertata rapi sesuai dengan ketentuan BPOM. Sanitasi ruang tentang kebersihan, penerangan dan sirkulasi udara telah sesuai dengan ketentuan.

I. PENDAHULUAN

1.1. Analisis Situasi

Wilayah Desa Argomulyo berada di wilayah Kecamatan Sedayu, Kabupaten Bantul Yogyakarta sebagian besar bermata pencaharian di bidang pertanian baik sebagai petani pemilik dan sekaligus penggarap, sebagian besar umumnya sebagai petani penggarap saja (lebih dari 60% sebagai petani penggarap). Kondisi ekonomi keluarga berkaitan erat dengan manajemen ekonomi keluarga, pendapatan keluarga, jenis peluang dalam meningkatkan kesejahteraan keluarga serta jenis mata pencaharian yang dimiliki. Secara umum kondisi ekonomi keluarga di pedesaan masih memerlukan perbaikan taraf ekonomi keluarga. Hal ini karena terbatasnya mata pencaharian di desa serta kurang berkembangnya usaha yang ditekuni masyarakat pedesaan.

Di Desa Argomulyo Sedayu Bantul ternyata masih ada beberapa keluarga prasejahtera. Mengingat hal tersebut Pamong Desa dan para tokoh masyarakat selalu berupaya untuk meningkatkan kesejahteraan warganya, baik melalui program pemerintah maupun swadaya masyarakat sendiri. Sebagai sarana untuk memfasilitasi

berbagai program pemerintah untuk pengentasan kemiskinan di Desa Argomulyo telah terbentuk Lembaga Keswadayaan Masyarakat (LKM) Mulyo Mandiri sebagai motor penggerak penumbuhan kembali solidaritas serta kesatuan sosial masyarakat dalam menanggulangi kemiskinan secara mandiri dan berkelanjutan.

Salah satu kelompok sasaran Program Iptek Bagi Masyarakat (IbM) adalah LKM Mulyo Mandiri adalah 2 (dua) kelompok pengrajin jamu yang berada di Dusun Sengon Watu dan Sengon Madinan. Kelompok pengrajin jamu di dua dusun tersebut berjumlah 40 orang dengan nama kelompok usaha bersama Jati Husada Mulya. Kelompok pengrajin dan sekaligus penjual jamu tradisional (jamu gendong) tersebut berada di Dusun Sengon Watu, dan Sengon Madinan yang merupakan wilayah Desa Argomulyo. Produksi jamu tradisional tersebut dilakukan dalam skala industri rumah tangga. Profesi pengrajin dan sekaligus penjual jamu ini dikerjakan oleh ibu-ibu rumah tangga sebagian besar merupakan mata pencaharian pokok bagi keluarga. Hal tersebut disebabkan karena jika mengandalkan dari pendapatan bercocok tanam padi hasilnya sangat rendah, sehingga kebutuhan pokok keluarga tidak terpenuhi. Berdasarkan data-data yang diperoleh diketahui bahwa, jamu tradisional yang diproduksi oleh industri rumah tangga kedua kelompok tersebut belum menggunakan standar mutu yang baku. Jamu tradisional yang dihasilkan oleh industri rumah tangga dua kelompok tersebut dipasarkan ke wilayah Sleman, Bantul, Kulonprogo dan Kodya Daerah Istimewa Yogyakarta. Para konsumen jamu tersebut adalah mulai dari anak-anak, dewasa, orangtua dan ibu-ibu yang menyusui umumnya mengkonsumsi jamu. Jamu yang dipasarkan antara lain : kunir asam, beras kencur, cabe puyang, pahitan, *uyup-uyup* dan *galian* (Suharmiati dan Lestari Handayani, 1998). Berdasarkan hal tersebut maka diperlukan adanya standar mutu jamu tradisional yang dihasilkan. Standar mutu jamu yang diterapkan tujuannya adalah untuk melindungi konsumen dari kemungkinan bahaya yang ditimbulkan akibat mengkonsumsi jamu.

Obat tradisional merupakan produk yang dibuat dari bahan alam yang jenis dan sifat kandungannya sangat beragam sehingga untuk menjamin mutu obat tradisional

diperlukan cara pembuatan yang baik dengan lebih memperhatikan proses produksi dan penanganan bahan baku.

Cara Pembuatan Jamu Tradisional yang Baik (CPJTB) meliputi seluruh aspek yang menyangkut pembuatan jamu tradisional, yang bertujuan untuk menjamin agar produk yang dihasilkan senantiasa memenuhi persyaratan mutu yang telah ditentukan sesuai dengan tujuan penggunaannya. Mutu produk tergantung dari bahan awal, proses produksi dan pengawasan mutu, bangunan, peralatan dan personalia yang menangani (Anonim, 2009). Penerapan CPJTB merupakan persyaratan kelayakan dasar untuk menerapkan sistem jaminan mutu yang diakui dunia internasional. Untuk itu sistem mutu hendaklah dibangun, dimantapkan dan diterapkan sehingga kebijakan yang ditetapkan dan tujuan yang diinginkan dapat dicapai. Dengan demikian penerapan CPJTB merupakan nilai tambah bagi produk jamu tradisional Indonesia agar dapat bersaing dengan produk sejenis dari negara lain baik di pasar dalam negeri maupun internasional. Mengingat pentingnya penerapan CPJTB maka pemerintah secara terus menerus memfasilitasi industri obat tradisional baik skala besar maupun kecil untuk dapat menerapkan CPJTB melalui langkah-langkah dan pentahapan yang terprogram. Lilis Suryani dan Agus Slamet, (2012) melaporkan bahwa, ada perkembangan jenis produk obat bahan alam tidak hanya dalam bentuk obat tradisional (jamu), tetapi juga dalam bentuk obat herbal terstandar dan fitofarmaka, maka pedoman cara pembuatan obat tradisional yang baik ini dapat pula diberlakukan bagi industri yang memproduksi obat herbal terstandar dan fitofarmaka

