

Upaya Edukasi Jamu Instant Dengan Metode Demonstrasi Untuk Ibu Duta Besar Dunia di Filipina

¹Mauren Gita Miranti

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

²Nurul Farikhatir Rizkiyah*

Program Studi Pendidikan Tata
Boga, Fakultas Teknik, Universitas
Negeri Surabaya, Jalan Ketintang,
Surabaya 60231, Indonesia
nurulrizkiyah@unesa.ac.id

³Sri Handajani

Program Studi Pendidikan Tata
Boga, Fakultas Teknik, Universitas
Negeri Surabaya, Jalan Ketintang,
Surabaya 60231, Indonesia
srihandajani@unesa.ac.id

⁴Lucia Tri Pangesthi

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

⁵Annisa Nur'Aini

Program Studi Pendidikan Tata
Boga, Fakultas Teknik, Universitas
Negeri Surabaya, Jalan Ketintang,
Surabaya 60231, Indonesia
annisaaini@unesa.ac.id

Abstract

Jamu is a traditional Indonesia drink made from a variety of natural ingredients, including spices, herbs, and other natural ingredients. Jamu has a long history and is an important part of the tradition of health and folk medicine in Indonesia. Jamu is part of Indonesia's cultural heritage. Introducing jamu to the world can help increase appreciation for Indonesia's culture and its contribution to global knowledge. This article explores the Institute's efforts in educating and modernizing herbal medicine to gain wider acceptance, especially globally. The purpose of this study is to: introduce jamu as Indonesia's cultural heritage by educating participants on how to properly process ready-to-drink and instant jamu. This research was conducted by presentation, demonstration, and question and answer methods. The results of the study showed that 1) participants who were ambassadors from several countries in Asia, America, and Europe responded positively to jamu as Indonesia's cultural heritage. In general, herbal medicine is preferred as a drink, but they prefer herbal medicine without added sugar. Participants also found out that spices and plants that are considered wild can be processed into drinks that have medicinal properties, and 2) a demonstration using two techniques for making herbal medicine, namely the boiling technique for ready-to-drink herbal medicine and the crystallization technique for instant herbal medicine which has a longer shelf life.

Keywords: Traditional Herbal Medicine, Instant Drinks, Demonstrations, Community Service

Abstrak

Jamu adalah minuman tradisional Indonesia yang terbuat dari berbagai bahan alami, termasuk rempah-rempah, herba, dan bahan-bahan alami lainnya. Jamu memiliki sejarah panjang dan merupakan bagian penting dari tradisi kesehatan dan pengobatan rakyat di Indonesia. Jamu merupakan bagian dari warisan budaya Indonesia. Memperkenalkan jamu kepada dunia dapat membantu meningkatkan apresiasi terhadap budaya Indonesia dan kontribusinya terhadap pengetahuan global. Artikel ini menggali upaya Lembaga dalam mengedukasi dan memodernisasi jamu untuk mendapatkan penerimaan yang lebih luas, khususnya secara global. Adapun tujuan dari penelitian ini adalah untuk: memperkenalkan jamu sebagai warisan budaya Indonesia dengan cara mengedukasi peserta tentang bagaimana cara pengolahan jamu ready to drink dan jamu instant yang tepat. Penelitian ini dilakukan dengan metode presentasi, demonstrasi, dan tanya jawab. Hasil penelitian menunjukkan 1) peserta yang merupakan ibu dubes dari beberapa negara di Asia, Amerika, dan Eropa merespon positif terhadap jamu sebagai warisan budaya Indonesia. Secara umum jamu disukai sebagai minuman, namun mereka lebih menyukai jamu tanpa tambahan gula. Peserta juga baru mengetahui jika rempah-rempah dan tanaman yang dianggap liar dapat diolah menjadi minuman yang memiliki khasiat sebagai obat, dan 2) demonstrasi menggunakan dua teknik pembuatan jamu, yaitu Teknik perebusan untuk jamu ready to drink dan teknik kristalisasi untuk jamu instan yang memiliki daya simpan lebih lama.

Kata Kunci: Jamu Tradisional, Minuman Instant, Demonstrasi, Pengabdian Masyarakat

PENDAHULUAN

Indonesia memiliki kekayaan berupa berbagai jenis tanaman obat yang melimpah (Yassir, 2018). Sejak dulu, negara ini dikenal dengan keberagaman rempah-rempah dan tanaman obat yang bermanfaat untuk mengatasi berbagai penyakit (Prabawa, 2020). Obat alami dapat diklasifikasikan menjadi tiga jenis yaitu jamu, obat herbal terstandar, dan fitofarmaka (Saptaningtyas, 2020). Obat tradisional dibuat dari bahan alami yang berasal dari tumbuhan yang berasal dari akar, daun, kulit batang dan buah (Cahya, 2020). Penggunaan jamu sebagai obat alami untuk mengatasi masalah kesehatan seperti flu, sakit pinggang perut kembung, sakit kepala, batuk, dan radang tenggorokan (Haryadi, 2022). Pemberian warisan budaya yang terdiri dari bahan baku, racikan (pengolahan), penyajian hingga tata cara minum secara turun-temurun dan dari generasi ke generasi disebut dengan jamu (Roikhana, 2021).

