

Original Research Paper

Peningkatan Pengetahuan dan Keterampilan Pembuatan Jamu Kekinian dari Resep Wedhang Uwuh pada Ibu-Ibu Pengajian Masjid Al-Musywaroh Tamantirto Kasihan Bantul Yogyakarta

Hanifah Karimatulhaji^{1*}, Puji Handayani Putri², Ari Retno Purwanti³

¹Program Studi Farmasi, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas PGRI Yogyakarta, Yogyakarta, Indonesia

²Program Studi Teknik Informatika, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas PGRI Yogyakarta, Yogyakarta, Indonesia

³Program Studi Pendidikan Pancasila dan Kewarganegaraan, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas PGRI Yogyakarta, Yogyakarta, Indonesia

DOI: <https://doi.org/10.29303/jpmipi.v6i2.4265>

Sitasi: Karimatulhaji, H., Putri, P. H., & Purwanti, A. R. (2023). Peningkatan Pengetahuan dan Keterampilan Pembuatan Jamu Kekinian dari Resep Wedhang Uwuh pada Ibu-Ibu Pengajian Masjid Al-Musywaroh Tamantirto Kasihan Bantul Yogyakarta. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 6(2)

Article history

Received: 30 Maret 2023

Revised: 30 Mei 2023

Accepted: 05 Juni 2023

*Corresponding Author:

Hanifah Karimatulhaji,
Universitas PGRI Yogyakarta,
Yogyakarta, Indonesia;
Email: hanifah@gmail.com

Abstract: Wedhang uwuh merupakan salah satu produk jamu yang terdiri dari 7 rempah pilihan yang diantaranya berasal dari tanaman obat keluarga dengan khasiat yang saling melengkapi. Rempah berkhasiat dapat digunakan sebagai pencegahan penyakit yang dapat dikonsumsi di tingkat rumah tangga sehingga dapat meningkatkan derajat kesehatan masyarakat. Rempah pada wedhang uwuh terlalu rumit dan tidak mudah didapatkan di setiap pasar sehingga sulit untuk dikonsumsi secara lengkap di skala rumah tangga. Penyederhanaan resep wedhang uwuh dari Tanaman Obat Keluarga (TOGA) menjadi jamu kekinian dapat memudahkan pengolahannya oleh setiap ibu rumah tangga. Peningkatan derajat kesehatan masyarakat dapat dipelopori oleh Ibu-Ibu Pengajian dengan cara realisasi produksi jamu kekinian di skala rumah tangga maupun komersialisasi produk yang merupakan penyederhanaan resep dari wedhang uwuh. Diantara Masjid yang ramai jamaah dan aktif berkegiatan di wilayah Kasihan Bantul adalah Masjid Al-Musywaroh Tamantirto. Ibu-Ibu Pengajian di Masjid Al-Musywaroh sebagian besar belum pernah mendapatkan penyuluhan mengenai pengolahan TOGA, khasiat wedhang uwuh, dan pelatihan pembuatan jamu, sedangkan minat Ibu-Ibu Pengajian terhadap pengolahan jamu terbilang tinggi. Oleh karena itu pengabdian perlu menyampaikan keilmuan mengenai cara pengolahan TOGA, khasiat TOGA pada wedhang uwuh, dan cara pembuatan jamu kekinian.

Keywords: Wedhang uwuh; Jamu kekinian; Tanaman Obat Keluarga; Khasiat TOGA; Pembuatan jamu

Pendahuluan

Masjid Al-Musywaroh merupakan salah satu masjid di daerah Tamantirto Kasihan Bantul Yogyakarta. Kegiatan rutin yang sering dilakukan seperti pengajian sudah menjadi hal yang biasa dilakukan, diantaranya pengajian Ibu-Ibu. Peningkatan derajat kesehatan masyarakat dalam

rangka mendukung kampanye germas, dapat diawali dari kegiatan di masjid yang dipelopori oleh Ibu-ibu pengajian melalui pengolahan Tanaman Obat keluarga (TOGA) sebagai Bahan Baku Obat Tradisional (BBOT) (Fatonah dan Wibowo, 2019). Hal ini karena Ibu-Ibu Pengajian memiliki minat dalam pengolahan TOGA menjadi jamu yang dapat dikonsumsi baik skala rumah tangga maupun

dikomersialisasikan (Hartati & Suryaningsum, 2019). Namun pengetahuan terkait pengolahan dan khasiat BBOT di kalangan Ibu-Ibu pengajian masih kurang. Selain itu Ibu-Ibu Pengajian belum seluruhnya pernah mengikuti pelatihan pembuatan jamu.

