



# ABDIMAS UNIVERSAL

<http://abdimasuniversal.uniba-bpn.ac.id/index.php/abdimasuniversal>

DOI : <https://doi.org/10.36277/abdimasuniversal.v5i1.246>

Received: 13-09-2022

Accepted: 24-12-2022

## Produksi Jamu Beras Kencur Sebagai Peningkatan Perekonomian Mahasiswa Melalui Tekno Pangan

Rio Janto Pardede<sup>1\*</sup>; Yatmini<sup>2</sup>; Gunaryo Sudarmanto<sup>3</sup>; Manintiro Uling<sup>1</sup>; Zummy Anselmus Dami<sup>4</sup>

<sup>1</sup>Misiologi, Sekolah Tinggi Agama Kristen Holistic New life, Indonesia

<sup>2</sup>Teologi, STT Sola Gratia Indonesia, Indonesia

<sup>3</sup>Teologi, STT Arabona, Indonesia

<sup>4</sup>Manajemen Pendidikan, Universitas Persatuan Guru 1945 NTT, Indonesia

<sup>1\*</sup>Email: [pardede.r@gmail.com](mailto:pardede.r@gmail.com)

### Abstrak

Pelatihan produksi jamu beras kencur merupakan pelatihan yang sederhana, dengan modal yang kecil namun memiliki keuntungan yang besar. Jamu beras kencur memiliki manfaat yang sangat baik buat kesehatan. Mahasiswa Institut Injil Indonesia adalah mahasiswa yang berasal dari berbagai kota di Indonesia, sehingga jamu beras kencur merupakan hal yang baru bagi mereka. Metode pelatihan yang digunakan adalah dengan penyampaian materi dan pendampingan secara langsung mulai dari pembuatan sampai kepada pemasaran. Produksi jamu beras kencur sangat diminati mahasiswa, hal tersebut terlihat dari kesimpulan angket yang menjadi bahan evaluasi. Hasil menunjukkan: 1) Pelatihan produksi jamu beras kencur sangat bermanfaat bagi peserta, 2) Di samping pembuatan yang mudah dan murah, produksi jamu beras kencur memiliki pasar yang bagus dan banyak peminat, 3) Hasil keuntungan dari produksi jamu beras kencur sangat menjanjikan, 4) Pembuatan jamu beras kencur dapat membuka lapangan usaha pribadi dan lapangan kerja bagi orang-orang yang sedang kesulitan secara ekonomi, serta 5) Masukan kepada Yosua Ministry dan Institut Injil Indonesia untuk tetap dapat melakukan kegiatan produksi jamu beras kencur untuk membekali para mahasiswanya.

**Kata Kunci:** Pelatihan, Produksi, Jamu Beras Kencur, Perekonomian, Tekno Pangan

### Abstract

The training on the production of herbal rice kencur is a simple training, with a small capital but has big benefits. And the herbal rice kencur has very good benefits for health. The students of the Indonesian Bible Institute are students who come from various cities in Indonesia, even herbal rice kencur is something new for them. The training method used is the delivery of materials and direct assistance from manufacture to marketing. The production of herbal rice kencur is very attractive to students, it can be seen from the conclusion of the questionnaire that became the evaluation material. The results showed: 1) The training on the production of herbal rice kencur was very beneficial for the participants, 2) Besides being easy and cheap to manufacture, the production of herbal medicine for rice kencur has a good market and many enthusiasts, 3) The profits from the production of herbal medicine for rice kencur are very promising, 4) The manufacture of herbal rice kencur can open up personal business and employment opportunities for people who are in economic difficulty. 5) Input to the Joshua Ministry and to the Indonesian Gospel Institute to continue to produce herbal rice kencur production activities to equip students.

**Keywords:** Training, Production; Jamu Beras Kencur, Economy, Food Techno

### 1. Pendahuluan

Aksi pengabdian kepada masyarakat merupakan wujud kepedulian sosial yang bersifat membebaskan, memberdayakan, dan memajukan. Keterpaduan ketiga hal ini meliputi dimensi: sosial, ekonomi, politik, kultural, lingkungan hidup, dan spiritual (Ife & Tesoriero, 2008).