Jamu tradisional produksi kelompok Jati Husada Mulya dipasarkan ke beberapa daerah yaitu wilayah Sleman, Bantul, Kulonprogo dan Kodya Yogyakarta. Konsumen jamu tersebut adalah baik anak-anak, dewasa dan para ibu-ibu yang menyusui. Berdasarkan hal tersebut diketahui bahwa daerah penjualannya cukup luas dan konsumennya dari anak-anak sampai orang dewasa maka diperlukan penerapan standar mutu jamu tradisional tersebut. Standar mutu untuk jamu adalah sertifikasi yang diterbitkan oleh Balai Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM). Industri rumah tangga jamu tradisional pada kelompok tersebut selama ini belum melakukan pengelolaan

usaha khususnya dalam bidang manajemen produksi, pembukuan dan sistem pemasaran. Mengingat bahwa industri rumah tangga tersebut merupakan mata pencaharian maka diperlukan pengelolaan usaha secara optimal, sehingga dapat menjamin keberlanjutan dan peningkatan usahanya.

Ada 2 jenis produk jamu yang diproduksi oleh kelompok usaha Jati Husada Mulya yaitu jamu dalam bentuk cair dan instan (bubuk). Jamu dalam bentuk cair telah memiliki sertifikat penyuluhan industry rumah tangga (SP-IRT) dari Dinas Kesehatan Kabupaten Bantul Yogyakarta pada tahun 2012. Pada tahun 2012 Tim Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Mercu Buana Yogyakarta dengan program Ipteks bagi Masyarakat (IbM) yang diketuai oleh Agus Slamet, S.TP., M.P. dan anggota Chatarina Lilis Suryani, S.TP., M.P. dan Ir. Siti Tamaroh CM., M.P. telah melakukan penyuluhan dan pelatihan serta pemberian stimulan peralatan pengolahan jamu. Hasil yang dicapai di antaranya terbitnya sertifikat SP-IRT dan perbaikan peralatan pengolahan.

Keadaan saat ini kelompok usaha bersama Jati Husada Mulya ada penambahan jumlah anggota dibandingkan tahun 2012. Pada tahun 2012 jumlah anggota hanya 21 orang pada tahun 2021 jumlah anggota aktif sebanyak 40 orang. Kelompok usaha bersama tersebut saat ini juga telah mempunyai koperasi dengan nama Jati Husada Mulya Mandiri. Terbentuknya koperasi tersebut diprakarsai bersama antara kelompok usaha Jati Husada Mulya, tim Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Mercu Buana Yogyakarta dan Dinas Koperasi Bantul di bawah pembinaan Bapak Haryoto pada tahun 2015. Tim Pengabdian kepada Masyarakat program IbM tahun 2015 yang terdiri atas: Agus Slamet, S.TP., M.P., Budiantara, SE., M.Si. Akt dan Endang Sri Utami, SE. M.Si, Akt.

1.2. Permasalahan Mitra

Ketua kelompok usaha bersama Jati Husada Mulya Ibu Wagiyanti menyampaikan bahwa masih diperlukan pendampingan dari dosen Universitas Mercu Buana Yogyakarta agar kualitas jamu yang dipasarkan memenuhi syarat keamanan dan

hygiene. Ketua kelompok Jati Husada Mulya memohon pendampingan dalam pengajuan izin BPOM untuk jamu tradisional yang berbentuk instan. Ada beberapa jamu instan yaitu: kunir asam, jahe, temu lawak dan secang. Saat ini jamu instan tersebut sedang diajukan untuk memperoleh izin BPOM.

Berdasarkan uraian tersebut dapat dirumuskan permasalahan yang ada pada kelompok usaha bersama jamu tradisional Jati Husada Mulya sebagai berikut:

1. Masih ada keterbatasan pengetahuan anggota kelompok tentang hygiene dan sanitasi baik dalam persiapan bahan baku, proses pengolahan dan pemasaran.
2. Masih ada keterbatasan pengetahuan anggota kelompok tentang pentingnya keamanan minuman jamu yang dipasarkan
3. Diperlukan pendampingan kelompok dalam memperoleh izin BPOM mengingat persyaratan BPOM cukup banyak.

BAB II. TARGET DAN LUARAN

Target dan luaran dari kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini adalah: peningkatan pengetahuan dan keterampilan pada kelompok usaha bersama jamu tradisional Jati Husada Mulya baik pada proses penanganan bahan dasar, pengolahan dan cara pengemasan yang baik dan higienis serta pemasarannya.

Sehingga secara rinci target dan luarannya adalah sebagai berikut :

1. Meningkatnya pengetahuan dan keterampilan kelompok industri rumah tangga jamu, sehingga jamu tradisional yang dihasilkan memenuhi yang dihasilkan senantiasa memenuhi persyaratan mutu yang telah ditentukan sesuai dengan tujuan penggunaannya.
2. Memperoleh izin BPOM untuk jamu tradisional yang berbentuk serbuk/instan.

