

**PEMBERDAYAAN KELOMPOK WANITA TANI MELALUI INOVASI
DAN TEKNOLOGI PENGEMASAN PERMEN JAMU DI
O MANGUNHARJO**

Ira Primalasari¹, Vera Octalia², M Nejatullah Sidqi³

¹²³Universitas PGRI Silampari, Lubuklinggau, Indonesia

Email: irapralmasari20@gmail.com

ABSTRAK

Pelatihan Pembuatan bertujuan untuk memberikan pengetahuan mengenai inovasi produk jamu yaitu pemen jamu dan pengemasannya. Tujuan kegiatan ini untuk meningkatkan kemandirian ekonomi pengrajin jamu. Metode pelaksanaan menggunakan pendekatan pelatihan partisipatif yang mencakup pelatihan pembuatan permen jamu dan penerapan teknologi pengemasan modern. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa adanya peningkatan signifikan dalam pengetahuan dan keterampilan anggota kelompok Wanita tani terhadap Teknik produksi pembuatan permen dan pengemasan yang lebih menarik. selain itu inovasi kemasan mampu memperpanjang masa simpan produk dan meningkatkan daya saing di pasar lokal maupun online.

ABSTRACT

The training aimed to provide knowledge about innovative herbal medicine product, specifically herbal candy and its packaging. The goal of this activity was to increase the economics independence of herbal medicine artisans. The implementation method used a participatory training approach, including training in herbal candy making and the application of modern packaging technology. The results showed a significant increase in the knowledge and skills of women's farmer group members regarding candy production techniques and more attractive packaging. Furthermore, the packaging innovation extended the product's shelf life and increased competitiveness in both local and online markets

KEYWORDS

Pemberdayaan, Kelompok Wanita Tani, Inovasi, Teknologi Pengemasan, Permen Jamu Empowerments, Women's Farmer Group, Innovation, Packaging Technology, Herbal Candy

ARTICLE HISTORY

Received 6 September 2025

Revised 11 Oktober 2025

Accepted 28 November 2025

CORRESPONDENCE : Ira Primalasari @ irapralmasari20@gmail.com

PENDAHULUAN

Tanaman hortikultura atau lebih dikenal sebagai tanaman “TOGA”. Tanaman TOGA sendiri di masyarakat pada umumnya dimanfaatkan sebagai minuman kebugaran, ramuan khusus para lansia, dan untuk peningkatan gizi anak-anak.

Istilah lain dari tanaman TOGA ini dapat diolah masyarakat untuk dijadikan jamu. Jamu merupakan salah satu representasi kearifan lokal yang berkembang di masyarakat, (Isnawati et al., 2021) karena kebermanfaatan minuman tradisional ini masih dipercaya oleh masyarakat dapat menyembuhkan berbagai penyakit tanpa menimbulkan efek samping (Rosadi et al., 2023), (Srikandi, 2023), (Novitasari, Etika, 2023).

Kelurahan O Mangunharjo memiliki potensi lahan yang subur, baik untuk lahan persawahan maupun tanaman hortikultura. Setiap rumah tersebut memiliki tanaman TOGA baik dalam pot maupun dilahan langsung. Selain masyarakatnya yang banyak menanam tanaman TOGA, juga ada pengrajin jamu tradisional yang menjual produknya di pasar maupun jamu keliling (Lestari & Simarmata, 2017), (Saptaningtyas & Indrahti, 2000). namun demikian, usaha jamu ini masih berskala kondisi jamu di O Mangunharjo yang masih sangat tradisional dan belum memiliki inovasi bentuk jamu (Primalasari & Octalia, 2025). Jamu yang dijual masih dalam berbentuk cair dan memiliki batas waktu basi yang cepat. Salah satu cara untuk dapat memunculkan inovasi jamu adalah dengan adanya pelatihan inovasi jamu(Hidayati et al., 2023), (Rosadi et al., 2023). Inovasi jamu dalam hal ini yaitu pelatihan pembuatan permen jamu. Dengan pelatihan permen jamu ini diharapkan terjadinya peningkatan nilai tambah bagi kelompok Wanita jamu.

Pelatihan dan edukasi packaging jamu memiliki dua versi yang berbeda. Untuk pengemasan permen jamu akan berbeda dengan pengemasan jamu yang berbentuk serbuk. Sehingga para pengrajin jamu mampu memilih dan menggunakan sesuai dengan fungsinya . Kegiatan pengabdian masyarakat ini memberikan pelatihan tentang teknologi pengemasan permen jamu. Kegiatan pengabdian kepada Masyarakat ini dilakukan sebagai upaya untuk dapat membantu para pengrajin usaha jamu guna meningkatkan pendapatan keluarga. Dampak yang diharapkan dari kegiatan ini yaitu dapat meningkatkan pengetahuan tentang inovasi jamu berupa pembuatan permen jamu dan teknologi pengemasannya yang lebih menarik dan lebih modern, sehingga dapat bersaing di

pasar modern bahkan skala nasional.

