

PEMBUATAN PERMEN JAMU CEKOK SEBAGAI UPAYA DIVERSIFIKASI PRODUK JAMU DI KECAMATAN BUMIRATU NUBAN KABUPATEN LAMPUNG TENGAH

Dyah Koesoemawardani^{1*}, Sri Hidayat², Fibra Nurainy³, dan Erdi Suroso⁴

*Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Universitas Lampung, Bandar Lampung
Jl. Prof. Sumantri Brojonegoro No.1 Bandar Lampung 35145*

*Penulis Korespondensi : dyahthp@gmail.com

Abstrak

Desa Sukajawa Kecamatan Bumiratu Nuban Lampung Tengah merupakan salah satu desa yang banyak memanfaatkan halamannya untuk penanaman tanaman obat (toga). KWT Kenanga adalah salah satu usaha ibu-ibu di desa Sukajawa, di antara usahanya adalah mengolah jamu cekok. Jamu cekok selalu identik dengan rasa pahit dan tidak bertahan lama. Selain itu, jamu cekok sesuai dengan namanya cara meminumkannya juga dengan cara memaksa yaitu memasukan langsung ke mulut anak (cekok). Hal inilah yang menjadi masalah, sehingga perlu inovasi produk jamu cekok menjadi permen jamu cekok dengan rasa manis dan menarik serta tetap berkhasiat sebagai penambah nafsu makan, yang disukai oleh anak-anak. Penyuluhan, pelatihan, pembinaan dan evaluasi adalah metode yang digunakan untuk memecahkan masalah. Pelatihan yang dilakukan berhasil membuat peminjam jamu cekok dan bisa meningkatkan pendapatan KWT Kenanga. Harga jamu cekok sebelum dibuat permen adalah Rp. 3000, setelah dibuat permen jamu cekok memiliki harga Rp. 6000 perbungkus. Dengan perhitungan analisis usaha maka diperoleh keuntungan Rp. 2.736.080 dengan waktu balik modal adalah 0,6 bulan, tingkat BEP adalah 159 bungkus

Kata kunci: *jamu cekok, keuntungan, permen jamu cekok.*

1. Pendahuluan

Lampung Tengah merupakan salah satu kabupaten di Lampung dengan pendapatan utama berasal dari hasil pertanian. Salah satu hasil pertanian pekarangan yang cukup banyak dibudidayakan adalah tanaman obat keluarga. Tanaman obat pekarangan dikenal sebagai TOGA (Tanaman Obat keluarga) (Flora, 2008). Beberapa jenis tanaman obat yang dipelihara yaitu empon-empon seperti temu mangga, kencur, kunyit, temu giring, temu ireng, lempuyang dan, tanaman obat dalam bentuk daun seperti sirih, daun binahong, daun pepaya, daun insulin serta tanaman obat berupa bunga seperti bunga srigading. KWT Kenanga di desa Sukajawa memproduksi jamu jamuan dalam bentuk simplisia. Mereka menjual selain dalam bentuk simplisia juga dalam bentuk jamu yang sudah jadi (siap minum). Salah satu jamu yang dijual oleh kelompok tani adalah jamu cekok. Masyarakat mempercayai bahwa jamu-jamu tradisional tidak hanya untuk menyembuhkan suatu penyakit, tetapi juga untuk memelihara dan memulihkan kesehatan (Stepanus, 2011; Widyaningsih, 2006).

Istilah cekok adalah mengacu pada tata cara atau metode pemberian jamu yaitu dengan

memasukkan atau dicekokkan ke dalam mulut anak. Ramuan jamu dihaluskan dan diberi sedikit air dan dicekokkan ke dalam mulut anak. Biasanya anak akan bereaksi menolak dan menangis atau memuntahkan jamu karena rasa dan aroma yang pahit dan tidak enak. Jamu cekok terdiri dari campuran beberapa tanaman obat seperti *Curcuma xanthorrhiza* Robx (temulawak), *Zingiber americans L.* (lempuyang emprit), *Tinospora tuberculata* Beume (brotowali), *Curcuma aeruginosa* Robx (temu ireng) serta *Carica papaya L.* (papaya). Tujuan utama pemberian jamu cekok kepada anak biasanya terutama untuk meningkatkan nafsu makan pada anak, karena hilangnya nafsu makan yang dikhawatirkan akan menyebabkan terganggunya pertumbuhan dan perkembangan anak, untuk menyembuhkan mencret, perut kembung, cacingan serta batuk dan pilek (Limananti dan Triratnawati, 2003).