Dengan harapan ada peningkatan kualitas jamu yang dihasilkan sesuai dengan persyaratan yang ditetapkan Dinas Kesehatan maupun BPOM. Dengan peningkatan

kualitas jamu yang diproduksi dan dipasarkan akan memberikan jaminan Kesehatan dan keamanan bagi konsumen jamu. Harapan secara ekonomi pada kelompok usaha terjadi peningkatan pendapatan dengan semakin larisnya jamu yang dipasarkan.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Penyuluhan telah dilakukan oleh tim Pengabdian kepada Masyarakat pada hari/tanggal: Selasa, 12 Oktober 2021 yang bertempat di Omah Jamu Jati Husada Mulya yang beralamat di Madinan, Argomulyo, Sedayu Bantul, Yogyakarta. Penyuluhan dihadiri oleh 29 orang anggota Jati Husada Mandiri, daftar hadir terlampir. Materi penyuluhan yang disampaikan adalah: Sanitasi Proses Pengolahan Jamu Tradisional disampaikan oleh Dr. Ir. Siti Tamaroh CM., M.P. dan keamanan bahan segar dan jamu tradisional oleh Dr. Agus Slamet, S.TP., M.P. Sedangkan anggota tim Dr. Ir. Bayu Kanetro, M.P. melakukan pendampingan dan pengecekan persyaratan izin BPOM. Berita tentang pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat ini telah dipublikasikan pada media massa pada tanggal; 19 Oktober 2021 pada 2 (dua) media massa online yaitu : <https://siarpedia.com/2021/10/19/dosen-thp-umby-dampingi-pengrajin-jamu-tradisional/> dan <https://dndsandyra.com/pkm-umby-berdayakan-kelompok-usaha-jamu-tradisional-di-dusun-watu>. Adapun foto-foto kegiatan pengabdian kepada masyarakat adalah sebagai berikut:



Foto 1. Dr. Ir. Siti Tamaroh CM., M.P. memberikan penyuluhan tentang sanitasi proses pengolahan jamu pada kelompok usaha jamu Jati Husada

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.



Foto 2. Dr. Agus Slamet, S.TP., M.P. memberikan penyuluhan tentang keamanan pangan segar dan jamu serta pendampingan untuk memperoleh izin BPOM pada kelompok usaha jamu Jati Husada Mulya

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 higiene 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.



Foto 3. Tim Pengabdian kepada Masyarakat UMB Yogyakarta bersama kelompok usaha jamu Jati Husada Mulya

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang telah dilakukan oleh tim juga sudah dipublikasikan pada media online. Publikasi tersebut ditujukan untuk menyampaikan pesan kepada masyarakat umum khususnya pelanggan jamu bahwa industri jamu tradisional juga didampingi oleh Universitas Mercu Buana Yogyakarta sehingga dapat meningkatkan kepercayaan terhadap kualitas jamu yang dipasarkan. Di samping itu juga untuk menunjukkan kepada masyarakat bahwa Universitas Mercu Buana Yogyakarta melaksanakan salah satu darmanya yaitu darma pengabdian kepada masyarakat dalam rangka meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Hal ini juga sesuai dengan harapan pendiri Universitas Mercu Buana Yogyakarta yaitu :”Angudi Mulyaning Bangsa”.



PkM UMBY Berdayakan Kelompok Usaha Jamu Tradisional di Dusun Watu



Yogyakarta, dndsandyra.com – Tim Program Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) Universitas Mercu Buana Yogyakarta (UMBU) mengadakan kegiatan pemberdayaan masyarakat di Dusun Watu, Argomulyo Sedayu, Bantul, DI. Yogyakarta, dengan



Berita Pelaksanaan PkM Pada Media Online tanggal 18 Oktober 2021

Dosen THP UMBY Dampingi Pengrajin...

Dosen THP UMBY Dampingi Pengrajin Jamu Tradisional



Dosen THP UMBY Dampingi Pengrajin Jamu Tradisional

Siarpedia.com, Yogyakarta – Jamu dikenal sebagai obat tradisional khas Indonesia. Jamu terbuat dari bahan-bahan alami yang banyak tumbuh di berbagai wilayah Indonesia. Di wilayah Bantul sendiri ada begitu banyak pengrajin jamu. Salah satunya, yakni kelompok “Jati Husada Mulya” di dusun Watu Argomulyo Sedayu Bantul. Kelompok ini terdiri dari 40

Berita Pelaksanaan PkM Pada Media Online tanggal 19 Oktober 2021

IV. KESIMPULAN DAN SARAN

A. 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.

B. Saran

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

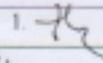
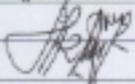
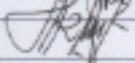
- Anonim, 2009. Badan Pengawasan Obat dan Makanan. Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta.
- Lilis Suryani dan Agus Slamet, 2012. Optimasi Konsentrasi Gum Arab dan Ekstrak Rempah-Rempah Sebagai Bahan Pelapis Beras Cepat Tanak Dengan Indeks Glisemik. *Journal Agritech*. Vol 32 (2). Fakultas 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.

L a m p i r a n

Daftar Hadir
Penyuluhan Pada Kelompok Usaha Jamu Jati Husada Mulya
Tempat : Rumah Jamu Jati Husada Mulya
Hari/tanggal : Selasa, 12 Oktober 2021
Pukul : 15.00 WIB-Selesai

No.	Nama	Alamat	Tanda Tangan
1.	Wagiyanti	Watu RT 03 Argomulyo Selaya	1.
2.	SUGHARTI	watu RT 07 Argomulyo	2.
3.	ERNIYATI	Watu RT 04 Argomulyo	3.
4.	Suheri E-R	WATU RT.10. Argomulyo	4.
5.	Suparti	Watu RT. 10 Argomulyo	5.
6.	Mulyem	Watu RT. 09 Argomulyo	6.
7.	SRIWANGUNI	WATU RT 10 ARGOMULYO	7.
8.	Tunijah	Watu RT 6 "	8.
9.	Mugiyati	Watu RT 06 "	9.
10.	Sutali	Watu RT 04 - "	10.
11.	Sumartini	Watu RT 10 "	11.
12.	SRI Mardani	watu RT 05 - "	12.
13.	SRI ASIH	watu RT. 06 - - -	13.
14.	Sujirah	watu RT. 07 - - -	14.
15.	Ika Purnirati	watu RT 10 - - -	15.
16.	Tri Utami	watu RT 10 - - -	16.
17.	Ngatinom	watu RT 8 - - -	17.
18.	Wati	watu RT 9 - - -	18.
19.	Citra Alesia	Watu. RT 09 - - -	19.
20.	TUTIK	watu RT 05 - - -	20.
21.	Suratyan	watu RT 09	21.
22.	Ngatrah	watu RT 06	22.
23.	Dutriyan	watu RT 07	23.
24.	Panni	watu RT 07	24.
25.	Margiyani	watu RT 10	25.

