



P-ISSN : 2622-1276
E-ISSN: 2622-1284

The 5th Conference on Innovation and Application of Science and Technology(CIASTECH)

Website Ciastech 2022 : <https://ciastech.widyagama.ac.id>

Open Confrence Systems : <https://ocs.widyagama.ac.id>

Proceeding homepage : <http://publishing-widyagama.ac.id/ejournal-v2/index.php/ciastech/index>

INOVASI PRODUK DAN PENGEMASAN MINUMAN JANDASARE UNTUK PENINGKATAN KUALITAS PRODUK PADA INDUSTRI RUMAH TANGGA

Enny Sumaryati ¹⁾, Mohammad Su'i ²⁾, Nada Husniah Sofi^{3*)}

^{1,2)}Program Studi S1 Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, UniversitasWidyagama Malang

³⁾Mahasiswa Program Studi S1 Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, UniversitasWidyagama Malang

INFORMASI ARTIKEL

Data Artikel :

Naskah masuk, 25 September 2022
Direvisi, 30 Oktober 2022
Diterima, 7 November 2022

Email Korespondensi :

enny.dosenuwg@gmail.com

ABSTRAK

Jandasare adalah Minuman kesehatan yang terbuat dari campuran Jahe, Pandan Wangi dan Sereh. Air sereh bermanfaat membantu meredakan asam lambung . Minum rebusan jahe dan sereh dapat menambah kekebalan dan stamina tubuh. rebusan daun pandan memiliki potensi pereda nyeri alami untuk sakit kepala, kram perut, dan nyeri dada. Jandasare adalah hasil ekstrak dari 3 bahan yaitu rimpang Jahe, daun pandan wangi dan Sereh, dikemas dalam botol bekas. Selain kemasan kurang menarik, minuman Jandasare berupa ekstrak ini harus disimpan di kulkas agar tahan lama, karena tanpa pengawet. Hal ini menjadi masalah pada produk jandasare sehingga pemasarannya terbatas. Solusi masalah yang disetujui mitra adalah inovasi produk berupa produk Sirup Jandasare sehingga bisa lebih awet. Dengan inovasi produk dan kemasan botol berlabel menarik maka produksinya meningkat sehingga mesin parut listrik sangat dibutuhkan supaya produksi meningkat . Target luarannya adalah menghasilkan Kemasan yang lebih baik , Inovasi Produk berupa Sirup Jandasare yang lebih awet , dengan alat parut listrik mempersepat proses pamarutan jahe. Kesimpulannya adalah penggunaan mesin parut listrik sebagai pengganti alat parut manual mempercepat proses pamarutan jahe saat produksi sirup Jandasare. Dalam bentuk Sirup Jandasare lebih awet tanpa memakai bahan pengawet sintetis. Kemasan botol berlabel memberikan *performance* lebih baik dan memperluas pemasaran.

Kata kunci : Jahe, Pandan, Sereh, Inovasi, Kemasan

1. PENDAHULUAN

a. Analisis Situasi

Minuman jahe campur sereh adalah minuman tradisional yang menyehatkan dan banyak disukai oleh semua kalangan. Kandungan pada jahe, seperti gingerol, flavonoid, agen antibakteri, agen anti peradangan, dan lainnya, dipercaya dapat memberi dampak positif pada kesehatan. Agen antibakteri yang ada dalam jahe dapat melawan bakteri jahat, seperti *Escherichia coli*, *Salmonella enteritidis*, dan *Staphylococcus aureus*. Jahe juga mengandung antioksidan dan memiliki aktivitas androgenik. Hal tersebut membuat jahe merah diyakini dapat meningkatkan jumlah hormon testosteron sehingga dapat meningkatkan kesuburan pria. Minuman Jandasari adalah Minuman kesehatan yang terbuat dari campuran Jahe, Pandan Wangi dan Sereh. Nama Jandasari adalah singkatan dari ketiga bahan tersebut. Air sereh bermanfaat membantu meredakan asam lambung tinggi. Sehingga, air rebusan keduanya dianggap dapat membantu meredakan berbagai penyakit. Minum rebusan jahe dan sereh bahkan dapat menambah kekebalan dan stamina tubuh. Sedangkan rebusan daun pandan memiliki potensi pereda nyeri alami untuk sakit kepala, kram perut, dan nyeri dada. Meredakan gejala arthritis, seperti nyeri, bengkak, peradangan, serta kaku pada persendian.

