

Edukasi Dan Pembuatan Jamu Instan Berbasis *Home Industry* Bagi Masyarakat Yang Terkena Dampak Ekonomi Dalam Masa Pandemi

¹Mauren Gita Miranti*
Program Studi Pendidikan
Tata Boga, Fakultas Teknik,
Universitas Negeri Surabaya
Jalan Ketintang, Surabaya
60231, Indonesia
maurenmiranti@unesa.ac.id

²Lucia Tri Pasngesthi
Program Studi Pendidikan
Tata Boga, Fakultas Teknik,
Universitas Negeri Surabaya
Jalan Ketintang, Surabaya
60231, Indonesia
luciapangesthi@unesa.ac.id

³Dwi Kristiastuti
Program Studi Tata Boga.
Fakultas Teknik, Universitas
Negeri Surabaya
Jalan Ketintang, Surabaya
60231, Indonesia
dwikristiastuti@unesa.ac.id

⁴Dewi Lutfiati
Program Studi Pendidikan
Tata Rias, Fakultas Teknik,
Universitas Negeri Surabaya
Jalan Ketintang, Surabaya
60231, Indonesia
dewilutfiati@unesa.ac.id

⁵Rahayu Dewi
Program Studi Gizi.
Fakultas Teknik, Universitas
Negeri Surabaya
Jalan Ketintang, Surabaya
60231, Indonesia
rahayudewi@unesa.ac.id

⁶Amalia Ruhana
Program Studi Gizi.
Fakultas Teknik, Universitas
Negeri Surabaya
Jalan Ketintang, Surabaya
60231, Indonesia
amaliaruhana@unesa.ac.id

Abstract

The application of social distancing greatly impacts of small and medium enterprises (SME), namely drastically decreasing income because they cannot sell their wares. This condition was still ongoing during the pandemic. Some people who have been affected have lost their livelihoods are cart/bicycle sellers who usually sell their wares by going around and hanging around somewhere. The aims of this PKM are 1) to educate in develop of herbal products, packaging, online-based marketing, and the importance of implementing hygiene sanitation, and 2) to provide training in making instant herbal medicine by implementing hygienic sanitation. The method used is the provision of materials and training. The training participants are a group of 5 herbal medicine sellers in Sidoarjo. The results of this activity are 1) education can increase knowledge about the processing of instant herbal medicine, with an average of 7.8 which means good; and 2) The training in making instant herbal medicine was declared successful in achieving the desired goal, namely skills in making herbal medicine with an average score of 3.87 which means it is in a good category. The consumption of herbal medicine increases during the pandemic period because it has health properties, this is a good business opportunity for mobile herbal medicine sellers to make instant herbal medicine. This activity implies that education and training for making instant herbal medicine have the potential to increase family- income generating.

Keywords: instant herbal medicine, education, pandemic, small and medium enterprises (SME).

Abstrak

Pemberlakuan *social distancing* sangat berdampak pada laju usaha kecil dan menengah, yaitu menurunnya pendapatan secara drastis karena mereka tidak dapat berjualan dengan menjajakan dagangannya. Kondisi tersebut masih berlangsung pada saat masa pandemi. Beberapa masyarakat yang terdampak kehilangan mata pencahariannya adalah penjual jamu gerobak/sepeda yang biasa menjual dagangannya dengan berkeliling dan mangkal di suatu tempat. Tujuan PKM ini 1) mengedukasi masyarakat dalam pengembangan produk jamu, pengemasan, pemasaran berbasis *online*,

dan pentingnya penerapan *sanitasi higiene*, dan 2) memberikan pelatihan pembuatan jamu instan dengan menerapkan *sanitasi higiene*. Metode yang digunakan adalah pemberian materi dan pelatihan. Peserta pelatihan adalah kelompok penjual jamu di Sidoarjo sebanyak 5 orang. Hasil dari kegiatan ini adalah 1) edukasi dapat meningkatkan pengetahuan mengenai pengolahan jamu instan, dengan rata-rata 7,8 yang artinya baik; dan 2) Pelatihan pembuatan jamu instan dinyatakan berhasil mencapai tujuan yang diinginkan, yaitu keterampilan dalam pembuatan jamu dengan nilai rata-rata 3,87 yang artinya termasuk kedalam kategori baik. Konsumsi jamu meningkat selama masa pandemi karena memiliki khasiat kesehatan, hal ini menjadi peluang usaha yang baik bagi penjual jamu keliling untuk membuat jamu instan. Implikasi dari kegiatan ini adalah edukasi dan pelatihan pembuatan jamu instan memiliki potensi untuk meningkatkan *income generating* keluarga.