Daftar Hadir
Penyuluhan Pada Kelompok Usaha Jamu Jati Husada Mulya
Tempat : Rumah Jamu Jati Husada Mulya
Hari/tanggal : Selasa, 12 Oktober 2021
Pukul : 15.00 WIB-Selesai

No.	Nama	Alamat	Tanda Tangan
26	Hgahnew	Wulu RT 00	1. 
27	Dwi ROTMO H.	Wulu RT 09	2. 
28	Hgaheni	Wulu RT 07	3. 
29	Yuli Pantani yand	Wulu RT 10	4. 
30	Dr. Agus Slamet, STMP	UMBY	5. 
6	Siti Tamaroh	UMBY	6. 
7.			7.
8.			8.
9.			9.
10.			10.
11.			11.
12.			12.
13.			13.
14.			14.
15.			15.
16.			16.
17.			17.
18.			18.
19.			19.
20.			20.
21.			21.
22.			22.
23.			23.
24.			24.
25.			25.

**KELOMPOK PENGRAJIN JAMU TRADISIONAL
JATI HUSADA MULYA**
Alamat: Watu, Argomulyo, Sedayu, Bantul, Yogyakarta

SURAT KETERANGAN
Nomor: 12/JHM/XI/2021

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Wagiyanti
Jabatan : Ketua Kelompok Pengrajin Jamu Tradisional Jati Husada Mulya
Alamat : Watu, Argomulyo, Sedayu, Bantul, Yogyakarta

Menerangkan bahwa tim pengabdian kepada masyarakat Universitas Mercu Buana Yogyakarta:

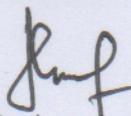
Nama : 1. Dr. Agus Slamet, S.TP., M.P.
2. Dr. Ir. Bayu Kanetro, M.P.
3. Dr. Ir. Siti Tamaroh CM., M.P.
Instansi : Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Agroindustri UMB Yogyakarta

Dosen-dosen tersebut di atas telah melaksanakan penyuluhan dan pelatihan serta pendampingan pada Kelompok Pengrajin Jamu Tradisional Jati Husada Mulya sejak tanggal : 1 September s.d 20 November 202.

Kami atas nama kelompok pengrajin jamu tradisional Jati Husada Mulya mengucapkan terima para Bapak/Ibu Dosen Universitas Mercu Buana Yogyakarta atas penyuluhan, pelatihan dan pendampingan yang diberikan.

Demikian surat keterangan ini dibuat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, 22 November 2021
Ketua Kelompok,


Wagiyanti

Keamanan & Kesehatan Makanan dan Minuman Pangan



Oleh : Dr. Agus Slamet, S.TP., M.P.
Disampaikan pada Pengabdian kepada Masyarakat
Kelompok Usaha Jamu Tradisional Jati Husada Mulya
12 Oktober 2021

Bahan Pangan Segar

Bahan pangan segar sebagai pemenuhan kebutuhan hidup dan nutrisi wajib **aman** untuk dikonsumsi



Bahan pangan segar adalah seperti sayur dan buah, sereal, daging, susu, telur, ikan serta sumber lain sebelum mengalami proses pengolahan apapun.

Definisi pangan segar

- **Pangan segar** adalah pangan yang belum mengalami pengolahan, yang dapat dikonsumsi langsung atau dijadikan bahan baku pengolahan, yang dapat dikonsumsi langsung atau dijadikan bahan baku pengolahan pangan. Misalnya beras, gandum, segala macam buah, ikan, air segar, dan sebagainya (PP 28, 2004)
- Pangan segar adalah pangan yang belum mengalami pengolahan yang dapat dikonsumsi langsung dan/atau yang dapat menjadi bahan baku pengolahan pangan. (UU No 18, 2012)

Pangan Segar

- Perubahan fisik, kimia, dan biologis
 - Penanganan, transportasi dan penyimpanan
 - Sanitasi dan higiene
- 

**Mutu Produk
Pangan**



Food Safety Concept

Keamanan Pangan

Merupakan kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan **cemaran biologis, kimia dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia**

PP No.28 Tahun 2004



Keamanan Pangan

Keamanan Pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah Pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi.