Awal mula nya Bapak Winarno membuat minuman Jandasari yaitu saat adanya pandemic Covid 19, dimana semua orang berusaha meningkatkan imun tubuh supaya terhindar dari virus Corona. Awalnya Minuman Jandasari hanya diproduksi untuk konsumsi keluarga sendiri, dan dibagikan pada teman dan tetangga dekat. Ternyata banyak yang menyukai dan merasakan manfaatnya setelah minum Jandasari, sehingga akhirnya ada yang menyarankan untuk di jual dan terima pesanan. Jandasari adalah hasil ekstrak dari 3 bahan yaitu rimpang Jahe (jahe merah dan jahe emprit), Daun Pandan wangi dan Sereh. Cara penyajiannya adalah 3 sendok makan jandasari ditambah 200 ml air panas/dingin, bisa ditambah gula sesuai selera. Jandasari bisa juga ditambahkan pada minuman kopi, susu atau teh. Minuman Jandasari yang berupa ekstrak ini harus disimpan di suhu dingin /kulkas agar tahan lama, karena tanpa pengawet.

Berdasarkan hasil survey dan wawancara yang dilaksanakan oleh Tim Pengusul terhadap kondisi eksisting IRT Minuman Jandasari, dapat dijelaskan bahwa Pemilik sekaligus pimpinan Industri Rumah Tangga (IRT) Minuman Jandasari adalah Bapak Hari Winarno. Alamat Jl. Cendrawasi no.10, Rt 009, RW 005, Kelurahan Sukun, kota Malang. Produksi Jandasari dilakukan apabila ada pemesanan dan stok di rumah habis. Sekali produksi membutuhkan 500 gram jahe emprit merah, 500 gram jahe emprit putih, 400 gram sereh, 200 gram daun pandan wangi, 4 liter air. Adapun cara pengolahan ekstrak minuman Jandasari adalah sebagai berikut : Jahe dicuci bersih dan dikupas kulitnya. Setelah dicuci bersih jahe di Rajang untuk memudahkan saat di blender. Sereh dan daun pandan setelah dicuci bersih juga dirajang. Kemudian ketiga bahan tersebut di tambahkan air pada saat di blender. Setelah itu hasil blender bahan tersebut di saring dengan menggunakan kain saring. Ampas sisa penyaringan ditambahkan air yang tersisa sampai air berjumlah 4 liter, dan disaring/diperas hingga betul betul sarinya tidak tersisa lagi dalam ampas. Kemudian filtrat (larutan jandasari) di biarkan selama 4 jam sampai terdapat endapan. Setelah itu dipisahkan antara sarinya dan endapannya. Selanjutnya larutan Jandasari direbus sampai mendidih. Setelah itu larutan dibiarkan sampai mencapai suhu 60°C, kemudian dilakukan pengemasan dengan mengisikan kedalam botol dan siap disimpan didalam kulkas. Selama ini Jandasari kemasan botol plastic ini belum punya label, sehingga terlihat kurang menarik. Minuman Jandasari dalam kemasan botol 600ml, dijual dengan harga Rp.15.000,-. Minuman Jandasari merupakan ekstrak dari JAHE, SEREH, PANDAN yang harus disimpan di suhu dingin /kulkas agar tahan lama, karena tanpa pengawet. Oleh karena itu Produksi Jandasari dilakukan apabila ada pemesanan dan stok di rumah habis.

