

Pemberdayaan Kearifan Lokal Melalui Workshop dan Pelatihan Pembuatan Serbuk Jamu Sehat Remaja Khas Madura

M. Abu Kamal¹, Tutik Herawati², Suhairiyah³

¹ Universitas Annuqayah, Indonesia

^{2,3} SMAS Plus Miftahul Ulum Terate, Indonesia

Corresponding Author

Nama Penulis: M. Abu Kamal

E-mail: akmal09kasya@gmail.com

Abstrak

Kearifan lokal merupakan warisan budaya yang perlu dilestarikan dan dikembangkan sebagai bagian dari identitas bangsa. Salah satu bentuk kearifan lokal yang diwariskan turun-temurun adalah tradisi pembuatan jamu tradisional Madura, yang tidak hanya berfungsi sebagai minuman kesehatan tetapi juga sebagai simbol kekayaan budaya dan identitas masyarakat Madura. Melalui workshop dan pelatihan pembuatan serbuk jamu sehat remaja khas Madura, diharapkan generasi muda dapat memperoleh edukasi dan keterampilan mengenai manfaat dan proses pembuatan jamu. Metodologi pengabdian melibatkan tahapan persiapan alat dan bahan, demonstrasi pembuatan, hingga pengemasan serbuk jamu dalam kapsul. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan pemahaman dan keterampilan peserta dalam pembuatan jamu, serta kesadaran akan pentingnya melestarikan kearifan lokal. Selain itu, kegiatan ini juga membuka peluang pengembangan ekonomi lokal dan meningkatkan kesadaran akan manfaat kesehatan jamu tradisional. Workshop ini berhasil mencapai tujuannya dalam memberdayakan masyarakat dan melestarikan tradisi jamu di kalangan generasi muda.

Kata kunci - Kearifan local, serbuk Jamu tradisional Madura, Pelatihan remaja, Pemberdayaan masyarakat, Pengembangan ekonomi lokal

Abstract

Local wisdom is a cultural heritage that must be preserved and developed as part of national identity. One form of local wisdom passed down through generations is the tradition of making Madura traditional herbal medicine (jamu), which serves not only as a health drink but also as a symbol of cultural wealth and the identity of the Madurese community. Through workshops and training on making Madura herbal powder specifically for youth, it is hoped that the younger generation can gain education and skills regarding the benefits and processes of making jamu. The community service methodology involves stages of equipment and material preparation, production demonstrations, and packaging of the herbal powder into capsules. The results of the activities show an increase in participants' understanding and skills in making jamu, as well as awareness of the importance of preserving local wisdom. Furthermore, this activity opens opportunities for local economic development and raises awareness of the health benefits of traditional jamu. This workshop has successfully achieved its goals in empowering the community and preserving the jamu tradition among the younger generation.

Keywords - Local wisdom, Madura traditional herbal powder, Youth training, Community empowerment, Local economic development

PENDAHULUAN

Kearifan lokal merupakan warisan budaya yang harus dilestarikan dan dikembangkan sebagai bagian dari identitas bangsa. Salah satu bentuk kearifan lokal yang telah diwariskan dari generasi ke generasi adalah tradisi pembuatan jamu. Jamu tradisional Madura tidak hanya berfungsi sebagai minuman kesehatan tetapi juga menjadi simbol kekayaan budaya dan identitas masyarakat Madura (Mudjijono et al., 2015; Subekti, 2017).

Pembuatan jamu memerlukan pengetahuan tentang bahan-bahan alami dan metode ekstraksi yang tepat untuk mendapatkan khasiat maksimal. Penelitian Apriyani (2012) menunjukkan pentingnya proses ekstraksi dalam pembuatan jamu kapsul di CV. Herbaltama Persada Yogyakarta, yang juga relevan untuk pembuatan serbuk jamu. Selain itu, validasi metode analisis kuersetin dalam produk jamu seperti yang dilakukan oleh Ihsan et al. (2019) menjadi penting untuk memastikan kualitas dan efektivitas jamu.

