

**PERBAIKAN KUALITAS DAN INOVASI PRODUK MINUMAN HERBAL
INSTAN PADA INDUSTRI RUMAH TANGGA NURFAIDAH DI DESA
ANDONGSARI KECAMATAN AMBULU KABUPATEN JEMBER**

***QUALITY IMPROVEMENT AND INNOVATION OF INSTANT HERBAL
BEVERAGE PRODUCTS IN THE NURFAIDAH HOUSEHOLD INDUSTRY IN
ANDONGSARI VILLAGE, AMBULU DISTRICT, JEMBER REGENCY***

Ardiyan Dwi Masahid¹, Maria Belgis^{1*}, Ahmad Nafi¹

¹Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Universitas Jember Jawa Timur, Jember, Indonesia

*email: maria.belgis@unej.ac.id

ABSTRACT

Instant herbal drink powder is a drink product in the form of powder or granules, which is usually made from sugar and spices mixed with or without the addition of other food ingredients and food additives. Some of the primary ingredients used in making instant powdered herbal drinks are spices from the Zingiberaceae species, especially ginger, turmeric, ginger, and kencur, which are often found in Indonesia and are commonly used as traditional medicine. One of the MSMEs in Watukebo Hamlet, Andongsari Village, Ambulu District, has the skills to utilize natural products (plants) for living and health needs. These MSMEs process turmeric into instant powdered herbal drinks. Based on the results of direct observations and discussions with partners, several problems were encountered. Namely, the packaging and packaging design of instant turmeric that had been produced was still simple, and there was still no labeling and a lack of innovation in instant herbal drink products. The results of this service are the use of better and attractive packaging types and designs by the product, submission of SPP-IRT (Home Industry Food Production Certificate), practice and innovation of instant herbal drinks other than turmeric, namely instant ginger and instant temulawak, as well as the handover of production equipment from the service team to partners, namely spice grinding machines, plastic presses/sealers, stainless steel pans to be able to produce in large quantities to market their products with a broader range.

Keywords: *instant drink, turmeric, MSME, Ambulu*

ABSTRAK

Minuman herbal serbuk instan merupakan produk bahan minuman berbentuk serbuk atau granula yang biasa dibuat dari gula dan rempah-rempah yang dicampur menjadi satu dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain dan bahan tambahan makanan. Beberapa bahan dasar yang digunakan dalam pembuatan minuman herbal serbuk instan adalah rempah-rempah dari spesies Zingiberaceae khususnya jahe, kunyit, temulawak dan kencur yang banyak ditemukan di Indonesia dan biasa digunakan sebagai obat tradisional. Salah satu UMKM di Dusun Watukebo Desa Andongsari Kecamatan Ambulu yang memiliki keterampilan dalam memanfaatkan hasil alam (tanaman) untuk kebutuhan hidup dan kesehatan. UMKM tersebut mengolah kunyit menjadi minuman herbal serbuk instan. Berdasarkan hasil observasi dan diskusi langsung dengan mitra didapatkan beberapa permasalahan yang dihadapi yaitu pengemasan dan desain kemasan kunyit instan yang sudah diproduksi masih sederhana dan masih belum ada labelnya serta kurangnya inovasi produk minuman herbal instan. Hasil dari pengabdian ini adalah penggunaan jenis dan desain kemasan yang lebih bagus dan menarik, sesuai dengan produknya, pengajuan SPP-IRT (Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga), praktek dan inovasi produk minuman herbal instanselain kunyit, yaitu jahe instan dan temulawak instan, serta penyerahan alat produksi dari tim pengabdian kepada mitra yaitu mesin penggiling rempah, mesin pres plastik/sealer, wajan *stainless steel* dengan tujuan dapat memproduksi dalam jumlah besar sehingga memasarkan produk dengan jangkauan yang luas.

Kata Kunci: minuman instan, kunyit, UMKM, Ambulu

PENDAHULUAN

Perkembangan ilmu pengetahuan dan perubahan gaya hidup masyarakat terhadap konsumsi makanan dan minuman untuk menunjang kesehatan semakin kritis. Minuman ataupun makanan yang mengandung bahan-bahan yang menurut perkiraan dapat meningkatkan kesehatan dan bisa mencegah adanya penyakit tertentu akan semakin digemari, salah satu contohnya adalah minuman herbal serbuk instan. Minuman herbal serbuk instan merupakan produk bahan minuman berbentuk serbuk atau granula yang biasa dibuat dari gula dan rempah-rempah yang dicampur menjadi satu dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain dan bahan tambahan makanan [1].