Di antara TOGA yang biasa digunakan oleh Ibu-Ibu pengajian adalah Jahe, padahal masih banyak TOGA yang dapat diolah menjadi jamu (Salsabila *et al.*, 2022). Hingga kini jamu diminati oleh masyarakat dalam berbagai bentuk misalnya rajangan seperti wedhang uwuh maupun jamu kekinian yang tergolong minuman kesehatan (Lailiah *et al.*, 2020). Umumnya wedhang uwuh terdiri dari tujuh ramuan rempah kombinasi yang terdiri dari secang, jahe, cengkeh, daun pala, kapulaga, serai, dan kayumanis (Thoibatunnisa dan Risnain, 2022). Khasiat wedhang uwuh yang diketahui oleh Ibu-ibu pengajian masih terbatas pada penghangat badan. Sedangkan tujuh rempah tersebut memiliki khasiat yang lebih luas dan perlu diketahui oleh Ibu-Ibu Pengajian (Lailam & Murti, 2019). Selain itu pengolahan kombinasi tujuh rempah yang disederhanakan menjadi jamu kekinian dengan jumlah rempah yang lebih sedikit lebih praktis untuk diterapkan di keluarga dan masyarakat baik untuk kepentingan komersial maupun non komersial. Oleh karena itu berdasarkan latar belakang tersebut Pengabdian memiliki target untuk melakukan penyuluhan dan pelatihan untuk meningkatkan pengetahuan mengenai khasiat dan keterampilan pembuatan produk jamu kekinian pada Ibu-Ibu Pengajian Masjid Al-Musywaroh dari resep wedhang uwuh yang disederhanakan.

Metode

Kegiatan penyuluhan dan pelatihan didahului dengan tahap koordinasi pengabdian dan survey kebutuhan informasi peserta dengan kuesioner yang ditujukan langsung pada Ibu-Ibu Pengajian. Peserta yang ditargetkan dapat mengikuti penyuluhan dan pelatihan ini yaitu sebanyak 15 peserta aktif yang diharapkan dapat menjadi penyampai informasi kepada Ibu-ibu pengajian yang tidak mengikuti kegiatan ini. Setelah didapat hasil survey selanjutnya dilakukan 3 rangkaian kegiatan, yaitu :

1. Penyuluhan cara pengolahan Tanaman Obat Keluarga (TOGA) menjadi Bahan Baku Obat Tradisional (BBOT)

2. Penyuluhan khasiat tanaman obat pada resep wedhang uwuh
3. Pelatihan pembuatan jamu kekinian, penyajian, dan pengemasannya

Penyuluhan cara pengolahan Tanaman Obat Keluarga (TOGA) menjadi Bahan Baku Obat Tradisional (BBOT)

Keilmuan yang disampaikan pada kegiatan penyuluhan ini yaitu mengenai pembagian jenis Obat Tradisional seperti Jamu, Obat Herbal Terstandar, dan Fitofarmaka. Keilmuan ini disampaikan sebagai wawasan bagi peserta mengenai perbedaan ketiga golongan tersebut dari sisi bukti kemanfaatan dan khasiat, bentuk sediaan, tahap produksi dan perizinannya. Selanjutnya tahap pengolahan tanaman obat keluarga mulai dari pemanenan hingga dibuat produk yang melalui proses seleksi bahan baku, sortasi basah, pencucian, penirisan, perajangan, pengeringan, sortasi kering, dan pembuatan produk atau penyimpanan bahan baku. Penggunaan alat untuk pembuatan juga disampaikan pada pertemuan ini. Penyuluhan dilakukan dengan pemberian materi selama 30 hingga 45 menit dan ditutup dengan sesi diskusi dan tanya jawab.

Penyuluhan khasiat tanaman obat pada resep wedhang uwuh

Khasiat tanaman obat keluarga yang disampaikan meliputi 6 tanaman yang terkandung dalam wedhang uwuh, yaitu secang, jahe, cengkeh, daun pala, kapulaga, serai, dan kayu manis. Peserta diberi informasi mengenai perbedaan wedhang uwuh dan jamu kekinian dari cara penyajian dan komposisi bahan. Selain itu peserta mendapatkan informasi mengenai perizinan yang dibutuhkan jika minuman ini akan dikomersialkan.

Pelatihan pembuatan jamu kekinian, penyajian, dan pengemasannya

Pelatihan diawali dengan pemberian informasi mengenai tahap pembuatan jamu kekinian, penyajian, pengemasan jamu berizin PIRT dan tanpa perizinan, dan pemberian resep untuk dipraktikkan langsung oleh peserta. Peserta dibagi menjadi 2 kelompok dan diberi pilihan 3 resep yang terdiri dari kombinasi secang, jahe, dan kayumanis

(resep 1), serai, jahe, dan daun pandan (resep 2), dan cengkeh, kayu manis, dan kapulaga (resep 3) yang dapat dikombinasikan sesuai dengan kreasi masing-masing kelompok.

