

Implementasi Hilirisasi Minuman Herbal Kreativitas Mahasiswa JENI JAMU (Jeruk Nipis Jahe Madu) di Fakultas Kedokteran Universitas Muhammadiyah Purwokerto

Implementation of the Downstreamization of Herbal Drinks for Student Creativity JENI JAMU (Lime Ginger Honey) at the Faculty of Medicine, Muhammadiyah University, Purwokerto

Titik Kusumawinakhyu^{1*}, Yenni Bahar,² Ade Dian Shah Putri³, Harits Aqil Kurniawan⁴, Faiz Rafi Dzulfiqar⁵, Fatmanur Hurulhanifa⁶

^{1,2}Dosen Fakultas Kedokteran Universitas Muhammadiyah Purwokerto

^{3,4,5,6}Mahasiswa Fakultas Kedokteran Universitas Muhammadiyah Purwokerto

Informasi Artikel

Submit: 12 – 1 – 2024

Diterima: 23 – 1 – 2024

Dipublikasikan: 25 – 1 – 2024

ABSTRACT

Herbal drinks are known empirically from generation to generation in the form of herbal medicine, developments over time have changed herbal drinks into various dosage forms and compositions that are modern and can be adapted to all groups. Medical students as prospective medical personnel who will later provide services in the community need to know local wisdom and how to introduce health supports such as consuming herbal drinks so that the quality of public health improves. The creativity of herbal laboratory student assistants in making drinks from lime, ginger and honey using socialization, counseling and education methods for visitors in the herbal corner is a form of downstream herbal drinks that can now be felt by all students, lecturers, employees and educational staff at the Faculty of Medicine, Muhammadiyah University Purwokerto. The results obtained were that the downstreaming of contemporary herbal drinks, the creativity of herbal laboratory student assistants, was well received.

Keywords: downstream, herbal drink, lime, ginger, honey

*Alamat Penulis Korespondensi:

Universitas Muhammadiyah

Purwokerto

Phone: 08156590741

Email:

titikkusumawinakhyu@gmail.com

ABSTRAK

Minuman herbal dikenal secara empiris turun temurun dalam bentuk jamu, perkembangan jaman merubah minuman jamu menjadi berbagai bentuk sediaan dan komposisi yang modern dan dapat disesuaikan dengan semua kalangan. Mahasiswa kedokteran sebagai calon tenaga medis yang akan nantinya melakukan pelayanan di masyarakat perlu mengenal kearifan lokal dan bagaimana cara mengenalkan penunjang kesehatan seperti konsumsi minuman herbal agar kualitas kesehatan masyarakat meningkat. Kreativitas asisten mahasiswa laboratorium herbal membuat minuman dari bahan jeruk nipis, jahe dan madu dengan metode sosialisasi, penyuluhan dan edukasi kepada pengunjung di pojok herbal adalah bentuk hilirisasi minuman herbal kekinian dapat dirasakan oleh seluruh mahasiswa, dosen, karyawan dan tenaga pendidikan di Fakultas Kedokteran Universitas Muhammadiyah Purwokerto. Hasil yang diperoleh adalah hilirisasi minuman herbal kekinian kreativitas asisten mahasiswa laboratorium herbal dapat diterima dengan baik.

Kata Kunci: hilirisasi, minuman herbal, jeruk nipis, jahe, madu

PENDAHULUAN

Minuman jamu telah menjadi minuman tradisional Indonesia yang populer saat ini selain kopi (1). Jamu merupakan minuman olahan yang diracik dengan rempah-rempah, jamu tidak hanya menyegarkan tapi juga menyehatkan untuk tubuh (2). Jika mungkin dulu hanya bisa menikmatinya saat pagi dan sore hari dari penjual jamu gendong, kini minuman tradisional ini sudah jadi tren bisnis yang banyak diminati (3). Bahkan, sejumlah *coffee shop* pun juga menawarkan rangkaian seri jamu yang dikemas dalam botol, sehingga praktis untuk dinikmati (4).

Telah banyak kedai minuman tradisional yang memiliki ragam menu andalan untuk meningkatkan stamina tubuh baik pria atau pun wanita. Di antaranya adalah turmeric honey, curcuma honey, galangal, temulawak honey, asem jawa dan rosella. selain itu ada pula beras kencur, sereh telang, kunyit asem, wedang jahe, temulawak rempah dan alang-alang (4). Berbagai jenis tanaman tersebut merupakan bahan-bahan yang cukup mudah ditemukan di lingkungan mulai dari pemanfaatan daun, rimpang, batang, buah, bunga, dan kulit batang.