Jamu merupakan warisan budaya yang erat kaitannya dengan identitas dan tradisi masyarakat Indonesia (Suprpti, 2020). Jamu sering dianggap sebagai obat herbal tradisional yang telah digunakan selama berabad-abad untuk menjaga kesehatan dan mengobati berbagai macam jenis penyakit (Adristy, 2020). Jamu merupakan bahan campuran atau ramuan bermacam-macam dari tanaman rempah-rempah berkhasiat obat (seperti kunyit, jahe, kencur, temulawak, lempuyang, lengkuas, temu ireng, daun pepaya, daun kelor, daun katu, daun pandan, daun adas, daun salam, daun sirih, kayu manis, kayu secang, cabe tandan, lada, jeruk nipis, belimbing sayur, bunga melati dan asam jawa) (Azmi, 2019). Rempah-rempah telah memainkan peran penting dalam kehidupan manusia sejak lama (Kartikawati, 2019). Penggunaan obat alami telah menjadi bagian dari budaya masyarakat Indonesia selama ribuan tahun, bahkan sejak era kerajaan Hindu-Jawa.

Jamu yang dibawa oleh pedagang jamu gendong saat ini merupakan simbol dari lambang Kerajaan Majapahit, yaitu "Surya Majapahit". Delapan jenis jamu, seperti kunyit asam, beras kencur, cabe puyang, pahitan, kunci suruh, kudu laos, uyup-uyup, dan sinom. Makna tersebut berkaitan dengan kehidupan sehari-hari yang dimulai dari rasa manis-asam, pedas-hangat, pedas-pahit, rasa tawar, dan diakhiri dengan rasa manis kembali, dengan tujuan jamu yang dikonsumsi memberikan efek positif bagi tubuh (Isnawati, 2021). Pada masa kerajaan Majapahit dan Mataram, jamu diramu oleh tabib atau dukun istana dan kemudian menyebar ke masyarakat. Pengetahuan tentang pembuatan jamu awalnya dijaga secara ketat dalam keluarga atau komunitas tertentu. Beberapa orang Jawa meyakini bahwa untuk menyembuhkan penyakit, diperlukan lebih dari sekadar pengetahuan tentang jamu, yakni harus dilengkapi dengan doa dan ritual tertentu (Alindah, 2024).

Pengetahuan tentang tanaman obat dan cara meracik jamu mencerminkan kearifan lokal dan hubungan erat masyarakat dengan alam. Setiap daerah di Indonesia memiliki variasi jamu yang unik sesuai dengan tanaman yang tumbuh di daerah tersebut (Dyah, 2021). Pembuatan dan penjualan jamu banyak dilakukan oleh perempuan, terutama di pedesaan, sehingga memberikan peluang ekonomi bagi mereka dan menjadi salah satu sumber penghasilan utama keluarga. Seiring waktu, jamu telah berkembang menjadi industri besar di Indonesia. Banyak perusahaan besar memproduksi jamu dalam skala industri, baik untuk pasar domestik maupun ekspor. Produk jamu modern ini tersedia dalam bentuk kapsul, tablet, dan minuman instan yang tetap mempertahankan nilai-nilai tradisional. Minuman berupa jamu instan memiliki umur simpan lebih lama dibandingkan minuman biasa karena dipengaruhi oleh metode produksi dan teknologi yang digunakan (Malahayati, 2023). Dalam pengolahan jamu, kualitas dan keamanannya harus dijaga (Dianasari, 2023). Jamu instant memiliki rasa yang dominan pahit sehingga sering diberi tambahan madu atau gula sebagai pemanis agar lebih enak untuk diminum (Anggraeni, 2020).

Oleh karena itu, Indonesia memiliki kekayaan tanaman obat yang melimpah dan sejak berabad-abad telah dimanfaatkan dalam bentuk jamu. Jamu tidak hanya berfungsi sebagai obat tradisional untuk

kesehatan, tetapi juga merupakan warisan budaya dan identitas bangsa. Praktik jamu mencerminkan kearifan lokal, tradisi spiritual, dan hubungan harmonis manusia dengan alam, serta berkontribusi pada aspek ekonomi masyarakat, terutama bagi perempuan di pedesaan. Seiring perkembangan zaman, jamu mengalami transformasi dari racikan tradisional yang diwariskan turun-temurun menjadi industri modern dalam bentuk kapsul, tablet, dan minuman instan. Namun, tantangan utama tetap ada, seperti menjaga mutu, keamanan, dan konsistensi kandungan bioaktif, mengatasi cita rasa pahit yang kurang disukai generasi muda, serta memastikan jamu tetap memiliki nilai budaya dan daya saing global di tengah arus modernisasi dan industrialisasi. Dalam kegiatan pengabdian masyarakat, dilakukan edukasi mengenai pemanfaatan tanaman herbal Indonesia untuk diolah menjadi jamu tradisional dalam kemasan instan. Upaya ini dilakukan sebagai bekal bagi masyarakat Indonesia, khususnya ibu-ibu dubes di Filipina, untuk mengembangkan ekonomi dan memperkenalkan minuman tradisional Indonesia di dunia.