Mahasiswa Institut Injil Indonesia adalah mahasiswa yang berasal dari berbagai suku dan daerah di Indonesia. Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) dilakukan oleh tim dari Yosua Ministry yang bermaksud memperkenalkan kepada mahasiswa bahwa usaha pembuatan dan penjualan jamu dapat menjadi peluang bisnis dan dapat meningkatkan perekonomian

karena pasar yang cukup luas. Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini juga dapat menjadi pendekatan untuk membangun relasi, baik antar mahasiswa dengan mahasiswa, mahasiswa dengan dosen, dan mahasiswa dengan masyarakat sebagai pola pendekatan etik global.

Institut Injil Indonesia berada di Jalan Trunojoyo 5, Kota Wisata Batu. Institut Injil Indonesia adalah lembaga pendidikan swasta dan keagamaan yang sudah melahirkan ribuan alumni yang tersebar ke berbagai pelosok negeri bahkan mancanegara. Peran alumni Institut Injil Indonesia sangat berpengaruh di tengah-tengah masyarakat secara khusus di desa. Karena itu, mahasiswa sangat penting dilatih dalam

usaha produk sederhana, selain dapat bermanfaat untuk peningkatan ekonomi mahasiswa selama studi di kampus, juga dapat dilakukan untuk meningkatkan sumber daya manusia, serta meningkatkan perekonomian jemaat yang dilayani.

Pada PKM kali ini, Yosua Ministry akan melatih mahasiswa Institut Injil Indonesia membuat jamu beras kencur, karena jamu beras kencur merupakan minuman tradisional yang memiliki banyak manfaat dan memiliki pasar yang cukup bagus. Jamu beras kencur merupakan hal yang baru bagi mahasiswa yang berasal dari luar pulau Jawa karena tidak banyak yang tahu tentang minuman tradisional ini. Walaupun demikian, karena pasarnya cukup bagus, apalagi jika dikemas dengan botol cantik dan berkelas, maka akan sangat menjanjikan usaha jamu beras kencur ini.

Berdasarkan penelitian sebelumnya, ditemukan berbagai manfaat yang terkandung di dalam jamu beras kencur. Jamu beras kencur memiliki kandungan pati sebesar 4,14% (Herbie, 2015). Beras memiliki karbohidrat 78,9g/100g (Judoamidjojo et al., n.d.). Ayu (Shabira, 2017) dan Nurul (Hidayah, 2018) berpendapat bahwa produksi pembuatan jamu beras kencur mengalami perkembangan dari produk rumahan menjadi pembuatan produksi tekno pangan seperti es krim. Artinya, selain memiliki manfaat bagi kesehatan, jamu beras kencurpun dapat dikembangkan menjadi usaha lain, karena saat ini ada juga rumah makan yang memasukkan jamu beras kencur sebagai salah satu minuman di daftar menu mereka.

Penelitian sebelumnya tidak banyak artikel yang membahas tentang produksi jamu beras kencur yang dapat digunakan sebagai usaha untuk menambah perekonomian. Pembuatan jamu beras kencur sangat sederhana dan modal pembuatannya pun tergolong kecil. Berdasarkan pencarian melalui *Google Scholar*, terdapat 22 artikel (4 artikel, 10 makalah, dan 8 lainnya tidak terkait dengan pembahasan). Penulis hanya mengambil 2 artikel yang berkaitan langsung dengan penulisan artikel ini.

