



Inovasi Es Lilin Jamu dan Knowledge Empowerment Terhadap UMKM Jamu Tradisional Di Kampung Surobawan, Surakarta

Tiara Ajeng Listyani¹, Desy Ayu Irma Permatasari^{1*}

¹ Universitas Duta Bangsa Surakarta – Indonesia

Article Information

Submitted November 30, 2022

Revision February 16, 2023

Accepted February 17, 2023

Published February 23, 2023

Abstract

Jamu merupakan minuman tradisional warisan nenek moyang yang perlu dijaga akan tetapi keberadaannya saat ini mulai menurun. Jamu digunakan untuk menyembuhkan suatu penyakit yang ringan dan memelihara kesehatan. Inovasi dan kreasi terhadap usaha jamu diperlukan dalam rangka mempertahankan keberadaan obat tradisional di masa kini. Inovasi terhadap jamu dapat dilakukan dengan memberikan variasi yaitu dengan membuat es lilin jamu dengan varian rasa kunyit asam dan beras kencur, yang diharapkan dapat menjadi opsi bagi anak-anak agar mereka menyukai jamu. Mitra dalam kegiatan ini adalah UMKM Jamu Tradisional di Kampung Surobawan, Kelurahan Jayengan, Surakarta yang terdiri dari ibu-ibu pembuat jamu tradisional. Saat ini, minat anak-anak dalam mengkonsumsi jamu mengalami penurunan, hal ini merupakan permasalahan yang ditemukan dari mitra. Inovasi ini diharapkan dapat menjadi salah satu solusi agar jamu dapat dikonsumsi untuk seluruh kalangan, diantaranya adalah agar anak-anak menyukai jamu. Pengabdian kepada masyarakat (PKM) ini dilaksanakan dengan menyelenggarakan knowledge empowerment dan demonstrasi pembuatan es lilin jamu terhadap anggota UMKM Jamu Tradisional di Kampung Surobawan. Metode kegiatan ini dengan memberikan materi, focus group discussion, praktek Pembuatan Es Lilin Jamu serta evaluasi pemahaman peserta dengan angket. Kegiatan berjalan dengan lancar dan diikuti oleh peserta dengan penuh antusias. Proses diskusi pada saat demo berjalan dengan menarik serta banyak hal yang ditanyakan oleh para peserta. Hasil evaluasi setelah diberikan pelatihan mengalami peningkatan yaitu termasuk dalam kategori sangat baik sebesar 78,6%, kategori baik 18%, dan kategori cukup sebanyak 3,4%. Para peserta sangat memahami manfaat jamu terhadap kesehatan serta pentingnya inovasi terhadap produk jamu yang dijual agar dapat mengikuti jaman serta tidak kalah dengan banyaknya pesaing penjual minuman yang saat ini sedang tren.

Keywords: Jamu Tradisional, Es Lilin Jamu, Beras Kencur, Kunyit Asam

Latar Belakang

Tanaman obat sangat populer digunakan sebagai bahan baku obat tradisional dan jamu, yang jika dikonsumsi akan meningkatkan sistem kekebalan tubuh (*immune system*), karena tanaman ini mempunyai sifat spesifik sebagai tanaman obat yang bersifat pencegahan (*preventif*) dan promotif melalui kandungan *metabolit* sekunder sebagai contoh gingerol pada jahe dan curcumin pada

temulawak yang mampu meningkatkan sistem kekebalan tubuh. Di Indonesia tanaman obat juga sering dikategorikan sebagai tanaman Biofarmaka. Tanaman biofarmaka mencakup 15 (lima belas) jenis tanaman, meliputi jahe, laos/lengkuas, kencur, kunyit, lempuyang, temulawak, temuireng, temukunci, dlingo/dringo, kapulaga, mengkudu/pace, mahkota dewa, kejobeling, sambiloto, dan lidah buaya (Statistik Hortikultura, 2014).

*Korespondensi Penulis: Desy Ayu Irma Permatasari email: desyayu_permatasari@udb.ac.id, Alamat Penulis Korespondensi: Cemani, Grogol, Sukoharjo, 57552.