Beberapa bahan dasar yang digunakan dalam pembuatan minuman herbal serbuk instan adalah rempah-rempah dari spesies *Zingiberaceae* khususnya jahe, kunyit, temulawak dan kencur yang banyak ditemukan di Indonesia dan biasa digunakan sebagai obat tradisional. Khasiat rempah-rempah terhadap penyakit yang berhubungan dengan antioksidan antara lain jahe [2] dan kunyit [3] sebagai antirematik, temulawak sebagai antihepatitis [4], serta kencur sebagai antiinflamasi [5] dan relaksasi pembuluh darah [6]. Kunyit, jahe, dan temulawak [7] juga terbukti dapat berfungsi sebagai penghambat oksidasi *low density lipoprotein* (LDL) dan akumulasi kolesterol pada makrofag sehingga diduga rempah-rempah tersebut dapat digunakan sebagai antioksidan dan antiaterosklerosis atau menghambat penyumbatan pembuluh darah.

Dusun Watukebo Desa Andongsari Kecamatan Ambulu, Kabupaten Jember banyak terdapat tanaman herbal yang belum dimanfaatkan secara optimal, khususnya dalam bidang peningkatan kesehatan maupun nilai tambah dalam membantu meningkatkan perekonomian keluarga. Akan tetapi ada salah satu UMKM di Dusun Watukebo Desa Andongsari Kecamatan Ambulu yang memiliki keterampilan dalam memanfaatkan hasil alam (tanaman) untuk kebutuhan hidup dan kesehatan. UMKM tersebut mengolah kunyit menjadi minuman herbal serbuk instan.

Minuman kunyit serbuk instan tersebut merupakan usaha perseorangan milik Ibu Nurfaidah. Usaha ini dimulai pada akhir tahun 2019. Meskipun usaha ini baru berjalan sekitar tiga bulan, namun telah mampu diterima oleh pasar dengan hasil produksi 4 kg kunyit serbuk instan setiap harinya. Produk yang dihasilkan sampai sekarang ini masih satu macam produk, yaitu kunyit serbuk instan. Namun demikian, Ibu Nurfaidah selaku pemilik memiliki keinginan untuk mengembangkan usahanya dengan menambah variasi produk seperti jahe serbuk instan dan kencur serbuk instan.

PERMASALAHAN MITRA

Berdasarkan hasil observasi dan diskusi langsung dengan mitra didapatkan beberapa permasalahan yang dihadapi yaitu:

1. Pengemasan dan desain kemasan kunyit instan yang sudah diproduksi masih sederhana
Pengemasan produk kunyit serbuk instan masih sangat sederhana yaitu masih menggunakan pengemas plastik klip biasa yang tipis. Pengemasan akan berpengaruh pada sifat fungsional dari produk, salah satunya untuk memperpanjang umur simpan. Ketika menggunakan pengemas plastik klip biasa yang tipis maka kemasan tersebut tidak dapat meningkatkan umur simpan dari kunyit serbuk instan. Pengemasan dengan menggunakan plastik klip biasa yang tipis juga tidak dapat meningkatkan nilai estetika dari produk kunyit serbuk instan. Pada kemasan kunyit serbuk instan juga masih belum ada labelnya.
2. Kurangnya inovasi produk minuman herbal instan
Selain kunyit beberapa bahan dasar yang digunakan dalam pembuatan minuman herbal serbuk instan adalah rempah-rempah seperti jahe, temulawak dan kencur yang juga banyak ditemukan di Dusun Watukebo Desa Andongsari Kecamatan Ambulu akan tetapi UMKM milik Ibu Nurfaidah masih memproduksi Minuman kunyit serbuk instan saja.