Jamu telah menjadi warisan leluhur nenek moyang dimana pengolahan jamu telah diajarkan sejak dahulu dan turun temurun (5). Selain dimanfaatkan sebagai jamu di Indonesia bahan-bahan alam yang dimiliki negara Indonesia telah banyak di ekspor dan dimanfaatkan oleh orang asing. Indonesia sudah dikenal sebagai negara dengan rempah-rempah yang melimpah (6).

Dari dulu hingga sekarang masih banyak berbagai negara di dunia berambisi dan berburu untuk menguasai rempah-rempah yang ada di Indonesia (7). Terbukti dari tingginya produk rempah-rempah khas Indonesia yang banyak diekspor ke berbagai negara, seperti lada, cengkeh, pala, hingga kayu manis. Menurut data dari Katadata ekspor rempah di Indonesia pada Januari-April 2020 mencapai US\$218,69 juta, atau meningkat 19,28% dibandingkan periode sama di tahun sebelumnya. Tidak sampai di situ, menurut data dari Food and Agriculture Organization (FAO) pada 2016 Indonesia pernah menempati peringkat ke-4 sebagai negara penghasil rempah di dunia (8). Rempah merupakan bahan baku dari jamu yang merupakan ramuan tradisional Indonesia.

Jamu adalah obat tradisional Indonesia yang didefinisikan sama seperti obat tradisional yaitu ramuan bahan tumbuhan, bahan hewan, bahan mineral, sediaan sarian (galenik) atau campuran dari bahan tersebut yang secara turun temurun telah digunakan untuk pengobatan (9). Jamu merupakan jenis obat tradisional yang paling sederhana, dimana pembuktian ilmiah atas khasiat dan keamanannya hanya didasarkan pada bukti-bukti secara empiris atau turun temurun (10).

Bahan baku jamu yang digunakan juga tidak diwajibkan untuk dilakukan standarisasi namun tetap harus memenuhi persyaratan mutu yang ditetapkan (11). Karena tingkat pembuktiannya umum, maka klaim jamu juga tidak boleh melebih-lebihkan (12). Jamu merupakan Jenis obat tradisional yang paling banyak beredar di Indonesia seperti jamu ambeien untuk membantu meringankan Wasir atau Ambeien, jamu CURCUMA FCT untuk membantu memelihara kesehatan fungsi hati, jamu STOP-RE untuk membantu meringankan diare dan Obat Herbal Terstandar (OHT) (13).

Tingginya jumlah rempah yang dihasilkan dan mulai produktifnya masyarakat untuk membantu meningkatkan derajat kesehatan masyarakat maka perlu adanya upaya mendorong industri pengolahan dalam negeri untuk tidak lagi mengekspor bahan baku mentah. Upaya mendorong industri pengolahan dalam negeri agar tidak lagi mengekspor disebut dengan hilirisasi (14). Hilirisasi atau penghiliran adalah proses, cara, atau perbuatan untuk melakukan pengolahan bahan baku menjadi barang siap pakai (15).

Demi menciptakan produk yang aman dikonsumsi maka Fakultas Kedokteran Universitas Muhammadiyah Purwokerto yang merupakan salah satu fakultas kedokteran di Indonesia yang mempunyai keistimewaan adanya integrasi herbal di semua blok pembelajarannya, memiliki sarana dan prasarana yang ada untuk penunjang kompetensi tersedia di laboratorium herbal dan pojok herbal dan taman etalase herbal telah tersedia, terdapatnya pojok herbal sebagai satu tempat untuk melakukan hilirisasi kreativitas dan inovasi bertujuan melakukan pengabdian kepada

masyarakat dengan tema implementasi hilirisasi minuman herbal kreativitas mahasiswa jeni jamu (jeruk nipis jahe madu). Pemilihan tema ini didasarkan minuman herbal dengan formulasi berbahan rimpang jahe, buah jeruk nipis, dan madu diramu menjadi minuman kekinian yang disukai. Dimana jahe (*Zinger officinale*) dikenal masyarakat Indonesia untuk bumbu masak, minuman dan juga sebagai pengganti obat topikal untuk rasa sakit di persendian. Senyawa aktif yang terdapat di jahe berupa gingerol, shagaol, zingiberol, borneol, dan sineol. Adanya vitamin C, karbohidrat yang di jahe dapat dimanfaatkan membantu perbaikan kesehatan. Jeruk nipis bermanfaat untuk meningkatkan kekebalan tubuh, serta madu untuk mengoptimalkan kesehatan.

METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan dengan metode hilirisasi kreativitas minuman herbal bernama JENI JAMU. Berikut proses pembuatan JENI JAMU yang terdiri dari bahan 15 jeruk nipis, rimpang jahe, madu asli dan 3 liter air. Cara pembuatan dimulai dengan membersihkan jeruk nipis dan jahe dengan air mengalir, memotong jeruk nipis, mengiris jahe dan digepengkan dengan ulekan, memasukan air ke dalam wadah lalu memasukan jeruk nipis terlebih dahulu kemudian masukan jahe, memeraskan jeruk nipis, mengaduk air secara merata. Jika sudah merata tuang minuman ke dalam gelas dan berikan madu sesuai selera. Penyajian JENI JAMU dengan memberikan sosialisasi dan penyuluhan manfaat dan kandungan JENI JAMU di pojok herbal.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan hilirisasi kreativitas minuman herbal JENI JAMU mendapatkan sambutan yang baik dari mahasiswa, dosen, karyawan dan tenaga pendidik. Pelaksana kegiatan ini adalah dosen dan mahasiswa kedokteran Universitas Muhammadiyah Purwokerto yang bekerja tim membuat ramuan dengan nama JENI JAMU. Tim pengabdian telah meracik dan meramu bahan herbal mulai dari jeruk nipis, rimpang jahe, madu asli dan air.

Jamu yang telah diracik sesuai dengan takaran kemudian akan disajikan dalam gelas yang selanjutnya akan dicampur dengan madu sesuai selera. Berikut dokumentasi penyajian:



Gambar 1. Dokumentasi Penyajian

Mahasiswa yang mencoba adalah mahasiswa yang tertarik dengan kandungan minuman herbal. JENI JAMU ini di jual dan disosialisasikan khasiatnya di pojok herbal dan taman etalase herbal yang telah tersedia di Universitas Muhammadiyah Purwokerto. Sosialisasi yang dilakukan

menjelaskan tentang manfaat jamu yang dapat membantu menyehatkan badan terutama bagi mereka yang sedang batuk dan mempunyai masalah saluran pernafasan. Manfaat JENI JAMU antara lain meredakan dan melegakan tenggorokan, baik untuk kekebalan imunitas tubuh, melancarkan pencernaan, meredakan rasa sakit saat menstruasi, mengurangi rasa sakit nyeri otot, mengobati sariawan dan menurunkan berat badan

Selain bermanfaat untuk Kesehatan mahasiswa atau konsumen program ini juga menjual JENI JAMU dengan harga terjangkau yang mana dapat berdampak positif lainnya yaitu membuat mahasiswa mengembangkan ketrampilan *entrepreneurship* mahasiswa. *Entrepreneurship* adalah penerapan kreativitas dan keinovasian untuk memecahkan permasalahan dan upaya memanfaatkan peluang-peluang yang dihadapi orang setiap hari (16). Berikut dokumentasi penjualan dan sosialisasi dari JENI JAMU:



Gambar 2. *Entrepreneurship* Dan Sosialisasi JENI JAMU

KESIMPULAN

Melihat hasil pengabdian masyarakat yang dilakukan dosen dan mahasiswa kedokteran Universitas Muhammadiyah Purwokerto maka telah berhasil membuat luaran produk herbal tradisional yaitu JENI JAMU yang mana produk ini merupakan implementasi hilirisasi minuman herbal kreativitas mahasiswa jeni jamu (jeruk nipis jahe madu).

SARAN

Berdasarkan hasil kegiatan yang ada maka disarankan JENI JAMU menjadi produk yang bisa dinikmati untuk masyarakat umum. Serta untuk pelaksana selanjutnya diharapkan membuat inovasi ramuan jamu yang lebih menarik dan berkhasiat untuk Kesehatan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terimakasih disampaikan kepada Dekan dan seluruh civitas akademik Fakultas Kedokteran Universitas Muhammadiyah Purwokerto yang mendukung kegiatan hilirisasi kreativitas mahasiswa di pojok herbal.

