



**The 7<sup>th</sup> Conference on Innovation and Application of Science and Technology  
(CIASTECH)**

Website Ciastech 2024 : <https://ciastech.net/>  
Open Conference Systems : <https://ocs.ciastech.net/>  
Proceeding homepage : <https://ciastech.net/>

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

---

---

## **METODE *STEAM-BLANCHING* UNTUK MEMPERTAHANKAN KUALITAS PRODUK JAMU HERBAL “MBOK WARAS” DI KECAMATAN KARANGPLOSO, KABUPATEN MALANG**

**Evi Nurifah Julitasari<sup>1\*</sup>, Frida Dwi Anggraeni<sup>2)</sup>**

*<sup>1)</sup> Program Studi S1 Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Widyagama Malang*

*<sup>2)</sup> Program Studi S1 Tehnologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Widyagama Malang*

---

---

### **INFORMASI ARTIKEL**

***Data Artikel :***

Naskah masuk, 23 Oktober 2024  
Direvisi, 6 Desember 2024  
Diterima, 20 Desember 2024

***Email Korespondensi :***

nurifah\_uwg@yahoo.co.id

---

---

### **ABSTRAK**

*Jamu* merupakan obat tradisional yang diproduksi secara turun temurun, khususnya di pulau Jawa, baik Jawa Tengah dan Jawa Timur. Maraknya produksi jamu herbal di masyarakat menjadi keresahan tersendiri. Produk jamu herbal berbahan dasar empon-empon yang mudah rusak, ditandai oleh perubahan warna jamu. Metode *steam-blanching* merupakan cara yang sederhana untuk mengatasi perubahan warna yang disebabkan enzimatis, namun metode ini tidak banyak dikenal masyarakat. UMKM jamu herbal “Mbok Waras” telah dilakukan berproduksi sejak tahun 2017, terkendala produksi yang tidak kontinyu dimana masalah kontinuitas produksi menjadi tujuan pemberdayaan kelompok masyarakat agar dapat bersaing di era globalisasi. Melalui program PROPENMAS tim pengabdian memberikan penyuluhan dan pelatihan metode *steam-blanching* kepada mitra binaan. Pemberian alat untuk *steam blanching* diharapkan dapat meningkatkan kualitas produk jamu herbal “Mbok Waras” di Kecamatan Karangploso Kabupaten Malang.

**Kata Kunci :** *Steam-Blanching, Jamu Herbal, Pemberdayaan UMKM*

---

---

### **1. PENDAHULUAN**

*Jamu* merupakan obat tradisional yang diproduksi secara turun temurun, khususnya di pulau Jawa baik di Jawa Tengah dan Jawa Timur. Maraknya produksi jamu herbal di masyarakat menjadi keresahan tersendiri, produk harus mempunyai ijin edar dan layak konsumsi. Produsen jamu herbal umumnya adalah UMKM, dan banyak UMKM yang mencantumkan label halal tanpa sertifikat halal. Kepastian kebenaran label halal diperoleh melalui sertifikasi halal yang

dikeluarkan lembaga yang berwenang yaitu LPPOM MUI. Tujuan mencantumkan label halal adalah untuk meningkatkan pangsa pasar dan jumlah penjualan, hal ini menjadi salah satu syarat produk dapat berdaya saing di pasar global oleh karena itu sesuai dengan tema yaitu Pemberdayaan Masyarakat Kreatif Dan Inovatif Yang Berdaya Saing Global. Badan Pengawas Obat dan Makanan melakukan standardisasi terhadap pelaku usaha jamu gendong di Indonesia. Kelompok tersebut merupakan bagian pelaku usaha skala kecil, menengah, dan mikro. Langkah ini menjadi upaya penjaminan kualitas produk herbal tradisional agar semakin berdaya saing .