Kata kunci: jamu instan, edukasi, masa pandemi, usaha kecil dan menengah.

PENDAHULUAN

Pandemi koreona telah ditetapkan menjadi bencana global yang berdampak pada semua lini kehidupan, terutama pada sektor perekonomian, khususnya pada para pelaku usaha. Untuk mencegah dan menekan laju penularan pemerintah mewajibkan masyarakat melakukan pembatasan sosial (*social distancing*) (Syarifudin, 2020) dikarenakan virus korona merupakan pandemi yang mudah menyebar secara *contagious* (Mona, 2020). *Social distancing* kemudian sangat berdampak oleh masyarakat yang mencari nafkah dan menggantungkan hidupnya dengan berdagang. Berdasarkan penelitian (Purbawati et al., 2020) masyarakat yang paling merasakan dampaknya adalah masyarakat kecil yang berprofesi sebagai pedagang kecil dipasar, karena jika mereka tidak berjualan maka mereka tidak akan bisa memenuhi kebutuhan hidupnya pada hari tersebut. Sejumlah 185.184 pelaku Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) terdampak pandemi COVID-19 dan kebanyakan sektor UMKM (Herman, 2020) yang paling terdampak yaitu bidang kuliner. Hal tersebut juga dirasakan oleh para pelaku usaha jamu keliling di Kabupaten Sidoarjo yang biasa menjual produknya dengan cara berkeliling menggunakan sepeda atau motor, dan atau menjual minumannya dipinggir jalan. Berkurangnya aktivitas keluar rumah oleh masyarakat, sangat mempengaruhi pendapatan pedagang, termasuk penjual jamu keliling.

Berdasarkan permasalahan tersebut, diperlukan diversifikasi produk jamu untuk menjawab tantangan yang ada, misalnya adalah dengan membuat minuman jamu dalam bentuk instan. Minuman instan biasanya memiliki umur simpan yang lebih lama dari pada minuman biasa. Panjangnya umur simpan dipengaruhi oleh metode pembuatan dan teknologi yang digunakan dalam membuat suatu produk makanan. Selain itu untuk menjual minuman instan tidak perlu menjajakan produknya secara langsung, tetapi bisa menggunakan *e-commers* sebagai *platform* penjualan. Hal ini sesuai dengan anjuran pemerintah untuk melakukan *social distansing*. Dalam masa pandemi terjadi peningkatan konsumsi produk kesehatan herbal seperti jamu di kalangan masyarakat (Ridwan, 2020) dikarenakan sudah menjadi kebutuhan ditengah adaptasi kebiasaan hidup baru, dan hal tersebut merupakan peluang usaha yang bagus (Susilowati, 2020).

Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 006 Th. 2012, pasal 2 ayat 3 terfokus pada jamu tradisional yaitu jamu gendong, usaha ini teridentifikasi masih terdapat perdebatan panjang terkait pengelolaan kualitas dari jamu tradisional. Permasalah kualitas tersebut misalnya adalah kurangnya pengetahuan pembuat jamu terhadap kandungan senyawa aktif yang terdapat pada tumbuhan tersebut, kurangnya pengetahuan mengenai metode pengolahan jamu yang benar tanpa menghilangkan khasiatnya, dan praktik sanitasi higiene yang bering kali diabaikan oleh pembuat makanan. Untuk menghadapi permasalahan tersebut dilakukanlah edukasi dalam pembuatan jamu. Edukasi dalam bentuk pelatihan dapat meningkatkan pengetahuan, pemahaman, dan keterampilan seseorang, serta dapat meningkatkan produktifitas

dan income generating rumah tangga (Lailiyah et al., 2020). Hal ini sejalan dengan pelatihan yang dilakukan oleh (Ariani Hesti Wulan; Agus Suprijono; Eka Susanti; Uning Riningsih; Dhimas Adityasmara, 2019) bahwa pelatihan pembuatan jamu tradisional di Gunungpati-Semarang dapat meningkatkan pemahaman dan keterampilan masyarakat dalam mengolah Toga, serta meningkatkan produktivitas dan ekonomi masyarakat. Oleh sebab itu tujuan dari PKM ini adalah 1) mengedukasi masyarakat dalam pengembangan produk jamu, pengemasan, pemasaran berbasis online, dan pentingnya penerapan sanitasi higiene, dan 2) memberikan pelatihan pembuatan jamu instan dengan menerapkan sanitasi higiene.