UU No 18, 2012



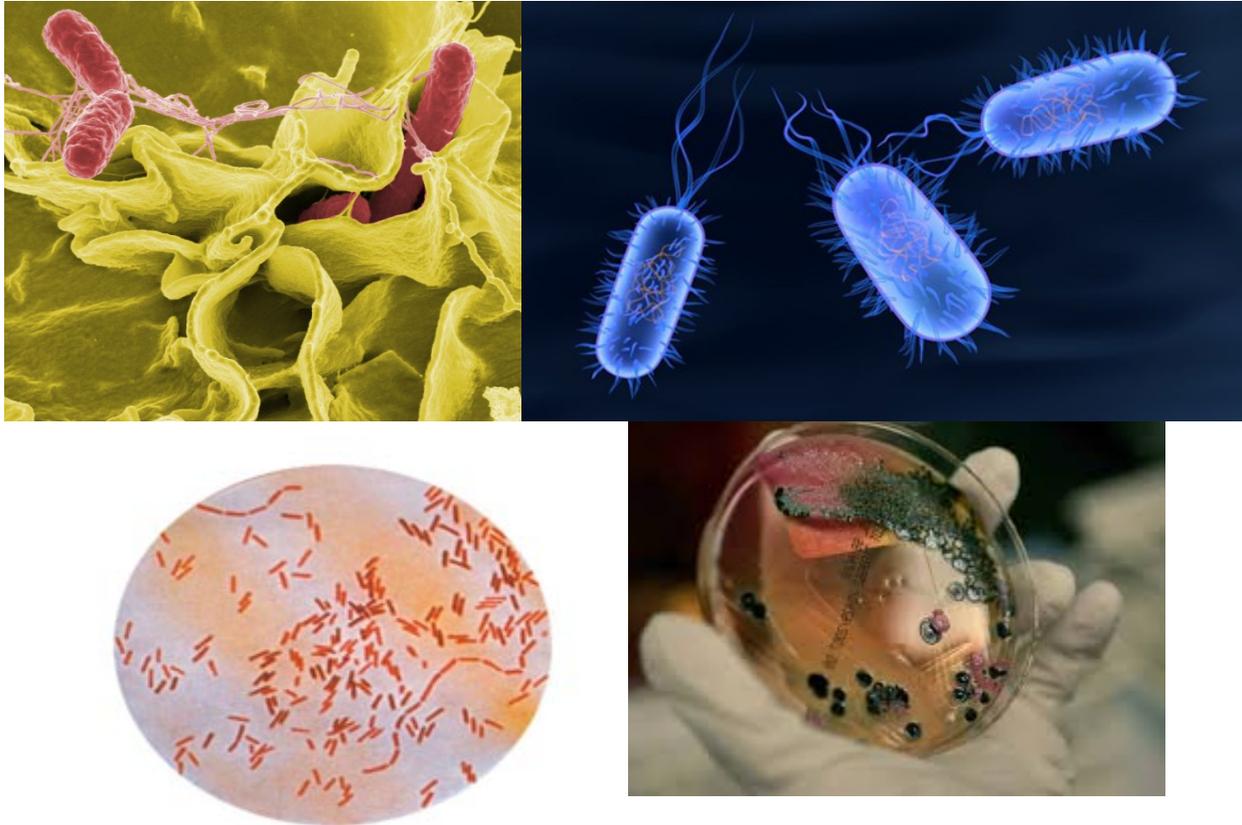
Bahaya pada Pangan Segar

Biologis (parasit, mikroba berbahaya)

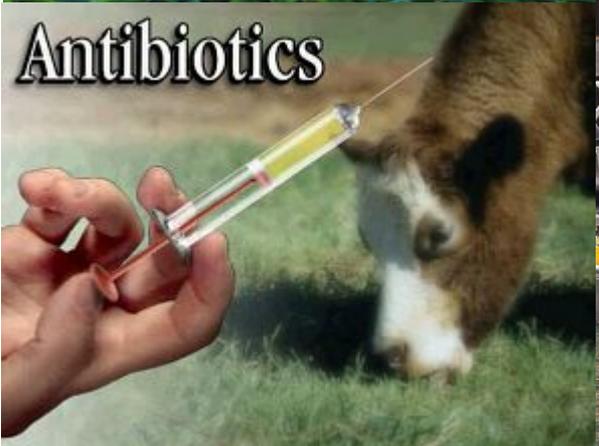
Kimia (residu pestisida, herbisida, toksin, mikotoksin, alergen, cemaran logam dan bahan kimia berbahaya lainnya)

Fisik (benda tajam, pecahan kaca, serbuk logam, kerikil, dsb)

