

## PELATIHAN CPPOB BAGI CALON PENGUSAHA JAMU DI KELURAHAN JATIJAJAR, DEPOK

Julfi Restu Amelia<sup>1</sup>, M. Fajri Ramadhan<sup>2</sup>, Intan Nurul Azni<sup>3</sup>,  
Rahmawati Rahmawati<sup>4\*</sup>, Diny A Sandrasari<sup>5</sup>  
<sup>1,2,3,4,5</sup> Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Sahid, Jakarta  
Email korespondensi : rahmafarasara@usahid.ac.id

### ABSTRAK

Mitra PKM yang terdiri dari ibu-ibu PKK RW 11 Kelurahan Jatijajar, Tapos, Depok, tertarik untuk membuat jamu, namun belum mengerti cara pembuatan jamu yang dapat dikomersialkan, yaitu memiliki rasa yang enak, aman, dan disukai konsumen; serta belum mengerti tentang Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) untuk produk jamu. Tujuan dari pelaksanaan PKM yakni memberikan pengetahuan CPPOB dalam produksi produk jamu kepada mitra. Tahapan pelaksanaan PKM terdiri dari 1) diskusi mitra dan tim, 2) pembelian alat dan bahan, 3) pelatihan CPPOB dalam pembuatan jamu (empon-empon dan minuman sijaka/serai-jahe-kayu manis), serta 4) evaluasi terhadap pelatihan. Hasil kegiatan pelatihan menunjukkan bahwa 1) rata-rata peserta pelatihan (mitra) mengalami peningkatan pengetahuan mengenai CPPOB produksi jamu dan 2) mitra tertarik untuk menerapkan CPPOB dalam membuat jamu dengan memerhatikan aspek keamanan pangan di dalam proses produksinya.

**Kata kunci:** PKM, CPPOB, Jamu, Jatijajar

### ABSTRACT

PKM partners, women from PKK RW 11, Jatijajar Village, Tapos, Depok, are interested in making herbal medicine, but they do not understand how to make herbal medicine that can be commercialized, and do not understand about Good Manufacturing Practice (GMP) for herbal products. The purpose of implementing PKM is to provide CPPOB knowledge in the production of herbal products to partners. The stages of PKM implementation are 1) partner and team discussions, 2) purchase of tools and materials, 3) CPPOB training in the manufacture of herbal medicine (empon-empon and sijaka/serai-ginger-cinnamon), and 4) evaluation. The results of the training activities show that 1) the training participants (partners) have increased knowledge about CPPOB for herbal medicine production and 2) partners are interested in implementing CPPOB in making herbal medicine.

**Keywords:** PKM, GMP, Herbal Medicine, Jatijajar

### PENDAHULUAN

Jamu menurut Permenkes No. 003/Menkes/Per/I/2010 didefinisikan sebagai bahan atau ramuan bahan yang berupa tumbuhan, bahan hewan, bahan mineral, sediaan serian (generik), atau campuran dari bahan tersebut yang secara turun temurun telah digunakan untuk pengobatan berdasarkan pengalaman dan dapat diterapkan sesuai dengan norma yang berlaku di masyarakat. Jamu dapat dibuat dari berbagai macam rempah dan tanaman herba. Jamu merupakan minuman tradisional yang sangat diminati oleh masyarakat. Mengolah rempah dan tanaman herba menjadi jamu dapat memberikan nilai tambah dari dua jenis kedua komoditi tersebut dan apabila dikomersialkan akan memberikan nilai ekonomi pula. Selain itu, pertumbuhan pangsa

pasar industri jamu juga mengalami perkembangan dibandingkan dengan tingkat pertumbuhan industri farmasi lainnya, karena tren *back to nature* membuat masyarakat sadar akan pentingnya penggunaan bahan alami dalam segala aspek, terutama kesehatan (Biofarmaka IPB, 2013). Salah satu tantangan yang dihadapi dalam pengembangan jamu saat ini salah bagaimana produsen mampu menghasilkan sediaan jamu yang aman, berkhasiat, bermutu dan praktis (Aditama, 2014). Berdasarkan hal tersebut, masyarakat di Kelurahan Jatijajar, Depok, tertarik untuk mengolah rempah dan tanaman herba menjadi jamu yang bermutu, berkhasiat, dan aman untuk dikonsumsi. Oleh karena itu, dilakukan pelatihan proses pembuatan jamu di tempat tersebut, sebagai bentuk kegiatan pengabdian kepada masyarakat (PKM) Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Sahid.