METODE

Pembuatan jamu instan pada kelompok penjual jamu Kabupaten Sidoarjo dilakukan dengan metode edukasi dan pelatihan yang terdiri dari 5 orang. Peserta tersebut diharapkan dapat menularkan pengetahuan dan keahliannya kepada kelompok pembuat jamu lainnya, sehingga mereka dapat meningkatkan income generating rumah tangganya. Pelaksanaan PKM dilakukan di Jurusan PKK Gedung A3 di Laboratorium Pengolahan Makanan dengan menerapkan protokoler kesehatan, yaitu dengan mencuci tangan dan menggunakan masker. kegiatan PKM dibagi ke dalam tiga tahapan sesuai permasalahan kelompok dan tujuan yang ingin dicapai. Berikut merupakan tabel kegiatan PKM:

Tabel 1. Kegiatan PKM Edukasi Pembuatan Jamu Instan

No	Kegiatan	Tujuan	Metode	Output
1	Edukasi pengembangan produk jamu berbahan Toga, pengemasan dan pemasaran produk berbasis online	a. Mengenalkan macam-macam produk minuman tradisional yang diolah secara moderen. b. Meningkatkan pengetahuan kandungan senyawa aktif Toga dan manfaatnya untuk kesehatan. c. Meningkatkan cara pengemasan dan alat pengemasan food grade dengan tepat.	Ceramah dan tanya jawab	Booklat pengembangan produk jamu
2	Edukasi penerapan sanitasi dan higiene dalam pengolahan makanan	Meningkatkan pengetahuan mengenai sanitasi dan higiene dalam pengolahan makanan serta dampaknya terhadap kualitas dan umur simpan makanan.	Ceramah dan tanya jawab	Hand out sanitasi dan higiene
3	Pelatihan pembuatan jamu instan dengan metode kristalisasi	Meningkatkan keterampilan dalam mengolah Toga menjadi minuman serbuk dengan metode kristalisasi.	Demonstrasi dan praktek pembuatan jamu instant	Produk jamu instan

Setelah kegiatan PKM dilaksanakan, dilakukanlah evaluasi terhadap pelaksanaan kegiatan. Instrumen evaluasi menggunakan angket dengan skala likert dan dianalisis secara deskriptif. Kegiatan PKM dianggap berhasil apabila hasil evaluasi menunjukkan nilai positif dengan rata-rata skor minimal 3,40 menurut skala Likert (dengan skor 1-5) (Suja et al., 2019). Rancangan evaluasi disajikan pada tabel berikut ini:

Tabel 2. Rancangan Evaluasi Kegiatan

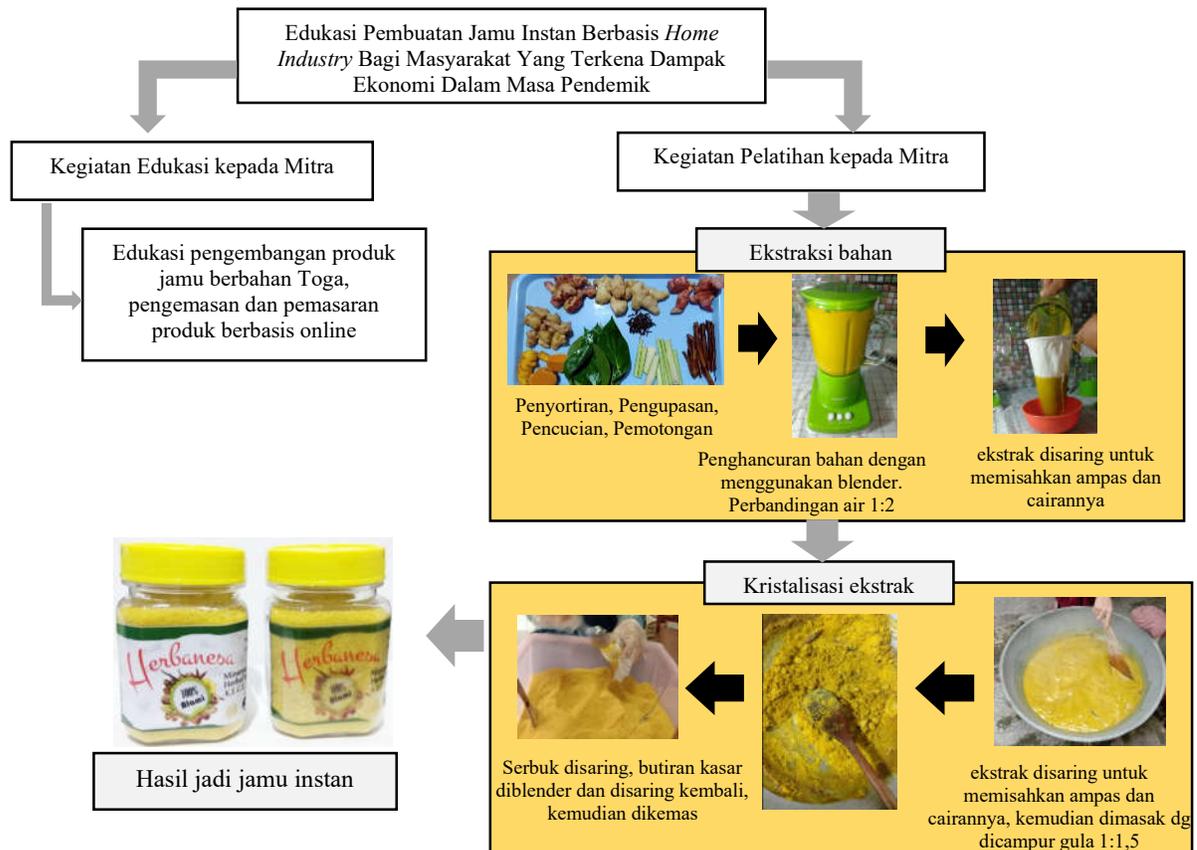
No	Aspek	Indikator	Instrumen	Kriteria Keberhasilan
1	Pengetahuan peserta	a. Macam-macam toga b. Kandungan senyawa aktif dan	Lembar pre-test dan post-test	Kriteria baik apabila skor 76-100 ¹

No	Aspek	Indikator	Instrumen	Kriteria Keberhasilan
2	Keterampilan peserta	khasiat Toga bagi kesehatan	Lembar observasi	Kriteria baik apabila skor minimal 3,40 menurut skala likert (1-5) ²
		c. Cara pengemasan makanan/minuman		
		d. Platform pemasaran online		
		e. Perilaku sanitasi dan higiene bahan, alat, dan manusia		
		f. Cara pengolahan minuman instan		
		a. Memilih dan membersihkan bahan minuman		
b. Proses pre-ekstrasi				
c. Proses ekstrasi				
d. Proses kristalisasi				
e. Proses menghaluskan serbuk				
f. Penerapan sanitasi dan higiene				

¹(Suharsimi Arikunto, 2013)

²(Suja et al., 2019)

Adapun gambaran IPTEKS yang diberikan kepada kelompok pembuat jamu di Kabupaten Sidoarjo dalam program pengabdian kepada masyarakat ini jamu adalah formulasi pembuatan jamu instan yang terbuat dari tanaman obat keluarga (Toga) seperti kunyit, jahe, temulawak, sereh, dan daun siriha, serta ditambahkan dengan rempah-rempah lainnya. Proses pembuatan tersaji pada gambar berikut ini:



Gambar 1. Gambaran IPTEKS yang diberikan dalam PKM

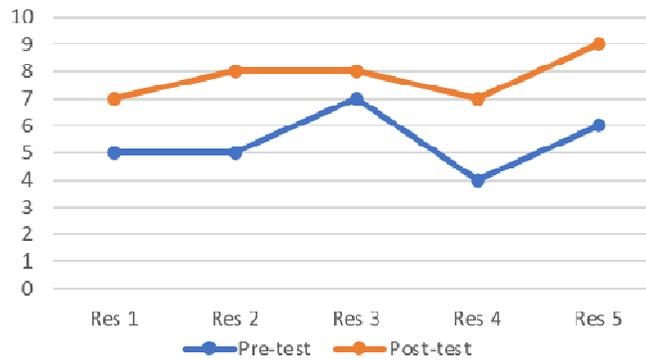
Selain edukasi peserta kegiatan juga dibekali oleh peningkatan keterampilan mengenai formulasi pembuatan jamu instan. Formulasi yang dimaksud adalah metode, teknologi dan takaran dalam pembuatan jamu instan, dimana formulasi tersebut didasari oleh teori-teori pendukung dari ilmu bahan yang dijelaskan dalam kegiatan edukasi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tujuan utama pembangunan adalah terbentuknya masyarakat berdaya atau memiliki daya, kekuatan atau kemampuan, salah satunya adalah dalam segi ekonomi. Kemampuan berdaya memiliki arti yang sama dengan kemandirian masyarakat dan kemandirian masyarakat dapat dicapai melalui proses edukasi (Widjajanti, 2011). Proses edukasi harus difasilitasi dengan adanya tokoh pemberdayaan masyarakat. Sasaran utama pemberdayaan masyarakat adalah orang-orang yang tidak memiliki daya, kekurangan, dan kesulitan mengakses sumberdaya, dalam hal ini adalah orang-orang yang terkena dampak pandemi secara ekonomi. Tujuan akhir dari program pemberdayaan masyarakat adalah untuk membuat masyarakat menjadi mandiri dan meningkatnya taraf kehidupan keluarga.

Kegiatan edukasi dan pelatihan pembuatan jamu instan yang terbuat dari tanaman obat keluarga (Toga) dilakukan di laboratorium Pengolahan Makanan Gd. A3 Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga FT Unesa dengan melibatkan 5 orang kelompok pembuat jamu di Kabupaten Sidoarjo. Tanaman Obat Keluarag (Toga) merupakan tanaman yang hidup dipekarangan rumah yang memiliki khasiat sebagai obat dan berpotensi diolah menjadi sebuah minuman (Syahria, 2018). Pada tahap awal kegiatan dilakukan edukasi mengenai pengembangan produk minuman tradisional/jamu berbagai toga, pengemasan dan pemasaran produk berbasis online. Pemaparan materi dilakukan secara komprehensif, peserta diberikan pengetahuan mengenai macam-macam produk minuman tradisional yang diolah secara moderen seperti jamu instan, jamu *jelly drink*, *syrup* jamu, *ice cream* jamu, dan *jelatto jelly*; kandungan senyawa kimia aktif yang terdapat di toga dan manfaatnya untuk kesehatan; cara pengemasan dan alat pengemasan yang tepat sesuai karakteristik produknya; dan sanitasi dan higiene dalam pengolahan makanan serta dampaknya terhadap kualitas dan umur simpan makanan/minuman.

Peningkatan pengetahuan peserta pelatihan dianalisis dengan menggunakan pre-test dan post-test. Peserta menjawab soal sesuai dengan pemahaman yang didapatkan sebelum dan sesudah edukasi. Lembar pre dan post test akan dinilai oleh panitia pelaksana dengan menggunakan kunci jawaban yang ada. Kategori penilaian pengetahuan dibagi menjadi 3, yaitu baik, cukup dan kurang. Hal ini sejalan dengan (Suharsimi Arikunto, 2013) yang membagi peningkatan dan pemahaman pengetahuan menjadi tiga kelompok, yaitu kategori baik (76 -100%), sedang atau cukup (56 – 75%) dan kurang (<55%). Berikut merupakan hasil evaluasi pengetahuan peserta yang disajikan pada grafik 1.