KONFLIK KEPENTINGAN

“Penulis dalam artikel ini tidak memiliki konflik dan kepentingan”

DAFTAR PUSTAKA

1. Kumparanfood. kumparan.com. Indonesia; 2020 [cited 2024 Jan 8]. Kopi Jamu Populer Lagi, Apa Manfaatnya Bagi Kesehatan? Available from: <https://kumparan.com/kumparanfood/kopi-jamu-populer-lagi-apa-manfaatnya-bagi-kesehatan-1tK74Ce2Ldf>
2. Isnawati DL, Sumarno. Minuman Jamu Tradisional Sebagai Kearifan Lokal Masyarakat Di Kerajaan Majapahit Pada Abad Ke-14 Masehi. Avatara. 2021;11(2).
3. Bram D. radarsolo.jawapos.com. 2021 [cited 2024 Jan 8]. Bisnis Jamu Menyasar Milenial, Racikan ala Coffe Shop. Available from: <https://radarsolo.jawapos.com/kuliner/841661602/bisnis-jamu-menyasar-milenial-racikan-ala-coffe-shop>
4. herworld.co.id. herworld.co.id. 2020 [cited 2024 Jan 8]. 13 Jamu Kekinian Yang Jadi Tren Minuman Saat Ini. Available from: <https://www.herworld.co.id/article/2020/4/13681-13-Jamu-Kekinian-Yang-Jadi-Tren-Minuman-Saat-Ini>
5. Andriati, Wahjudi RMT. Tingkat penerimaan penggunaan jamu sebagai alternatif penggunaan obat modern pada masyarakat ekonomi rendah-menengah dan atas. Masyarakat, Kebud dan Polit [Internet]. 2016;29(3):133–45. Available from: <https://media.neliti.com/media/publications/150017-ID-tingkat-penerimaan-penggunaan-jamu-sebag.pdf>
6. Hakim L. Rempah & Herba KEBUN- Pekarangan Rumah Masyarakat: Keragaman, Sumber Fitofarmaka dan Wisata Kesehatan-kebugaran. I. Diandra Creative; 2015.
7. Kemenparekraf/Baparekraf RI. kemenparekraf.go.id. 2021 [cited 2024 Jan 8]. Rempah-Rempah Khas Indonesia yang Banyak Diekspor. Available from: <https://www.kemenparekraf.go.id/hasil-pencarian/rempah-rempah-khas-indonesia-yang-banyak-diekspor>
8. Badan Pengkajian dan Pengembangan Perdagangan. Potensi Ekspor Rempah-Rempah Indonesia [Internet]. Vol. 2014. Indonesia; 2017. Available from: https://bkperdag.kemendag.go.id/media_content/2017/08/Leaflet-Potensi_Ekspor_Rempah-Rempah_Indonesia.pdf
9. Wicaksono AB. yankes.kemkes.go.id. 2023 [cited 2024 Jan 8]. Jamu, Obat Herbal Terstandar dan Fitofarmaka. Available from: https://yankes.kemkes.go.id/view_artikel/2154/jamu-obat-herbal-terstandar-dan-fitofarmaka
10. BBPOM Semarang. semarang.pom.go.id. 2023 [cited 2024 Jan 8]. Manakah Yang Aman - Obat Atau Obat Tradisional? Available from: <https://semarang.pom.go.id/berita/manakah-yang-aman-obat-atau-obat-tradisional>
11. DPR RI. Undang-Undang Tentang Kesehatan No 17 Tahun 2023. Indonesia; 2023.
12. Dinas Kesehatan Provinsi Kalimantan Barat. Website Resmi Dinas Kesehatan Provinsi Kalimantan Barat. 2023 [cited 2024 Jan 8]. Mengenal Obat Yang Bersumber Dari Bahan Alam. Available from: <https://dinkes.kalbarprov.go.id/artikel/mengenal-obat-yang-bersumber-dari-bahan-alam/>
13. Jaksa S, Akaputra R, Hasanah I. Penyuluhan Pemanfaatan dan Optimalisasi Lahan Fasilitas Umum (Fasum) untuk Penghijauan dengan Tanaman Obat sebagai Alternatif Obat Keluarga di Perumahan Taman Harapan Baru , RW 26 Kelurahan Pejuang , Kecamatan Medan Satria , Bekasi Barat. In: Prosiding Seminar Nasional LPPM UMJ. 2023.
14. Ika S. Kajian Ekonomi & Keuangan Kebijakan Hilirisasi Mineral : Reformasi Kebijakan untuk. Kaji Ekon Keuang. 2017;1(1).
15. media efka gama. Kemitraan Strategis, Sebuah Platform Hilirisasi Penelitian. media efka gama

- [Internet]. 2018;12(6). Available from: <https://fk.ugm.ac.id/wp-content/uploads/sites/1451/2019/01/Efkgama-Edisi-Desember-2018.pdf>
16. Secondmuse.com. Entrepreneurship [Internet]. 2022. Available from: https://www.secondmuse.com/wp-content/uploads/2022/07/SecondMuse_-_State-of-Entrepreneurship-2022-Updated-Growth-Version-July-21.pdf