Selanjutnya, penulis membagi hasil pencarian artikel dan makalah tersebut dalam beberapa kategori: (1) Pemberdayaan: jamu beras kencur sebagai bisnis yang terkenal dan digemari di Asia (Nugraha et al., 2020), serta pemberdayaan usaha mikro minuman jamu beras kencur melalui pasar digital (Nurdian & Wahyuni, 2020); (2) Pemasaran: dilakukan melalui media (Priambodo, 2015), peran strategi pemasaran dalam upaya peningkatan penjualan produk minuman beras kencur para perusahaan jamu “rasa echo” (Widhianto, 2014), desain jaringan komputer kedai jamu beras kencur (Dewi & Caidhani, 2017); (3) Peralatan: pembuatan pemerasan (Udin, 2002), dan menguji waktu perdarahan perasan kencur (Hasibuan, 2016); (4) Kualitas Higenies: adanya penelitian tentang identifikasi cemaran *Bacillus* dan Khamir pada jamu gendong “beras kencur dan kunir asam” (Mukhtar,

2016), faktor-faktor yang berhubungan dengan jumlah bakteri pada jamu beras kencur yang dijual di pasar tradisional (Huda, 2015), hubungan tingkat pengetahuan *Hygiene* dengan keberadaan *Escherichia coli* pada Jamu Tradisional beras kencur (Purnomo et al., 2016), cemaran mikrobiologis serta identifikasi *Escherichia coli* pada jamu kunyit asam dan beras kencur yang dijual di pasar (Rohiman, 2018).

Berdasarkan telaah penelitian terdahulu, penulis tidak menemukan langkah-langkah praktis pembuatan dan perhitungan modal dan keuntungan yang didapatkan. Dan kebanyakan penelitian tersebut hanya menekankan pemasaran. Sehingga, berdasarkan hal tersebut, maka artikel ini fokus pada cara pembuatan jamu beras kencur untuk menolong mahasiswa berwirausaha sehingga dapat meningkatkan perekonomian mahasiswa yang mendapatkan pelatihan.

Adapun pertanyaan dalam kegiatan PKM kali ini adalah sebagai berikut: “*Bagaimana cara pembuatan jamu beras kencur yang berkualitas? Dan sejauh mana produksi jamu beras kencur memiliki nilai ekonomi yang menguntungkan dengan modal yang rendah?*”. Tujuan dari kegiatan ini secara khusus kepada mahasiswa Institut Injil Indonesia yaitu untuk melengkapi mahasiswa dalam mencari peluang usaha yang sederhana namun menguntungkan.

Kegiatan ini dilakukan pada masa pandemi *covid-19*, dimana masa ini merupakan masa yang sangat efektif untuk melakukan usaha ini, karena ada banyak orang yang mencari minuman herbal untuk menambah stamina atau imun tubuh guna mencegah terjangkit sakit corona diakibatkan virus *covid-19*. Pemasaran jamu dapat dilakukan melalui media sosial baik di grup-grup *WhatsApp Messenger* ataupun aplikasi pesan antar makanan *Go Food*. Adapun jumlah mahasiswa yang ikut dalam kegiatan ini adalah sebanyak 64 orang, ditambah 2 orang staf.

## 2. Bahan dan Metode

Metode pelatihan pembuatan jamu beras kencur dilakukan dengan beberapa tahapan, yaitu:

- 1) Tahap persiapan: a) pengaturan jadwal pelaksanaan dengan bidang kemahasiswaan Institut Injil Indonesia yang disepakati tanggal 8 September 2021, b) perancangan anggaran, serta c) mempersiapkan peralatan.
- 2) Tahap pelaksanaan: a) penyampaian materi, b) praktik dan pendampingan, c) pembuatan stiker dan pengemasan, serta d) pemasaran.
- 3) Tahap evaluasi: pembagian angket kepada mahasiswa untuk mengetahui sejauh mana pelatihan pembuatan jamu beras kencur tersebut dapat bermanfaat bagi peserta (Utaminingsih, 2019), sejauh mana peserta memiliki minat untuk mengerjakan dan mengajarkan cara pembuatan jamu beras

kencur kepada orang-orang yang akan mereka layani (Hadiyati et al., 2017), serta memberikan evaluasi kepada Yosua Ministry sebagai lembaga yang menjadi pelaksana pelatihan (Karyono, 2010).