b. Permasalahan Mitra

- a) Produk tidak tahan lama di suhu kamar sehingga harus disimpan di kulkas
- b) Keterbatasan jumlah produksi ekstra Jandasare disebabkan karena daya simpannya yang pendek.
- c) Pengemasannya menggunakan botol bekas tanpa label, sehingga kurang menarik

c. Solusi masalah yang disetujui

- a) Melakukan inovasi produk yaitu dibuat produk Sirup Jandasare sehingga bisa lebih awet
- b) Dengan adanya inovasi produk maka produksinya meningkat sehingga mesin parut listrik sangat membantu supaya produksi lebih banyak
- c) Mengganti botol kemasan yang lebih baik dan higienis
- d) Pembuatan Label pada botol supaya lebih menarik konsumen

d. Target luaran.

- a) Menghasilkan Kemasan dan Label produk ekstrak Jandasare dengan yang lebih baik sehingga IRT lebih berkembang dan memiliki segmentasi pasar yang lebih luas
- b) Menghasilkan Inovasi Produk baru berupa Sirup Jandasare yang lebih lama daya simpannya .
- c) Proses produksi lebih efisien dengan alat produksi yang lebih praktis.
- d) Hasil program ini dipublikasikan dalam artikel ilmiah pada Ciastech.

2. METODE PELAKSANAAN

- a. Melakukan survey ke tempat Mitra dan mencari tahu permasalahan yang ada selama produksi
- b. Melakukan Diskusi dan penyamaan persepsi antara tim pelaksana dengan mitra



Gambar 1. Diskusi dengan Mitra

- c. Memberi bantuan kepada Mitra berupa alat yang sesuai dengan kebutuhan Mitra yaitu mesin parut jahe listrik



Gambar 2. Mesin Parut Listrik

Spisifikasi mesin parut listrik :

Bahan : stainless steel

Daya listrik output : 200 W

Type B-200/speed 2800 RPM

Current 1.1A Voltage 220 V/50 Hz

Size ukuran Dimensi : 30 cm x 30 cm x 20 cm

- d. Melakukan Serah terima alat kepada Mitra
- e. Mendemonstrasikan alat yang diberikan pada mitra.



Gambar 3. Proses pamarutan jahe dengan mesin parut listrik

- f. Memberikan pelatihan dan pendampingan pembuatan sirup Jandasari pada mitra sebagai inovasi produk Jandasare sesuai standar SNI. Cara pembuatan sirup Jandasare adalah menimbang 600 gram gula merah (gula kelapa), kemudian di tambahkan ekstrak campuran sari jahe, pandan dan sereh sampai volume 1000ml. Setelah itu di didihkan sampai gula merah larut. Setelah larut matikan kompor dan larutan sirup yang masih panas tersebut disaring untuk menghilangkan kotoran dari gula. sirup didiamkan sampai mencapai suhu 60 oC , kemudian dimasukkan dalam botol yang sudah di sterilkan dan diberi label.



Gambar 4. Proses pembuatan sirup Jandasare

- g. Memberikan Penyuluhan dan pendampingan tentang pengemasan dan pemberian label pada produk.



Gambar 5. Inovasi Produk ekstrak dan Sirup Jandasare

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Luaran kegiatan yang dihasilkan adalah sebagai berikut :

- a. Sudah dihasilkan kesepakatan dengan mitra untuk dalam pemberian alat parut elektrik sebagai pengganti alat parut manual dengan tujuan mempercepat proses memarut jahe.



Gambar 6. Diskusi dengan Mitra

- b. Mitra sudah bisa mengoperasikan mesin parut jahe elektrik. Dengan mesin parut listrik proses pamarutan jahe jauh lebih cepat dibandingkan dengan cara parut manual.



Gambar 7. Proses memarut jahe

- c. Sudah dilakukan pelatihan dan pendampingan pembuatan sirup jandasare sebagai inovasi produk ekstrak jahe. Ekstrak Jandasari yang diproduksi mitra selama ini tidak awet dalam suhu kamar sehingga harus disimpan di suhu dingin (kulkas). Sedangkan hasil inovasi produk Ekstrak Jandasare dalam bentuk Sirup Ekstrak Jandasare mempunyai daya simpan selama 3-4 bulan dalam suhu kamar. Penambahan Gula merah dalam pembuatan sirup dapat mencegah pertumbuhan mikroba sehingga tidak perlu pemakaian bahan pengawet.

