

## UPAYA PENINGKATAN KUALITAS PRODUK MINUMAN TRADISIONAL JAMU KUNYIT ASAM

Ida Ayu Nyoman Yuliasuti<sup>1,\*</sup>, I Wayan Sukadana<sup>2</sup>, Ni Wayan Cantika  
Verginia<sup>3</sup>, Noviana Dewi Setianingrum<sup>4</sup>

<sup>1,3,4</sup>Universitas Mahasaraswati Denpasar, Bali, 80233, Indonesia

<sup>2</sup>Universitas Udayana, Bali, 80234, Indonesia

\*Email: [ia.yuliasuti@unmas.ac.id](mailto:ia.yuliasuti@unmas.ac.id)

### ABSTRAK

Pengabdian masyarakat di Desa Mekar Bhuwana, Kecamatan Abiansemal, Kabupaten Badung ini menyoar pada UMKM Jamu Kunyit Asam Ibu Ni Wayan Ariani. Melalui observasi dan wawancara yang dilakukan, ditemukan kurangnya pengetahuan tentang menjaga kualitas produk dan kurangnya pemahaman terkait penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) dalam setiap proses produksi yang dilakukan. Melihat kondisi tersebut, tim pengabdian masyarakat hadir untuk membantu meningkatkan kualitas produk dengan cara melakukan penyuluhan, pelatihan serta pendampingan dalam penerapan kehygienisan produksi dan juga melakukan penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP). Adapun tujuan dari dilaksanakannya kegiatan ini adalah untuk membantu meningkatkan kualitas produk Jamu Kunyit Asam Ibu Ariani sehingga memiliki citra produk yang baik dan berkualitas pada konsumen yang telah membeli produknya. UMKM Jamu Kunyit Asam ini diberikan pelatihan dalam peningkatan kualitas produk dan juga pelatihan dalam penggunaan Standar Operasional Prosedur. Melalui program ini sasaran mengetahui bagaimana cara untuk menjaga kualitas produk, sehingga dapat meningkatkan kehygienisan produk yang dihasilkan serta dapat menerapkan SOP dalam setiap kegiatan produksi yang dilakukan pada usahanya.

**Kata Kunci:** Higienis, Jamu Kunyit Asam, Standar Operasional Prosedur.

### ANALISIS SITUASI

Jamu merupakan minuman tradisional yang bersumber pada bahan baku lokal dan spesifik dari Indonesia (Prameswari & Samsudin, 2023). Salah satunya yaitu jamu kunyit yang merupakan minuman tradisional yang sangat populer di kalangan masyarakat Bali hingga wisatawan domestik, juga merambah hingga wisatawan asing. Jamu tradisional ini dengan mudah dapat ditemukan di warung-warung yang ada di Bali dan juga sering dikonsumsi oleh masyarakat untuk menjaga kesehatan. Masyarakat sudah mulai beralih mengonsumsi minuman jamu seperti ini karena tidak mengandung bahan kimia atau bahan pengawet, jika dibandingkan dengan minuman-minuman kemasan lainnya yang banyak beredar di pasaran. Masyarakat sudah berlangganan meminum jamu baik untuk minuman kesehatan maupun untuk mencegah penyakit *regeneratif* (seperti diabetes dan kanker). Jenis minuman tradisional seperti ini memiliki potensi yang cukup besar untuk dapat dikembangkan di daerah pedesaan maupun perkotaan.

Seiring dengan perkembangan kebutuhan masyarakat berkaitan dengan minuman kesehatan seperti jamu, di Desa Mekar Bhuwana sudah mulai berkembang

usaha pembuatan jamu kunyit yang biasanya dijual kepada pedagang kaki lima hingga di pasar-pasar tradisional yang ada di sekitar Desa Mekar Bhuwana. Salah satu penggelut usaha pembuatan jamu kunyit yaitu Ibu Ni Wayan Ariani yang beralamat di Banjar Sigaran, Desa Mekar Bhuwana. UMKM Jamu Kunyit Asam Ibu Ariani ini mulai berdiri dari Tahun 2020 pada saat pandemi covid-19 sedang melanda Indonesia dan berdampak pada seluruh aspek perekonomian di Indonesia. Melalui observasi dan wawancara yang dilakukan pada usaha jamu kunyit asam ini diketahui bahwa masih kurangnya kesadaran akan pentingnya menerapkan ke higienisan untuk menjaga kualitas produk serta kurangnya pemahaman akan pentingnya penerapan standar operasional prosedur dalam kegiatan produksinya.