Jamu cekok termasuk salah satu produk jamu yang diminati oleh masyarakat karena dianggap lebih murah, mudah didapat, dan tidak ada efek samping. Proses pembuatan jamu cekok tergolong mudah, penggunaan alat masih sangat sederhana dan bahan baku yang

berupa kunyit, temulawak temu ireng, temu giring, tempe bosok, lempuyang emprit, dawung, daun jambu biji, sambiloto dan inggu mudah didapatkan dari tanaman obat pekarangan (Marni, 2014).

Berdasarkan hasil pemantauan, daerah Suka Jawa, Kecamatan Bumi Ratu Nuban terdapat salah satu KWT yang memproduksi jamu tradisional berupa simlisia kering dan jamu seduh. Salah satu produksi jamu adalah jamu cekok yang dibuat dari berbagai macam empon empon kemudian ditumbuk dan diminumkan langsung kepada anak. Hanya saja, produksi jamu cekok ini dibuat secara mendadak atau melalui pemesanan. Oleh karena produknya berupa cairan, sehingga jamu cekok tidak bertahan lama yaitu hanya mampu bertahan kurang lebih dari 2 jam. Setelah itu, warna dan aroma berubah. Kelemahan yang lain adalah daya terima anak terhadap produk jamu cekok sangat kecil. Rasa jamu yang pahit dengan bau yang menyengat membuat anak kebanyakan memuntahkan kembali jamu cekok yang diminumkan kepada anak. Walaupun demikian orangtua tetap memaksakan anak untuk meminum jamu tersebut supaya penyakit anak bisa sembuh seperti penyakit akibat kurang nafsu makan, diare dan pilek.

Masyarakat masih meyakini tingginya konsumen jamu disebabkan karena alasan bahwa jamu aman dikonsumsi karena terbuat dari bahan alami, bebas dari bahan kimia, murah, dan khasiatnya lebih terasa (Wulandari dan Azrianingsih, 2014). Oleh karena itu, perlu upaya bagaimana mengolah jamu cekok menjadi produk yang disukai masyarakat dan awet dalam waktu yang lama serta mudah didapat. Salah satu usaha adalah membuat jamu cekok menjadi permen yang enak dan bermanfaat.

2. Bahan dan Metode

2.1 Bahan dan alat

Bahan yang digunakan adalah kunyit, temulawak (*curcuma xanthorrhiza robx*), temu ireng (*Curcuma Aereginosa*), temu giring (*Curcuma Heyneana*), tempe bosok, lempuyang emprit (*zingiber Aromaticum*), dawung, daun jambu biji (*Psidium Guajava L*), sambiloto

(*andrographis paniculata ness*), inggu, gula, agar-agar, air, sari buah naga dan sari buah lain. Alat yang dipakai adalah blender, wajan teflon, kompor, loyang, pengaduk, penggiling.

2.2 Metode Pelaksanaan

a. Penyuluhan dilakukan dengan cara ceramah dan diskusi. Materi yang diberikan berupa upaya pemanfaatan pekarangan keluar, pasca panen, cara produksi jamu cekok dan permen yang higienis dan upaya bagaimana mendapatkan perijinan dan mengelola keuangan usaha dan mendapatkan pasar. Untuk mengetahui tingkat penyerapan terhadap materi dilakukan tanya jawab, pretest dan postes.

b. Demontrasi yaitu melakukan praktek pembuatan jamu cekok yang tepat dan aman. Juga dilakukan praktek pembuatan permen jamu cekok, pengemasan, pelabelan dan pembukuan. Adanya praktek langsung dapat meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan peserta.

c. Pembinaan dan evaluasi, dilakukan untuk mengetahui dan mamantau keberlangsungan kegiatan usaha pembuatan permen cekok, jika terdapat kendala yang dihadapi segera mendapat penyelesaian dengan baik.