Copyright © 2022 Tiara Ajeng Listyani, Desy Ayu Irma Permatasari

Indonesia berpeluang besar untuk mengembangkan usaha jamu dan obat tradisional, karena memiliki ketersediaan bahan baku yang berupa tanaman obat (biofarmaka). Salah satu usaha jamu adalah jamu gendong, yang merupakan tradisi dari leluhur serta racikannya merupakan warisan nenek moyang. Akan tetapi, saat ini minat masyarakat berkurang terhadap jamu sebagai minuman kasual dalam kehidupan sehari-hari. Hal ini menjadi salah satu penyebab menurunnya penjual jamu di kota besar dikarenakan semakin menjamurnya minuman-minuman “modern” yang saat ini sedang trend (Hariana A., 2007).

Jamu adalah obat tradisional dari Indonesia yang dibuat dari bahan-bahan alami, seperti akar-akaran, daun-daunan, dan kulit batang. Jenis jamu tradisional yang sering ditemukan yaitu beras kencur, kunyit asam, temulawak, dan pahitan. Salah satu manfaat jamu misalnya pada jamu beras kencur adalah berkhasiat dalam menghilangkan pegal-linu pada tubuh kita. Jamu tradisional biasanya berbentuk cair dan dimasukkan ke dalam botol-botol yang memiliki beberapa kekurangan, salah satunya adalah tidak tahan lama (Affandi, 2019).

Inovasi dan kreasi pada penyajian jamu dirasa perlu dilakukan, hal ini dikarenakan generasi milenial dan anak-anak saat ini tidak menyukai jamu dengan alasan rasanya yang cukup pahit, aroma yang menyengat dan warnanya yang tidak menarik untuk diminum sehingga pemasaran jamu selalu berada di ruang lingkup konsumen yang kecil. Oleh karena itu, salah satu bentuk penyajian jamu adalah terdapatnya inovasi es lilin jamu agar dapat diminati oleh seluruh kalangan masyarakat dengan varian rasa beras kencur dan kunyit asam agar lebih dapat menarik

anak muda untuk mengonsumsi jamu demi menjaga kekebalan tubuh. Selain itu peningkatan pengetahuan anggota UMKM dalam memberikan suatu inovasi pada produk jamu dapat meningkatkan produktivitas dalam variasi jamu yang telah beredar saat ini (Rukmana R., 2000).

Berdasarkan pemaparan diatas, untuk memberikan inovasi pembuatan es lilin jamu serta meningkatkan pengetahuan para anggota UMKM, maka kami mengadakan kegiatan pengabdian masyarakat di Lingkungan Kampung Surobawan, Kelurahan Jayengan, Surakarta. Pemilihan lokasi pengabdian ini dikarenakan minat ibu-ibu yang berprofesi sebagai penjual jamu gendong yang cukup tinggi di daerah tersebut. Harapan lain yang ingin dicapai dalam kegiatan pengabdian ini adalah meningkatkan pendapatan mitra sehingga kesejahteraan anggota mitra dapat tercapai.

Metode Pelaksanaan

Khalayak sasaran pada program pengabdian ini adalah para anggota UMKM Jamu Tradisional di Kampung Surobawan, Kelurahan Jayengan, Sukakarta. Tujuan dari kegiatan ini yaitu kedepannya anggota UMKM dapat menciptakan inovasi pada produk yang mereka jual, serta dapat meningkatkan produktivitas dalam variasi produk jamu yang dihasilkan.

Metode kegiatan pengabdian ini berupa sosialisasi, praktek, demo dan tanya jawab tentang pembuatan es lilin jamu beras kencur dan kunyit asam.

Adapun tahapan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini yaitu:

1. Persiapan

Survei dan observasi yang dilakukan berfokus pada pencarian permasalahan yang ada di UMKM Jamu Tradisional.

2. Penentuan dan Pemantapan jenis kegiatan

Meliputi wawancara terhadap mitra dan pengumpulan data mitra.

3. Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat.

Meliputi pemberian materi inovasi Es Lilin Jamu dan Demonstrasi Pembuatan Es Lilin kepada Mitra, yang diikuti dengan Praktek Pembuatan Es Lilin Jamu oleh seluruh peserta. Dalam kegiatan pelaksanaan ini, diberikan pula brosur dan resep pembuatan es lilin jamu beras kencur dan kunyit asam, dengan tujuan agar anggota UMKM Jamu dapat melakukan replikasi terhadap resep, ataupun memberikan inovasi baru terkait rasa sehingga dapat memberikan variasi produk jamu yang dijual.