Dari hasil uraian yang telah dijabarkan, maka kami tim pengabdian melakukan pelatihan inovasi produk jamu dengan membuat permen jamu dan teknologi pengemasan agar naik kelas. Pelatihan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan inovasi produk dan dapat meningkatkan kesejahteraan bagi para pelaku jamu.

METODE

Metode kegiatan dilakukan dengan menggunakan beberapa tahapan. Adapun tahapan yang dilakukan yaitu sebagai berikut:

- 1) Survey awal

Sebelum kegiatan pengabdian dilaksanakan, terlebih dahulu tim melakukan survei pendahuluan melalui observasi lapangan serta wawancara dengan kelompok Wanita Mandiri Sejahtera. Terkait dengan kondisi usaha jamu dan potensi yang dimiliki.



Gambar 1. Survei Awal ke Lokasi

- 2) Sosialisasi

Langkah selanjutnya yaitu sosialisasi, sebelum solusi ini ditawarkan, tim melakukan sosialisasi dengan Kelompok Wanita Mandiri Sejahtera mengenai pelatihan inovasi jamu yang bertujuan untuk meningkatkan keterampilan dan menghasilkan permen jamu. Sosialisasi ini tidak hanya bertujuan untuk

memaparkan kegiatan yang akan dilakukan, namun juga mendapatkan dukungan dan Kerjasama dari pihak yang tergabung dalam kelompok Wanita tani jamu di O.Mangunharho.

- 3) Menentukan Jumlah Target SasaranAgar tujuan khusus dari kegiatan dapat terlaksana dengan baik, maka jumlah target sasaran juga ditentukan yaitu sebanyak 20 orang yang tergabung dalam kelompok Wanita tani di O.Mangunharjo
- 4) Persiapan Alat dan Bahan

Tahapan selanjutnya yaitu persiapan alat dan bahan yang akan digunakan untuk menunjang ketercapaian tujuan khusus inovasi jamu. Kegiatan inovasi dalam kegiatan ini yaitu pembuatan permen jamu. Bahan yang disiapkan berupa, jahe, kunir, kencur, gula putih, dan bahan-bahan lain sebagai pelengkap. Alat yang digunakan yaitu seperti panic, kompor, blender, sendok, dan pengaduk. Kemudian dilanjutkan dengan kegiatan teknologi pengemasan produk.

Kemasan yang digunakan memiliki berbagai bentuk sesuai dengan fungsinya. Untuk permen kemasan yang digunakan yaitu kertas permen dan plastik aluminium. Alat yang digunakan berupa kemasan, plastik food grade, sealer, toples jar.

- 5) Partisipasi Mitra

Pada pembuatan permen jamu sebagai inovasi produk jamu yang lebih modern dan bisa naik kelas, tentunya harus ada dukungan dan partisipasi mitra yang ada, yaitu:

- a. Berpartisipasi aktif selama proses kegiatan inovasi produk jamu yaitu pembuatan permen jamu dan serbuk jamu.
- b. Menyediakan tempat untuk kegiatan pengemasan hasil produk permen jamu dan pengemasannya.
- c. Narhubung tim pengabdian dengan pemerintah setempat khususnya Kelurahan O.Mangunharjo dan Kelompok Wanita Mandiri Sejahtera

6) Pelaksanaan Pelatihan

HASIL dan PEMBAHASAN

Adapun hasil dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat adalah berdasarkan pada aspek produksi dan aspek manajemen

1. Pembuatan permen jamu

Bentuk jamu yang dihasilkan saat ini masih dalam bentuk cair, dan tidak tahan lama. Meskipun pembuatan jamu cair cukup mudah, mitra masih kesulitan dalam mengembangkan produk jamunya, karena keterbatasan pengetahuan dan keterampilan. Jamu cair tidak bisa bertahan dalam waktu yang cukup lama, sehingga setiap kali produksi harus dijual habis saat itu juga. Oleh karena itu dalam menyelesaikan permasalahan ini, tim pengabdian memberikan pelatihan pembuatan permen jamu. Bahan baku yang digunakan oleh tim pengabdian berupa bahan baku tanaman toga seperti jahe, kencur, kunyit, cengkeh. Bahan tambahan seperti gula, gelatin dan air.

Proses pembuatan permen jamu yaitu ada beberapa tahapan yang harus dilakukan. Untuk takaran pembuatan permen jahe yang digunakan yaitu 1 kg jahe segar, 2 kg gula pasir, 1 kg gula aren, 1 Liter air. Peralatan yang digunakan yaitu panci, blender, saringan, Loyang, kemasan plastik tahan panas.

1. Langkah pertama yaitu membersihkan jahe dari kulitnya sampai bersih. kemudian mencuci dengan air yang mengalir agar benar-benar bersih.