Berdasarkan kajian yang ada, dapat disimpulkan bahwa jamu sebagai warisan budaya dan produk kesehatan tradisional Indonesia masih memiliki sejumlah celah penelitian yang perlu digali lebih dalam. Selama ini, kajian lebih banyak berfokus pada aspek tradisional dan khasiat umum, sementara tantangan di era modern belum banyak terjawab. Dari sisi konsumen, belum banyak penelitian yang menelaah preferensi generasi muda terhadap jamu instan yang kerap dianggap pahit dan kurang praktis dibandingkan minuman kesehatan modern. Dari sisi produk dan teknologi, inovasi formulasi jamu instan, seperti pemanfaatan teknologi pengolahan baru, fortifikasi bahan fungsional, maupun rekayasa rasa agar lebih diterima tanpa mengurangi khasiat, masih sangat terbatas.

Selain itu, aspek standarisasi mutu dan keamanan juga belum banyak dikaji, padahal sangat penting untuk memastikan konsistensi kandungan bioaktif jamu dalam skala industri dan memenuhi standar internasional. Di sisi lain, dimensi sosial-ekonomi jamu juga masih memerlukan penelitian lebih lanjut, terutama terkait peranannya dalam pemberdayaan perempuan, penguatan UMKM, hingga kontribusi pada potensi ekspor. Dari perspektif budaya, masih terdapat kebutuhan untuk meneliti cara melestarikan nilai, filosofi, dan spiritualitas jamu agar tetap relevan dalam konteks industrialisasi dan globalisasi. Terakhir, potensi jamu dalam pasar internasional masih belum tergali optimal, khususnya dalam hal strategi branding, adaptasi produk sesuai preferensi konsumen global, dan pemenuhan regulasi yang berlaku. Dengan demikian, penelitian yang akan datang, perlu diarahkan pada upaya menjawab tantangan tersebut melalui inovasi, standarisasi, penguatan dimensi sosial-ekonomi, serta strategi globalisasi, sehingga jamu tidak hanya dipandang sebagai warisan budaya, tetapi juga sebagai produk kesehatan modern yang berdaya saing di pasar internasional.

METODE

Kegiatan pengenalan dan demonstrasi pembuatan jamu sebagai minuman herbal dilaksanakan di Rumah Dubes Indonesia di Makati City, Filipina. Adapun peserta sosialisasi dan demontrsi adalah *ASEAN Ladies Fondation, INC. (ALF)*, *Spouses of The Heads of Mission (SHOM)* dan *Manila Association of Military Attache's Spouses (MAMAS)* yang secara keseluruhan berjumlah 25 orang. Adapun *ALF*, *SHOM* dan *MAMAS* berisikan istri Dubes yang berasal dari Turki, Vietnam, Laos, Austria, Denmark, Belgium, Libya, Philipina, USA, Thailand, Malaysia, Spanyol, dan DWP dari Indonesia. Dalam melaksanakan pengabdian terdapat beberapa tahap pada kegiatan pengenalan dan demonstrasi dalam pembuatan jamu sebagai minuman herbal, yaitu:

1. Tahap Persiapan Produk. Pada tahap ini produk yang akan didentrasikan disiapkan terlebih dahulu. Fungsinya agar Ketika demonstrasi, jumlah porsi yang dibuat tidak terlalu banyak, dikarenakan proses pembuatan jamu instan membutuhkan waktu yang cukup lama. Produk yang dibuat

- sebelumnya kemudian langsung di kemas dan diberikan label. Produk ini nantinya akan diberikan kepada peserta. Produk yang disiapkan adalah Herbanesa dan Sarabba instan. Selain menyiapkan produk, Tim juga mempersiapkan bahan-bahan yang nantinya akan digunakan untuk demonstrasi di Manila. Misalnya seperti rimpang, rempah, gula, beras, dan garam, serta perlengkapan lainnya.
2. Tahap Persiapan Pengabdian. Tahap selanjutnya adalah mempersiapkan kegiatan pengabdian, yaitu membuat materi yang nantinya akan dipaparkan dan instrument yang akan digunakan. Materi yang disiapkan adalah materi terkait jamu, baik itu jamu dari sudut pandang histori, sosio budaya makanan, fungsi Kesehatan, bahan pembuatan dan Teknik pembuatannya. Instrumen yang disunukan adalah instrument kepuasan peserta terhadap kegiatan dan pengetahuan terkait jamu.
 3. Tahap Pelaksanaan Kagiatan. Pada tahap ini dilaksanakan di rumah Dubes RI di Makati, kegiatan dibuka dengan sambutan dari Kedubes RI, kemudian dilanjutkan dengan penyampaian materi oleh perwakilan Tim PKM. Dalam penyampaian materi, pemateri juga mengajukan pertanyaan-pertanyaan sederhana untuk mengevaluasi sejauh mana pengetahuan peserta terkait jamu Indonesia.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Edukasi Jamu Instan dengan Metode Demonstrasi

