

# Peningkatan Kapasitas KWT Sedyo Rahayu Melalui Pelatihan Pembuatan Es Krim Jamu Dan Pengemasan Produk

**Muhammad Fariez Kurniawan<sup>1\*</sup>, Devi Rahmawati<sup>2</sup>, Ilham Intan Dari<sup>2</sup>, Maura Shavira Alamsyah<sup>4</sup>, Lutfi Syauqi Robbani<sup>2</sup>, Rinto Alam Harahap<sup>3</sup>**

1Program Studi Farmasi, Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Yogyakarta, Jl. Brawijaya, Tamantirto, Kasihan, Bantul, Yogyakarta, 55183

2Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Yogyakarta

3Program Studi Komunikasi dan Penyiaran Islam, Fakultas Agama Islam, Universitas Muhammadiyah Yogyakarta, Jl. Brawijaya, Tamantirto, Kasihan, Bantul, Yogyakarta, 55183

Email: fariez@umy.ac.id

DOI: 10.18196/ppm.44.583

## Abstrak

Dusun Polaman adalah salah satu dusun di Desa Argorejo, Sedayu, Bantul yang berpotensi untuk dikembangkan menjadi dusun wisata karena adanya BUMDes yang mengelola usaha wisata Polaman River Tubing. Salah satu kendala dalam pengembangan menjadi dusun wisata adalah belum memiliki produk khas yang bisa dijadikan ikon dari Dusun Polaman tersebut. Tujuan kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah mengadakan pelatihan pembuatan es krim jamu dan pelatihan pengemasan yang diharapkan dapat menjadi produk khas Dusun Polaman serta meningkatkan kapasitas dari KWT Sedyo Rahayu. Metode yang digunakan berupa sosialisasi dan pelatihan. Es krim jamu yang dihasilkan memiliki citarasa yang khas yaitu memiliki rasa khas es krim, tetapi tidak menghilangkan citarasa khas jamu yang digunakan. Kegiatan ini memberikan wawasan baru dan skill kepada anggota KWT dan masyarakat Dusun Polaman pada umumnya berkaitan pengolahan jamu menjadi sediaan es krim, sehingga masyarakat khususnya anak-anak yang kurang menyukai rasa jamu akan menjadi menyukai rasa jamu jika dikemas dalam bentuk sediaan es krim. Produk ini dapat dikembangkan oleh KWT Sedyo Rahayu sehingga dapat menjadi produk khas Dusun Polaman sebagai dusun wisata. Dilaksanakan juga kegiatan pelatihan pengemasan, sehingga dapat mempercantik kemasan pada makanan cemilan yang sudah diproduksi oleh KWT Sedyo Rahayu. Kegiatan tersebut mampu meningkatkan potensi penjualan produk-produk tersebut di pasaran.

**Kata Kunci:** es krim jamu, KWT Sedyo Rahayu, pengemasan produk

## Pendahuluan

Dusun Polaman merupakan salah satu dusun yang terdapat di Kelurahan Argorejo, Sedayu, Bantul. Dusun Polaman merupakan dusun percontohan di Kelurahan Argorejo dan Sedayu karena di dalamnya terdapat tempat wisata usaha BUMDes Polaman River Tubing yang dikelola oleh kelompok karang taruna dan usaha produksi camilan keripik yang dikelola oleh Kelompok Wanita Tani (KWT) Sedyo Rahayu. KWT Sedyo Rahayu juga mengelola kebun Tanaman Obat Keluarga (TOGA) hasil kerja sama dengan himpunan mahasiswa *Islamic Research Pharmacy Club (IRPC)* Program Studi Farmasi FKIK UMY (Kurniawan dkk., 2020). Kebun TOGA ini sudah pernah panen empon-empon satu kali pada November 2020. Salah satu kendala dalam pengembangan menjadi dusun wisata adalah belum memiliki produk “khas” yang bisa dijadikan “cenderamata” dari Dusun Polaman tersebut. Selain itu, adanya pandemi COVID-19 masih memberikan dampak signifikan terhadap kehidupan masyarakat terutama di bidang perekonomian. Dengan adanya pandemi ini, pemilik usaha harus melakukan improvisasi terutama dalam hal pemasaran dengan memanfaatkan *digital marketing*. Namun, masyarakat saat ini masih kurang memiliki pemahaman dan pengetahuan yang cukup untuk mengimplementasikannya pada usaha mereka. Hal inilah yang melatarbelakangi dilakukannya kegiatan pengabdian masyarakat ini.