Gambar 2. Peningkatan Pengetahuan Peserta

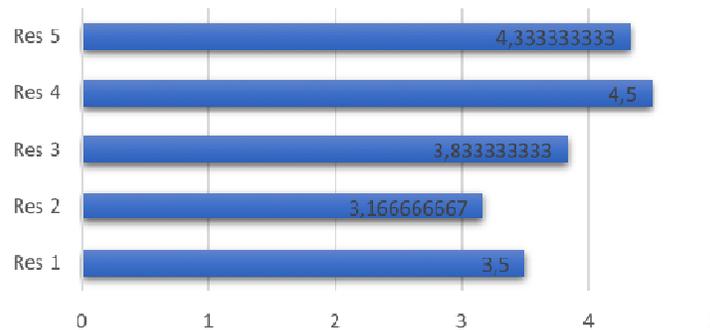
Berdasarkan grafik 1 secara umum terlihat bahwa terdapat peningkatan pengetahuan terkait materi yang telah disajikan. Rata-rata nilai post test adalah 5,4 yang berarti kurang, dan meningkat menjadi 7,8 setelah diberikan edukasi mengenai macam-macam produk minuman tradisional yang diolah secara moderen; kandungan senyawa kimia aktif yang terdapat di toga dan manfaatnya untuk kesehatan; cara pengemasan dan alat pengemasan yang tepat sesuai karakteristik produknya; dan sanitasi dan higiene dalam pengolahan makanan serta dampaknya terhadap kualitas dan umur simpan makanan/minuman. Berdasarkan hasil analisis butir soal, kebanyakan soal yang tidak bisa menjawab adalah mengenai senyawa aktif, sanitasi dan higiene, dan pengolahan jamu instan yang tepat. Kurangnya pengetahuan dikarenakan 60% peserta hanyalah lulusan SMP dan sisanya bergelar strata 1 namun tidak liner dengan bidang usaha yang digelutinya. Namun setelah diberikan treatment berupa edukasi, pengetahuan peserta meningkat. Menurut (Notoatmodjo, 2012) edukasi merupakan pengalaman belajar yang dapat mempengaruhi sikap, dan perilaku seseorang. Edukasi sebagai salah satu metode untuk meningkatkan pengetahuan dalam pengolahan jamu instan, kandungan kimia Toga dan manfaatnya untuk tubuh, dan penerapan sanitasi dan hygiene merupakan hal yang penting sebagai promosi kesehatan (Aly et al., 2020).

Kegiatan selanjutnya adalah diselenggarakannya pelatihan pembuatan jamu instan. Jamu adalah ramuan tradisional sebagai salah satu upaya pengobatan yang telah dikenal luas dan dimanfaatkan oleh masyarakat dengan tujuan mengobati penyakit ringan, mencegah datangnya penyakit, menjaga ketahanan dan kesehatan tubuh (Paryono & Kurniarum, 2014) dan disediakan secara tradisional, misalnya dalam bentuk serbuk seduhan, pil, dan cairan (Fibrianto & Dwihindarti, 2016). Jamu instan adalah jamu yang dibuat menggunakan mesin dan dalam bentuk serbuk yang dikemas dan melalui proses produksi yang panjang hingga menjadi produk jamu kemasan. Pelatihan dimulai dengan menyiapkan bahan-bahan yang akan digunakan, yaitu jahe gajah, jahe emprit, jahe merah, kunyit, temulawak, lengkuas, daun sirih, sereh, kayumanis, dan cengkeh. Bahan-bahan tersebut nantinya akan diproses lebih lanjut menjadi jamu instan. Pembuatan jamu instan dilakukan dengan metode kristalisasi, yaitu dengan penambahan gula pasir. Selajan dengan hal tersebut dalam pembuatan minuman serbuk gula berfungsi sebagai *crystal agent* (Dyaningrum et al., 2019).



Gambar 3. Kegiatan pembuatan jamu instan

Prinsip pembuatan minuman instan dalam PKM ini adalah filtrasi dan kristalisasi, yaitu senyawa padat akan mudah terlarut dalam pelarut panas bila dibandingkan pada pelarut yang lebih dingin (Nurhadi et al., 2018). Keterampilan dalam pembuatan jamu instan diamati oleh Tim PKM selama kegiatan berlangsung, dimulai dari proses persiapan, pengestrakan, pengkristalan, dan pengserbukan dan penerapan sanitasi dan higiene selama pembuatan produk. Penilaian keterampilan dilakukan menggunakan lembar observasi dengan skala likert yang tersaji dalam grafik berikut ini:



Gambar 4. Gambaran Keterampilan Peserta Pelatihan dalam Pembuatan Jamu Instan

Evaluasi menunjukkan nilai positif dengan rata-rata skor minimal 3,40 dalam skala Likert (skor 1-5) (Suja et al., 2019). Secara individu 80% peserta memiliki nilai diatas 3,40 dan 20% yang dibawah skor minimal, sedangkan secara keseluruhan nilai rata-rata peserta adalah 3,8 yang artinya hasil evaluasi menunjukkan nilai positif. Sebagian besar peserta telah memahami dan menerapkan metode filtrasi/ekstraksi dan kristalisasi dengan baik, namun masih perlu pembiasaan dalam penerapan sanitasi dan higiene. Misalnya saja dalam menjaga kebersihan lingkungan kerja dan tidak bercakap-cakap selama mengolah makanan. Padahal penerapan sanitasi dan higiene merupakan salah satu faktor penting dalam menciptakan keamanan pangan (Aly et al., 2020) untuk menghindari hal-hal yang merugikan konsumen seperti keracunan makanan atau penyakit (domili, 2018). Edukasi yang telah dilakukan menjadi sarana untuk menambah pengetahuan bagi pengolah makanan yang bekerja dengan bertambahnya pengetahuan, sehingga diharapkan mampu menjadi faktor pendorong untuk perubahan perilaku kawan lainnya agar selalu menjaga kebersihan selama mengolah makan langsung maupun tidak.