Bagi banyak orang di Indonesia, mengonsumsi jamu secara rutin adalah bagian dari kebiasaan sehari-hari yang bertujuan untuk menjaga kesehatan. Jamu seperti kunyit asam atau beras kencur diminum untuk meningkatkan daya tahan tubuh, menjaga kesehatan kulit, dan memberikan energi. Jamu juga digunakan sebagai cara alami untuk detoksifikasi tubuh dan peremajaan. Beberapa jenis jamu dirancang khusus untuk membersihkan racun dari dalam tubuh dan meningkatkan fungsi organ seperti hati dan ginjal. Jamu sering dikonsumsi pada pagi hari sebagai minuman pertama sebelum sarapan, atau pada malam hari sebelum tidur. Ini mencerminkan bagaimana jamu telah terintegrasi dalam rutinitas harian untuk mendukung gaya hidup sehat. Di tengah maraknya minuman modern seperti kopi dan teh, jamu menawarkan alternatif yang lebih sehat. Banyak orang memilih jamu untuk mendapatkan manfaat kesehatan alami tanpa efek samping dari kafein. Terkadang jamu diminum dengan tambahan bahan perasa manis, yaitu gula putih atau madu.

Untuk memenuhi kebutuhan gaya hidup modern yang sibuk, jamu yang biasanya tersaji dalam bentuk cair, sekarang ini tersedia dalam bentuk instan. Kondisi ini memungkinkan orang untuk tetap mendapatkan manfaat jamu tanpa harus melalui proses tradisional yang memakan waktu. Jamu instan merupakan bentuk modern dari jamu tradisional yang telah diolah sedemikian rupa sehingga dapat disajikan dengan cepat dan mudah tanpa perlu meracik atau merebus bahan-bahan secara manual. Jamu instan biasanya diproses menjadi bubuk, butiran atau cairan yang dapat larut dalam air, sehingga pengguna hanya perlu mencampurnya dengan air panas atau dingin untuk segera diminum.

Kegiatan PKM dilaksanakan di Rumah Kedutaan Besar Republik Indonesia di Makati City 1229 Manila, Filipina pada hari Jumat, 26 April 2024. Kegiatan ini terdiri dari pemaparan materi dan demonstrasi pembuatan jamu instan. Kegiatan PKM dilaksanakan dengan mensosialisasikan jamu sebagai warisan budaya Indonesia. Tim PKM tidak hanya menjelaskan apa itu jamu dan bagaimana cara membuatnya, tetapi Tim PKM juga mendemonstrasikan cara pembuatan jamu instan dan jamu ready to drink. Adapun kegiatan diawali dengan menjelaskan pengertian jamu, apa saja macam-macam jamu yang ada dan tersebar di Indonesia, bahan-bahan pembuatan jamu, metode pembuatan jamu, dan teknik pembuatan jamu. Penjelasan disampaikan oleh Ibu Mauren Gita Miranti, S.Pd., M.Pd.



Gambar 1. Penjelasan Bahan-bahan serta jenis-jenis Jamu oleh Ibu Mauren Gita Miranti

Presentasi dimulai dengan pertanyaan pematik terkait informasi mengenai apakah audien sudah mengenal jamu atau pernah meminum jamu. Berdasarkan pertanyaan tersebut didapatkan informasi bahwa audien belum pernah meminum jamu yang berasal dari Indonesia, namun beberapa peserta pernah meminum air jahe atau sari kunyit. Dalam istilah kuliner Indonesia, air jahe dikenal dengan istilah wedang jahe, dan dari kunyit biasanya dibuat minuman kunyit asam. Audien sepakat bahwa rimpang seperti jahe, kunyit, sereh, lengkuas dan lainnya memiliki kandungan mineral dan khasiat untuk kesehatan.



Gambar 2. Presentasi Jamu Instant disertai oleh Demonstrasi oleh Ibu Mauren Gita Miranti, S.Pd, M.Pd dan Ibu Dra. Lucia Tri Pangesthi, M.Pd

Penjelasan terkait jamu diakhiri dengan tanya jawab mengenai TOGA (tanaman obat keluarga). Selanjutnya kegiatan dilanjutkan dengan demonstrasi produk jamu, yaitu minuman jamu instan Herbanesa dan minuman ready to drink yaitu beras kencur. Jamu instan adalah produk herbal yang dirancang untuk memberikan manfaat kesehatan tradisional tanpa harus membuat jamu dari bahan-bahan mentah secara manual. Jamu instan disajikan dalam bentuk bubuk atau kapsul yang dapat dengan mudah diseduh atau dikonsumsi. Ini memberikan kemudahan bagi orang-orang yang ingin menikmati manfaat jamu tanpa harus repot mempersiapkan bahan-bahannya atau membuat jamu dari awal.