### 3. Hasil dan Pembahasan

Pelatihan produksi jamu beras kencur di Institut Injil Indonesia, dimulai dengan beberapa tahapan:

#### 1) Tahap persiapan:

- Pengaturan jadwal pelaksanaan dengan bidang kemahasiswaan Institut Injil Indonesia: Tim Yosua Ministry mengadakan pertemuan khusus baik melalui *online* ataupun pertemuan langsung dengan membuat kesepakatan bersama, bahwa mahasiswa akan menerima informasi penyelenggaraan kegiatan PKM tersebut. Hanya 64 mahasiswa yang dapat mengikuti dari 170 mahasiswa, karena sebagian mahasiswa masih melakukan kegiatan lain seperti pelayanan di gereja dan studio.
- Perancangan anggaran: Perancangan anggaran dilakukan oleh Tim Yosua Ministry dan rancangan anggaran tersebut dibuat mulai dari modal sampai kepada keuntungan penjualan.

Tabel 1.

Perhitungan Modal dan Keuntungan Penjualan Jamu Beras Kencur

No.	Bahan	Jumlah	Harga Modal
1	Kencur	250 gram	Rp5.000,00
2	Beras	100 gram	Rp1.000,00
3	Gula Merah	100 gram	Rp2.400,00
4	Gula putih dan Garam	180 gram	Rp2.300,00
5	Asam Jawa	50 gram	Rp1.000,00
6	Botol kemasan 250 ml dan Stiker	7 botol	Rp7.000,00
7	Gas dan listrik		Rp3.000,00
<b>Total Modal</b>			Rp21.700,00
<b>Modal/Botol</b>			Rp3.100,00
<b>Harga Jual/Botol</b>			Rp7.000,00
<b>Keuntungan/Botol</b>			Rp3.900,00

- Mempersiapkan peralatan dan bahan: Sebelum melakukan pelatihan, tim mempersiapkan peralatan seperti: kompor, panci dan baskom, spatula dan sendok, blender dan saringan, botol dan stiker, dan timbangan digital. Serta, bahan-bahan seperti: kencur, beras, gula, asam jawa, gula merah, dan garam.

#### 2) Tahap pelaksanaan:

- Penyampaian materi: Materi disampaikan oleh tim Yosua Ministry, mulai dari tujuan pelatihan, manfaat jamu beras kencur, cara membuat jamu beras kencur, cara membuat stiker, perhitungan modal dan keuntungan dari menjual jamu beras kencur dan cara pemasaran.
- Praktik dan pendampingan: Pendampingan dalam praktik untuk menunjukkan secara langsung cara pembuatan jamu beras kencur, sehingga mudah dipahami dan diingat oleh peserta pelatihan.
- Pembuatan stiker dan pengemasan: Stiker dibuat dengan cara memakai aplikasi Canva yang diunduh dari *Google Playstore* di *handphone* masing-masing peserta.
- Pemasaran: Hasil dari produk yang sudah dibuat oleh mahasiswa dipasarkan kepada masyarakat yang tinggal di daerah kompleks kampus. Semua hasil penjualan habis, karena memang peminat jamu beras kencur lumayan banyak.

Adapun cara pembuatan jamu beras kencur sebagai berikut:

- Rendam beras (minimal 2 jam sebelum proses pembuatan),
- Rebus air dan masukkan asam jawa dan gula merah sesuai dengan ukuran yang sudah ditentukan (Gambar 1);
- Sambil menunggu air mendidih, bersihkan kencur dan potong-potong lebih kecil;
- Setelah air mendidih, dinginkan;
- Setelah air menjadi dingin, maka *blender* kencur bersamaan dengan beras yang sudah direndam dan hasil *blender* masukkan ke air rebusan yang sudah dingin (Gambar 2);
- Setelah selesai mem-*blender*, peras (minimal 2 kali peras);
- Tambahkan gula putih dan garam secukupnya, lalu masukkan ke dalam kemasan (Gambar 3);
- Siap untuk dipasarkan (Gambar 4).