Di tengah modernisasi, generasi muda seringkali lebih mengenal produk kesehatan modern daripada jamu tradisional. Oleh karena itu, workshop dan pelatihan pembuatan serbuk jamu sehat remaja khas Madura diharapkan dapat memberikan edukasi dan keterampilan kepada remaja mengenai manfaat dan proses pembuatan jamu. Wahid dan Nasution (2019) menyatakan bahwa pemberdayaan kearifan lokal melalui produksi jamu tradisional di Madura dapat meningkatkan ekonomi lokal dan kesehatan masyarakat.

Berbagai studi menunjukkan manfaat kesehatan dari jamu tradisional, termasuk meningkatkan imunitas tubuh selama pandemi (Kusumo et al., 2020) dan memiliki aktivitas antioksidan (Holil, 2015). Studi Arifin et al. (2019) juga menyoroti aspek ekonomi dari jamu tradisional, yang dapat menjadi sumber pendapatan bagi masyarakat lokal. Selain itu, minuman jamu telah menjadi bagian penting dari kehidupan masyarakat Madura sejak zaman Kerajaan Majapahit (Isnawati, 2021).

Workshop ini juga mempertimbangkan aspek teoritis dan eksperimental dalam pemisahan bahan alam seperti yang dijelaskan oleh Cahyono dan Suzery (2018). Dengan memanfaatkan bahan-bahan alami seperti yang digunakan dalam tradisi minum jamu di Bangkalan Madura (Satriyati, 2016), diharapkan remaja dapat memahami dan mengaplikasikan pengetahuan ini dalam kehidupan sehari-hari.

Melalui pendekatan ini, diharapkan dapat terjalin sinergi antara tradisi lokal dan inovasi modern, sehingga kearifan lokal seperti pembuatan jamu tidak hanya tetap terjaga tetapi juga berkembang sesuai dengan kebutuhan zaman (Rahman et al., 2019; Wahid & Nasution, 2019).

METODE

Metodologi pengabdian ini melibatkan berbagai tahapan untuk memastikan pelaksanaan workshop dan pelatihan pembuatan serbuk jamu sehat remaja khas Madura berlangsung dengan baik dan efisien. Berikut adalah tahapan-tahapan kegiatan workshop dan pelatihan dalam kegiatan "Pemberdayaan Kearifan Lokal Melalui Workshop dan Pelatihan Pembuatan Serbuk Jamu Sehat Remaja Khas Madura":



Gambar 1.
Tahapan Pelaksanaan Kegiatan

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan dengan tujuan memberdayakan masyarakat, khususnya generasi muda, dalam pembuatan serbuk jamu sehat remaja khas Madura. Workshop ini melibatkan 45 peserta, terdiri dari ketua yayasan, kepala sekolah, siswa dan beberapa perwakilan wali siswa. Berikut adalah hasil dari kegiatan pengabdian tersebut:

1. Pemaparan Materi:

Workshop dimulai dengan pemaparan materi oleh narasumber yang berkompeten dalam bidang pengobatan tradisional dan jamu. Narasumber menjelaskan sejarah dan keunikan jamu khas Madura, yang merupakan bagian penting dari budaya dan tradisi kesehatan masyarakat setempat. Pemaparan ini termasuk informasi tentang berbagai jenis jamu, manfaat kesehatan yang diperoleh dari konsumsi jamu, serta bahan-bahan yang digunakan.

Jamu khas Madura dikenal memiliki berbagai manfaat kesehatan. Jahe, misalnya, memiliki sifat anti-inflamasi dan antioksidan yang dapat meredakan nyeri dan mual. Temulawak mengandung kurkuminoid yang berfungsi sebagai antioksidan dan antiinflamasi, membantu melawan radikal bebas dan peradangan. Kunyit, dengan kandungan curcuminnya, berperan dalam mengurangi peradangan dan meningkatkan kesehatan secara keseluruhan. Lengkuas, serai, kedawung, dan kayu manis juga memiliki khasiat yang mendukung kesehatan pencernaan, sistem kekebalan tubuh, dan metabolisme tubuh.