Beberapa keuntungan jamu instan adalah: 1) kenyamanan: Proses pembuatan jamu instan jauh lebih cepat dan praktis dibandingkan dengan membuat jamu tradisional, konsumen hanya perlu mencampurkan bubuk jamu instan dengan air panas untuk melarutkannya; 2) konsistensi: Jamu instan diproduksi dengan standar tertentu, sehingga kandungan dan manfaatnya bisa lebih konsisten dibandingkan dengan jamu buatan sendiri yang bisa bervariasi; dan 3) daya simpan: Jamu instan biasanya memiliki masa simpan yang lebih lama dibandingkan dengan jamu segar. Namun, ada beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam pembuatan jamu instan, yaitu: 1) kandungan bahan

tambahan: kebanyakan produk jamu instan mengandung bahan tambahan seperti gula, pemanis, atau bahan pengawet. Pembuatan jamu dengan metode kristalisasi memerlukan gula yang tinggi, minimal $\frac{1}{2}$ dari jumlah cairannya. Namun ada juga jamu instan tanpa gula, yaitu dengan metode penepungan bahan dan metode dry foam mate. Tetapi metode tersebut memiliki kelebihan dan kekurangan lainnya; dan 3) efektivitas: meskipun jamu instan bisa memberikan manfaat, beberapa orang merasa bahwa jamu tradisional yang dibuat sendiri lebih efektif karena bisa disesuaikan dengan kebutuhan pribadi. Secara umum, jamu instan bisa menjadi alternatif yang baik bagi yang mencari kemudahan dan kepraktisan dalam menjaga kesehatan dengan menggunakan bahan-bahan herbal tradisional.

Demonstrasi produk dilakukan oleh Dra. Lucia Tri Pangesthi, M.Pd. Metode pembelajaran demonstrasi adalah pendekatan pengajaran di mana pengajar/tutor/instruktur menunjukkan cara melakukan suatu tugas atau proses secara langsung kepada peserta. Tujuannya adalah untuk memberikan contoh nyata tentang bagaimana sesuatu harus dilakukan, sehingga peserta dapat melihat dan memahami proses atau konsep dengan lebih jelas. Adapun karakteristik metode pembelajaran demonstrasi adalah: 1) Penjelasan Langsung: Pengajar memberikan penjelasan tentang cara kerja atau langkah-langkah tertentu sambil melakukan demonstrasi secara langsung; 2) Visualisasi Proses: Dengan menunjukkan bagaimana sesuatu dilakukan, peserta dapat melihat langkah-langkah konkret dan proses yang terlibat, yang membantu memperjelas pemahaman mereka; 3) Interaksi Langsung: Sering kali, peserta memiliki kesempatan untuk bertanya dan mendapatkan klarifikasi selama atau setelah demonstrasi; dan 4) Pengalaman Praktis: Demonstrasi memberikan kesempatan bagi peserta untuk mengalami proses secara langsung, yang dapat meningkatkan pemahaman dan keterampilan mereka.



Gambar 3. Demonstrasi Pembuatan Jamu Herbanesa

Ibu Lucia mendemonstrasikan cara pembuatan herbanesa, mulai dari mengekstrak rimpang sampai ke pemasakan dengan metode kristalisasi. Metode kristalisasi dalam pembuatan jamu serbuk digunakan untuk mendapatkan ekstrak tanaman obat dalam bentuk kristal yang mudah larut dan stabil. Proses ini melibatkan beberapa tahap, di antaranya:

- a. Ekstraksi. Rimpang seperti jahe, kencur, kunyit, dan lengkuas dipotong-potong dan diblender dengan menambahkan air, kemudian sari rimpang di saring menggunakan kain penyaring dan diperas sampai menghasilkan ekstrak rimpang.
- b. Pengendapan. Ekstrak yang diperoleh sebelumnya didiamkan 1-2 jam untuk mengendapkan pati yang terkandung pada rimpang.