4. Evaluasi

Evaluasi perlu dilakukan untuk mengetahui tingkat pemahaman dan keberhasilan program, yang dilakukan evaluasi berupa pemberian *pre-test* dan *post-test* serta sesi tanya jawab bagi peserta dan *feedback* dari narasumber.

Hasil dan Pembahasan

Mitra dalam pengabdian ini adalah UMKM Jamu Tradisional di Kampung Surobawan, Kelurahan Jayengan, Sukakarta yang telah berdiri sejak tahun 2010 yang memiliki anggota sebanyak 15 orang penjual jamu yang secara aktif menjual jamu di sekitar daerah Jayengan. Surakarta. Anggota UMKM Jamu Tradisional di Kampung Surobawan menjual jamu dengan keterampilan dalam

memproduksi yang diajarkan secara turun-temurun tanpa memiliki pengetahuan ilmiah tentang jamu. Minuman jamu yang dijual adalah beras kencur, kunyit asam, paitan, secang, wedang uwuh, dll. Kemasan yang digunakan masih sangat sederhana yaitu gelas kaca atau gelas plastik biasa. Penjualannya dilakukan dengan menggunakan motor yang dilengkapi dengan krombongan.

Jamu merupakan salah satu minuman Kesehatan yang bahan-bahannya terdapat di alam, hal ini sesuai dengan firman Allah SWT : *"Wahai manusia! Makanlah dari (makanan) yang halal dan baik yang terdapat di bumi..."* (QS. Al Baqarah, 2:168). Sehingga tentulah kegiatan ini penting bagi mitra dan peserta untuk melestarikan jamu di lingkungan.



Gambar 1. Salah satu anggota UMKM Jamu Tradisional Kampung Surobawan

Pada Gambar 1. tampak foto mitra yang merupakan salah satu anggota UMKM Jamu Tradisional di Kampung Surobawan, Kelurahan Jayengan, Sukakarta. Ibu Sumaryani telah lama menekuni bisnis jamu yang dijadikan penghasilan utama di dalam keluarga. Beliau biasa berjualan di depan

Pasar Kadipolo yang berlokasi tidak jauh dari wilayah kelurahan Jayengan dari jam 06.00 – 11.00 WIB.

Inovasi dan kreasi pada penyajian jamu dirasa perlu dilakukan, hal ini dikarenakan generasi milenial dan anak-anak saat ini tidak menyukai jamu dengan alasan rasanya yang cukup pahit, aroma yang menyengat dan warnanya yang tidak menarik untuk diminum sehingga pemasaran jamu selalu berada di ruang lingkup konsumen yang kecil. Minuman jamu sangat baik untuk meningkatkan imunitas tubuh (Ratna Kusumo, Adristy, 2020). Minuman Jamu merupakan salah satu bukti bahwa masyarakat Jawa kuno telah mengenal obat tradisional sebagai komponen penting dalam bidang Kesehatan (Deby Lia, 2021).

UMKM Jamu Tradisional yang menjadi mitra di dalam kegiatan pengabdian ini berada di Kampung Surobawan, Kelurahan Jayengan, Surakarta. UMKM ini telah berdiri sejak tahun 2010 dan beranggotakan sebanyak 15 orang penjual jamu yang secara aktif menjual jamu di wilayah Jayengan dan sekitarnya. Saat ini minat masyarakat berkurang terhadap jamu sebagai minuman kasual dalam kehidupan sehari-hari. Hal ini menjadi salah satu penyebab menurunnya pendapatan mitra dikarenakan semakin menjamurnya minuman-minuman “modern” yang saat ini sedang tren. Selain itu fakta bahwa kebanyakan yang menjadi konsumen atau penikmat jamu adalah orang dewasa sampai lanjut usia, semakin membuat jamu tradisional sulit bersaing dengan berbagai bentuk minuman modern yang sedang trend saat ini.