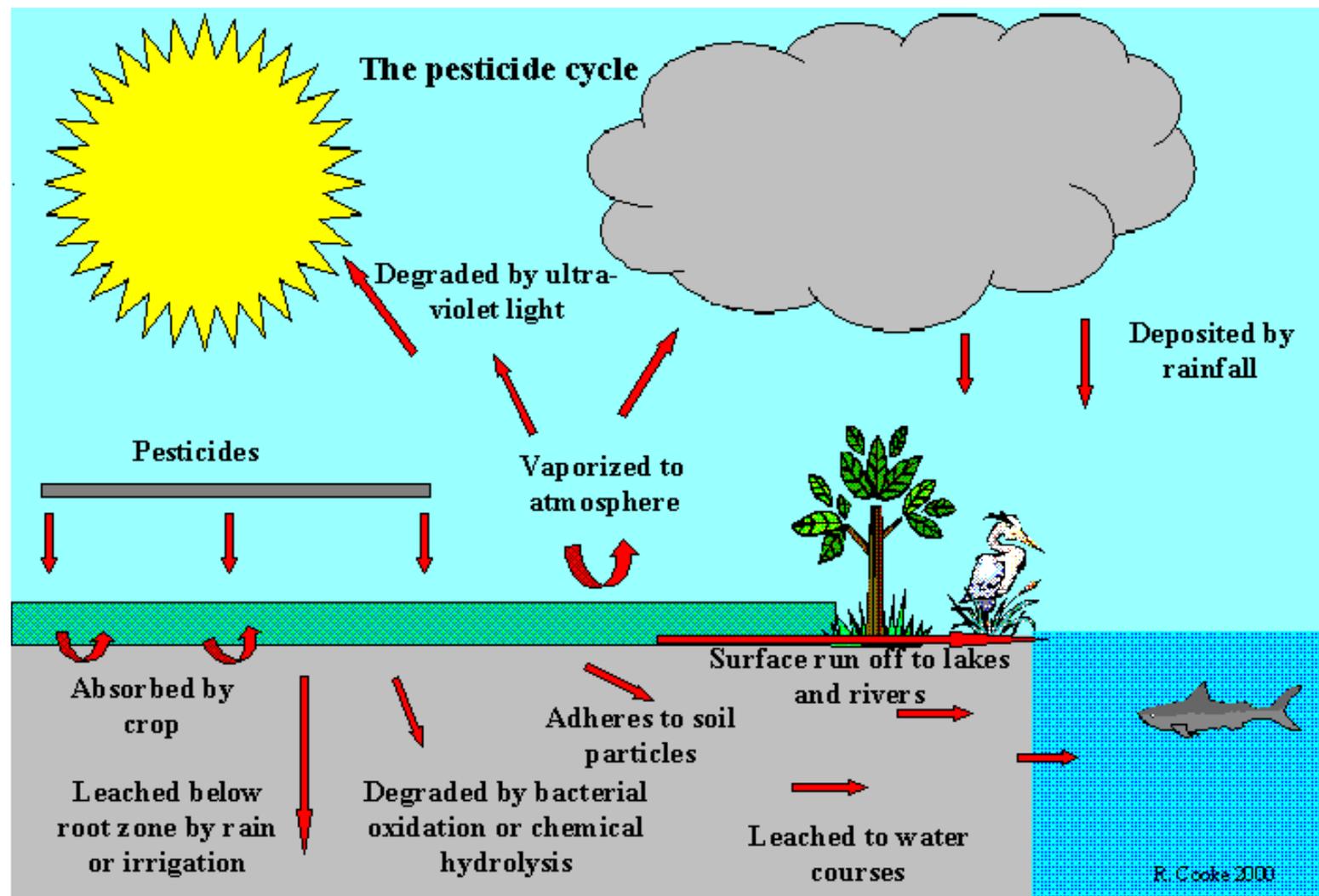
Bahaya Biologis



Bahaya Kimia



Bahaya Kimia



Bahaya Fisik



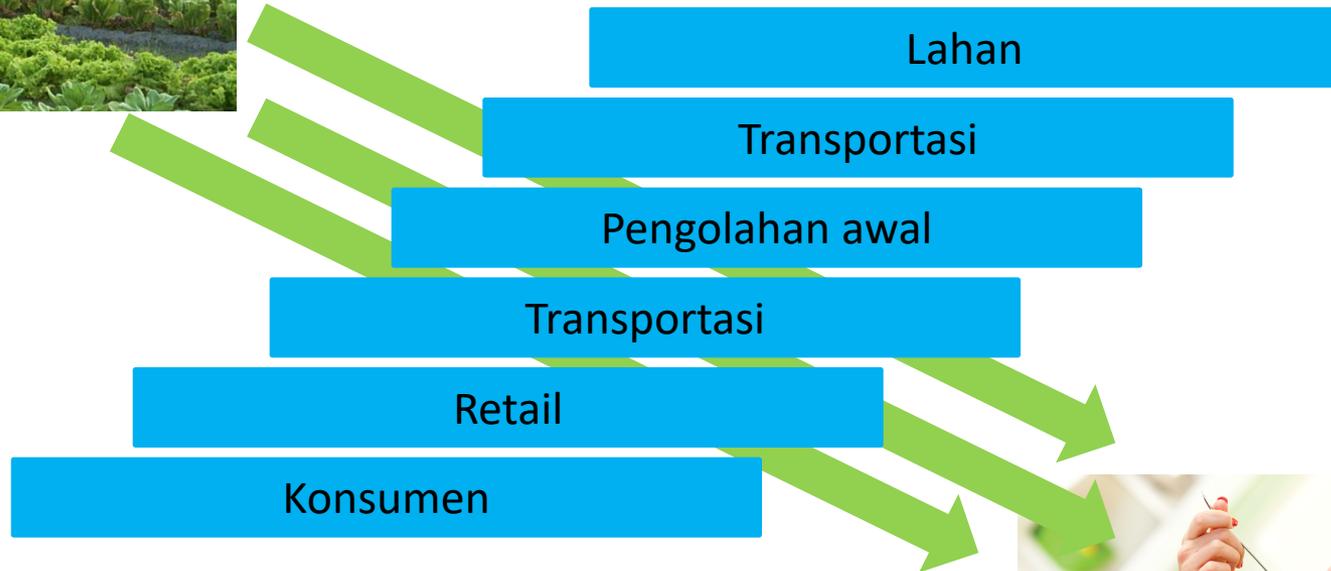
Bahaya pada *Supply Chain* *from Farm to Fork*

