Pesona Nusantara
Volume 1, Nomor 2, Tahun 2025

Halaman: 63-68
First published: 22 – 09 - 2025

Pemberdayaan Kemandirian Masyarakat melalui Jamu Herbal Fungsional berasal dari Tamanan Lokal di Desa Makmur Oleh Mahasiswa KKN Kelompok 44 Universitas

Auliya Syaf[1], Elfanovia Maharani[2], Ayuk Tias Mainingsih[3], Safiq aqila[4], Arya Dharma Hadi[5], Aisya Nazura[6], Dewi Salfiati[7], Evi Wijayanti[8], Muhammad Alfatih[9], Neysha Nanda[10], Putri Lestari[11], Yelvi Skelmi[12]

Universitas Abdurrab, Indonesia
Email Author: elfanovia.maharani22@student.univrab.ac.id

Kata Kunci:
KKN, Edukasi, Pengetahuan, Permen Herbal

Abstrak

Program Kuliah Kerja Nyata (KKN) Universitas Abdurrab Kelompok 44 dilaksanakan dengan tujuan memperkenalkan inovasi pengolahan jamu tradisional berbasis tanaman herbal lokal menjadi produk modern berupa permen fungsional yang dapat dikonsumsi langsung maupun diseduh. Metode pelaksanaan dilakukan secara sederhana berbasis praktik homemade, dimulai dari pemilihan bahan herbal segar (jahe, kunyit, kencur, temulawak, dan sereh), pencucian, pengupasan, pemotongan, penghancuran dengan blender, penyaringan, hingga pemanasan dengan tambahan gula untuk menghasilkan sediaan permen. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa masyarakat mampu memahami dan mempraktikkan proses pembuatan permen jamu secara mandiri. Produk yang dihasilkan memiliki cita rasa lebih bersahabat, praktis dikonsumsi, dan tetap mempertahankan khasiat herbal sebagai imunomodulator, antiinflamasi, serta penunjang pencernaan. Selain meningkatkan pemahaman kesehatan, kegiatan ini juga membuka peluang ekonomi kreatif berbasis produk herbal lokal, sekaligus berperan dalam pelestarian budaya jamu di era modern.

Key Word:
KKN, Education, Knowledge, Herbal Sweets

Abstrack

The Real Work Lecture Program (KKN) of Abdurrab University Group 44 was carried out with the aim of introducing innovations in the processing of traditional herbal medicine based on local herbal plants into modern products in the form of functional sweets that can be consumed directly or brewed. The implementation method is carried out simply based on homemade practices, starting from the selection of fresh herbal ingredients (ginger, turmeric, kencur, temulawak, and lemongrass), washing, peeling, cutting, crushing with a blender, filtering, to heating with added sugar to produce candy preparations. The results of the activity show that the community is able to understand and practice the process of making herbal candy independently. The resulting products have a friendlier taste, are practical to consume, and still maintain herbal properties as immunomodulators, anti-inflammatory, and digestive supporters. In addition to increasing health understanding, this activity also opens up creative economic opportunities based on local herbal products, as well as playing a role in preserving herbal medicine culture in the modern era.

Copyright © 2025 Aulia Syaf1, Elfanovia Maharani2, Ayuk Tias Mainingsih3, Safiq aqila4, Arya Dharma Hadi5, Aisya Nazura6, Dewi Salfiati7, Evi Wijayanti8, Muhammad Alfatih9, Neysha Nanda10, Putri Lestari11, Yelvi Skelmi12
This work is licensed under a ***Attribution-ShareAlike 4.0 International (CC BY-SA 4.0)***

PENDAHULUAN

Permen herbal sebagai konsep fungsional mempertemukan dua ranah penting: tradisi jamu dan gaya hidup modern. Dalam konteks functional food, pendekatan ini masuk ke ranah pangan yang "dirancang memberikan manfaat kesehatan selain nilai gizi dasar". Transformasi sediaan jamu menjadi bentuk permen — khususnya yang sekaligus dapat diseduh — menawarkan kemudahan konsumsi sekaligus mempertahankan aspek terapeutik jamu tradisional.

Functional candy (permen fungsional) telah dieksplorasi untuk membawa senyawa bioaktif seperti polifenol, flavonoid, dan antioksidan dari ekstrak tumbuhan. Studi formulasi hard candy berbahan Curcuma longa, Artemisia, Glycyrrhiza, dan Zingiber officinale menunjukkan rata-rata kandungan fenolik dan flavonoid signifikan yang meningkatkan aktivitas antioksidan dibanding kontrol. Misalnya, Sarkar & Mandal (2025)

Halaman: 63-68
First published: 22 – 09 - 2025

berhasil mengembangkan candy nutraceutical yang menggabungkan Shankhpushpi, Brahmi, Chirata, Nagarmotha, dan biji labu, dengan evaluasi organoleptik dan uji fitokimia menunjukkan produk yang lezat dan mengandung bioaktif penting seperti alkaloid, flavonoid, dan polifenol.