Adanya kondisi yang dipaparkan di atas, menggerakkan tim pengabdian masyarakat Universitas Duta Bangsa Surakarta untuk

memberikan pemahaman dan peningkatan pengetahuan (*Knowledge Empowerment*) kepada mitra, tentang inovasi dan kreasi pada penyajian jamu. Guna membuat produk jamu milik mitra pengabdian yaitu UMKM Jamu Tradisional di Kampung Surobawan, Kelurahan Jayengan, Surakarta dapat bersaing di era milenial, inovasi dan kreasi pada penyajian jamu juga diperlukan, hal ini dikarenakan generasi milenial dan anak-anak saat ini tidak menyukai jamu dengan alasan rasanya yang cukup pahit, aroma yang menyengat dan warnanya yang tidak menarik untuk diminum sehingga pemasaran jamu selalu berada di ruang lingkup konsumen yang kecil. Oleh karena itu, salah satu bentuk penyajian jamu adalah terdapatnya inovasi es lilin jamu agar dapat diminati oleh seluruh kalangan masyarakat dengan varian rasa beras kencur dan kunyit asam agar lebih dapat menarik anak muda untuk mengonsumsi jamu demi menjaga dan meningkatkan kekebalan tubuh.

Tujuan kegiatan pengabdian ini adalah untuk Memberikan Informasi Pemanfaatan Jamu dalam Bentuk Inovasi Es Lilin dalam Rangka Menambah Minat pada usia anak dan remaja untuk Mengonsumsi Jamu Khususnya pada Masa Pandemi, sehingga dapat menjadikan produk mitra UMKM Jamu Tradisional di Kampung Surobawan, Kelurahan Jayengan, Surakarta sebagai produk unggulan kesehatan yang diminati oleh konsumen dari berbagai kalangan dan usia. Harapan lain yang ingin dicapai dalam kegiatan pengabdian ini adalah meningkatkan pendapatan mitra sehingga kesejahteraan anggota mitra dapat tercapai

Indikator capaian pada program pengabdian kepada masyarakat yang ditujukan pada UMKM Jamu Tradisional

Kampung Surobawan adalah peningkatan pengetahuan ibu-ibu penjual jamu serta inovasi es lilin jamu sebagai salah satu produk jamu yang dapat diproduksi. Capaian lanjutan dari program pengabdian ini adalah pembuatan es lilin jamu beras kencur dan kunyit asam untuk dikonsumsi. Pelaksanaan kegiatan dari program ini dikemas dalam bentuk beberapa kegiatan yang sifatnya tidak formal, kreatif dan inovatif serta menyenangkan bagi ibu-ibu anggota UMKM Jamu Tradisional Kampung Surobawan. Output yang diharapkan ialah inovasi resep yang diberikan oleh tim Pengabdian Masyarakat dapat menjadi salah satu solusi agar anak-anak lebih menyukai jamu dalam bentuk es lilin.



Gambar 2. Tim pengabdian memberikan Materi mengenai manfaat jamu

Pemberian materi mengenai Resep Es Lilin Jamu dan Demonstrasi pembuatan telah dilaksanakan pada Hari Rabu, Tanggal 26 Oktober 2022 bertempat di Lingkungan Kampung Surobawan, Kelurahan Jayengan, Surakarta. Kegiatan yang dilaksanakan antara lain meliputi, penyampaian materi resep pembuatan es Lilin Jamu, Demonstrasi Pembuatan es Lilin Jamu, mencicipi bersama es Lilin Jamu yang telah dibuat, serta terdapat sesi tanya jawab, tak lupa pula untuk mengadakan *pre-test* dan *post-test* untuk para peserta.

Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan anak-anak

dan ibu-ibu melalui edukasi, demonstrasi langsung dan motivasi melalui penyuluhan. Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat oleh Tim dosen dan dibantu oleh mahasiswa dengan pokok bahasan yang telah disampaikan mengenai :

- 1) Pemberian materi resep Es Lilin Jamu dan Inovasinya
- 2) Peningkatan Pengetahuan (*Knowledge Empowerment*) dengan *Pre-test* dan *Post-test* terkait dengan Jamu
- 3) Demonstrasi pembuatan Es Lilin Jamu
- 4) Evaluasi tanya jawab antara pemateri dan mitra