Di Kecamatan Karangploso Kabupaten Malang terdapat kelompok Wanita Tani “Aku Karlos” yang mempunyai usaha jamu sebanyak empat kelompok, diantaranya berada di Ngenep yaitu UMKM Berkah Sehat Seger Waras “**Mbok Waras**“. Usaha ini berdiri tahun 2017, nama pemilik Yuniati dan beralamat di Dusun Babaan RT/RW 04/09 Ngenep Karangploso Malang. Jumlah karyawannya dua orang sebagai karyawan produksi dan sebagai tenaga pemasaran/admin pemasaran online.

Bahan jamu herbal adalah beberapa rempah-rempah (empon) yakni temulawak, kunir, jahe, laos, kencur, sereh, gula aren, asam jawa. Temulawak atau *Curcuma xanthorrhiza Roxb* merupakan tanaman yang sering digunakan sebagai obat-obatan yang tergolong dalam suku temu-temuan (*Zingiberaceae*). Salah satu kandungan tumbuhan temulawak ialah pati, pati temulawak mengandung kurkuminoid yang membantu proses metabolisme dan fisiologis organ badan. Penggunaan temulawak dalam pengobatan tradisional banyak digunakan dalam pengobatan gangguan pencernaan, sakit kuning, keputihan, meningkatkan daya tahan tubuh serta menjaga Kesehatan. Kunyit, *Curcuma longa L. (Zingiberaceae)* adalah tanaman tropis yang banyak terdapat di benua Asia. Dalam sejarah perobatan rakyat India, kunyit dijadikan sebagai bahan antibiotik yang terbaik sementara pada masa yang sama kunyit juga digunakan untuk memudahkan proses pencernaan dan memperbaiki perjalanan usus(1).

Empon-empon sangat rentan mengalami kerusakan dan umumnya disebabkan oleh enzim dan mikroorganisme yang dapat mempengaruhi warna, rasa, kesegarannya. Salah satu cara untuk menjaga kualitas dari produk ini adalah dengan melakukan *blanching* atau blansir (2). *Blanching* merupakan perlakuan pemanasan pendahuluan tipe pasteurisasi yang dilakukan pada suhu kurang dari 100°C selama beberapa menit, dengan menggunakan air panas atau uap. Proses *blanching* sendiri termasuk ke dalam proses termal dan umumnya membutuhkan suhu berkisar 75 – 95°C selama 10 menit. Tujuan utama dari *blanching* ialah menonaktifkan enzim dalam bahan pangan, diantaranya adalah enzim peroksidase dan katalase. Kedua jenis enzim ini paling tahan terhadap panas. Namun bukan hanya enzim yang menjadi nonaktif, sebagian dari mikroba yang ada dalam bahan pangan tersebut pun ikut mati. Tujuan penting dari proses *blanching* selain menonaktifkan enzim adalah sebagai berikut (1) Membersihkan bahan dari kotoran dan mengurangi jumlah mikroba dalam bahan, (2) Mengeluarkan aroma atau menghilangkan gas-gas dari dalam jaringan tanaman yang tidak dikehendaki(3) Melayukan atau melunakkan jaringan tanaman, (4) Memperbaiki warna produk, atau memaksimalkan warna pada jaringan tanaman.

Setiap bahan pangan memiliki waktu proses *blanching* yang berbeda-beda untuk inaktivasi enzim. Perbedaan tersebut tergantung pada jenis bahan, metode *blanching* yang digunakan, ukuran bahan, dan suhu media pemanas yang digunakan. Lama waktu yang diperlukan untuk proses *blanching* harus sesuai, tidak terlalu lama dan tidak terlalu sebentar. Proses *blanching* yang berlebihan akan menyebabkan produk menjadi matang, kehilangan flavor, warna, dan nutrisi-nutrisi penting yang terkandung didalamnya karena komponen-komponen tersebut dapat rusak dan terlarut kedalam media pemanas (pada proses *blanching* dengan air panas atau steam) (3).