Mitra PKM adalah ibu-ibu PKK RW 11 Kelurahan Jatijajar, Tapos, Depok. PKK RW 11 kelurahan Jatijajar, Tapos, Depok bernama PKK RW 11 Jatijajar, Ketua PKK bernama ibu Elly Dwi Sarwanti. Kegiatan yang dilakukan sama dengan PKK di kelurahan lain, yaitu pelayanan posyandu, sosialisasi tanaman obat, penyuluhan perilaku hidup bersih, dan lain-lain, namun beberapa aktivitas PKK relatif tidak dilaksanakan selama masa pandemi. Di selama pandemi pula, kebutuhan akan konsumsi makanan minuman menyehatkan seperti jamu meningkat drastis, sehingga semakin meningkatkan minat Ibu-ibu PKK dalam mempelajari proses pembuatan jamu. Permasalahan mitra terkait hal tersebut, yakni 1) belum mengerti cara pembuatan jamu yang dapat dikomersialkan, yaitu memiliki rasa yang enak, aman, dan disukai konsumen; serta 2) belum mengerti dan memahami tentang Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) untuk produk jamu. Berdasarkan kedua permasalahan di atas, maka solusi yang ditawarkan berupa 1) memberikan pelatihan pembuatan jamu (empon-empon dan minuman sija/serai-jahe-kayu manis), dan 2) memberikan pelatihan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB). Tujuan dari pelaksanaan PKM yakni memberikan pengetahuan CPPOB dalam produksi produk jamu kepada masyarakat, dalam hal ini ibu-ibu PKK RW 11 Kelurahan Jatijajar, Tapos, Depok. Pelatihan tersebut berkontribusi bagi masyarakat dan calon pengusaha jamu dalam mengembangkan jamu yang bermutu, berkhasiat, dan aman untuk dikonsumsi.

## **METODE**

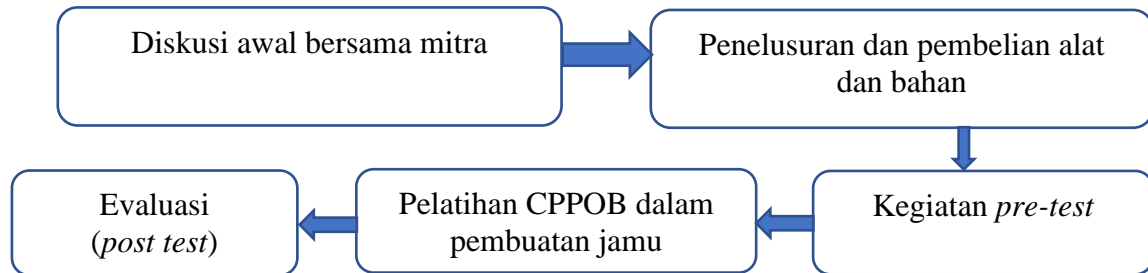
### **Waktu dan Tempat**

Kegiatan PKM dilaksanakan pada tanggal 18 Desember 2021, dengan pemateri ibu Dr. Rahmawati, M.Si dan ibu Diny A. Sandrasari ST., M.Si (Dosen Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Sahid Jakarta). Kegiatan PKM dilaksanakan di Pendopo RT 04, RW 11 Kelurahan Jatijajar, Tapos, Depok. Diskusi pelaksanaan PKM dilakukan bersama dengan ketua PKK RW 11 Kelurahan Jatijajar, Tapos, Depok bernama ibu Elly Dwi Sarwanti.