3. Hasil dan Pembahasan

Hasil kegiatan menunjukkan bahwa terjadi peningkatan pengetahuan anggota KWT terhadap materi yang diberikan. Sebelumnya ibu-ibu KWT Kenanga belum mengetahui bagaimana pembuatan jamu cekok yang tepat dan aman, serta belum mengetahui proses pengolahan jamu cekok menjadi permen. Setelah diadakan penyuluhan dan pelatihan ibu-ibu KWT Kenanga menjadi lebih tahu cara membuat jamu cekok yang tepat dan aman, serta mengetahui cara membuat permen jamu. Sebagian besar peserta sudah mengetahui manfaat jamu bagi kesehatan, dan 25% sudah mengetahui bagaimana tahapan proses pembuatan jamu cekok. Tapi dari penilaian ternyata belum ada yang pernah melakukan atau mengetahui bahwa jamu cekok dapat dibuat permen, sehingga antusias ibu KWT sangat tinggi terutama menyadari bagaimana sulitnya kaum ibu jika akan mencekok anaknya karena rasanya yang pahit dan aroma yang tidak menyenangkan. Setelah selesai penyuluhan dan pelatihan para ibu KWT Kenanga secara umum sudah mampu menjawab pertanyaan yang diajukan oleh tim pengabdian untuk menguji kemampuan dan penyerapan pengetahuan.

Kegiatan penyuluhan dan pelatihan yang dilakukan oleh tim pengabdian mencakup 3 aspek yaitu:

- a. Aspek produksi, pada aspek ini yang dilakukan adalah: (1) melakukan inventarisasi permasalahan yang terjadi selama proses produksi terutama terkait dengan masalah pengolahan permen jamu cekok dan peralatan yang digunakan, (2) membantu melakukan pemecahan masalah aspek produksi dengan cara melakukan pelatihan pembuatan jamu cekok yang higienis dan bagaimana mengolahnya menjadi permen yang enak, menarik dan sehat serta memberi bantuan peralatan untuk menunjang produksi seperti wajan teflon, kompor gas dan blender serta penggiling jamu untuk meningkatkan produktivitas mitra dan dapat menghasilkan permen jamu cekok yang sesuai standar kesehatan dan keamanan.
- b. Aspek manajemen, upaya yang dilakukan adalah (1), memberikan pelatihan pembukuan terutama manajemen keuangan dan pemasaran, (2) memberi pelatihan tentang analisis usaha untuk mengetahui untung ruginya suatu usaha, (3) memberi pelatihan upaya pembuatan perijinan PIRT, (4)

pelatihan manajemen perijinan usaha dan pembiayaan modal

- c. Aspek pemasaran, dengan cara (1) melakukan penyuluhan bagaimana caranya melakukan proses pelabelan dan pengemasan yang menarik, (2) memberi gambaran upaya melakukan pemasaran dengan cara mengikuti pameran dan memperkenalkan produk ke pasar.

Berdasarkan perhitungan untung rugi dan analisis usaha maka menunjukkan bahwa usaha pembuatan permen jamu cekok memberi keuntungan dengan perincian sebagai berikut:

Tabel 1. Analisis usaha pembuatan permen jamu cekok dari biaya investasi

No	Uraian	Jml	Nilai (Rp)	Umur ekonomi (thn)	Susut per bln
1	Kompor gas	1	500.000	4	10.420
2	Timbangan	1	150.000	3	4.200
3	Tabung gas	1	200.000	5	3.350
4	Panci Teflon	2	500.000	1	41.700
5	Serok	2	40.000	2	1.700
6	Talenan	2	40.000	2	1.700
7	Nampan	10	200.000	2	8.350
8	Pisau	4	200.000	1	16.700

Tabel 2. Analisis usaha pembuatan permen jamu cekok dari biaya operasional

No	Uraian	jumlah (Rp)
1	Biaya Tetap	
	Biaya penyusutan peralatan	83.920
	Gaji tenaga kerja 1 orang = 1 X Rp500.000,-	500.000
	Sub Total Biaya Tetap	583.920