Gambar 2.

Foto pemaparan materi workshop



Gambar 3.

Foto pemaparan materi di kelas

2. Demonstrasi dan Praktek Langsung:

Setelah pemaparan materi, peserta mengikuti sesi demonstrasi dan praktek langsung mengenai pembuatan serbuk jamu. Tahapan proses pembuatan serbuk jamu adalah sebagai berikut:

- **Persiapan alat dan bahan:** bahan yang digunakan untuk membuat serbuk jamu sehat remaja disajikan dalam tabel berikut

Tabel 1

Daftar bahan-bahan beserta kandungannya

Bahan	Persentase Kandungan	Manfaat
Jahe	Gingerol (1-3%), shogaol (0.1-0.3%), zingerone (0.3-1%)	Anti-inflamasi, antioksidan, meredakan nyeri dan mual
Temulawak	Kurkuminoid (2-7%), xanthorrhizol (0.5-1.5%)	Antioksidan, antiinflamasi, meningkatkan kesehatan hati
Kunyit	Curcumin (2-6%), turmerone (0.1-0.3%)	Anti-inflamasi, meningkatkan kesehatan secara keseluruhan
Lengkuas	Flavonoid (1-3%), galangin (0.2-0.5%), quercetin (0.1-0.3%)	Mendukung kesehatan pencernaan, meningkatkan sistem kekebalan
Serai	Citral (70-85%), geraniol (5-12%), myrcene (1-3%)	Menurunkan kolesterol, meningkatkan kesehatan pencernaan
Kedawung	Flavonoid (1-3%), saponin (2-5%), tanin (1-3%)	Antioksidan, anti-inflamasi, menjaga kesehatan pencernaan
Kayu manis	Cinnamaldehyde (50-60%), eugenol (5-10%), coumarin (1-5%)	Menurunkan kadar gula darah, antioksidan
Madu	Glukosa (30-40%), fruktosa (40-50%), vitamin dan mineral (1-5%)	Antioksidan, antibakteri, memperkuat sistem kekebalan tubuh

Semua bahan tersebut dicuci bersih. Alat-alat yang digunakan termasuk pisau, wajan, sutil, blender, wadah, dan kompor gas juga dipersiapkan.

- **Pemotongan bahan:** bahan-bahan dipotong kecil-kecil untuk memudahkan proses penghalusan.
- **Penghalusan bahan:** potongan bahan dimasukkan ke dalam blender dengan tambahan air secukupnya.
- **Penyaringan:** setelah dihaluskan, campuran hasil blender disaring untuk memisahkan ampas dari cairan. Cairan hasil saringan dibiarkan selama 30 menit agar mengendap.
- **Pemanasan:** cairan dipanaskan di dalam wajan dengan api sedang sambil diaduk terus-menerus menggunakan sutil hingga air menguap dan terbentuk serbuk jamu.
- **Penyimpanan:** Serbuk jamu yang telah terbentuk dimasukkan ke dalam kapsul dan disimpan dalam wadah kedap udara untuk menjaga kualitas dan khasiatnya.



Gambar 4.

Foto proses pembuatan serbuk

3. Pengemasan serbuk dalam kapsul

Dalam kegiatan Pemberdayaan Kearifan Lokal Melalui Workshop dan Pelatihan Pembuatan Serbuk Jamu Sehat Remaja Khas Madura, para peserta berhasil memproduksi serbuk jamu dengan kualitas yang baik. Serbuk jamu ini memiliki khasiat kesehatan yang bermanfaat bagi para remaja. Namun, terdapat tantangan dalam hal bau dan rasa pahit yang khas pada jamu tradisional, yang mungkin kurang disukai oleh sebagian besar remaja.