### **Tahapan pelaksanaan kegiatan**

Pelaksanaan Kegiatan PKM terdiri dari beberapa tahap yang tercantum pada gambar 1. Diskusi yang dilaksanakan bersama mitra yakni diskusi pencarian masalah dengan Mitra via whatstApp, diskusi pencarian solusi dengan mitra dan tim via whatsApp, dan diskusi terkait rencana waktu PKM. Kegiatan penelusuran dan pembelian alat yang dibutuhkan dilakukan ke distributor alat. Kegiatan pembelian juga dilakukan untuk membeli bahan-bahan untuk praktik PKM. Selanjutnya, kegiatan inti

dilakukan dengan diawali dengan pemberian *pretest*. Setelah *pretest*, dilakukan pelatihan CPPOB dalam pembuatan jamu (empon-empon dan minuman sijaka/serai-jahe-kayu manis). Kegiatan terakhir yang dilakukan pada PKM berupa evaluasi terhadap pelatihan yang diberikan melalui *post test*.



Gambar 1. Alur pelaksanaan kegiatan PKM

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan PKM “Pelatihan Cara Pengolahan Pangan Olahan Yang Baik (CPPOB) Bagi Calon Pengusaha Jamu di Kelurahan Jatijajar, Depok” dimulai dengan diskusi dengan mitra yang diwakilkan oleh Ibu ketua PKK RW 11 Kelurahan Jatijajar, Tapos, Depok bernama ibu Elly Dwi Sarwanti. Dari hasil diskusi, diperoleh kesepakatan untuk kerjasama untuk dilakukan pelatihan CPPOB dalam memproduksi jamu kepada mitra dan Kegiatan PKM disepakati dilaksanakan pada tanggal 18 Desember 2021. Penandatanganan perjanjian kerjasama dengan mitra dapat dilihat pada gambar 2.



Gambar 2. Penandatanganan perjanjian kerjasama dengan Mitra

Jamu merupakan minuman tradisional yang telah menjadi bagian dari kebiasaan hidup dari masyarakat yang tinggal di Indonesia. Riset Kementerian Kesehatan (Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 006 Tahun 2012 Tentang Industri Dan Usaha Obat Tradisional, 2012) menunjukkan bahwa sebanyak 49,53% penduduk Indonesia yang berusia 45 tahun ke atas mengonsumsi jamu dan selama masa pandemi Covid-19, intensitas masyarakat dalam mengonsumsi jamu sebagai penguatan daya tahan tubuh bertambah sebesar 5% penduduk setiap hari. Sebanyak 55,16%, jenis jamu/obat tradisional yang paling banyak dikonsumsi berbentuk cair (Susilowati, 2020). Jamu yang diajarkan kepada mitra yakni empon-empon dan minuman sijaka/serai-jahe-kayu manis. Ketua Umum Perkumpulan Dokter Pengembang Obat Tradisional dan Jamu Indonesia (PDPOTJI) dr. Ingrid Tania menyebutkan bahwa Prof. Nidom

memperkenalkan empon-empon sebagai sumber senyawa aktif curcumin, berdasarkan penelitian non-klinis Prof. Nidom pada kasus flu burung (Susilawati dan Hikmatulloh, 2021). Secara umum, jamu yang dibuat dari bahan berbasis rempah dan tanaman herba banyak mengandung vitamin, mineral, dan zat-zat aktif memang memiliki khasiat sebagai antioksidan yang mampu mengaktifkan imunitas tubuh demi menangkal infeksi virus. Selain itu, jamu juga dapat berfungsi sebagai anti-inflamasi yang dapat mencegah kerusakan atau peradangan sel akibat penyakit infeksi virus, juga, akan membantu mengatasi gejala batuk, pilek, meriang atau demam, sesak nafas, sakit kepala, lemas, dan mual yang sering menyertai penyakit infeksi virus, serta mempercepat proses pemulihan (Susilawati dan Hikmatulloh, 2021). Prosedur pembuatan empon-empon yang diajarkan kepada mitra dilakukan dengan bimbingan teknis. Kegiatan bimbingan teknis pengolahan produk minuman berbasis rempah bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan, wawasan, dan keterampilan peserta tentang pengolahan pangan terutama minuman yang beragam, bergizi, sehat, serta bernilai ekonomis (Amelia et.al, 2019). Prosedur pembuatan empon-empon, yakni 1) jahe dibakar di atas api sedang, lalu dimemarkan, 2) air direbus di dalam panci, lalu ditambahkan jahe temulawak, kunyit, kayu manis, gula aren, garam, dan serai, 3) Campuran rempah dan air selanjutnya dimasak dengan api kecil hingga cairan menyusut  $\pm 750\text{ml}$ , angkat, 4) masakan selanjutnya disaring, lalu dipindahkan ke dalam gelas saji, dan 5) apabila ingin minuman yang lebih segar disarankan ditambahkan perasan air jeruk nipis. Jamu empon-empon memiliki beberapa manfaat, yakni 1) mendukung sistem metabolisme tubuh, 2) antijamur dan antibakteri, 3) meredakan peradangan, 4) mencegah radikal bebas, 5) meningkatkan imunitas tubuh, dan 6) menyembuhkan flu dan batuk (Rahmawati dkk, 2021).