Dalam aplikasinya, konsentrasi TSS (total soluble solids) antara 70–82° Brix digunakan pada formulasi functional candy berbasis pisang dan jahe, ditambah susu skim, madu, serta pelengkap lainnya, lalu ditutup dengan pengawet (potassium sorbate) untuk menjaga stabilitas. Sementara itu, suhu karamelisasi kritis (~145 °C) memainkan peran penting dalam tekstur, warna, dan penerimaan sensoris pada candy berbasis minyak jahe. Penting memperhatikan bahwa tren functional foods sering dikritisi terkait pemrosesan ultra, kandungan gula tinggi, atau klaim kesehatan yang berlebihan. Pendekatan convert jamu ke permen siap seduh harus memastikan integritas kandungan bioaktif tanpa menjadikan produk ini sebagai camilan ultra processed.

Di Indonesia sudah ada contoh seperti formulasi hard candy dengan ekstrak jahe merah, mengukur karakteristik seperti organoleptik, kadar air, abu, dan kekerasan; hasil optimal diperoleh pada formula dengan ekstrak jahe merah 1 %, sesuai preferensi panelis. Mahasiswa KKN kelompok 44 Universitas Abdurrab memiliki kesempatan untuk menerapkan pendekatan ini sebagai edukasi masyarakat, memperkenalkan jamu dalam bentuk yang lebih diterima oleh generasi muda—yakni permen fungsional yang bisa dimakan langsung atau diseduh sebagai teh herbal.

Penelitian ini bertujuan merumuskan permen jamu dual-fungsi (siap konsumsi dan seduhan), melakukan optimasi formula, menilai karakter fisis, organoleptis, dan kandungan bioaktifnya, serta menilai potensi edukasi dan penerimaan oleh konsumen lokal. Pendekatan sistematis ini diharapkan menjadi kontribusi nyata dalam pengembangan pangan fungsional berbasis jamu.

METODE

Metode penelitian ini bersifat eksperimental dengan pendekatan factorial. Bahan utama adalah jahe, kencur, dan sereh yang dikombinasikan dengan gula sebagai indikator pembentuk permen. Kegiatan ini merupakan bagian dari program Kuliah Kerja Nyata (KKN) berbasis pengabdian masyarakat yang bersifat partisipatif dan edukatif. Metode yang digunakan adalah pendekatan pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan dan pendampingan secara langsung dalam pembuatan jamu sehat berbahan dasar tanaman herbal lokal. Program dilaksanakan di Kelurahan Pangkalan Kerinci Desa Makmur, Kabupaten Pelalawan, Riau selama periode KKN berlangsung, yaitu pada 26 Agustus 2025. Peserta kegiatan adalah warga Kelurahan Pangkalan Kerinci Timur, khususnya ibu rumah tangga dan kader posyandu yang memiliki minat dalam bidang kesehatan herbal dan pengolahan tanaman herbal.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penelitian Pelaksanaan program KKN Universitas Abdurrab Kelompok 44 di Kelurahan Pangkalan Kerinci Desa Makmur berhasil memperkenalkan inovasi olahan jamu dalam bentuk permen herbal siap makan dan siap seduh. Program ini bertujuan meningkatkan pengetahuanmasyarakat tentang pengolahan tanaman herbal lokal seperti jahe, kunyit, kencur, temulawak, dan sereh menjadi produk bernilai tambah. Sebelum kegiatan, sebagian besar warga hanya mengenal jamu dalam bentuk cair tradisional yang dianggap kurang praktis, sehingga kurang diminati generasi muda. Namun setelah mengikuti sosialisasi dan praktik langsung, masyarakat menunjukkan pemahaman yang lebih baik tentang khasiat tanaman herbal serta teknik sederhana mengolahnya menjadi permen herbal multifungsi.

Program ini mendapat antusiasme tinggi dari warga, terutama ibu rumah tangga dan kelompok pemuda desa. Melalui pendekatan praktik berbasis homemade, peserta diajarkan langkah-langkah sederhana mulai dari pemilihan bahan segar, pencucian, pengupasan, pemotongan, hingga pengolahan menjadi ekstrak cair dan selanjutnya dikentalkan menjadi permen. Metode ini dirancang agar mudah ditiru di rumah dengan peralatan dapur sederhana, sehingga masyarakat tidak bergantung pada teknologi pabrik.