- c. Pemekatan. Ekstrak kemudian diuapkan untuk menghilangkan sebagian besar air dengan cara merebusnya sehingga menghasilkan ekstrak yang lebih pekat.
- d. Kristalisasi. Ekstrak pekat selanjutnya terus dimasak dengan api kecil dengan ditambahkan gula dengan perbandingan 1:2 dan diaduk-aduk sampai ekstrak berubah menjadi kristal-kristal kecil menyerupai serbuk.
- e. Penggilingan dan Pengayakan. Kristal yang sudah kering kemudian digiling menjadi serbuk halus dan diayak untuk mendapatkan ukuran partikel yang seragam.
- f. Pengemasan. Serbuk jamu yang sudah jadi kemudian dikemas dalam wadah yang kedap udara untuk menjaga kestabilan dan kualitasnya selama penyimpanan

Produk akhir jamu instan adalah dalam bentuk kristal/serbuk yang memiliki kestabilan yang lebih baik dibandingkan bentuk cair, sehingga lebih tahan lama. Serbuk lebih mudah digunakan dan dicampur dengan bahan lain dibandingkan bentuk ekstrak cair. Metode kristalisasi sering digunakan dalam industri jamu modern untuk memastikan produk yang dihasilkan memiliki kualitas yang konsisten dan khasiat yang terjaga.

Ketika Ibu Lucia mendemonstrasikan pembuatan produk, peserta disajikan jamu beras kencur yang sebelumnya telah disiapkan oleh Tim PKM. Jamu beras kencur tersebut mendapatkan respon yang baik dari peserta yang notabennya berasal dari luar negeri. Jamu beras kencur merupakan jamu dengan bahan utama beras dan kencur. Kencur (*Kaempferia galanga*) adalah rimpang tanaman yang sering digunakan sebagai bahan utama dalam pembuatan berbagai jenis jamu di Indonesia. Kencur memiliki aroma yang khas dan rasa pedas yang lembut. Dibeberapa negara di Asia mengenal kencur, namun bagi negara-negara Eropa dan Amerika hampir tidak banyak orang yang mengetahui kencur.

Respon Peserta Terhadap Pelatihan

Respon peserta terhadap pelatihan merupakan salah satu indikator penting dalam menilai keberhasilan dan efektivitas pelatihan yang diberikan. Respon ini mencakup berbagai aspek, mulai dari tingkat kepuasan peserta, pemahaman materi, hingga motivasi dan minat mereka dalam menerapkan keterampilan yang diperoleh selama pelatihan. Respon peserta pelatihan yang dimaksud dalam kegiatan ini adalah 1) respon terhadap materi teori dan praktek yang diberikan; 2) respon terhadap instruktur; dan 3) respon terhadap pelayanan. Berikut merupakan hasil respon peserta pelatihan terkait dengan jamu yang diberikan sebelum pemaparan materi pada tabel 1.

Tabel 1. Pertanyaan Awal dan Jawaban Peserta

No	Pertanyaan	Jawaban Peserta
1	Apakah anda pernah mengetahui tentang jamu ?	Sebanyak 19 orang atau 76% tdk mengetahui mengenai jamu atau minuman tradisional indonesia. Namun mereka mengetahui ada minuman hangat yang terbuat dari rebusan jahe. Hal ini dikarenakan di jahe terdapat dinegara asal mereka yang pada umumnya digunakan untuk masakan. Sedangkan 24% lainnya sedikit mengetahui minuman jamu dikarenakan memiliki kesamaan latarbelakang suku, seperti Malaysia dan Brunaidarusalam.
2	Apakah anda tahu manfaat rimpang dan rempah?	Semua peserta mempercayai bahwa semua bahan makanan memiliki manfaat, walaupun mereka tidak dapat menjelaskan kandungan gizi apa saja yang terdapat didalam rimpang dan rempah. Kebanyakan

No	Pertanyaan	Jawaban Peserta
		menjawab bahwa rimpang dan rempah dapat memberikan efek hangat dan menenangkan bagi tubuh dan pikiran.
3	Apakah anda tahu cara pengolahan jamu ? bagaimana cara pengolahan jamu yang anda ketahui ?	24% peserta menjawab bahwa untuk membuat jamu, bahan diiris tebal, kemudian direbus sampai air agak menyusut. Selebihnya peserta tidak tahu bagaimana cara membuat jamu.
4	Apakah anda pernah mengolah/meminum minuman yang terbuat dari jahe, kunyit, asam, lengkuas, atau rempah lainnya?	Sebagian peserta, yaitu 92% peserta pernah minum minuman yang terbuat dari rimpang, kebanyakan adalah minuman jahe dan temulawak.

Berdasarkan tabel pertanyaan kepada peserta pelatihan, dapat disimpulkan bahwa hampir sebagian besar peserta belum mengetahui mengenai Jamu, walaupun jamu sendiri sudah menjadi warisan Indonesia yang diakui dunia, terutama peserta yang berasal dari negara Eropa dan Amerika. Ada beberapa alasan mengapa orang Amerika dan Eropa umumnya tidak familiar dengan jamu, meskipun jamu adalah bagian penting dari tradisi pengobatan herbal di Indonesia. Beberapa faktor yang memengaruhi kurangnya pengetahuan tentang jamu di kalangan masyarakat Barat yaitu dikarenakan:

a. Perbedaan Budaya dan Tradisi Pengobatan

- 1) Asal Usul dan Tradisi: Jamu merupakan bagian dari budaya dan tradisi pengobatan Nusantara yang berakar di Indonesia. Di Amerika dan Eropa, tradisi pengobatan herbal yang lebih dikenal adalah pengobatan tradisional Cina, Ayurveda dari India, atau pengobatan herbal Barat seperti penggunaan tumbuhan seperti echinacea, peppermint, dan chamomile. Sehingga, jamu tidak menjadi bagian dari sejarah pengobatan mereka.
- 2) Pengaruh Medis Barat: Amerika dan Eropa lebih banyak mengandalkan pengobatan konvensional dan modern, yang didasarkan pada ilmu kedokteran Barat dan farmasi modern. Pengobatan herbal atau tradisional sering kali dianggap sebagai alternatif dan tidak selalu menjadi pilihan utama, terutama ketika belum ada bukti ilmiah yang kuat yang mendukung penggunaannya.

b. Kurangnya Promosi dan Ekspor

- 1) Pasar Terbatas: Meski jamu populer di Indonesia dan sebagian Asia Tenggara, jamu belum dipromosikan secara luas di pasar internasional, termasuk di Amerika dan Eropa. Kurangnya eksportir yang memperkenalkan produk jamu ke pasar Barat, serta kurangnya kesadaran masyarakat luar tentang manfaat jamu, menyebabkan produk ini kurang dikenal di luar negeri.
- 2) Persaingan dengan Produk Herbal Lain: Di pasar herbal global, produk-produk seperti teh hijau, ginseng, kunyit, dan spirulina sudah lebih dulu dikenal dan diiklankan secara luas. Produk-produk ini sudah mendapatkan tempat di pasar kesehatan global, sehingga jamu harus bersaing dengan produk-produk yang lebih dulu populer.

c. Batasan Regulasi dan Standar

- 1) Tidak Tersosialisasikan di Barat: Jamu mungkin tidak diajarkan dalam kurikulum ilmu kedokteran atau herbal di Barat, sehingga praktisi kesehatan dan masyarakat umum di Amerika dan Eropa kurang memiliki pengetahuan tentang manfaat dan kegunaannya. Selain itu, tidak ada cukup banyak literatur atau publikasi dalam bahasa Inggris atau bahasa-bahasa Eropa lainnya yang mendalami ilmu tentang jamu.

- 2) Minimnya Kampanye Internasional: Kampanye pemasaran dan promosi global untuk jamu masih terbatas. Pengobatan tradisional Cina atau Ayurveda, misalnya, sudah mulai dikenal secara global karena adanya kampanye promosi yang lebih terorganisir, baik oleh pemerintah maupun perusahaan swasta. Jamu belum mendapatkan perhatian atau dukungan semacam itu di pasar global.
- d. Keberagaman Bahan dan Komposisi
 - 1) Bahan-Bahan Lokal yang Tidak Umum di Barat: Jamu menggunakan banyak tanaman herbal lokal yang hanya tumbuh di Indonesia atau Asia Tenggara, seperti temulawak, kencur, atau asam jawa. Bahan-bahan ini mungkin tidak dikenal atau sulit ditemukan di Amerika dan Eropa, sehingga membuat jamu sulit diperkenalkan di sana.
 - 2) Perbedaan Rasa dan Selera: Rasa jamu yang cenderung pahit, pedas, atau asam bisa jadi kurang sesuai dengan selera konsumen Barat, yang mungkin lebih menyukai produk herbal yang memiliki rasa netral atau manis.

PENUTUP

Kegiatan pengabdian masyarakat terkait dengan pendampingan dan pelatihan pembuatan jamu tradisional bagi ibu dubes dan beberapa negara seperti di Asia, Amerika dan Eropa adalah upaya untuk meningkatkan pemahaman dan pengetahuan ibu-ibu tentang pembuatan jamu tradisional Indonesia yang dikemas secara instan. Hasil kegiatan ini memberikan pengetahuan dan keterampilan baru tentang pembuatan jamu instan dan pengemasan pada jamu yang menggunakan rempah-rempah dan tanaman yang dianggap liar agar dapat diolah menjadi suatu minuman yang memiliki khasiat bagi tubuh manusia. Dari hasil kegiatan ini, jamu yang disukai adalah jamu tanpa tambahan gula karena memiliki khasiat dan rasa yang khas dari rempah-rempah yang digunakan. Dalam teknik pembuatan jamu dibagi menjadi 2, yaitu teknik pemasakan dengan perebusan (*boiling*) yang bertujuan untuk dikonsumsi secara langsung (*ready to drink*) sehingga jamu memiliki rasa yang fresh dan teknik pemasakan dengan kristalisasi sehingga menghasilkan jamu dengan karakteristik bubuk yang dapat memiliki daya simpan yang lama dan praktis untuk di konsumsi.