Fokus pada Bahan
Pangan Segar

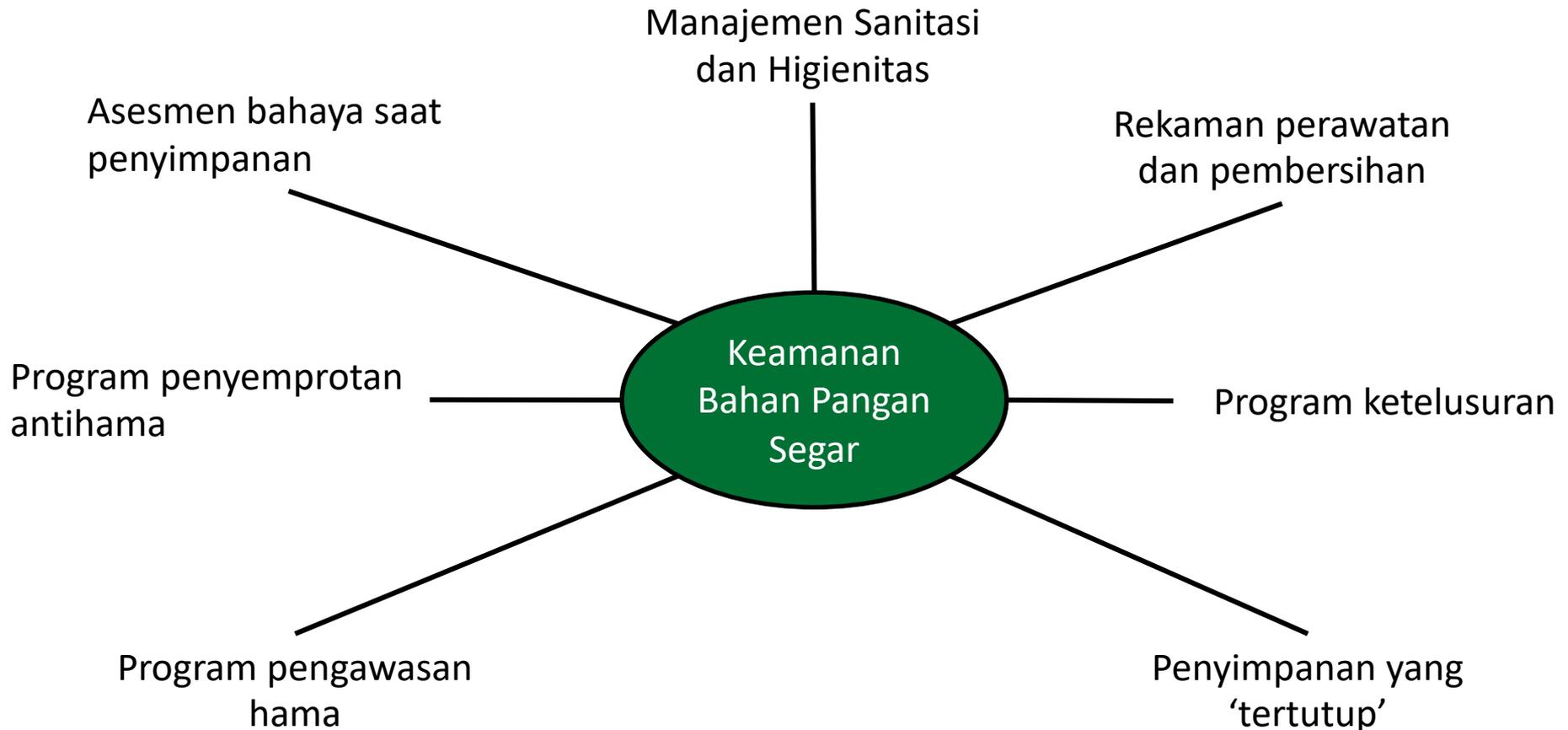


Perlu Pengawasan untuk menjamin Keamanan Pangan

Bahaya pada *Supply Chain* *from Farm to Fork*



Pengawasan Keamanan Pangan Bahan Pangan Segar



Pengawasan Keamanan Pangan Bahan Pangan Segar

Program Pengawasan Hama



Hama bisa berada dari hulu hingga hilir. Mulai dari **lahan produksi, panen, transportasi,** hingga **penanganan** pasca panen harus **bebas hama.**

Tidak hanya hama itu sendiri, namun perlu diwaspadai **sekresi zat/metabolit** dari hama tersebut.

Pengawasan Keamanan Pangan Bahan Pangan Segar

Program penyemprotan antihama



Jika diperlukan, program penyemprotan diterapkan. Program dengan jadwal tertentu agar tidak meninggalkan **residu** dalam jumlah yang **berbahaya** yang dapat terdeposit di bahan pangan itu sendiri.

Penjadwalan diperhatikan dan dipertimbangkan dengan masa tanam atau panen bahan pangan.

Selain itu **dosis** antihama juga perlu diperhatikan.

Pengawasan Keamanan Pangan Bahan Pangan Segar

Asesmen bahaya saat penyimpanan



Identifikasi segala bentuk **bahaya** yang mungkin terjadi melalui supply chain yang telah dipelajari, baik bahaya biologis, kimia, maupun fisik.

Diterapkan usaha untuk **mencegah** atau minimal **meminimasi bahaya** yang mungkin dapat timbul.

Pengawasan Keamanan Pangan Bahan Pangan Segar

Manajemen Sanitasi dan Higienitas



Sanitasi yang baik perlu diterapkan, sanitasi **pegawai, tempat kerja**. Hindari kontaminasi silang.

Hindari kontak langsung bahan pangan segar dengan tangan.

Penggunaan peralatan bisa menimbulkan peluang terdapatnya **bahaya fisik**.

Pengawasan Keamanan Pangan Bahan Pangan Segar

Rekaman perawatan dan pembersihan



Segala bentuk kegiatan perawatan dan pembersihan (misal lahan ataupun gudang penyimpanan bahan pangan) harus **tercatat** dengan jelas.

Rekaman berkaitan erat dalam upaya **ketelusuran** dan pengalaman.

Pengawasan Keamanan Pangan Bahan Pangan Segar

Program ketelusuran



Ketelusuran sangat berguna untuk mengetahui posisi terjadinya bahaya.

Penanganan dan antisipasi bahaya selanjutnya akan lebih mudah dilakukan.

Aksi antisipasi terfokus langsung pada tahapan tertentu.

Pengawasan Keamanan Pangan Bahan Pangan Segar

Penyimpanan yang 'tertutup'



Gudang penyimpanan bahan pangan segar tidak terpapar ke luar, tidak bisa dimasuki sembarang orang.

Dalam penyimpanan, rentan terjadi kontaminasi silang.

Kondisi penyimpanan harus memenuhi syarat penyimpanan yang baik sesuai dengan sifat bahan pangan segar.

Penanganan Bahan Pangan Segar





Pengawasan keamanan pangan terhadap bahan pangan segar **mutlak diperlukan** untuk menjamin pangan **aman** dari **bahaya**.

Sanitasi Proses Pengolahan Jamu Tradisional

Disampaikan pada Pengabdian pada Masyarakat 12 Oktober 2021
Di Kelompok Usaha Jamu Tradisional Jati Husada Mulya

Oleh : Dr. Ir. Siti Tamaroh CM., M.P.

PS Teknologi Hasil Pertanian, Fak. Agroindustri, Universitas Mercu Buana Yogyakarta

Pengertian Higiene

Higiene adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan subyeknya seperti mencuci tangan dengan air bersih dan sabun untuk melindungi kebersihan tangan, mencuci piring untuk kebersihan piring, membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungi keutuhan makanan secara keseluruhan (Depkes RI, 2004). Higiene adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitikberatkan pada usaha kesehatan perseorangan atau manusia beserta lingkungan tempat orang tersebut berada (Widyati, 2002).