Selain empon-empon, jamu yang diajarkan pada pelatihan adalah sijaka/serai-jahe-kayu manis. Prosedur pembuatan Sijaka (Serai-Jahe-Kayu Manis). Prosedur pembuatan sijaka, yakni 1) Air dipanaskan dengan menggunakan api sedang, 2) jahe, serai, gula aren dan kayu manis dimasukkan ke dalam air, lalu dimasak hingga mendidih dan jahe beraroma wangi, 3) Jika sudah mendidih, madu dimasukkan ke dalam campuran sesuai dengan selera, 4) Campuran selanjutnya diaduk dan disaring, untuk kemudian disajikan selagi hangat. Sijaka memiliki beberapa manfaat, yakni 1) mengatasi peradangan karena adanya kandungan gingerol pada jahe yang bersifat anti-inflamatori dan Hasil studi farmakologi telah menunjukkan bahwa antioksidan dalam jahe, termasuk gingerol, pinanol dan gingerone, memiliki aktivitas antioksidan lebih tinggi dari vitamin E (Winarsi, 2007); 2) mencegah penyakit neurodegeneratif karena adanya kandungan senyawa cinnamaldehyde dan epicatechin yang terkandung di dalam kayu manis yang mampu mencegah pengumpulan protein di otak, 3) kandungan serai pada sijaka berfungsi sebagai analgesik, efek antiinflamasi, antipiretik dan sedatif, dimana berdasarkan penelitian menunjukkan serai mengandung isoorientin, Isomacoline, sturtiajaponin orientin, asam klorogenat, asam caffeic, dan antioksidan pada tanaman serai ditunjukkan adanya senyawa fenolik yang tinggi (Sari, 2016). Jamu yang memiliki banyak manfaat harus diproduksi dengan baik agar dapat dikonsumsi oleh masyarakat dengan aman, sehingga pelatihan Cara Pengolahan Pangan Olahan Yang Baik (CPPOB) penting untuk dilakukan. Pelatihan CPPOB dan proses pembuatan jamu yang dilaksanakan di Kelurahan Jatijajar, Depok, terdapat pada gambar 3 dan gambar 4.



Gambar 3. Pelatihan CPPOB dalam Produksi Jamu

Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor 11 Tahun 2014 Tentang Tata Cara Sertifikasi Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik mendefinisikan CPPOB sebagai pedoman yang menjelaskan bagaimana memproduksi Pangan Olahan agar aman, bermutu, dan layak untuk dikonsumsi. CPPOB merupakan cara produksi suatu produk yang dengan memerhatikan aspek keamanan pangan, antara lain dengan cara : 1) mencegah tercemarnya pangan olahan oleh cemaran biologis, kimia dan benda lain, 2) mematikan atau mencegah hidupnya jasad renik patogen, dan 3) mengendalikan proses produksi. Penerapan CPPOB ditujukan untuk 1) menghasilkan pangan olahan bermutu, aman untuk dikonsumsi dan sesuai tuntutan konsumen, 2) mendorong industri pengolahan pangan agar bertanggung jawab terhadap mutu dan keamanan produk yang dihasilkan, 3) meningkatkan daya saing industri pengolahan pangan dan 4) meningkatkan produktivitas dan efisiensi industri pengolahan pangan (Indonesia, P. M. P. R., 2010). Di dalam pelaksanaan PKM, dilaksanakan pula *pretest* dan *post test*. *Pretest* dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui tingkatan pengetahuan peserta terhadap materi yang akan disampaikan. Kegiatan *pre test* dilakukan sebelum kegiatan pengajaran diberikan. Kegiatan *post test* dilakukan sebagai bentuk evaluasi akhir untuk mengetahui gambaran tentang kemampuan yang dicapai setelah berakhirnya penyampaian materi pelatihan.