2	Biaya Variabel (atau Biaya Produksi)	
	Jamu cekok 11 x 30 X Rp. 25.000	750.000
	Gula pasir = 1 kg x 30 x Rp.15.000	450.000
	Agar-agar = 4 bks X 30 X Rp.3.500	420.000
	Gas 4 tabung (@ 25000)	100.000
	Listrik dan air	150.000
	Kemasan dan label (15 X Rp.2000,-)	60.000
	Transportasi	150.000
	Sub total biaya Variabel	2.080.000
3	Total Biaya (Biaya Tetap dan Biaya variabel)	2.663.920

Jumlah produksi per hari =30 bungkus (@ 50 g)
 Jumlah Produksi per bulan =30 hari x 30 bungkus = 900 bungkus
 Harga Jual = Rp.6.000,- per bungkus
 Penerimaan per bulan =jumlah produksi sebulan X harga jual
 = 900 X Rp6000,- =Rp5.400.000,-
 Keuntungan per bulan =total penerimaan-total biaya produksi=Rp5.400.000 - Rp. 2. 663.920
 =Rp2.736.080-

Dengan mengolah jamu cekok menjadi permen maka pendapatan perbulan dapat diperoleh sekitar Rp 2.736.080 dengan waktu balik modal adalah 0,6 bulan, tingkat BEP adalah 159 bungkus dengan harga perbungkus adalah Rp. 6000.

Berikut adalah foto-foto kegiatan pengabdian:



Gambar 1. Penyuluhan dan pelatihan



Gambar 2. Permen jamu cekok



Gambar 3. Penyerahan bantuan peralatan

4. Kesimpulan: Upaya diversifikasi produk jamu cekok menjadi permen jamu cekok dapat menguntungkan KWT, dimana harga jamu cekok sebelum dibuat permen adalah Rp. 3000 tetapi setelah dibuat permen jamu cekok memiliki harga Rp. 6000 perbungkus. Dengan perhitungan analisis usaha maka diperoleh keuntungan Rp. 2.736.080 dengan waktu balik modal adalah 0,6 bulan, tingkat BEP adalah 159 bungkus. Adanya keuntungan ini diharapkan mampu membantu kaum ibu UKT kenanga untuk meningkatkan pendapatan keluarga.

5. Ucapan Terima Kasih: Kami mengucapkan terima kasih kepada Kementerian Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi Republik Indonesia yang telah memberikan dana pengabdian Iptek bagi Masyarakat (IbM) pendanaan tahun anggaran 2017. Ucapan terima kasih juga kami sampaikan kepada Ibu Soleha selaku Ketua KWT Kenanga desa Sukajawa Kecamatan Bumiratu Lapung Tengan atas kerjasamanya, sehingga pengabdian IbM berjalan sukses.

Daftar pustaka

- Flora, E. (2008). Tanaman Obat Indonesia Untuk Pengobatan. <http://indonesian-herbal.blogspot.com/2008/11/tanaman-obat-indonesia-untuk-pengobatan.html> [21 Desember 2012].
- Limananti,A.I dan Triratnawati, A. (2003). Ramuan Jamu *Cekok* Sebagai Penyembuhan Kurang Nafsu Makan Pada Anak: Suatu Kajian Etnomedisin. *Makara, Kesehatan*, 7(1), 11-20.

- Marni. (2014). Khasiat Jamu *Cekok* Terhadap Penyembuhan Diare. Pada Anak. Seminar Nasional dan *Call For Papers* Uniba.
- Stepanus. (2011). Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Pengembangan Tanaman Obat Keluarga di Desa pulau Sapi Kecamatan Mentarang kabupaten Malinau
<http://kumpulanbungamawarku.blogspot.com> wordpress.com.
- Widyaningsih, T.D. (2006). Jamu instant Fungsional: Makanan Untuk Kesehatan. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya. Malang
- Wulandari, R.A dan Azrianingsih, R. (2014). Etnobotani Jamu Gendong Berdasarkan Persepsi Produsen Jamu Gendong di Desa Karangrejo, Kecamatan Kromengan, Kabupaten Malang. *Jurnal Biotropika*, 2(4), 198-202.