Gambar 1. Merebus gula merah dan asam jawa



Gambar 2. Penggilingan/blender dan penyaringan



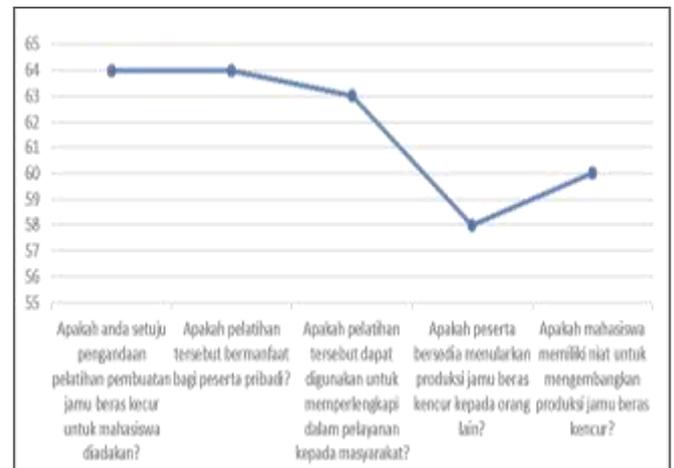
Gambar 3. Pengemasan



Gambar 4. Hasil Produksi

3) Tahap Evaluasi: pembagian angket kepada mahasiswa untuk mengetahui sejauh mana pelatihan pembuatan jamu beras kencur tersebut dapat bermanfaat bagi peserta, sejauh mana peserta memiliki minat untuk mengerjakan dan mengajarkan cara pembuatan jamu beras kencur kepada orang-orang yang akan mereka layani, serta memberikan evaluasi kepada Yosua Ministry sebagai lembaga yang menjadi pelaksana pelatihan.

Adapun cara mengunpulkan data, tim membagikan angket dengan beberapa pertanyaan yang berkaitan dengan pelatihan.



Gambar 5. Respon partisipan

Berdasarkan kuesioner yang dibagikan, maka dapat disimpulkan bahwa 64 responden setuju jika pelatihan dapat diadakan secara rutin, 64 responden merasa bahwa pelatihan produk jamu beras kencur bermanfaat bagi peserta, 63 responden merasa bahwa pelatihan produk jamu beras kencur bermanfaat dalam pelayanan kepada masyarakat, 58 responden bersedia menularkan produk jamu beras kencur kepada orang lain, serta 60 responden memiliki niat untuk mengembangkan usaha produksi jamu beras kencur.

#### 4. Kesimpulan dan Saran

Berdasarkan respon para peserta, hasil pengabdian kepada masyarakat ini dapat disimpulkan bahwa:

- Pelatihan produksi jamu beras kencur sangat bermanfaat bagi peserta;
- Di samping pembuatan yang mudah dan murah, produksi jamu beras kencur memiliki pasar yang bagus dan banyak peminat;
- 3) Hasil keuntungan dari produksi jamu beras kencur sangat menjanjikan;
- Pembuatan jamu beras kencur dapat membuka lapangan usaha pribadi dan lapangan kerja bagi orang-orang yang sedang kesulitan secara ekonomi; serta
- Berdasarkan hasil angket yang dibagikan kepada mahasiswa, masukkan buat Yosua Ministry dan kepada Institut Injil Indonesia untuk tetap dapat melakukan kegiatan produksi jamu beras kencur untuk membekali para mahasiswa lainnya.

#### 5. Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Yosua Ministry dan Institut Injil Indonesia atas dukungannya dan partisipasi aktif, sehingga kegiatan pengabdian kepada masyarakat tahun 2021 dapat dilaksanakan dengan baik.