Untuk mengatasi tantangan tersebut, tim pengabdian memutuskan untuk mengemas serbuk jamu dalam bentuk kapsul. Berikut adalah beberapa alasan dan manfaat dari pengemasan serbuk jamu ke dalam kapsul:

- a. **Menghilangkan Bau Tidak Sedap:** Bau khas jamu tradisional seringkali dianggap kurang menyenangkan oleh banyak orang. Dengan mengemas serbuk jamu ke dalam kapsul, bau tersebut dapat diisolasi sehingga tidak tercium saat dikonsumsi.
- b. **Mengurangi Rasa Pahit:** Rasa pahit yang terkandung dalam jamu tradisional dapat menjadi penghalang bagi remaja untuk rutin mengonsumsi jamu. Pengemasan dalam bentuk kapsul membantu menghilangkan rasa pahit, karena serbuk jamu langsung tertelan tanpa harus bercampur dengan lidah.
- c. **Kemudahan Konsumsi:** Kapsul lebih praktis dan mudah dikonsumsi dibandingkan dengan serbuk jamu yang harus dilarutkan atau dicampur dengan air. Ini menjadikan jamu lebih aksesibel bagi remaja yang memiliki gaya hidup aktif.
- d. **Dosis yang Tepat:** Dengan pengemasan dalam bentuk kapsul, dosis setiap konsumsi bisa lebih terukur dan konsisten. Ini penting untuk memastikan manfaat kesehatan yang optimal dari serbuk jamu.

- e. **Peningkatan Penerimaan Pasar:** Pengemasan modern seperti kapsul dapat meningkatkan penerimaan pasar terhadap produk jamu, terutama di kalangan generasi muda yang cenderung lebih menyukai produk yang praktis dan higienis.



Gambar 5.

Foto proses pengemasan serbuk

3. Potensi Pemasaran

Dalam sesi ini, narasumber membahas potensi pemasaran serbuk jamu sebagai produk lokal. Beberapa strategi pemasaran yang disarankan meliputi:

- **Pemasaran Lokal:** Serbuk jamu dapat dipasarkan di pasar lokal, toko herbal, dan komunitas setempat. Pendekatan ini memungkinkan produk dikenalkan langsung kepada konsumen yang terbiasa dengan produk herbal. Menghadiri acara komunitas dan bazaar lokal juga merupakan cara efektif untuk memperkenalkan produk.
- **Pemasaran Online:** Menggunakan platform e-commerce seperti Tokopedia, Bukalapak, atau Shopee serta media sosial seperti Instagram dan Facebook untuk menjangkau pasar yang lebih luas. Pemasaran online memberikan peluang untuk menjangkau konsumen di luar daerah lokal dan memperluas jangkauan pasar.
- **Sertifikasi dan Branding:** Mendapatkan sertifikasi dari badan kesehatan yang relevan dapat meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk. Selain itu, mengembangkan branding yang menarik dan informatif, termasuk kemasan yang baik dan label yang jelas mengenai manfaat kesehatan dari jamu, sangat penting untuk menarik perhatian konsumen dan membedakan produk di pasar.

Pembahasan

Workshop dan pelatihan pembuatan serbuk jamu sehat remaja khas Madura berlangsung selama delapan minggu (02 September - 02 Oktober) di SMAS Plus Miftahul Ulum Tarate, Sumenep. Kegiatan ini diikuti oleh 45 peserta yang terdiri dari siswa, perwakilan wali siswa, dan guru. Dalam

kegiatan ini, peserta diberikan materi tentang pentingnya kearifan lokal, pengenalan bahan-bahan jamu, teknik ekstraksi, serta proses pembuatan serbuk jamu.