SOLUSI DAN TARGET LUARAN

Peranan tim pengusul adalah memberikan pengetahuan dan keterampilan tentang pembuatan minuman herbal instan selain kunyit serta desain produk agar lebih menarik. Pembuatan minuman herbal instan ini memerlukan beberapa peralatan, yang akan diberikan oleh tim pengusul pada kegiatan pengabdian ini, dengan harapan hingga setelah kegiatan pengabdian berakhir maka mitra dapat memproduksi dalam jumlah besar dan memasarkan produknya dengan jangkauan yang lebih luas. Teknologi yang diperkenalkan oleh pengusul adalah:

1. Teknologi kristalisasi minuman jahe instan
2. Penggunaan jenis dan desain kemasan yang sesuai untuk menjaga keamanan, masa simpan dan menarik bagi konsumen.
3. Penggunaan beberapa alat pengolahan tepat guna seperti oven elektrik, sealler, timbangan digital, gilingan tepung, dan stand mixer.

Target luaran dari program ini adalah mitra dapat mengembangkan usahanya dengan meningkatkan kualitas dari produk yang sudah ada dan penganekaragaman produk olahannya.

METODE PELAKSANAAN PENGABDIAN

Minuman herbal instan merupakan minuman yang diracik dengan bahan-bahan alami, berkhasiat menyegarkan dan menyehatkan badan. Selain kunyit yang sudah diproduksi oleh mitra, salah satu bahan yang digunakan untuk minuman herbal serbuk ini adalah jahe. Kegiatan pengabdian dilaksanakan di Dusun Watukebo Desa Andongsari Kecamatan Ambulu, Kabupaten Jember di UMKM milik Ibu Nurfaidah. Adapun kegiatannya berupa pelatihan yang dilaksanakan dengan metode ceramah, diskusi, peragaan langsung oleh tim pelaksana pengabdian masyarakat, dan praktek langsung oleh mitra. Tim pelaksana pengabdian masyarakat bertindak sebagai pendamping dan pemateri, sedangkan mitra bertindak sebagai pelaksana.

A. Ceramah

Metode ini dilaksanakan dengan memberikan pelajaran secara lisan yang didukung dengan alat dan media. Mitra juga akan diberi modul untuk mempermudah mengikuti penyampaian materi oleh tim pelaksana pengabdian masyarakat. Saat penyampaian materi, mitra hanya berpartisipasi sebagai audien dan memahami proses pembuatan.

B. Diskusi

Mitra dipersilakan untuk menyampaikan pernyataan atau pertanyaan yang bersifat problematis dan akan dipecahkan bersama.

C. Peragaan oleh tim pengabdian masyarakat

Sebelum mitra mempraktekkan pembuatan minuman herbal instan, tim pengabdian masyarakat terlebih dahulu mencontohkan langkah-langkah pembuatannya. Melalui peragaan atau demonstrasi diharapkan mitra memahami langkah-langkah proses pembuatan minuman herbal tersebut.

D. Praktek langsung dari peserta pelatihan

Melalui metode ini, mitra mencoba melakukan praktek secara langsung sesuai dengan materi yang telah diberikan. Mitra juga diharapkan mempunyai pengalaman dan keterampilan yang lebih baik setelah melakukan interaksi langsung dengan objek.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Persiapan Pelaksanaan Pengabdian

Persiapan pelaksanaan program pengabdian dilakukan dengan tujuan untuk mempersiapkan tempat, waktu, alat dan bahan yang akan digunakan pada saat kegiatan sosialisasi dan pelatihan. Tim Pengabdian yang diwakili oleh ketua tim mengunjungi tempat kegiatan pengabdian yaitu industri rumah tangga Nurfaidah di Desa Andongsari Kecamatan Ambulu

Kabupaten Jember, untuk berdiskusi dan menyampaikan rencana kegiatan pelatihan bersama Tim. Persiapan dilakukan setelah kegiatan penggalian informasi dilakukan. Diskusi persiapan pelaksanaan program pengabdian disajikan pada Gambar 4.1. Berikut adalah beberapa hal yang telah disepakati bersama terkait dengan pelaksanaan program:

- a. Penggunaan Jenis dan desain kemasan yang lebih bagus dan menarik, sesuai dengan produknya
 - b. Pengajuan SPP-IRT (Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga)
 - c. Praktek dan inovasi produk minuman herbal instanselain kunyit, yaitu jahe instan dan temulawak instan
 - d. Penyerahan alat produksi dari tim pengabdian kepada mitra yaitu mesin penggiling rempah, mesin pres plastik/sealer, wajan stainless steel dengan tujuan dapat memproduksi dalam jumlah besar sehingga memasarkan produknya dengan jangkauan yang lebih luas.
2. Penggunaan Jenis dan Desain Kemasan yang Menarik
- Pelatihan pertama yang dilakukan oleh tim pengabdian adalah memberikan wawasan dan pengetahuan kepada mitra tentang jenis dan desain kemasan yang baik, agar mitra mengetahui fungsi, kegunaan dan jenis kemasan yang dapat diterapkan pada produk olahannya. Kemasan selain berfungsi sebagai pelindung atau keamanan produk dari hal-hal yang dapat merusak produk, seperti iklim, proses distribusi, dan lain-lain, juga berfungsi sebagai media promosi atau pemasaran. Hal ini dapat dilakukan dengan cara membuat kemasan yang menarik, baik dari sisi desain, warna, ukuran, dan lain-lain.



Gambar 4.2. Desain dan jenis kemasan lama



Gambar 4.3. Desain dan jenis kemasan baru

3. Pendampingan pengurusan izin SPP-IRT

SPP-IRT (Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga) adalah sertifikat pangan untuk produsen pangan (makanan serta minuman) yang dibuat oleh industri skala rumah tangga, yakni perusahaan pangan yang mempunyai area usaha di hunian dengan peralatan pengolahan pangan manual sampai semi otomatis. SPP-IRT merupakan salah satu perizinan yang wajib dimiliki oleh produsen pangan. SPP-IRT dapat meningkatkan kepercayaan konsumen akan produk yang dikonsumsi dan dapat meningkatkan nilai jual serta harga produk. SPP-IRT juga dibutuhkan apabila ingin mendistribusikan produk lebih jauh seperti di minimarket, supermarket, dan jenis lainnya. Selain itu dengan adanya SPP-IRT keamanan dan mutu produk pangan akan terjamin.

Syarat untuk mendapatkan nomor SPP-IRT di Kabupaten Jember yaitu dengan datang ke Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu (DPMPTSP) Pemerintah Kabupaten Jember dengan memenuhi persyaratan yang diwajibkan, yaitu:

1. Mengisi formulir pendaftaran (nama perusahaan, alamat, nama pemilik, alamat pemilik, nama produk, jenis produk, proses pembuatan, jenis kemasan, mencantumkan komposisi, dan desain kemasan)
2. Fotokopi KTP
3. Pas foto 3 x 4 sebanyak 2 lembar
4. Surat keterangan usaha dari Puskesmas (yang keluar setelah petugas Puskesmas meninjau lokasi usaha)
5. Denah lokasi usaha
6. Draft label produk yang terdapat dalam kemasan (nama produk, merek, produsen, alamat produsen, komposisi, berat bersih, tanggal kadaluwarsa, kode produksi, nomor PIRT)
7. Stempel usaha.

Setelah semua persyaratan terpenuhi, pihak DPMPTSP akan menyerahkan berkas tersebut pada Dinas Kesehatan (Dinkes). Dinkes akan menyelenggarakan penyuluhan keamanan pangan dan produsen wajib mengikutinya. Penyuluhan ini bersifat kolektif, yaitu dilaksanakan jika peserta sudah memenuhi kuota sebanyak 20 orang. Materi penyuluhan yang diberikan antara lain:

1. Cara memilih bahan mentah dan bahan tambahan pangan
2. Pedoman cara produksi pangan yang baik untuk IRT (Industri Rumah Tangga)
3. Penyakit-penyakit akibat pangan
4. Higiene sanitasi pengolahan pangan dan karyawan
5. Undang-undang dan pengawasan pangan

6. Pengendalian proses dalam pengolahan pangan
7. Tata cara penyelenggaraan sertifikasi produksi pangan IRT
8. Kontaminasi silang dan cara mengatasinya
9. Mikroba dan kerusakan mikrobiologisnya