Varian produk herbal di UMKM Mbok Waras ada dalam bentuk Instan dalam kemasan botol dan pouch. Kemasan Stunding Pouchs 150 Gram Rp 12.000, antara lain rasa 1) Jahe Kunyit, Kunyit

Putih, Kencur, Temulawak, Sirih, Kunci dan Lidah Buaya. Sedangkan kemasan botol 150 Gram Rp 15.000, dengan varian rasa sama dengan diatas. Produk unggulan ramuan jamu sehat bugar, Jahe Kencur, Keputrian, Lidah buaya dan khusus pria.

Pemasaran jamu herbal “Mbok Waras” telah dilakukan secara *online* melalui media *facebook*, *whatsapp bisnis* dan pameran Pameran yang sudah diikuti diantaranya diantaranya Pameran UKM di Kecamatan Turen Kabupaten Malang, Pameran di Dinas Ketahanan Pangan di BNSP Kepuharjo, Karangploso, Pameran Bersama Persit di Rampal dan pameran di Malang Creative Center (MCC). Namun demikian beberapa masalah yang dihadapi adalah (1) Kontinuitas produksi dan (2) Legalitas produk. Legalitas produk jamu herbal „Mbok Waras” No PiRT No 2133507012724 ada tetapi sudah habis masa berlaku dan sertifikat Halal ada dengan Id 35110000079910420, belum mempunyai ijin merk. Sertifikasi halal dan labelisasi halal merupakan dua kegiatan yang berbeda, tetapi mempunyai keterkaitan satu sama lain. Sertifikasi halal dapat didefinisikan sebagai suatu kegiatan sistematis untuk mengetahui apakah suatu barang yang diproduksi telah memenuhi ketentuan halal. Proses pemberian sertifikat halal berdasarkan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, diajukan oleh pelaku usaha secara tertulis kepada Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH). Permohonan sertifikat halal harus dilengkapi dengan dokumen data pelaku usaha, nama dan jenis produk dan daftar produk dan bahan yang digunakan dan proses pengolahan produk (4).

Pemerintah telah menerbitkan Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan No 25 tahun 2021 tentang Penerapan Cara Pembuatan Obat Tradisional yang Baik (CPOTB) yang baik. Dalam pasal disebutkan bahwa Industri Obat Tradisional (IOT) wajib menerapkan CPOTB (5). Hal ini penting untuk disosialisasikan dan kemudian diterapkan di UMKM produk jamu herbal Mbok Waras. Permasalahan yang dihadapi mitra adalah (1) perlunya peningkatan Kualitas Produksi jamu herbal “mbok Waras”. Peningkatan kualitas produksi perlu diberikan teknologi yaitu pemasakan bahan baku jamu dengan dikukus atau *blanching*. (2) perlunya memperbaharui syarat ijin edar, memperbaharui no P-IRT, kode produksi dan memenuhi sertifikasi halal yang baru, diujikan secara klinis dan ijin merk. Legalitas produk jamu herbal “Mbok Waras” sudah habis masa berlakunya (*expired date*).

## 2. METODE PELAKSANAAN

Lokasi pengabdian kepada masyarakat di Dusun Babaan RT/RW 04/09 Desa Ngenep Kecamatan Karangploso, dengan pemilik ibu Yuniati. Usaha kecil yang sudah berdiri sejak tahun 2017. Jumlah karyawan sampai dengan tahun 2024, sebanyak 2 (dua) orang sebagai karyawan produksi dan karyawan pemasaran/admin. Karena proses produksi hanya berdasarkan pesanan atau jika ada event saja, maka karyawan bekerja tidak tiap hari. Omset pada saat produksi mencapai Rp.1.400.000.