Proses dan hasil pembuatan jamu kekinian dinilai oleh pengabdian dan juri terpilih dari perwakilan peserta. Penilaian berdasarkan pemilihan bahan baku, higienis, penjelasan manfaat, rasa, proses pembuatan, dan penyajian. Selanjutnya hasil penilaian disampaikan kepada peserta.

Hasil dan Pembahasan

Koordinasi pengabdian dilakukan untuk memaksimalkan pembagian tugas pengabdian hingga mencapai proses kegiatan yang maksimal.



Koordinasi Pengabdian

Usia peserta berkisar antara 36 hingga 60 tahun ke atas dengan 5 peserta memiliki usaha di bidang kuliner dan kesehatan. Sebanyak 42% peserta pernah membuat jamu tetapi hanya 7% yang sudah pernah mendapatkan pelatihan pembuatan jamu. Seluruh peserta memiliki minat dalam pengolahan TOGA menjadi jamu.



Survey kebutuhan informasi kepada peserta

Penyuluhan cara pengolahan Tanaman Obat Keluarga menjadi Bahan Baku Obat Tradisional dan khasiat tanaman obat pada resep wedhang uwuh

diikuti oleh 10 peserta Peserta penyuluhan cara pengolahan TOGA mendapatkan keilmuan mengenai perbedaan pengolahan dan perizinan antara jamu, obat herbal terstandar (OHT) dan Fitofarmaka (FF). Jamu yang terdiri dari 2 jenis yaitu jamu gendong dan jamu racikan dapat dibuat tanpa perizinan, sementara OHT dan FF memerlukan serangkaian uji baik pada manusia maupun hewan dengan perizinan yang tidak sederhana. Peserta dapat menyimpulkan bahwa jamu gendong lebih mudah dibuat dan dikomersialisasikan di tingkat rumah tangga.

Di antara TOGA yang sudah diketahui peserta dengan khasiatnya dan pernah diolah di skala rumah tangga yaitu jahe, kencur, temulawak, sambiloto, dan kunyit seperti pada Tabel 1.

Tabel 1. Nama TOGA dan khasiat yang diketahui Peserta Penyuluhan

Nama TOGA	Khasiat yang diketahui
Jahe	Penghangat
Kencur	Obat batuk, penghilang lelah, pelega tenggorokan
Temulawak	Penambah nafsu makan
Sambiloto	Gatal flu, pembersih darah, penurun demam
Kunyit	Antibiotik

Peserta mendapatkan informasi mengenai khasiat rempah pada wedhang uwuh seperti pada Tabel 2.

Tabel 2. Khasiat rempah pada wedhang uwuh yang diinformasikan kepada peserta

Nama TOGA	Khasiat Yang Diketahui
Secang	Antijamur antioksidan
Jahe	Pelega Perut Rematik, Antimual Antihipertensi
Cengkeh	Antiinflamasi Analgetik (Gigi) Antibakteri
Daun pala	Antibakteri
Kapulaga	Antidiabetes Antidepresi Antimual Diuretik
Serai	Analgetik (Rematik, Haid), Antihipertensi
Kayu manis	Analgetik (Pasca Nifas) Antijamur Antikanker

Antiinflamasi
Antidiabetes
Antihipertensi



Kegiatan 1 Penyuluhan cara pengolahan Tanaman Obat Keluarga menjadi Bahan Baku Obat Tradisional



Kegiatan 2 Penyuluhan khasiat tanaman obat pada resep wedhang uwuh

mengeluarkan aroma dan rasa. Metode ini sudah diketahui oleh peserta sebelum diberikan pelatihan sehingga dapat disimpulkan bahwa Ibu-ibu memiliki kemampuan pengolahan bahan rempah yang didapat dari praktek di rumah tangga maupun dari informasi lainnya. Namun penilaian pengabdian dan juri dari sisi higienis pembuatan produk, masih perlu ditingkatkan untuk mendapatkan produk yang higienis. Peserta dapat menjelaskan manfaat dari masing-masing resep dan proses pembuatannya. Rasa dari masing-masing produk pada resep 1 dan resep 2 masih perlu ditingkatkan karena jumlah takaran bahan hanya berdasarkan selera peserta. Peserta dapat melakukan kreasi penyajian minuman hangat dengan gerabah beserta hiasannya dan botol plastik setelah minuman dingin.