Hasil kegiatan menunjukkan bahwa warga mampu menghasilkan permen jamu dengan tekstur padat, rasa manis herbal, serta aroma khas rempah. Produk ini tidak hanya bisa langsung dimakan, tetapi juga larut dengan baik jika diseduh dalam air panas. Keunggulan ini membuat permen jamu lebih fleksibel dan sesuai kebutuhan masyarakat modern yang menginginkan kepraktisan sekaligus manfaat kesehatan.

Manfaat kesehatan dari bahan herbal yang digunakan menjadi daya tarik utama. Jahe berfungsi sebagai penghangat tubuh dan imunomodulator, kunyit dan temulawak kaya kurkumin sebagai antioksidan, sementara kencur membantu melancarkan pencernaan dan sereh bersifat antiinflamasi alami. Edukasi ini membuka wawasan masyarakat bahwa jamu bukan hanya minuman tradisional, tetapi juga bisa diolah menjadi produk inovatif tanpa kehilangan khasiatnya.

Halaman: 63-68
First published: 22 – 09 - 2025

Selain manfaat kesehatan, kegiatan ini menumbuhkan kesadaran kewirausahaan di kalangan masyarakat. Beberapa peserta menyadari bahwa produk permen jamu memiliki potensi untuk dipasarkan sebagai camilan sehat atau oleh-oleh khas daerah. Hal ini sejalan dengan temuan Kusumaningrum & Mahmudah (2022) yang menekankan bahwa pemanfaatan tanaman obat keluarga (TOGA) dapat mendorong peningkatan ekonomi rumah tangga melalui diversifikasi produk herbal. Pemberdayaan masyarakat melalui program ini juga memperkuat identitas budaya lokal. Jamu yang dahulu dianggap kuno kini diperkenalkan dalam kemasan dan bentuk yang lebih modern, sehingga dapat diterima oleh generasi muda. Dengan demikian, program KKN ini tidak hanya meningkatkan keterampilan masyarakat, tetapi juga berkontribusi pada pelestarian warisan budaya minum jamu di era modern.

Selama pelaksanaan kegiatan, beberapa tantangan juga ditemui, seperti keterbatasan alat pengemasan modern, kurangnya variasi bentuk cetakan permen, dan minimnya strategi pemasaran. Hal ini menjadi catatan penting untuk pendampingan lanjutan, terutama dalam aspek pengemasan yang higienis, branding produk, dan pemasaran berbasis digital agar permen jamu dapat menembus pasar yang lebih luas. Meski demikian, hasil program ini menunjukkan keberhasilan dalam transfer ilmu dan keterampilan. Mayoritas peserta mampu menjelaskan kembali manfaat bahan herbal dan mengulangi proses pembuatan permen jamu secara mandiri. Hal ini membuktikan bahwa metode pelatihan berbasis praktik sederhana efektif dalam meningkatkan pemahaman sekaligus menghasilkan produk nyata yang bisa langsung dikonsumsi.

Produk permen jamu homemade yang dihasilkan juga mendapatkan respon positif dari warga yang mencicipinya. Mereka menilai rasa lebih bersahabat dibanding jamu cair tradisional yang cenderung pahit. Dengan adanya tambahan gula, produk ini lebih disukai anak-anak sekaligus tetap mempertahankan manfaat kesehatan dari bahan dasarnya. Respon ini memperkuat peluang permen jamu untuk dikembangkan menjadi produk alternatif sehat di tingkat rumah tangga.

Secara keseluruhan, program KKN Universitas Abdurrab Kelompok 44 melalui pelatihan pembuatan permen jamu berbasis bahan herbal lokal terbukti efektif dalam meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan motivasi masyarakat. Kegiatan ini juga membuka peluang pengembangan usaha mikro berbasis jamu inovatif yang mampu memberikan dampak ganda: meningkatkan kesehatan masyarakat sekaligus mendorong kemandirian ekonomi lokal.

Pada tahap ini, bahan-bahan herbal lokal yang akan digunakan seperti jahe, kencur, dan sereh dipilih dengan cermat. Bahan yang digunakan harus dalam kondisi segar, tidak busuk, dan tidak berjamur. Bahan-bahan ini dikenal memiliki manfaat kesehatan seperti meningkatkan daya tahan tubuh, melancarkan pencernaan, dan anti- inflamasi.

Setelah dipilih, bahan dicuci bersih menggunakan air mengalir untuk menghilangkan sisa tanah, debu, atau kotoran lain yang menempel. Jika perlu, gunakan sikat kecil untuk membersihkan rimpang hingga ke sela-selanya. Tujuannya agar menjaga kebersihan bahan supaya tidak terkontaminasi bakteri atau kotoran saat proses perebusan.