Harapan kelanjutan kegiatan ini adalah memperluas jangkauan pelatihan ke lebih banyak komunitas internasional maupun masyarakat lokal, sekaligus mendorong terciptanya produk jamu instan yang berdaya saing global melalui inovasi pengolahan, pengemasan modern, serta sertifikasi mutu dan keamanan. Selain itu, keberlanjutan kegiatan diharapkan mampu mendorong terbentuknya jejaring kerja sama internasional untuk memperkenalkan jamu sebagai warisan budaya Indonesia yang bernilai ekonomi tinggi.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Adristy, R. K., & Dkk. (2020). Jamu Tradisional Indonesia: Tingkatkan Imunitas Tubuh Secara Alami Selama Pandemi. *Jurnal Layanan Masyarakat (Journal of Public Service)*, 4(2), 1–7.
- [2] Alindah, L. (2024). Simbiosis Pengetahuan : Menelusuri Kombinasi Penyembuhan Islami dan Tradisional dalam Naskah Mujarrabat Jawan. *Jurnal Bahasa, Sastra, Dan Budaya*, 6(1), 55–67.
- [3] Anggraeni, S. I. S. K. (2020). *Strategi Memikat dan Mempertahankan Pelanggan Melalui Digital Marketing dan Aplikasi Keuangan Fintech Warung Jamu Tradisional Pada Era Pandemi Covid-19*.
- [4] Azmi, A. K. (2019). Sosialisasi Dan Inovasi Olahan Jamu Cair Menjadi Jamu Bubuk Pada Para Pelaku UMKM Jamu Tradisional Affandi. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(2),

- 118–125.
- [5] Cahya, W., Pratami, A., Muryatini, N. N., Putu, N., Santiari, L., Rahayuda, I. G. S., & Sunda, I. N. (2020). PKM Pengembangan Usaha IRT Jamu Tradisional di Desa Tibubiu Tabanan. *Jurnal Ilmiah Populer Widyabhakti*, 3(1), 18–25.
 - [6] Dianasari, D., Puspitasari, E., Triatmoko, B., Farmasi, F., Jember, U., Summersari, K., Kalikotok, L., Karangrejo, K., & Summersari, K. (2023). Pelatihan Pembuatan Jamu Tradisional di Kelurahan Karangrejo, Summersari, Jember. *Abdimasku*, 6(2), 616–621.
 - [7] Dyah, Nurani; Asih, Kuswardinah; Bambang, Triatma; Meddiati, F. P. (2021). Pengembangan usaha jamu gendong melalui penguatan produk jamu instan jagendis di desa keji kecamatan ungaran barat sebagai desa wisata jamu. *Pendidikan Tata Boga Dan Busana Universitas Negeri Yogyakarta*.
 - [8] Haryadi, R. (2022). Suplemen dan Obat Herbal: Sejarah Serta Gambaran Pemanfaatannya Dalam Tindakan Preventif dan Kuratif Pada Pandemi Covid-19 di Indonesia (Telaah Naratif). *Media Bina Ilmiah*, 16(12), 7897–7916.
 - [9] Isnawati, D. L. S. (2021). Minuman Jamu Tradisional Sebagai Kearifan Lokal Masyarakat di Kerajaan Majapahit. *Avatara, Jurnal Pendidikan Sejarah*, 11(2).
 - [10] Kartikawati, Y. R. S. M., & Muflihati. (2019). Etnobotani Rempah Tradisional di Desa Empoto Kabupaten Sanggau Kalimantan Barat. *Jurnal Hutan Lestari*, 7, 130–142.
 - [11] Malahayati, D. K. N. H. S. (2023). Edukasi Pengolahan Minuman Jamu Tradisional Serbuk Instan Imunomodulator. *Prosiding Seminar Nasional Masyarakat Tangguh*, 2(1), 230–241.
 - [12] Muhammad Yassir; Asnah. (2018). Pemanfaatan Jenis Tumbuhan Obat Tradisional Di Desa Batu Hamparan Kabupaten Aceh Tenggara. *Jurnal Biotik*, 6(1), 17–34.
 - [13] Prabawa, H. W., & Fitriani, A. D. (2020). *Mempertahankan Eksistensi Jamu Tradisional melalui Perubahan Desain Pengemasan dan Pemasaran*. 2(1), 35–46.
 - [14] Sama', Iradat Tito; Muhammad, M. A., & Roikhana. (2021). *Pengolahan Jamu Tradisional Sebagai Minuman Peningkat Imunitas Tubuh*. 2(2), 167–174.
 - [15] Saptaningtyas, A. I., & Indrahti, S. (2020). Dari Industri Jamu Tradisional ke Industri Jamu Modern : Perkembangan Industri Jamu Sido Muncul dalam Mempertahankan Eksistensi Perusahaan Tahun 1951-2000. *Historiografi*, 1(2), 165–173.
 - [16] Suprapti, L. R. M. I. (2020). Pengaruh Marketing Mix Terhadap Keputusan Pembelian Produk Jamu Tradisional Madura. *Agriscience*, 1, 39–49.