Proses pembuatan jamu kekinian

Pelatihan pembuatan jamu kekinian, penyajian, dan pengemasannya diikuti oleh 14 peserta. Peserta diberikan informasi mengenai jenis minuman jamu kekinian dengan izin PIRT yang diedarkan melalui minimarket seperti rajangan wedhang uwuh berkemasan dan serbuk jamu instan serta minuman jamu kekinian yang tidak memerlukan perizinan karena dijual langsung kepada pembeli dalam bentuk segar baik yang disajikan dengan gerabah, kemasan botol plastik maupun kaca. Selanjutnya 2 kelompok yang telah dibagi melakukan proses pembuatan jamu kekinian dengan mengreasikan pilihan resep yang telah diberikan dan membuat penyajian sesuai dengan ide dan kreativitas masing-masing kelompok. Kelompok 1 membuat jamu kekinian dengan kombinasi bahan secang, jahe, dan kayumanis dengan tambahan gula batu pada resep 1 sementara kelompok 2 menggunakan kombinasi jahe, serai, pandan pada resep 2 dengan tambahan jeruk nipis, garam, dan gula batu. Proses pembuatan diawali dari proses pemilihan bahan, pencucian, perajangan, dan perebusan. Jahe yang digunakan oleh peserta dibakar terlebih dahulu untuk



Penyajian jamu kekinian dengan gerabah



Penyajian jamu kekinian dengan botol plastik

Kesimpulan

1. Penyuluhan cara pengolahan Tanaman Obat Keluarga (TOGA) menjadi Bahan Baku Obat Tradisional (BBOT) meningkatkan pengetahuan Ibu-ibu pengajian hingga dapat mengolah produk jamu kekinian dengan tahapan yang dijelaskan pengabdian. Namun pengolahan produk untuk produk rajangan kering belum diberikan pengabdian.
2. Penyuluhan khasiat tanaman obat pada resep wedhang uwuh meningkatkan pengetahuan dan wawasan mengenai jenis rempah yang berkhasiat untuk kesehatan hingga dapat menjelaskan manfaat dari jamu kekinian yang dibuat saat praktik meski masih perlu ditingkatkan.
3. Pelatihan pembuatan jamu kekinian, penyajian, dan pengemasannya meningkatkan keterampilan, kreativitas, inovasi, dan kekompakan peserta dalam kelompok sehingga dapat membuat dan menghidangkan produk jamu kekinian dari resep wedhang uwuh sesuai kreasi masing-masing. Namun komposisi dan takaran rempah masih perlu diperbaiki untuk mendapatkan hasil yang lebih baik

Ucapan Terima Kasih

Penulis mengucapkan terima kasih kepada LPPM Universitas PGRI Yogyakarta yang telah memberi dukungan finansial terhadap pengabdian yang telah dilakukan, kepada Takmir Masjid Al-Musywaroh, dan Ibu-Ibu Pengajian Masjid Al-Musywaroh sebagai peserta pelatihan

Daftar Pustaka

Fatonah, S., & Wibowo, M. (2019). Dampak Kampanye Germas Terhadap Perubahan Perilaku Dan Peningkatan Derajat Kesehatan Masyarakat Di Wilayah Kerja Puskesmas Imogiri I The Impact Of The Healthy Living Community Movement Campaign On Behaviour Change And Improving The Health Status Of The People In The. *Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Ahmad Dahlan*.

- Hartati, A. S., & Suryaningsum, S. (2019). Pengadaan usaha wedang uwuh dengan pemberdayaan ibu rumah tangga sebagai pengentas kemiskinan. *Jurnal Manajemen Daya Saing*, 21(1), 24-31.
- Lailam, T., & Murti, A. D. (2019). Pemberdayaan Perempuan melalui Pengembangan Usaha Minuman Tradisional Wedang Uwuh di Desa Muntuk, Dlingo, Bantul, Yogyakarta: Women's Empowerment through the Development of the Wedang Uwuh Traditional Beverage Business in Muntuk Village, Dlingo, Bantul, Yogyakarta. *PengabdianMu: Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 4(2), 61-67.
- Lailiyah, M., Mulyati, T. A., & Pujiono, F. E. (2020). Pelatihan pembuatan jamu mix dan jahe wangi pada kelompok ibu rumah tangga di Desa Badal Pandean. *Jurnal ABDINUS: Jurnal Pengabdian Nusantara*, 3(2), 194-203.
- Salsabila Wahyudi, B. A., Sarmo, S. ., Pratama, T. E. ., Sakti, S. U. ., Safitri, E. N. ., Novitasari, D. ., Mahendra, Y. I. ., Pratiwi, I. ., Rizki, M. A. ., Triastuti, S. N. ., & Adibah, F. . (2022). Sosialisasi Pembuatan Jamu Seruang Khas Desa Selaparang. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 5(4), 304–309.
- Thoybatunnisa, E., & Risnain, M. . (2022). Pembuatan Apotek Hidup Sebagai Upaya Peningkatan Kesehatan Masyarakat di Desa Lembar Selatan, Kec. Lembar, Kab. Lombok Barat, NTB . *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 5(4), 74–78.