**Gambar 1.** Produk yang Dihasilkan Jamu Kunyit Asam Ibu Ariani

Menurut Wulan (2020), salah satu faktor kunci dalam peningkatan keamanan pangan yaitu kompetensi sumber daya manusia (*personal hygiene*). Apabila penanganan bahan pangan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan hingga penyajian minuman tidak dilakukan dengan baik dan tepat maka berpotensi menimbulkan dampak negatif terhadap konsumen yaitu keracunan makanan. melalui data Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM), terdapat kasus kejadian luar biasa di bidang pangan yaitu kasus keracunan pangan yang telah terjadi sebanyak 72 kasus pada Tahun 2022. Jumlah tersebut dinyatakan meningkat 44% dibandingkan pada Tahun 2021 yang terjadi sebanyak 50 kasus. Dari kasus tersebut, sepanjang Tahun 2022 tercatat 5.505 orang yang terpapar keracunan makanan, dan sebanyak 2.788 orang diantaranya mengalami gejala sakit atau *attack rate* dan lima orang dinyatakan meninggal dunia. Temuan kasus keracunan pangan ini paling banyak disebabkan dari hasil masakan rumah tangga 34,72% dan sisanya 31,94% dan 23,61% berasal dari produksi jasa boga dan jajanan (Dataindonesia.id, 2023). Kontaminasi ini dapat terjadi

karena adanya kontak langsung antara anggota tubuh karyawan dengan makanan, baik yang disengaja maupun tidak.

Salah satu cara untuk mencegah terjadinya keracunan makanan yaitu dengan cara menjaga kualitas produk yang dihasilkan. Kualitas produk merupakan suatu kemampuan produk dalam melakukan fungsi-fungsinya, kemampuan itu meliputi daya tahan, kehandalan, ketelitian, yang diperoleh produk dengan secara keseluruhan (Yuliasuti dkk, 2018). Dalam menjaga kualitas produk, maka suatu usaha harus menerapkan Standard Operasional Prosedur (SOP). SOP ini merupakan satu set instruksi tertulis yang digunakan untuk kegiatan rutin atau aktivitas yang berulang kali dilakukan (Bake, 2023). SOP dapat digunakan sebagai acuan dalam menjalankan suatu proses produksi. SOP ini biasanya berisikan prosedur-prosedur operasional standar yang ada di dalam organisasi (Yuliasuti dkk, 2021). SOP digunakan untuk memastikan bahwa setiap keputusan, langkah atau tindakan, dan penggunaan fasilitas pemrosesan yang dilaksanakan oleh orang-orang di dalam suatu organisasi telah berjalan efektif, konsisten, standar, dan sistematis (Wardhana dkk, 2023)..

Berdasarkan atas permasalahan tersebut, maka tim pengabdian kepada masyarakat hadir untuk membantu meningkatkan kualitas produk dengan menjaga ke higienisan produk melalui pemberian pelatihan dan pendampingan dalam penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) untuk dapat mendorong kesadaran sikap dan perilaku untuk memastikan keamanan dan mutu pangan (kualitas produk). Diharapkan dengan melakukan kegiatan Pengabdian Masyarakat ini dapat bermanfaat bagi pemilik usaha dan pemilik usaha mampu meningkatkan kualitas produk dimana dapat memberikan kepuasan pelanggan akan produk yang dihasilkan dan menarik pelanggan untuk membeli kembali produk tersebut. Melalui pengetahuan dasar tentang standar operasional prosedur baik mengenai bahan pangan, higiene personal, cara pengolahan pangan yang baik dan keamanan pangan agar di dalam kegiatan sehari-hari dapat menerapkan prinsip-prinsip dasar tentang produksi pangan yang aman.