- a. **Pengenalan Bahan-Bahan Jamu** Peserta diperkenalkan dengan berbagai bahan alami yang digunakan dalam pembuatan jamu tradisional Madura, seperti temu mangga (*Curcuma mangga* Vall. et. Zyp), daun jambu biji (*Psidium guajava* L.), dan bahan lainnya yang memiliki khasiat kesehatan. Pengenalan ini didasarkan pada penelitian Apriyani (2012) dan Ihsan et al. (2019).
- b. **Teknik Ekstraksi dan Validasi** Teknik ekstraksi yang tepat untuk memperoleh zat aktif dari bahan-bahan alami diajarkan kepada peserta, mengikuti metode yang dijelaskan oleh Cahyono dan Suzery (2018). Selain itu, peserta juga diajarkan tentang pentingnya validasi metode analisis untuk memastikan kualitas produk jamu yang dihasilkan.
- c. **Pembuatan Serbuk Jamu** Proses pembuatan serbuk jamu dimulai dengan pengolahan bahan baku, ekstraksi, hingga pengeringan dan pengemasan. Peserta dilibatkan secara langsung dalam setiap tahapan, sehingga mereka dapat memahami dan menguasai proses secara menyeluruh. Studi Kusumo et al. (2020) tentang manfaat jamu dalam meningkatkan imunitas tubuh juga dijelaskan untuk menambah pemahaman peserta tentang pentingnya jamu dalam menjaga kesehatan.

Workshop dan pelatihan ini berhasil mencapai beberapa tujuan penting, yaitu meningkatkan pemahaman dan keterampilan peserta tentang pembuatan jamu tradisional, serta memperkuat kesadaran akan pentingnya kearifan lokal.

- a. **Peningkatan Pemahaman dan Keterampilan** Peserta menunjukkan peningkatan yang signifikan dalam pemahaman mereka tentang bahan-bahan jamu dan teknik ekstraksi. Mereka dapat mengidentifikasi bahan-bahan yang digunakan dan menjelaskan manfaat kesehatannya, seperti yang diungkapkan dalam studi Apriyani (2012) dan Ihsan et al. (2019). Selain itu, mereka juga dapat melakukan teknik ekstraksi dan proses pembuatan serbuk jamu dengan benar.
- b. **Kesadaran Akan Pentingnya Kearifan Lokal** Kegiatan ini berhasil meningkatkan kesadaran peserta akan pentingnya melestarikan kearifan lokal. Mereka menyadari bahwa jamu tradisional bukan hanya warisan budaya, tetapi juga memiliki nilai ekonomi dan kesehatan yang signifikan, seperti yang dibahas oleh Arifin et al. (2019) dan Subekti (2017).
- c. **Potensi Pengembangan Ekonomi Lokal** Workshop ini membuka peluang bagi peserta untuk mengembangkan usaha berbasis jamu tradisional. Dengan pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh, mereka dapat memproduksi dan memasarkan serbuk jamu, berkontribusi pada perekonomian lokal. Hal ini sejalan dengan temuan Wahid dan Nasution (2019) tentang pemberdayaan kearifan lokal melalui produksi jamu tradisional.
- d. **Manfaat Kesehatan dari Jamu** Peserta juga mendapatkan pemahaman tentang manfaat kesehatan jamu, terutama dalam meningkatkan imunitas tubuh selama pandemi (Kusumo et al., 2020) dan aktivitas antioksidan (Holil, 2015). Pengetahuan ini diharapkan dapat mendorong mereka untuk mengonsumsi jamu secara rutin sebagai bagian dari gaya hidup sehat.

KESIMPULAN

Workshop dan pelatihan pembuatan serbuk jamu sehat remaja khas Madura telah berhasil mencapai tujuan yang diharapkan. Peserta memperoleh pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan untuk memproduksi jamu tradisional, memahami pentingnya kearifan lokal, serta melihat potensi ekonomi dari produk jamu. Kegiatan ini diharapkan dapat menjadi langkah awal dalam melestarikan dan memberdayakan tradisi jamu di kalangan generasi muda, sehingga warisan budaya ini tetap terjaga dan berkembang sesuai kebutuhan zaman.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah berperan aktif dalam menyukseskan kegiatan workshop dan pelatihan pembuatan serbuk jamu sehat remaja khas Madura. Terima kasih kepada seluruh jajaran SMAS Plus Miftahul Ulum Tarate, Sumenep, mulai dari kepala sekolah, para guru, hingga siswa yang telah berpartisipasi dengan antusias.