- d. Dihasilkan kemasan botol yang lebih menarik dan higienis dengan design label yang menarik. Adanya label dalam kemasan botol akan lebih menarik konsumen. Label merupakan informasi tentang produk yang kita jual.



Gambar 8. Produk dengan kemasan baru

- e. Sirup Jandasare hasil Inovasi produk sudah di pasarkan di acara Bazar 17 Agustus. Dengan adanya varian baru berupa sirup dalam kemasan botol yang cantik , meningkatkan permintaan pasar dan akibatnya produksi meningkat.



Gambar 9 . Sirup Jandasare tampil di Stand Bazar

4. KESIMPULAN

Penggunaan mesin parut listrik sebagai pengganti alat parut manual mempercepat proses pamarutan jahe sebagai bahan utama produk sirup Jandasare, dan meningkatkan produksi. Hasil inovasi produk dalam bentuk Sirup dapat memperpanjang daya simpan produk Jandasare tanpa harus memakai bahan pengawet sintetis. Dihasilkan kemasan botol yang berlabel memberikan performance yang lebih baik dan memperluas pemasaran. Dihasilkan peningkatan kuantitas dan kualitas produk, serta peningkatan pemahaman dan ketrampilan mitra dalam masalah produksi dan pengemasan. Untuk kedepannya sebaiknya segera mengajukan sertifikat Halal untuk lebih meyakinkan konsumen.

5. UCAPAN TERIMA KASIH

Terimakasih kepada LPPM Universitas Widyagama Malang sebagai pemberi dana sehingga dapat terlaksananya Program Pengabdian kepada Masyarakat. Terimakasih juga kepada Mitra atas kerja samanya , dan semua pihak yang telah membantu pelaksanaan program pengabdian ini.

6. REFERENSI

- 1) Andriarsi , M. K. (2020, September 11). Pandemi membuat kesadaran pola hidup sehat meningkat . Retrieved from katadata.com:

<https://katadata.co.id/ariemega/infografik/5f5b532185fa5/pandemimembuat-pola-hidup-sehat-meningkat> -kesadaran-

- 2) Ermawati Nur, Nila Oktaviani, Muh. Ulil Abab. (2022). Edukasi Pemanfaatan Tanaman Obat Tradisional dalam Rangka Self Medication di Masa Pandemi Covid-19. (Jurnal Abdi Moestopo). ISSN: 2599-249x-vol 05(2022) pp:148-156.
- 3) Harefa, D. (2020). Pemanfaatan Hasil Tanaman Sebagai Tanaman Obat Keluarga (TOGA)
- 4) Kusumo, A. R., Wiyoga, F. Y., Perdana, H. P., Khairunnisa, I., Suhandi, R. I., & Prastika, S.S. (2020). Jamu Tradisional Indonesia: Tingkatkan Imunitas Tubuh Secara Alami Selama Pandemi. Jurnal Layanan Masyarakat (Journal of Public Services), 4(2), 465. <https://doi.org/10.20473/jlm.v4i2.2020.465-471>
- 5) Maria Putri K. 2016. Khasiat dan Manfaat Jahe Merah. Semarang. PT. Sindur Press
- 6) Putri, D.A., 2014. Pengaruh Metode Ekstraksi dan Konsentrasi Terhadap Aktivitas Jahe Merah (*Zingiber officinale* var *rubrum*) Sebagai Antibakteri *Escherichia coli*. [Skripsi]. Jurusan Pendidikan Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Bengkulu.
- 7) Japaries Willie. 2022. Teori Dasar Pengobatan Tradisional Tiongkok. ISSN : 9786236435038. Jakarta

Halaman Sengaja di Kosongkan