Gambar 2. Pembersihan bakan baku dari kulitnya

2. Langkah kedua yaitu menghaluskan bahan-bahan tersebut ke dalam blender untuk diblender agar teksturnya lebih lembut dan dapat

menghasilkan ekstraksi sari jahenya. Sari inilah yang nantinya akan digunakan untuk membuat permen jahe.



Gambar 3. Proses menghaluskan jahe

3. Langkah selanjutnya yaitu mencampurkan ekstraksi sari jahe ke dalam 1 liter air, kemudian diaduk rata, dan diperas menggunakan saringan atau kain bersih untuk diambil sari jahenya. Kemudian sisihkan ampas jahenya.



Gambar 4. Proses Penyaringan

4. Langkah keempat memasukkan gula putih, gula aren, ke dalam panci. Setelah itu memasak adonan, dengan menggunakan api sedang dan terus diaduk secara konsisten agar tidak gosong. Proses memasak ini membutuhkan waktu sekitar 30 menit atau lebih, sampai adonan permen mulai mengental dan menjadi sangat padat.



Gambar 5. Proses Memasak Permen

5. Setelah adonan sudah mengental dan padat, letakkan adonan kedalam wadah, potong permen jahe sesuai selera, kemudian baluri potongan permen jahe dengan gula pasir agar tidak lengket.



Gambar 6. Adonan permen yang siap dicetak dan dikemas

6. Langkah selanjutnya yaitu dibungkus dengan plastik permen dan dikemas.



Gambar 7. Proses Bungkus dan Pengemasan Permen Jahe

SIMPULAN

Pelatihan pembuatan inovasi jamu dan teknologi pengemasan merupakan salah satu solusi inovatif untuk mengembangkan produk usaha jamu. Melalui pelatihan ini, peserta tidak hanya memahami pentingnya inovasi dalam pembuatan jamu, tetapi juga mampu menerapkan teknologi pengemasan yang higienis, praktis, dan memiliki nilai jual lebih tinggi. Selain itu, kegiatan ini turut mendorong tumbuhnya semangat kewirausahaan di kalangan wanita tani, yang diwujudkan melalui pengembangan produk turunan seperti permen dan serbuk jamu. Penerapan teknologi sederhana namun efektif memungkinkan kelompok untuk meningkatkan efisiensi produksi sekaligus menjaga mutu dan daya tarik produk di pasaran. Dampak positif dari kegiatan ini juga terlihat pada peningkatan kemandirian dan solidaritas anggota kelompok dalam mengelola usaha secara bersama. Melalui pendampingan berkelanjutan dan dukungan dari mitra terkait, diharapkan Kelompok Wanita Mandiri Sejahtera Mangunharjo dapat terus mengembangkan inovasi produk jamu berbasis kearifan lokal yang berdaya saing tinggi serta berkontribusi terhadap peningkatan ekonomi masyarakat setempat.

DAFTAR PUSTAKA

- Hidayati, L., Ramadhan, M. A., Canden, K., Jetis, K., & Alam, B. (2023). *Sosialisasi dan pelatihan pembuatan inovasi kapsul jamu antidiabetik dari bahan alam 1,2,).* 4(4), 9135–9142.
- Isnawati, D. L., Sejarah, S.-J. P., & Ilmu, F. (2021). *MINUMAN JAMU TRADISIONAL SEBAGAI KEARIFAN LOKAL MASYARAKAT DI KERAJAAN MAJAPAHIT PADA ABAD KE-14 MASEHI.* 11(2).
- Lestari, A., & Simarmata, T. (2017). *Pengetahuan masyarakat jawa tentang tanaman bahan dasar jamu tradisional di desa brohol kecamatan sei suka kabupaten batubara.* 1, 7–13.
- Novitasari, Etika, P. (2023). *Pendampingan Inovasi Jamu Modern dalam Rangka Wilayah Desa Tamandan merupakan Tamandan Wetan , sudah didirikan UMKM.* 2(2), 1–7.
- Primalasari, I., & Octalia, V. (2025). *JURNAL CEMERLANG : Pengabdian pada Masyarakat PELATIHAN DIGITAL MARKETING UNTUK MENINGKATKAN JURNAL CEMERLANG : Pengabdian pada Masyarakat.*

7(2), 430–441.

Rosadi, J. S., Nurwahid, H., Muhammad, F., Putra, A., & Selatan, P. S. (2023). *INOVASI MINUMAN JAMU MILENIAL DARI BAHAN REMPAH*. 4(2), 4990–4993.

Saptaningtyas, A. I., & Indrahti, S. (2000). *Dari Industri Jamu Tradisional ke Industri Jamu Modern : Perkembangan Industri Jamu Sido Muncul dalam Mempertahankan Eksistensi Perusahaan Tahun 1951-2000*. 1(2), 172–180.

Srikandi, T. (2023). *Reswara : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*.