Gambar.1 Pemilihan Jahe, kencur dan sereh serta Tahap pencucian

Halaman: 63-68
First published: 22 – 09 - 2025

Bahan seperti jahe, kunyit, dan temulawak dikupas bagian kulit luarnya menggunakan pisau bersih. Setelah itu, bahan dipotong kecil atau tipis untuk mempercepat proses pelepasan zat aktif saat direbus. Potongan bahan herbal dimasukkan ke dalam blender berisi air (biasanya 1–1,5 liter air). Setelah di blender, campuran disaring menggunakan saringan halus atau kain bersih untuk memisahkan ampas dari air jamu. Hanya cairan yang akan dikonsumsi. Jamu yang sudah disaring dapat langsung di masukan ke dalam kuali / wajan tambahkan gula putih agar rasanya lebih diterima oleh Masyarakat masak hingga berbentuk permen. Tahap terakhir adalah proses pemackingan, dan permen siap untuk dikonsumsi.



Gambar.2 Tahapan pembuatan setelah pencucian

**Corresponding author's e-mail: whykpr@gmail.com*

e-ISSN: 3089-798X



Gambar.3 Dokumentasi Bersama Masyarakat dan Hasil Permen Herbal

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil pengabdian di atas, dapat disimpulkan bahwa program KKN Universitas Abdurrab Kelompok 44 berhasil memperkenalkan inovasi pengolahan jamu tradisional berbasis tanaman herbal lokal menjadi permen fungsional yang dapat dikonsumsi langsung maupun diseduh. Proses pembuatan yang sederhana dan dapat dilakukan di rumah menjadikan produk ini mudah diadopsi oleh masyarakat, sekaligus menjaga khasiat herbal seperti jahe, kunyit, temulawak, kencur, dan sereh sebagai imunomodulator, antiinflamasi, dan penunjang kesehatan pencernaan. Kegiatan ini tidak hanya meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah jamu, tetapi juga membuka peluang usaha kecil berbasis produk herbal modern, sehingga berkontribusi pada peningkatan kesehatan sekaligus kemandirian ekonomi lokal.

UCAPAN TERIMAKASIH

Kami ucapkan banyak terima kasih kepada berbagai pihak yang terlibat dan telah membantu dalam terselenggaranya kegiatan pengabdian masyarakat ini kepada LPPM Universitas Abdurrab yang telah menyelenggarakan kegiatan pengabdian masyarakat ini, Dosen Pembimbing kami, Ibu Auliya Syaf., M.Psi, Psikolog, Bapak Kepala desa Makmur, Kec. Pangkalan Kerinci, Pelalawan yakni Bapak Suwardi, Mahasiswa Kuliah Kerja Nyata kelompok 44 dan Seluruh pihak yang terlibat dalam pelaksanaan program pengabdian masyarakat.

DAFTAR REFERENSI

Bryanhouse Publishing. (2025). Formulation and evaluation of herbal nutraceutical candy. Journal of Research in Science and Engineering, 4(2), 112–120. Retrieved from https://bryanhousepub.com/index.php/jrse/article/view/2214

Food and Nutrition Journal. (2021). Development of functional candy with banana, ginger, and skim milk powder as a source of phenolics and antioxidants. Current Research in Nutrition and Food Science Journal, 9(3), 824–833. Retrieved from https://www.foodandnutritionjournal.org/volume9number3/development-of functional-candy-with-banana-ginger-and-skim-milk-powder-as-a-source-of phenolics-and-antioxidants/

Kusumaningrum, D., & Mahmudah, I. (2022). Pemberdayaan masyarakat melalui pemanfaatan tanaman obat keluarga (TOGA). Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 4(1), 45–53.

National Center for Biotechnology Information. (2023). Formulation of herbal functional candy and its antioxidant activity. Journal of Food Science and Technology, 60(2), 1234–1242. https://pmc.ncbi.nlm.nih.gov/articles/PMC10033211/

e-ISSN: 3089-798X

ResearchGate. (2019). Development of herbal candy using ginger essential oil. Retrieved from https://www.researchgate.net/publication/332092629_Development_of_herbal_candy_using_ginger_essential_oil

Roosinda, W. (2020). Efektivitas empon-empon sebagai peningkat daya tahan tubuh pada masa pandemi COVID-19. Jurnal Kesehatan Masyarakat Indonesia, 15(2), 101–109.

Tes, S., & UIN Alauddin. (2018). Formulasi dan evaluasi permen keras ekstrak jahe merah (Zingiber officinale var. rubrum). Jurnal Farmasi Sains dan Terapan, 5(1), 33–41. Retrieved from https://tes-ojs.uin-alauddin.ac.id/index.php/jurnal_farmasi/article/view/2238

Widiyastuti, R., Handayani, T., & Saputri, A. (2021). Pemberdayaan ekonomi rumah tangga melalui produksi jamu herbal. Jurnal Abdimas Nusantara, 3(2), 77–86.

Wikipedia. (2023). Functional food. In https://en.wikipedia.org/wiki/Functional_food