Melalui kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini, dapat memicu para anggota UMKM untuk sangat aktif berdiskusi menanyakan terkait dengan masa waktu penyimpanan / keawetan dari produk yang dihasilkan, dan juga kemungkinan beberapa variasi yang dapat dipakai dalam membuat es lilin jamu, selain beras kencur dan kunyit asam tentunya. Melalui kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini, anggota UMKM dapat mengetahui lebih lanjut terkait manfaat dan khasiat jamu secara saintifik. Kandungan manfaat yang ada di dalam kunyit dan asam adalah sangat tinggi, yaitu seperti kurkuminoid dan minyak atsiri, dimana kurkuminoid adalah senyawa yang berpotensi sebagai antioksidan, sehingga jamu Kunyit Asam berkhasiat sebagai antibiotik, antioksidan dan pencegah sariawan. Jamu Beras Kencur memiliki khasiat mampu menghilangkan rasa kelelahan, mencegah batuk, menyaringkan suara dan meredakan sakit tenggorokan, dikarenakan kencur mengandung minyak atsiri dan secara empirik sering digunakan sebagai obat tradisional untuk mengurangi peradangan, obat batuk, gatal-gatal pada

tenggorokan, perut kembung, mual-mual, masuk angin, pegal-pegal, pengompres bengkak, tetanus dan penambah nafsu makan (Sukari et al., 2008; Miranti, 2009).

Beberapa jenis testimoni diberikan oleh Ibu Sri dan Ibu Sumaryani selaku salah satu anggota UMKM Jamu Tradisional Kampung Surobawan merasa sangat antusias dalam mengikuti kegiatan ini karena dapat meningkatkan pengetahuan terkait dengan ramuan jamu yang selama ini beliau tekuni, serta merasa sangat senang ketika tim dosen pengabdian memberikan resep es lilin jamu kunyit asam dan jamu beras kencur karena dapat memberikan salah satu variasi produk yang dapat mereka jual sehari-hari.

Berikut ini merupakan dokumentasi kegiatan dalam pelaksanaan demo pembuatan es lilin jamu yang dapat dilihat pada Gambar 3. Dapat terlihat bahwa seluruh peserta kegiatan, memperhatikan dengan seksama mengenai demonstrasi pembuatan es lilin jamu, sehingga pada saat praktek pembuatan, para peserta dapat membuat dengan baik.



Gambar 3. Tim pengabdian memberikan demonstrasi pembuatan es lilin jamu

Di akhir rangkaian kegiatan ini, kemudian ditutup dengan minum bersama produk jamu dan juga es lilin jamu beras kencur dan kunyit asam yang telah dibuat dan dimasukkan ke dalam freezer.

Selain itu terdapat pula bingkisan doorprize yang diberikan oleh dosen Tim Pengabdian terhadap anggota UMKM yang

telah berpartisipasi aktif selama kegiatan, baik itu mengikuti demo pembuatan es lilin, bertanya terhadap narasumber dan juga memberikan tanggapan di akhir acara. Kegiatan ini berlangsung dengan bantuan dari mahasiswa-mahasiswa yang mendampingi para anggota UMKM. Para mahasiswa ini bertugas untuk mendampingi peserta dalam demo pembuatan es lilin Jamu Beras Kencur dan Kunyit Asam.

Selain melalui observasi dan demonstrasi yang dilakukan secara langsung, terdapat pula tolok ukur yang digunakan untuk mendeskripsikan keberhasilan dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini.

Tolok ukur keberhasilan kegiatan ini adalah melalui *pre-test* yang dibagikan di awal acara sebelum pelatihan pembuatan produk es lilin jamu dan diakhiri dengan *post-test* setelah pelatihan selesai. Hasil dari evaluasi kegiatan ini diperoleh data nilai hasil *pre-test* dan *post-test* para peserta. Peserta pelatihan berjumlah 15 peserta. Data hasil *pre-test* dan *post-test* dapat dilihat pada tabel I, dibawah ini.