Gambar 5. Proses pengemasan dan penyerahan jamu instan ke UCC

Kegiatan terakhir adalah pengemasan produk jamu instan dengan menggunakan toples plastik, kemudian ditutup hingga kedap udara. Aktivitas ini mengikuti SNI 01-4320-1006 mengenai Serbuk minuman tradisional, yaitu produk dikemas dalam wadah tertutup dan rapat sehingga isi tidak dipengaruhi atau mempengaruhi yang lainnya, dan aman selama penyimpanan dan pengangkutan (Miranti et al., 2021). Selanjutnya produk yang telah dibuat diserahkan kepada UCC melalui LPPM guna diberikan untuk masyarakat luas.

PENUTUP

Berdasarkan hasil analisis dan pembahasan mengenai edukasi dan pelatihan pembuatan jamu instan berbasis *home industry* bagi masyarakat berdampak covid-19 pada masa pandemi, didapatkan kesimpulan sebagai berikut:

1. Edukasi dapat meningkatkan pengetahuan mengenai pengolahan jamu instan, hal tersebut dapat dilihat dari nilai pre-test dengan mean= 5,4 dan post-test 7,8 yang artinya baik.
2. Pelatihan pembuatan jamu instan dinyatakan berhasil mencapai tujuan yang diinginkan, yaitu keterampilan dalam pembuatan jamu karena nilai pengamatan adalah 3,87 yang artinya termasuk kedalam kategori baik.