Pengertian Sanitasi

Sanitasi adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan lingkungan dari subyeknya. Misalnya menyediakan air yang bersih untuk keperluan mencuci tangan, menyediakan tempat sampah untuk mawadai sampar agar tidak dibuang sembarangan (Depkes RI, 2004). Sanitasi adalah upaya pencegahan penyakit yang menitikberatkan kegiatan pada usaha Kesehatan lingkungan hidup manusia. (Widyati, 2002).

Higiene dan sanitasi tidak dapat dipisahkan satu dengan yang lain karena erat kaitannya. Misalnya Higienenya sudah baik karena mau mencuci tangan, tetapi sanitasinya tidak mendukung karena tidak cukup tersedianya air bersih, maka mencuci tangan tidak sempurna (Depkes RI, 2004).

Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman

Higiene sanitasi makanan dan minuman adalah upaya mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan. Persyaratan hygiene sanitasi adalah ketentuan-ketentuan teknis yang ditetapkan terhadap produk rumah makan dan restoran, personel dan perlengkapannya yang meliputi persyaratan bakteriologis, kimia dan fisika (Depkes RI, 2003).

Di dalam upaya sanitasi makanan ini, terdapat beberapa tahapan yang harus diperhatikan, yaitu sebagai berikut (Chandra, 2007) :

1. Keamanan dan kebersihan produk makanan yang diproduksi.
2. Kebersihan individu dalam pengolahan makanan.
3. Keamanan terhadap penyediaan air.
4. Pengelolaan pembuangan air limbah dan kotoran.
5. Perlindungan makanan terhadap kontaminasi selama proses pengolahan, penyajian dan penyimpanan.
6. Pencucian dan pembersihan peralatan alat perlengkapan.

Menurut Depkes RI 2004, enam prinsip hygiene dan sanitasi makanan dan minuman, yaitu :

- 1. Pemilihan Bahan Makanan**
- 2. Penyimpanan Bahan Makanan**
- 3. Pengolahan Makanan**
- 4. Pengangkutan Makanan**
- 5. Penyimpanan Makanan Masak**

Untuk meningkatkan mutu makanan jajanan, perlengkapan/sarana penjaja disarankan juga memenuhi syarat kesehatan, antara lain (Depkes RI, 2003) :

- a. Mudah dibersihkan.
- b. Harus terlindungi dari debu dan pencemar.
- c. Tersedia tempat untuk :
 1. Air bersih
 2. Penyimpanan bahan makanan
 3. Penyimpanan makanan jadi/siap
 4. Penyimpanan peralatan
 5. Tempat cuci (alat, tangan, bahan makanan)

Selain itu dalam penyajian/penjajaan makanan hal yang juga harus diperhatikan adalah lokasi penjualan yang mana juga harus memenuhi syarat kesehatan, antara lain:

- a. Lokasi usaha harus jauh atau minimal 500 meter dari sumber pencemar.
- b. Lokasi usaha terhindar dari serangga.
- c. Lokasi usaha dilengkapi tempat pembuangan sampah yang tertutup.
- d. Lokasi usaha dilengkapi fasilitas sanitasi air bersih, tempat penampungan sampah, saluran pembuangan air limbah, dan sebagainya.

Definisi Jamu

Menurut peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 246 tahun 1992, pengertian jamu adalah obat tradisional yang bahan bakunya simplisia yang sebagian besar belum mengalami standarisasi dan belum pernah diteliti, bentuk sediaan masih sederhana berwujud serbuk seduhan, rajangan untuk seduhan, dan sebagainya.

Menurut Permenkes No. 003/Menkes/Per/I/2010 adalah bahan atau ramuan bahan yang berupa tumbuhan, bahan hewan, bahan mineral, sediaan sarian (galenik), atau campuran dari bahan tersebut yang secara turun temurun dapat digunakan untuk pengobatan, dan dapat diterapkan sesuai dengan norma yang berlaku di masyarakat.

1. Jamu beras kencur

Jamu yang dapat menghilangkan pegal-pegal pada tubuh. Bahan dasar pokok yang selalu dipakai, yaitu beras dan kencur. Kedua bahan ini sesuai dengan nama jamu, dan jamu ini selalu ada meskipun komposisinya tidak selalu sama di antara penjual jamu. Bahan-bahan lain yang biasa dicampurkan ke dalam racikan jamu beras kencur adalah biji kedawung, rimpang jahe, biji kapulogo, buah asam, kunci, kayu kepingar, kunir, jeruk nipis, dan buah pala. Sebagai pemanis digunakan gula merah dicampur gula putih dan seringkali mereka juga mencampurkan gula buatan.

2. Jamu Kunir Asam

Jamu Kunir asam merupakan jamu untuk menyegarkan tubuh atau dapat membuat suhu tubuh normal. Bahan baku jamu kunir asam pada umumnya tidak jauh berbeda di antara pembuat. Perbedaan terlihat pada komposisi bahan penyusunnya. Jamu dibuat dengan bahan utama buah asam ditambah kunir/kunyit, terkadang dicampur dengan sinom (daun asam muda), temulawak, biji kedawung, dan air perasan buah jeruk nipis. Sebagai pemanis digunakan gula merah dicampur gula putih dan seringkali mereka juga mencampurkan gula buatan, serta dibubuhkan sedikit garam.

3. Jamu Uyup-Uyup atau gepyokan

Jamu yang digunakan untuk meningkatkan produksi air susu ibu pada ibu yang sedang menyusui. Bahan baku yang digunakan adalah empon-empon yang terdiri dari kencur, jahe, bangle, laos, kunir, daun katu, temulawak, puyang, dan temu giring.