Berdasarkan data pada Tabel 1 dibawah ini dapat diketahui bahwa persentase hasil evaluasi sebelum diberikan materi manfaat jamu dan demo pembuatan es lilin jamu termasuk dalam kategori kurang paham sebanyak 37%, cukup paham 25,7%, pemahaman yang baik sebanyak 23,3% dan pemahaman yang sangat baik 14,%. Hasil *pre-test* diketahui bahwa lebih dari 60% peserta memiliki pemahaman cukup hingga kurang. Hal ini karena para peserta belum pernah mendapat materi mengenai pemanfaatan jamu secara saintifik dan juga inovasi pada produk jamu. Persentase hasil evaluasi setelah diberikan pelatihan mengalami peningkatan yaitu termasuk dalam kategori sangat baik

sebesar 78,6%, kategori baik 18%, dan kategori cukup sebanyak 3,4%. Setelah dilakukan *post-test* dapat terlihat bahwa pemahaman peserta yang termasuk kategori baik hingga sangat baik meningkat menjadi 96,6% sedangkan yang termasuk kategori kurang hingga cukup mengalami penurunan yaitu menjadi 3,4%. Berdasarkan hasil tersebut dapat diketahui bahwa tingkat pemahaman para peserta pelatihan mengalami peningkatan. Edukasi dan pelatihan yang diberikan melalui kegiatan Pengabdian dapat digunakan sebagai sarana pendukung kemajuan masyarakat, khususnya masyarakat Desa sehingga kesejahteraannya juga meningkat (Limijaya et al., 2022; Yuwana, 2022).

Kegiatan ini ditutup dengan berfoto bersama antara tim dosen pengabdi, mahasiswa pendamping dan juga para anggota UMKM Jamu Tradisional Kampung Surobawan, dengan memberikan kenang-kenangan berupa parcel dan vandel yang diberikan kepada Ibu Sumaryani, selaku ketua UMKM Jamu Tradisional Kampung Surobawan.

Berikut dibawah ini merupakan Tabel 1 persentase Hasil Evaluasi sebelum dan sesudah demonstrasi dan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat.

Tabel 1. Presentase Hasil Evaluasi Pemahaman Materi Pelatihan

Kategori	Rentang Nilai	Nilai Pre-test (%)	Nilai Post Test (%)
Sangat baik	85-100	14	78,6
Baik	70-84	23,3	18
Cukup	55-69	25,7	3,4
Kurang	<54	37	0

Kegiatan pengabdian masyarakat yang telah dilakukan mengingatkan pentingnya mengetahui Informasi Pemanfaatan Jamu

dalam Bentuk Inovasi Es Lilin dalam Rangka Memberikan Minat pada Anak untuk Mengkonsumsi Jamu. Hal tersebut dilakukan untuk memberikan peningkatan pengetahuan tentang asupan nutrisi untuk memelihara imunitas di masa saat ini. Peserta memperoleh informasi tentang perilaku yang meningkatkan daya tahan tubuh dengan mengkonsumsi jamu-jamu dalam beberapa bentuk sajian. Serta edukasi mengenai Pemanfaatan Jamu dalam Bentuk Inovasi Es Lilin dalam Rangka Meningkatkan pengetahuan para penjual jamu untuk menciptakan inovasi pada produk jamu yang akan dijual. Berikut pada Gambar 4 merupakan suasana yang meriah dari para anggota UMKM Jamu Tradisional Kampung Surobawan. Para anggota UMKM mengaku sangat senang dan menyambut dengan antusias seluruh rangkaian kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat yang dilakukan oleh tim dosen pengabdi Universitas Duta Bangsa Surakarta.

Kegiatan ini dapat dilaksanakan dengan baik dan peserta dapat memahami pentingnya manfaat jamu untuk kesehatan serta para anggota UMKM dapat menciptakan produk inovasi baru yang dapat menjadi salah satu ciri khas dari para penjual jamu yang tergabung dalam UMKM Jamu Tradisional Kampung Surobawan. Pelaksanaan pengabdian berupa *Knowledge Empowerment* dan demonstrasi ini merupakan salah satu gambaran yang memberikan perhatian kepada masyarakat utamanya para pelaku UMKM yang merupakan salah satu roda perekonomian bangsa, dengan tujuan dapat langsung diterapkan kepada masyarakat dan membantu perekonomian masyarakat.



Gambar 4. Foto pasca kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat dengan peserta

Bagi peserta, diharapkan pengetahuan yang telah dimiliki dapat ditularkan kepada para anggota UMKM Jamu Tradisional lainnya, sehingga para penjual jamu dapat memiliki lebih banyak inovasi dalam produk minuman yang dijual sehingga tidak akan hilang keberadaannya dalam beberapa tahun mendatang. Serta memberikan pemahaman bahwa jamu merupakan minuman tradisional yang telah dilakukan proses saintifikasi untuk mendukung bukti-bukti penggunaan empiris dari jamu tradisional terhadap Kesehatan tubuh manusia.