Hasil *pretest* dan *post test* menunjukkan bahwa rata-rata peserta pelatihan (mitra) mengalami peningkatan pengetahuan mengenai CPPOB produksi jamu, dimana nilai rata-rata *pretest* sebesar 6 dan nilai *post test* sebesar 7,3. Kegiatan *pretest* dan *post test* dapat dilihat pada gambar 5. Setelah pelatihan juga diketahui bahwa mitra tertarik untuk menerapkan CPPOB dalam membuat jamu, karena selain menghasilkan produk yang menyehatkan dan kaya manfaat juga harus memerhatikan aspek keamanan pangan di dalam proses produksinya. Kegiatan pelatihan diakhiri dengan pemberian alat kepada mitra dan foto bersama (Gambar 6). Serah terima peralatan kepada mitra diwakilkan oleh Ketua PKK RW 11 Kelurahan Jatijajar, Tapos, Depok bernama ibu Elly Dwi Sarwanti.



Gambar 4. Proses pembuatan jamu



Gambar 5. Kegiatan *pretest* dan *post tes*



Gambar 6. Serah terima peralatan kepada mitra dan foto bersama

## KESIMPULAN

Kegiatan “Pelatihan Cara Pengolahan Pangan Olahan Yang Baik (CPPOB) Bagi Calon Pengusaha Jamu di Kelurahan Jatijajar, Depok” diperoleh beberapa kesimpulan, yakni a) rata-rata peserta pelatihan (mitra) mengalami peningkatan pengetahuan mengenai CPPOB produksi jamu, dimana nilai rata-rata pengetahuan peserta sebelum kegiatan sebesar 6 dan setelah kegiatan sebesar 7,3 b) mitra tertarik untuk menerapkan CPPOB dalam membuat jamu dengan memerhatikan aspek keamanan pangan di dalam proses produksinya, sehingga dapat membantu mitra untuk menghasilkan produk jamu yang bermutu dan amat untuk dikonsumsi.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Sahid dan Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi Republik Indonesia yang telah memberikan dana pengabdian kepada masyarakat (PKM).

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Aditama, T. Y. (2014). Jamu dan kesehatan.
- Amelia, J. R., Mulyawati, I., & Ratnasari, L. (2019). Diversifikasi Produk Olahan Pangan Hasil Aplikasi Vertikultur Tanaman Sayuran di Kelurahan Tengah, Kramat Jati, Jakarta Timur. *Agrokreatif: Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 5(3), 216-225.
- Biofarmaka IPB. (2013). Pengembangan Jamu Sebagai Warisan Budaya. <http://biofarmaka.ipb.ac.id/biofarmaka/2013/Lomba%20Blog%2050%20Pengembangan%20Jamu%20Sebagai%20Warisan%20Budaya.pdf>. Diakses pada Tanggal 23 Agustus 2022).
- Indonesia, P. M. P. R. (2010). Pedoman cara produksi pangan olahan yang baik (Good Manufacturing Practices). *Kementrian Perindustrian Republik Indonesia. Jakarta*, 75, 12-15.
- Rahmawati, T., Ananda, M., Lubis, A. F., Sanusi, S., & Mudzakkir, J. (2021, October). Peningkatan Imunitas Di Era Pandemi Covid 19 Melalui Penyuluhan Ramuan Herbal Empon-Empon Di Kampung Serua Poncol RT 001 RW 005. In *Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat LPPM UMJ* (Vol. 1, No. 1).
- Sari, A. N. (2016). Berbagai tanaman rempah sebagai sumber antioksidan alami. *Elkawanie: Journal of Islamic Science and Technology*, 2(2), 203-212.
- Susilowati, N. (2020). Produktivitas Jamu Pada Masyarakat Argomulyo Di Masa Pandemi. *Jurnal Ekonomi & Pendidikan*, 17(2), 2020.
- Susilawati, S., & Hikmatulloh, H. (2021). Bisnis Ukm Jamu Raden Sri Rastra Di Masa Pandemi Covid-19. *Swabumi*, 9(1), 57-63.
- Winarsi, H. (2007). Antioksidan alami & radikal bebas.