Setelah penyuluhan keamanan pangan sudah dilaksanakan, petugas Dinkes akan melakukan survei lapangan guna mengeluarkan surat keterangan usaha. Survei dan pengecekan ke lokasi usaha bertujuan untuk melihat proses produksi serta bahan-bahan yang dipergunakan. Jika memang dibutuhkan, sampel pangan pun akan diteliti dengan uji laboratorium. Beberapa aspek yang disurvei antara lain;

1. Lingkungan produksi meliputi kebersihan lingkungan
2. Bangunan dan fasilitas meliputi ukuran bangunan, ventilasi, tempat cuci tangan, dan lain sebagainya
3. Peralatan produksi meliputi kebersihan dan kelengkapannya
4. Suplai air apakah mencukupi
5. Fasilitas kegiatan higiene dan sanitasi meliputi ketersediaan sarana mencuci yang cukup baik, posisi toilet/jamban dengan tempat produksi, dan ketersediaan tempat sampah tertutup
6. Kesehatan higiene karyawan
7. Pengawasan oleh penanggung jawab
8. Pencatatan dokumentasi dan administrasi

Jika semua tahap yang dilewati sesuai prosedur, nomor SPPI-RT akan keluar dalam waktu kurang lebih 2 minggu. Secara otomatis produk usaha sudah terdaftar secara legal pada Dinas Kesehatan dan wajib memperbaharui setiap 5 tahun sekali. Semua proses pengeurusan SPP-IRT tidak dipungut biaya.

KESIMPULAN

Hasil dari kegiatan pengabdian ini adalah penggunaan jenis dan desain kemasan yang lebih bagus dan menarik, sesuai dengan produknya, pengajuan SPP-IRT (Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga), praktek dan inovasi produk minuman herbal instanselain kunyit, yaitu jahe instan dan temulawak instan, penyerahan alat produksi dari tim pengabdian kepada mitra yaitu mesin penggiling rempah, mesin pres plastik/sealer, wajan stainless steel dengan tujuan dapat memproduksi dalam jumlah besar sehingga memasarkan produknya dengan jangkauan yang lebih luas.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Earle, R.L. 2000. Unit Operation In Food Processing. Pergamen Press, New York.
- [2] Defang, L., Mingyang, G., Yonghe, H., Taihua, L., Jiao, Y., Yong, L., Mingdong, Y., Ming, Y., Jun, Z. dan Linglin, G. 2015. Effect of Sanhuangwuji powder, anti-rheumatic drugs, and ginger-partitioned acupoint stimulation on the treatment of rheumatoid arthritis with peptic ulcer: a randomized controlled study. *Journal of Traditional Chinese Medicine* 35(3): 273-280.
- [3] Chainani, N. 2003. Safety and anti-inflammatory actiivit of curcumin: A component of turmeric (*Curcuma longa*). *The Journal of Alternative and Complimentary Medicine* 9(1): 161-168.
- [4] Devaraj, S., Ismail, S., Ramanathan, S. dan Yam, F.M. 2014. Investigation of antioxidant and hepatoprotective acivity of standardized *Curcuma xanthorrhiza* rhizome in carbon tetrachloride-induced hepatic damaged rats. *The Scientific World Journal* 2014(2014): 1-8.

- [5] Hasanah, A.N., Nazarudin, F., Febrina, E. dan Zuhrotun, A. 2011. Analisis kandungan minyak atsiri dan uji aktivitas antiinflamasi ekstrak rimpang kencur (*Kaempferia galanga* l.). *Jurnal Matematika dan Sains* 16(3): 147- 152.
- [6] Umar, M.I., Zaini, M., Sadikun, M., Altaf, R. dan Iqbal, M.A. 2011. Phytochemistry and medicine properties of *Kaempferia galangal* L (*Zingiberaceae*) extract. *African Journal of Pharmacy and Pharmacology* 5(14): 1638-1647.
- [7] Tortosa, M.C., Mesa, M.D., Aguilera, M.C., Quiles, J.L., Baro, L., Tortosa, C.L.R., Martinus- Victoria, E. dan Gil, A. 1999. Oral administration of turmeric extract inhibits LDL oxidation and has hypocholesterolemic effects in rabbits with experiment atherosclerosis. *Atherosclerosis* 147: 371-378.