## **PERUMUSAN MASALAH**

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara yang telah dilakukan pada UMKM Jamu Kunyit Asam Ibu Ariani di wilayah Br. Sigaran, Desa Mekar Bhuwana, Kecamatan Abiansemal, Kabupaten Badung, maka dapat diidentifikasi permasalahan yang dihadapi oleh pemilik usaha adalah sebagai berikut:

1. Kurangnya kesadaran mitra akan pentingnya menerapkan ke higienisan dalam proses produksi.
2. Mitra belum memahami dengan baik serta belum menerapkan Standar Operasioanl Prosedur (SOP) dalam kegiatan produksi yang dilakukan.

## **SOLUSI YANG DIBERIKAN**

Dari permasalahan tersebut, maka beberapa solusi yang dapat diberikan kepada UMKM Jamu Kunyit Asam Ibu Ariani di Desa Mekar Bhuwana, Abiansemal, Badung yang sesuai dengan prioritas permasalahan adalah sebagai berikut:

1. Melakukan pengadaan *headcap*, masker, slop tangan serta pendampingan tentang jaminan kebersihan produk.
2. Memberikan penyuluhan dan pelatihan pada mitra mengenai pentingnya menjaga kehygienisan untuk meningkatkan kualitas produk pada Jamu Kunyit Asam.
3. Memberikan penyuluhan pentingnya penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) pada mitra usaha Jamu Kunyit Asam.

### **METODE PELAKSANAAN**

Metode yang digunakan untuk meningkatkan kualitas produk UMKM Jamu Kunyit Asam Ibu Ariani dari Br. Sigaran, Desa Mekar Bhuwana adalah melakukan penyuluhan, pelatihan dan pendampingan mengenai pentingnya kehygienisan produksi untuk meningkatkan kualitas produk serta melakukan penyuluhan dan pelatihan dalam penerapan standar operasional prosedur pada UMKM Jamu Kunyit Asam adalah sebagai berikut:

1. Metode Observasi

Pada metode ini dilakukan kegiatan observasi untuk mengetahui bagaimana kondisi dari UMKM Jamu Kunyit Asam Ibu Ariani.



**Gambar 2.** Tim pengabdian sedang melakukan observasi pada pemilik UMKM Jamu Kunyit Asam Ibu Ariani.

2. Metode Diskusi

Pada metode ini dilakukan sesi diskusi dengan pemilik usaha untuk mengetahui permasalahan yang dihadapi oleh UMKM sekaligus meminta izin untuk melaksanakan kegiatan pengabdian masyarakat.



### 3. Metode Pelaksanaan

Dalam metode ini dilakukan tindakan langsung dalam melaksanakan kegiatan untuk meningkatkan kualitas produk UMKM Jamu Kunyit Asam Ibu Ariani dengan memberikan penyuluhan terkait kehygienisan dan pendampingan dalam mengimplementasikan penggunaan *headcap*, masker, dan slop tangan pada saat pembuatan produk, serta peningkatan kinerja mitra dengan memberikan pemahaman mengenai standar operasional prosedur.

### HASIL PENGABDIAN DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bermitrakan UMKM Jamu Kunyit Asam Ibu Ni Wayan Ariani yang beralamat di Br. Sigaran, Desa Mekar Bhuwana, Kecamatan Abiansemal, Kabupaten Badung. Jamu adalah minuman herbal tradisional khas Indonesia yang masih ada sampai zaman obat modern sekarang ini. Bahan-bahan jamu berasal dari tumbuh-tumbuhan yang langsung diperoleh dari alam sehingga mudah didapatkan dan jamu tidak mengandung kimia sintetis sehingga efek sampingnya tidak terlalu besar (Khotimah dkk, 2022). Tidak hanya itu, pengobatan tradisional lebih diminati karena masyarakat merasa obat nontradisional memiliki harga yang lebih mahal sehingga jamu dapat menjadi solusi untuk menghemat biaya hidup (Ritonga dkk, 2021).