Kegiatan edukasi dan pelatihan walaupun sudah terlaksana dengan baik namun ada beberapa kekurangan didalamnya, yaitu terbatasnya peserta pelatihan dikarenakan dalam masa pandemi. Sehingga sasaran masyarakat masih terbatas pada pengolah jamu gendong saja. Saran untuk kedepannya agar sasaran edukasi dan pelatihan diperluas, seperti melibatkan ibu rumah tangga dan kader PKK.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Aly, M. N., Putri, A. A., Lestari, I. B., P, B. N. M., Nafiisah, M., Mahendra, I., Dimi, N. H., Arista, R. D., Ayu, D. R., & Samsara, B. P. (2020). Edukasi Higiene Sanitasi Industri Pada Pekerja Industri Rumah Tangga Kerupuk Di Desa Kandangan Krembung Sidoarjo. *Jurnal Layanan Masyarakat (Journal of Public Services)*, 4(2), 400–406. <https://e-journal.unair.ac.id/jlm/article/view/23470>
- [2] Ariani Hesti Wulan; Agus Suprijono; Eka Susanti; Uning Rininingsih; Dhimas Adityasmara. (2019). Pelatihan Pembuatan Jamu Tradisional Di Kwt Mulya Sejahtera, RW 1, Plalangan, Gunungpati, Semarang. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat (DiMas)*, 1(1), 1–6.
- [3] domili, rahyuni. (2018). *Sanitasi Dan Hygiene pada Proses Pembuatan Rambak Ikan Buntal Pisang (Tetraodon Lunar) di UKM Jaya Utama Kecamatan Mayangan Kota Probolinggo Jawa Timur*. 1–5. <https://doi.org/10.31227/osf.io/c8axv>
- [4] Dyaningrum, E. F., Lutfiyah, R. A., Diasti, D. R., Karyadi, J. N. W., & Saputro, A. D. (2019). Physical characteristics of instanised Cocoa drink sweetened with Palm Sap Sugar: A preliminary study. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 355(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/355/1/012045>
- [5] Fibrianto, K., & Dwihindarti, M. (2016). Profiling Attribute Of Jamu Kunyit Asam And Sinom By Rata (Rate-All-That-Apply) At Several Cities In East Java. *Jurnal Rekapangan*, 10(1), 15–22.
- [6] Herman. (2020). 2.322 Koperasi dan 185.184 UMKM Terdampak Covid-19. Berita Satu.Com. <https://www.beritasatu.com/ekonomi/642537/2322-koperasi-dan-185184-umkm-terdampak-covid19>
- [7] 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. <https://doi.org/10.29407/JA.V3I2.13730>
- [8] Miranti, M. G., Lutfiati, D., Kristiastuti, D., Pangesthi, L. T., Dewi, R., Ruhana, A., & Astuti, N. (2021). Formulasi Dan Uji Hedonik Minuman Herbal Serbuk untuk Menjaga Imunitas Keluarga Dalam Masa Pandemi Covid-19. *Keluarga*, 7(1), 15–27.
- [9] Mona, N. (2020). Konsep Isolasi dalam Jaringan Sosial Untuk Meminimalisasi Efek Contagious (Kasus Penyebaran Virus Corona Di Indonesia). *Jurnal Sosial Humaniora Terapan*, 2(2). <http://journal.vokasi.ui.ac.id/index.php/jsht/article/view/86>
- [10] Notoatmodjo, S. (2012). *Promosi Kesehatan Teori dan Aplikasi*. PT. Rineka Cipta.
- [11] Nurhadi, B., Sukri, N., Sugandi, W. K., Widanti, A. P., Restiani, R., Nofliarini, Z., Rezaharsanto, B., & Herudiyanto, M. (2018). Comparison of crystallized coconut sugar produced by traditional method and amorphous coconut sugar formed by two drying methods: vacuum drying and spray drying. *Https://Doi.Org/10.1080/10942912.2018.1517781*, 21(1), 2339–2354. <https://doi.org/10.1080/10942912.2018.1517781>
- [12] Paryono, P., & Kurniarum, A. (2014). Kebiasaan Konsumsi Jamu untuk Menjaga Kesehatan Tubuh pada Saat Hamil dan Setelah Melahirkan di Desa Kajoran Klaten Selatan. *Interest: Jurnal Ilmu Kesehatan*, 3(1). <http://jurnal.poltekkes-solo.ac.id/index.php/Int/article/view/76>
- [13] Purbawati, C., Hidayah, L. N., & Markhamah, M. (2020). Dampak *Social Distancing* Terhadap Kesejahteraan Pedagang Di Pasar Tradisional Kartasura Pada Era Pandemi Korona. *Jurnal Ilmiah Muqoddimah: Jurnal Ilmu Sosial, Politik Dan Hummanioramaniora*, 4(2), 156. <https://doi.org/10.31604/jim.v4i2.2020.156-164>
- [14] Ridwan. (2020). *Selama Pandemi Covid-19, Konsumsi Jamu di Indonesia Meningkat*.

- Juara News. <https://juaranews.com/berita/40650/05/08/2020/selama-pandemi-covid-19-konsumsi-jamu-di-indonesia-meningkat>
- [15] Suharsimi Arikunto. (2013). *Prosedur Penelitian: Suatu Pendekatan Praktik*. PT. Rineka Cipta.
- [16] Suja, I. W., Mudianta, I. W., & Sudria, I. B. N. (2019). Pelatihan Pembuatan Betutu Vegetarian. *Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4, 562–573. <https://eproceeding.undiksha.ac.id/index.php/senadimas/article/view/1788>
- [17] Susilowati, N. (2020). Produktivitas Jamu Pada Masyarakat Argomulyo Di Masa Pandemi. *Jurnal Ekonomi Dan Pendidikan*, 17(2), 60–69. <https://doi.org/10.21831/JEP.V17I2.34319>
- [18] Syahria, N. (2018). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pengolahan Toga Instan Guna Meningkatkan Motivasi Dan Konsumtif Masyarakat. *Jurnal Penamas Adi Buana*, 2, 1–6. <http://jurnal.unipasby.ac.id/index.php/penamas/article/view/1816>
- [19] Syarifudin, A. S. (2020). Impelementasi Pembelajaran Daring Untuk Meningkatkan Mutu Pendidikan Sebagai Dampak Diterapkannya Social Distancing. *Jurnal Pendidikan Bahasa Dan Sastra Indonesia Metalingua*, 5(1), 31–34. <https://doi.org/10.21107/METALINGUA.V5I1.7072>
- [20] Widjajanti, K. (2011). Model Pemberdayaan Masyarakat. *Jurnal Ekonomi Pembangunan: Kajian Masalah Ekonomi Dan Pembangunan*, 12(1), 15. <https://doi.org/10.23917/JEP.V12I1.202>