Bagi institusi dalam hal ini adalah Universitas Duta Bangsa Surakarta dapat menjadi salah satu contoh Pengabdian kepada Masyarakat yang memberikan dampak secara langsung terhadap masyarakat dalam hal ini adalah UMKM.

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat sebagai implementasi peran akademisi dalam membantu kesejahteraan masyarakat. Masyarakat yang berdaya dapat dijadikan sebagai tolok ukur keberhasilan pembangunan serta mewujudkan sumber daya manusia yang lebih berkarakter dan memaksimalkan potensi yang ada di masyarakat, seperti pemanfaatan sumber pangan lokal dan juga pemanfaatan tanaman-tanaman biofarmaka yang dapat digunakan

untuk memelihara kesehatan di masa pasca pandemi ini (Sandroto, 2021; Djabbar, 2021).

Kesimpulan

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat yang dilaksanakan oleh Tim Dosen Farmasi melalui kegiatan Inovasi Es Lilin Jamu Dan *Knowledge Empowerment* Terhadap UMKM Jamu Tradisional Di Kampung Surobawan berjalan dengan lancar dan dapat memberikan perubahan yang signifikan terhadap tingkat pengetahuan masyarakat. Hal ini dapat dilihat dari indikator keberhasilan program yaitu persentase peningkatan pengetahuan peserta sebesar 96,6%. Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini telah menghasilkan output kegiatan berupa kemampuan peserta dalam pembuatan inovasi es lilin jamu beras kencur dan jamu kunyit asam.

Ucapan Terimakasih

Ucapan terimakasih kepada LPPM Universitas Duta Bangsa Surakarta yang telah memberikan pendanaan untuk pelaksanaan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini.

Daftar Pustaka

- Badan Pengawas Obat dan Makanan, 2007, *Acuan Sediaan Herbal*, Volume Ketiga, Edisi Pertama, Jakarta.
- Deby Lia Isnawati, Sumarno. 2021. Minuman Jamu Tradisional Sebagai Kearifan Lokal Masyarakat Di Kerajaan Majapahit Pada Abad Ke-14 Masehi. *AVATARA, e-Journal Pendidikan Sejarah*. Vol 11 (2).
- Hariana, A, 2007. *Tumbuhan Obat dan Khasiatnya*. Penebar Swadaya; Jakarta.

- Kusumo, A. R. 2020. Jamu Tradisional Indonesia: Tingkatkan Imunitas Tubuh Secara Alami Selama Pandemi. *Jurnal Layanan Masyarakat (Journal of Public Service)*, Vol 4 (2), 465-471.
- Limananti A.I., Triratnawati A., 2003, Ramuan Jamu Cekok Sebagai Penyembuhan Kurang Nafsu Makan Pada Anak: Suatu Kejadian Etnomedisin, *Makara Kesehatan*, 7: 11-20.
- Limijaya, A., Lusanjaya, G. R., Kurnia, T., Maratno, S. F. E., Rahayu, P. A., Dewanti, M. P. R. P., & Wijaya, C. F. Upaya Optimalisasi Potensi Desa Cibuluh Melalui Kegiatan Pengabdian. *Jurnal Prodikmas Hasil Pengabdian Masyarakat*. Vol 2 (1), 7-15.
- Rukmana R, 2000. *Usaha Tani Jahe Dilengkapi dengan pengolahan jahe segar, Seri Budi Daya*. Penerbit Kanisius, Yogyakarta.
- Shahidi, F. 1996. *Natural Antioxidants. Chemistry, Health Effects, and Applicatins*. AOCS Press. Champaign. Illionis.
- Triyono Agus. 2011. *Kimia Minyak Atsiri*. UGM Press. Yogyakarta.
- Sandroto, C. W. (2021). Pelatihan: Pentingnya Soft Skill Untuk Kesuksesan Kerja Bagi Siswa-Siswi Sekolah Menengah Kejuruan. *MARTABE: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(1)