Kegiatan pertama yang dilakukan adalah penyuluhan tentang pentingnya kehygienisan produk guna meningkatkan kualitas produk. Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilanjutkan dengan penyerahan alat-alat kehygienisan untuk menunjang kegiatan produksi, seperti *headcap*, masker, dan slop tangan.



**Gambar 3.** Penyerahan *Headcap*, Masker, dan Slop Tangan serta Melakukan Penyuluhan Mengenai Pentingnya Kehygienisan untuk Meningkatkan Kualitas Produk

UMKM Jamu Kunyit Asam Ibu Ariani membutuhkan pengetahuan tentang peningkatan kualitas produk untuk meningkatkan volume penjualan jamu kunyit asam yang diproduksi. Untuk meningkatkan kualitas produk jamu kunyit asam Ibu Ariani ini, maka tim pelaksana pengabdian kepada masyarakat memperkenalkan kepada

pemilik usaha tersebut mengenai pentingnya peningkatan kehygienisan produk dan penerapan standar operasional prosedur melalui kegiatan penyuluhan dan pendampingan. Kegiatan selanjutnya yang dilakukan tim pengabdian yaitu memberikan penyuluhan terkait Standar Operasional Prosedur. Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan pemahaman bahwa SOP penting untuk diterapkan pada usaha Jamu Kunyit Asam Ibu Ariani agar produktivitas usaha menjadi lebih efektif dan efisien.



**Gambar 4.** Penyuluhan Terkait Penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP)

Setelah kegiatan penyuluhan diberikan kepada UMKM Jamu Kunyit Asam Ibu Ariani, maka kegiatan pengabdian masyarakat ini dilanjutkan dengan memberikan pelatihan dan pendampingan penggunaan sarana kehygienisan yang telah diberikan sekaligus melakukan pendampingan dalam penerapan SOP pada setiap proses pembuatan jamu kunyit asam. Pendampingan ini dimulai dari awal tahap persiapan bahan-bahan yang dibutuhkan, melakukan proses pembersihan dan penghalusan bahan, proses perebusan bahan yang ditambahkan gula aren, jahe, dan jeruk nipis, kemudian didinginkan lalu disaring agar terpisah dengan ampas dan dimasukkan kedalam botol. Kegiatan pelatihan dan pendampingan ini bertujuan untuk membantu UMKM Jamu Kunyit Asam Ibu Ariani agar lebih mengetahui mengenai pentingnya menjaga kehygienisan produk. Dengan menjaga kehygienisan produk ini, diharapkan mampu meningkatkan kualitas dan kuantitas produk UMKM Jamu Kunyit Asam Ibu Ariani sehingga dapat memberikan daya tarik lebih kepada konsumen untuk membeli produknya dan akan berdampak pada peningkatan omset penjualan serta keuntungan yang diperoleh.



**Gambar 5.** Kegiatan Pendampingan Dalam Penerapan Kehigienisan dan Penerapan SOP saat Proses Produksi Jamu Kunyit Asam Ibu Ariani.

Dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian ini terdapat faktor pendukung dan penghambat dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini. Terlaksananya kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini tidak terlepas dari adanya partisipasi pemilik UMKM yang sangat responsif dan mendukung penuh setiap kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini. Hal ini dikarenakan program yang dilaksanakan memberikan kontribusi bagi pemilik UMKM dalam upaya meningkatkan kualitas produk jamu kunyit asam yang dihasilkan. Pemilik UMKM jamu kunyit asam merasa sangat terbantu dengan dilaksanakannya kegiatan pengabdian ini karena dapat meningkatkan kualitas produk sehingga UMKM memiliki citra yang baik dan produknya dapat lebih dipercaya oleh masyarakat luas. Mitra juga



sangat berpartisipasi aktif dalam menyediakan tempat, waktu, dan melakukan kerjasama dengan baik untuk mengembangkan potensi yang ada serta melaksanakan program secara berkelanjutan. Faktor penghambat pada pelaksanaan kegiatan pengabdian ini yaitu waktu yang dibutuhkan pada saat penyuluhan perlu menyesuaikan dengan waktu luang yang dimiliki oleh mitra agar jadwal pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat dapat berjalan dengan baik dan lancar.