## Metode Pelaksanaan

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan melalui pelatihan dan penyuluhan yang diadakan di Joglo Mbelik Beji Dusun Polaman dan di lahan pekarangan di sekitar Joglo Mbelik Beji Dusun Polaman. Metode ini dipilih karena lebih efektif untuk memperluas capaian pelaksanaan program pemanfaatan TOGA serta memberikan pembinaan dalam pengelolaan pemanfaatan TOGA sehingga anggota KWT yang mengikuti program tersebut dapat menerapkan pengetahuan yang diperoleh dan mempraktikannya langsung.

## Hasil dan Pembahasan

Kegiatan ini berkolaborasi juga dengan himpunan mahasiswa *Islamic Research Pharmacy Club* (IRPC) Farmasi UMY dan Tim KKN IT 087 2020/2021 UMY. Tujuan akhir dari kegiatan pengabdian ini adalah untuk meningkatkan nilai ekonomis dari hasil budidaya TOGA yang diinisiasi oleh prodi Farmasi bekerja sama dengan Kelompok Wanita Tani (KWT) Sedyo Rahayu Dusun Polaman, Argorejo, Sedayu, Bantul. Budidaya merupakan salah satu hal yang penting dalam menjaga kelestarian dan keberlangsungan manfaat dari suatu spesies tumbuhan (Hikmat dkk., 2011). Hal yang sama juga dilakukan oleh KWT Sedyo Rahayu. Hasil budidaya tersebut pada periode sebelumnya sudah berhasil panen berbagai jenis empon-empon seperti: jahe, temulawak, kunyit, kencur, serta temugiring. Berdasarkan data Riset Kesehatan Dasar 2018, sebanyak 12,9% dari penduduk Indonesia melakukan upaya sendiri dalam memanfaatkan TOGA dan dari 12,9% tersebut terdapat 65,3% di antaranya yang menggunakan keterampilan manual dalam memanfaatkan TOGA (Kurniawan, Dewi and Andriyanto, 2019). Kenyataan menunjukkan bahwa dengan bantuan obat-obatan asal bahan alam tersebut, masyarakat dapat mengatasi masalah-masalah kesehatan yang dihadapinya (Sari dkk., 2015). Selama ini sediaan produk jamu banyak dikenal dalam bentuk sediaan siap minum, jamu serbuk, dan sediaan simplisia kering yang diseduh. Seiring dengan perkembangan teknologi yang diikuti dengan perubahan gaya hidup manusia yang menuntut segala sesuatunya serbacepat, menarik, tetapi juga lezat, sediaan jamu tradisional tersebut dirasa kurang menarik, jika dibandingkan dengan perkembangan sediaan minuman lainnya sehingga minat masyarakat terhadap jamu relatif rendah. Selain itu, rasa jamu yang cenderung monoton juga menjadi alasan kurang minatnya konsumen terhadap jamu (Hidayah, 2018). Hasil panen tersebut diharapkan dapat ditingkatkan nilai ekonomisnya dengan pengolahan menjadi es krim jamu. Es krim dapat menjadi salah satu alternatif diversifikasi produk pangan. Es krim merupakan produk *frozen dessert* yang telah banyak dikenal masyarakat dunia karena merupakan makanan sumber energi yang sangat baik (Hendrianto dkk., 2015). Kegiatan pelatihan pembuatan jamu kepada anggota KWT dan perwakilan warga masyarakat Dusun Polaman dilaksanakan pada 31 Januari 2021 di Dusun Mbelik Beji Dusun Polaman. Selain kegiatan di atas juga dilaksanakan kegiatan pelatihan *packaging* produk bekerja sama dengan tim KKN IT 087 2020/2021 UMY. Kelompok KKN membuat label produk untuk membuatnya terlihat lebih menarik yang melibatkan Kelompok Wanita Tani (KWT). Dalam pelaksanaan kegiatan ini, mahasiswa KKN UMY ikut serta dalam seluruh kegiatan, mulai dari menyiapkan bahan-bahan, mempersiapkan alat-alat untuk memasak, dan melakukan pengemasan yang awalnya hanyalah kemasan polos menjadi kemasan yang berlabel sehingga terlihat lebih menarik, serta pengabdian bersama kelompok KKN memberikan pemahaman kepada mitra tentang bagaimana cara memasarkan produk tersebut.