## 6. Daftar Rujukan

- Dewi, R. K., & Caidhani, C. N. (2017). Design Jaringan Komputer Kedai Jamu Beras Kencur. *Joeict (Jurnal Of Education And Information Communication Technology)*, 1(1), 23-29.
- Hadiyati, Fatkhurahman, & B., S. (2017). Pelatihan Manajemen Penulisan Karya Tulis Ilmiah Bagi Tenaga Pendidik di SMP N 3 Kampar Kiri Tengah. *Dinamisia - Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 122-128.
- Hasibuan, Y. A. P. (2016). Uji waktu perdarahan perasan Kencur (*Kaemferia Galanga L*) Dibanding jamu beras kencur pada mencit jantan (*Strain Balb-c*). Universitas Jember.
- Herbie, T. (2015). *Kitab Tanaman Berkhasiat Obat: 226 Tumbuhan Obat Penyembuh Penyakit dan Kebugaran Tubuh*. Octopus Publishing House.
- Hidayah, N. (2018). Kajian Formulasi, Karakteristik Fitokimia dan Sensori Es Krim Jamu Tradisional Beras Kencur. *PROFESI (ProfesionalIslam) Media Publikasi Penelitian*, 15(2).
- Huda, M. (2015). Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Jumlah Bakteri Pada Jamu Beras Kencur Yang Dijual di Pasar Tradisional Kota Bandar Lampung. *Jurnal Analis Kesehatan*, 4(2), 436-445.
- Ife, Ji., & Tesoriero, F. (2008). Community Depelovment. *Terjemahan Sastra Manullang*. Jakarta: Pustaka Pelajar.
- Judoamidjojo, R. M., Sa'id, E. G., & Hartoto, L. (n.d.). *18 Biokonversi*. Insitut Pertanian Bogor: Bogor.
- Karyono. (2010). Pemanfaatam Museum Sebagai Media Pembelajaran Untuk Meningkatkan Pemahaman Siswa Terhadap Materi Prasejarah Bagi Guru-Guru SMA Kota Semarang. *Jurnal Abdimas*, 14(1), 1-7.
- Mukhtar, A. (2016). *Identifikasi cemaran Bacillus dan Khamir pada jamu gendong "beras kencur dan kunir Asam" di pasar gede Kota Solo*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Nugraha, N. M. A., Sutrisno, A. D., & Nurmalinda, E. (2020). Jamu Beras Kencur As A Bussiness Opportunities In South East Asia. Pasundan University, Bandung. *Conference Proceeding of One Asia 2.2020-ISBN: 978-602-0942-37-7*.
- Nurdian, Y., & Wahyuni, R. E. (2020). Pemberdayaan Usaha Mikro Minuman Jamu Beras Kencur Melalui Pasar Digital di Ranuklindungan, Pasuruan. *DIKEMAS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. ~ISSN: 2581-1932, 4(2).
- Priambodo, N. S. (2015). *Perancangan Komunikasi Visual Media Promosi Minuman Jamu dalam Kemasan Mustika Ratu (Re Design Kemasan dan Media Promosi Pada Produk Gula Asam, Kunir Asam dan Beras Kencur Mustika Ratu dengan Pendekatan Komunikasi Pemasaran Terpadu)*. Institut Seni Indonesia Yogyakarta.
- Purnomo, Joko, T., & D, N. A. Y. (2016). Hubungan Tingkat Pengetahuan Hygiene Dengan Keberadaan Escherichia Coli Pada Jamu Tradisional (Beras Kencur) Di Mangkang Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat (E-Journal)*, 4(5), 109-118.
- Rohiman, T. (2018). *Cemaran Mikrobiologis Serta Identifikasi Escherichia Coli Pada Jamu Kunyit Asem dan Beras Kencur yang Dijajakan di Pasar Wage Kota Purwokerto*. Universitas Muhammadiyah Purwokerto.
- Shabira, A. S. (2017). *Proses produksi es krim beras kencur sebagai upaya diversifikasi jamu*. Universitas sebelas Maret Suarakarta.
- Udin, A. R. A. (2002). *Perencanaan dan Pembuatan Mekanisme Alat Pemeram Jamu Beras Kencur*. Universitas Jember.
- Utamiminingsih. (2019). Pelatihan Ecoprint Bagi Kader PKK di Desa Tegalweru Kecamatan Dau Kabupaten Malang. *Jurnal Abdimas*, 6(1), 28-31.
- Widhianto, K. (2014). *Peranan Strategi Pemasaran dalam Upaya Peningkatan Penjualan Produk Minuman Beras Kencur Pada Perusahaan Jamu "Rasa Echo" Di Kecamatan Jebres, Kota Surakarta*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.