## **SIMPULAN DAN SARAN**

Pelaksanaan kegiatan yang dilakukan melalui penyuluhan, pelatihan, dan pendampingan telah berhasil dilakukan. Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dapat diterima dengan baik oleh UMKM Jamu Kunyit Asam Ibu Ariani, mengingat pentingnya menjaga kualitas produk yang dijual sesuai dengan prosedurnya. Pemilik usaha atau mitra kegiatan juga telah mampu menerapkan ke higienisan sesuai Standar Operasional Prosedur (SOP) pada setiap kegiatan produksi yang dilakukan.

Melalui kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang telah dilaksanakan maka diharapkan pemilik UMKM Jamu Kunyit Asam Ibu Ariani tetap memperhatikan dan meningkatkan ke higienisan produk yang dihasilkan agar produk jamu kunyit asam memiliki kualitas yang baik dan terjaga. Hal ini bertujuan agar UMKM ini dapat lebih dipercaya, dikenal dan memiliki citra baik di kalangan masyarakat luas sekaligus dapat meningkatkan omzet penjualan dan keuntungan yang diperoleh.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Bake, J. (2023). Analisis Implementasi Standar Operasional Prosedur Layanan Administrasi Kepegawaian Pada Dinas Pendidikan Kepemudaan Dan Olahraga Kota Kendari. *Publica: Jurnal Administrasi Pembangunan dan Kebijakan Publik*, 14(1), 56-63.
- DataIndonesia.id. (2023). "Ada 72 KLB Keracunan Pangan di Indonesia 2022, Ini Sebarannya". Diakses melalui <https://dataIndonesia.id/kesehatan/detail/ada-72-klb-keracunan-pangan-di-indonesia-2022-ini-sebarannya>.
- Khotimah, K., Octavia, D. R., Rahmawati, E., & Fistalia, D. I. A. A. (2022). Peningkatan produktivitas kelompok usaha jamu melalui peningkatan skill inovasi produk teh rosela. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 6(1), 571-581.
- Prameswari, N. P. K. D., & Samsudin, A. (2023). Pengembangan UMKM Melalui Inovasi Serbuk Jamu Tradisional Di Desa Banjaragung, Kecamatan Bareng, Kabupaten Jombang. *Jurnal Insan Pengabdian Indonesia*, 1(3), 79-85.
- Ritonga, W., Fitrawaty, F., Panggabean, D. D., Oktora, M., Harahap, M. H., Irfandi, I., & Syah, D. H. (2021). Peningkatan Kualitas Produk Olahan Jamu Tradisional pada Masa Pandemi Covid-19 di Desa Kolam. *INTEGRITAS: Jurnal Pengabdian*, 5(2), 324-331.
- Wardhana, M. A., Maryatin, M., & Prihantono, J. (2023). Pengaruh Kualitas Produk, Waktu Tunggu Terhadap Kepuasan Nasabah Elektronik Pada Penggunaan



- Fitur Bca M-Banking. *Jurnal Teknologi Dan Manajemen Industri*, 4(1), 16-21.
- Wulan, K. W. (2020). Pentingnya Personal Hygiene dalam Mewujudkan Keamanan Pangan. *Artikel Ilmiah. Pusat Study Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada Yogyakarta*.
- Yuliasuti, I. A. N., Lestari, I. G. A. A. I., & Purnawati, N. L. G. P. (2018). Peningkatan Pendapatan Kerupuk Citra Melalui Peningkatan Kuantitas Dan Kualitas Produksi. *Jurnal Bakti Saraswati (JBS): Media Publikasi Penelitian dan Penerapan Ipteks*, 7(1).
- Yuliasuti, I. A. N., Sukerta, I. M., & Febrianingsih, N. K. S. (2021). Strategi Peningkatan Kualitas Produk Dan Penjualan Umkm Kripik Balado Pada Masa Pandemi Covid-19. In *Prosiding Seminar Regional Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Mahasaraswati Denpasar di Masa Pandemi Covid-19 Tahun 2021* (pp. 648-656).