Mempercantik kemasan produk dapat memperbesar peluang produk di pasaran karena semakin menariknya tampilan sebuah produk akan membuat produk tersebut terangkat dan meningkatkan daya jual dan ketertarikan dari banyak konsumen. Dengan demikian, seluruh program yang dilaksanakan oleh pengabdian dan mahasiswa KKN UMY serta IRPC untuk kelompok wanita tani (KWT) diharapkan dapat membantu mengurangi masalah yang dihadapi di Polaman, Argorejo, Sedayu, Bantul yang akibat pandemi Covid-19 yang sedang melanda. Diharapkan pula program tersebut bisa terus berjalan dalam jangka panjang untuk membantu menaikkan daya jual produk Kelompok Wanita Tani (KWT) Sedyo Rahayu. Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan dengan beberapa rangkaian kegiatan yaitu: pelatihan pembuatan es krim jamu dan pelatihan pengemasan produk.

Tahap selanjutnya dilakukan praktik pengolahan jamu menjadi sediaan es krim. Pada tahap ini dilakukan proses pembuatan es krim jamu rasa jahe dan es krim jamu rasa kencur. Peserta pelatihan ini sangat antusias dalam kegiatan ini, seperti diutarakan oleh Sumiyem selaku ketua KWT bahwa pengolahan jamu dalam bentuk es krim merupakan hal baru dan menarik bagi beliau sendiri dan juga bagi pengurus KWT. Proses pembuatan diawali dengan demonstrasi cara pembuatan oleh mahasiswa anggota IRPC dan dipraktikkan juga secara langsung oleh anggota KWT. Hasil es krim jamu yang dibuat dikonsumsi langsung oleh seluruh peserta dan menurut penuturan peserta es krim yang dihasilkan memiliki citarasa yang unik dan khas dan bisa diterima oleh berbagai kalangan dari anak-anak, remaja, dewasa, dan usia lanjut usia. Disampaikan juga bahwa es krim jamu yang dihasilkan memiliki citarasa yang khas yaitu memiliki rasa khas es krim, tetapi tidak menghilangkan citarasa khas jamu yang digunakan. Kegiatan ini memberikan wawasan baru dan *skill* kepada anggota KWT dan masyarakat Dusun Polaman pada umumnya berkaitan pengolahan jamu menjadi sediaan es krim, sehingga masyarakat khususnya anak-anak yang kurang menyukai rasa jamu akan menjadi menyukai rasa jamu jika dikemas dalam bentuk sediaan es krim. Pada akhirnya, es krim jamu yang dihasilkan diharapkan dapat dikembangkan oleh KWT Sedyo Rahayu sehingga dapat menjadi produk khas Dusun Polaman sebagai dusun wisata di Desa Argorejo. Pemberian penyuluhan ini kepada anggota Kelompok Wanita Tani diharapkan juga dapat menggerakkan warga yang lain, sehingga menjadi *role model* bagi warga yang lain dalam memanfaatkan TOGA (Kurniawan, Utami and Maziyah, 2020). Dokumentasi kegiatan pengabdian masyarakat ditunjukkan dalam gambar 1 dan gambar 2.