Ucapan terima kasih juga kami sampaikan kepada Universitas Annuqayah, khususnya kepada rekan-rekan dosen dan mahasiswa yang telah memberikan dukungan penuh baik secara moral maupun material. Partisipasi dan kontribusi dari semua pihak telah menjadikan kegiatan ini berjalan dengan lancar dan mencapai tujuannya dalam memberdayakan masyarakat serta melestarikan kearifan lokal.

Kami berharap kerjasama yang baik ini dapat terus terjalin di masa mendatang untuk kegiatan-kegiatan yang bermanfaat bagi masyarakat dan generasi muda. Terima kasih atas segala dukungan, kerjasama, dan komitmen yang telah diberikan.

DAFTAR PUSTAKA

- Apriyani, S. W., (2012). Ekstaksi Temu Mangga (*Curcuma mangga* Vall. et. Zyp) Dalam Proses Pembuatan Jamu Kapsul di CV. Herbaltama Persada Yogyakarta. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret.
- Arifin, Zainol., Ronasari M.P., dan Ninin K. (2019). Jamu Tradisional Ditinjau Dari Aspek Ekonomi dan Kesehatan. Malang. Research IRDH
- Cahyono, Bambang dan Meiny Suzery. (2018). Metode Pemisahan Bahan Alam Aspek Teoritis Dan Eksperimental. Jakarta. Kompas Ilmu.
- Holil, Kholifah. (2015). Uji antioksidan jamu madura “empot super”. *El-Hayah* Vol. 5, No.3 September 2015.
- Ihsan, B. R. P, Putri A. R., Alvan F. S., (2019). Validasi Metode KLT-Densitometri untuk Analisis Kuersetin dalam Ekstrak dan Produk Jamu yang Mengandung Daun Jambu Biji (*Psidium guajava* L.). *PHARMACEUTICAL JOURNAL OF INDONESIA* 2019. 5(1): 45-51.
- Isnawati, Deby Lia. (2021). Minuman Jamu Tradisional Sebagai Kearifan Lokal Masyarakat Di Kerajaan Majapahit Pada Abad Ke-14 Masehi. *AVATARA, e-Journal Pendidikan Sejarah* Volume 11, No. 2 Tahun 2021
- Kusumo, A. R., Farrel Y. W. , Haekal P. P. , (2020). Jamu Tradisional Indonesia: Tingkatkan Imunitas Tubuh Secara Alami Selama Pandemi. *Jurnal Layanan Masyarakat (Journal of Public Service)*, vol 4 no 2 Tahun 2020, halaman 465-471 ISSN 2580-8680, e-ISSN 2722-239X.
- Mudjijono, Isni Herawati, Siti Munawaroh, dan Sukari, (2015). Kearifan Lokal Orang Madura Tentang Jamu Untuk Kesehatan Ibu Dan Anak. Yogyakarta: Balai Pelestarian Nilai Budaya Yogyakarta
- Rahman, A., Wahid, F., & Nasution, S. (2019). Pengobatan Tradisional Madura: Studi Kasus pada Penggunaan Jamu di Sumenep. *Jurnal Kebudayaan dan Pengobatan Tradisional*, 7(2), 134-146.
- Satriyati, Ekna. (2016). Pola Tradisi Minum Jamu: Upaya Pemertahanan Pengobatan Lokal Sebagai Identitas Masyarakat Bangkalan Madura. *Dimensi*, 2016, Vol 9(2): 115-122
- Subekti, N. (2017). Jamu dalam Kehidupan Masyarakat Madura: Studi Etnomedisin. *Jurnal Antropologi Indonesia*, 38(1), 89-101.
- Wahid, F., & Nasution, S. (2019). Pemberdayaan Kearifan Lokal melalui Produksi Jamu Tradisional di Madura. *Jurnal Ekonomi dan Pemberdayaan Masyarakat*, 5(1), 50-61.
- Wahid, A., & Nasution, Z. (2019). Traditional Medicine in Madura: Its Role and Function in Healthcare.