Gambar 1. Pelatihan Pembuatan Es Krim



Gambar 2. Hasil Pelatihan Pengemasan Produk

## Simpulan

KWT Sedyo Rahayu memiliki kemampuan dalam mengolah empon-empon yang ditanam sendiri menjadi sediaan es krim yang mempunyai rasa yang enak dan tetap mendapatkan manfaat secara kesehatan dari empon-empon yang dikonsumsi. Selain itu, KWT Sedyo Rahayu juga memiliki kemampuan dalam mengemas sediaan keripik yang sudah dihasilkan menjadi lebih menarik dan memiliki nilai estetika sehingga diharapkan dapat meningkatkan volume penjualan dari produk tersebut.

## Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih penulis sampaikan kepada LP3M dalam program Hibah Program Pengabdian Masyarakat Skema KKN-PPM No. 97/A2-RA/LP3M/I/2021, Himpunan Mahasiswa Farmasi *Islamic Research Pharmacy Club* (IRPC), Tim KKN IT 087 2020/2021 UMY, Kelompok Wanita Tani (KWT) Sedyo Rahayu Dusun Polaman, Kepala Dusun Polaman, dan warga masyarakat Dusun Polaman, Argorejo, Sedayu, Bantul.

## Daftar Pustaka

- Hendrianto, E. dkk. 2015. "Pengaruh Penambahan Beras Kencur pada Es Krim Sari Tempe terhadap Kualitas Fisik dan Kimia". 3(2), pp. 353–361.
- Hidayah, N. 2018. "Kajian Formulasi, Karakteristik Fitokimia dan Sensori Es Krim Jamu Tradisional Beras Kencur". *Profesi (Profesional Islam): Media Publikasi Penelitian*, 15(2), p. 67. doi: 10.26576/profesi.263.
- Hikmat, A. dkk. 2011. "Revitalisasi Konservasi Tumbuhan Obat Keluarga (TOGA) guna Meningkatkan Kesehatan dan Ekonomi Keluarga Mandiri di Desa Contoh Lingkar Kampus IPB Darmaga Bogor". *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 16(2), pp. 71–80. Diakses melalui <http://journal.ipb.ac.id/index.php/JIPI/article/view/6600/5128>.
- Kurniawan, M. F. dkk. .2020. "Pengembangan dan Pemberdayaan Tanaman Obat Keluarga (TOGA) di Dusun Polaman, Argorejo, Sedayu, Bantul". *PROSIDING SEMNAS PPM 2020: Inovasi Teknologi dan Pengembangan Teknologi Informasi dalam Pemberdayaan Masyarakat Pasca-COVID-19*. Yogyakarta: UMY Press, pp. 1428–1432. doi: 10.18196/ppm.38.337.

- Kurniawan, M. F., Dewi, I. and Andriyanto, M. F. 2019. "Pemberdayaan Masyarakat Desa Poncosari, Srandakan, Bantul". *PROSIDING SEMNAS PPM 2020: Inovasi Teknologi dan Pengembangan Teknologi Informasi dalam Pemberdayaan Masyarakat Pasca-COVID-19*, pp. 1421–1427. doi: 10.18196/ppm.38.236.
- Kurniawan, M. F., Utami, P. and Maziyah, N. 2020. "Pemberdayaan Kelompok Wanita Tani Melalui Pelatihan Pembuatan Agar-Agar Kering Jamu dan Agar-Agar Kering Sari Buah". *Journal of Community Engagement and Employment*, 02(01), pp. 29–36.
- Sari, I. D. dkk. 2015. "Tradisi Masyarakat dalam Penanaman dan Pemanfaatan Tumbuhan Obat Lekat di Pekarangan". *Jurnal Kefarmasian Indonesia*, 5(2), pp. 123–132. doi: 10.22435/jki.v5i2.4407.123-132.