Tahapan penyelesaian masalah dan target kegiatan adalah sebagai berikut :

### 1. Identifikasi Masalah/ kebutuhan Mitra

Pertemuan dengan mitra untuk mengidentifikasi kebutuhan dan masalah saat ini. Identifikasi kebutuhan dilakukan dengan metode wawancara dan observasi dengan mitra. Wawancara dilakukan oleh tim terhadap mitra, dan dicatat oleh mahasiswa. Sebelumnya tim melakukan koordinasi untuk menyusun daftar pertanyaan, kemudian dilakukan diskusi dengan mitra.

### 2. Observasi : Mengetahui Alur Produksi Jamu Herbal di Mitra

Proses pembuatan jamu herbal dimulai dari pengupasan dan pembersihan bahan baku (empon) yang dibeli dari pasar induk Karangploso kemudian dicuci bersih (gb.1.a), dikeringkan dan dikupas setelah itu dilanjutkan dengan pamarutan atau pencacahan sehingga menjadi larutan (gb.1.b). Kemudian disaring dengan diberi gula sebagai pemanis (gb.1.c) selanjutnya secang yg sdh dicuci dipanaskan dalam air mendidih gb.1.d, setelah diaduk jadilah jamu jahe secang seperti pada gambar 1.e.

Apakah proses produksi jamu herbal sudah memenuhi Penerapan Cara Pembuatan Obat Tradisional yang Baik (CPOTB) yang baik sesuai peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan No 25 tahun 2021?



Gambar 1. Proses Pembuatan Jamu Jahe Secang

### 3. Penyuluhan dan Pendampingan

Penyuluhan dilakukan kepada mitra mengenai pengenalan legalitas dan keamanan pangan. Penyuluhan tentang legalitas dimaksudkan untuk mengetahui seberapa penting perlunya sertifikasi halal dan ijin edar bagi produk yang akan diedarkan. Metode pendampingan dilakukan memperoleh ijin edar berupa perpanjangan nomor registrasi PiRT diperlukan untuk menghasilkan

jamu yang berkhasiat dan aman, sehingga konsumen dapat terhindar dari resiko paparan senyawa toksik yang secara alami terkandung dalam tanaman obat maupun mikroorganisme kontaminan. Para pengusaha jamu tradisional perlu terus menerus didampingi karena perolehan izin edar terkesan sulit.

#### 4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Perlakuan yang diperlukan terhadap bahan baku jamu adalah melakukan pengukusan (*blanching*). *Blanching* dapat dilakukan dengan 2 cara, yaitu dengan perendaman dalam air mendidih (*water blanching*) dan kontak dengan uap air panas (*steam blanching*) (6). Perbedaan mendasar dari 2 (dua) metode ini terdapat pada media panasnya yang kontak langsung dengan bahan pangan. Perbedaan pada media panas ini dapat pula mengakibatkan perbedaan karakteristik bahan pangan yang dihasilkan. Seperti yang terlihat pada penelitian (7) yang menunjukkan kandungan  $\beta$ -karoten tepung daun kelor hasil *steam blanching* sebesar 35,55 mg/100 g adalah lebih tinggi dibandingkan tepung daun kelor hasil *water blanching* yang sebesar 29,01 mg/100 g. Selain pemilihan metode, lama waktu *blanching* juga akan mempengaruhi karakteristik produk. Pada penelitian (8), terhadap empat jenis sayuran hijau yang *diblanching* dengan perlakuan 1, 2, dan 4 menit menemukan bahwa semakin lama waktu *blanching* maka kandungan asam askorbatnya akan semakin menurun.

Bahan empon – empon yang digunakan dalam pembuatan jamu segar “Mbok Waras” adalah secang, serai, jahe, dan kayu manis. Pada jenis empon – empon tersebut, terutama secang memiliki zat warna alami yang memberikan warna merah pada minuman jamu segar tersebut.



Gambar 2. Reaksi pencoklatan non enzimatis pada pembuatan jamu

Warna merah pada secang ini berasal dari kandungan pigmen brazilein yang merupakan pigmen berwarna merah yang bersifat mudah larut dalam air panas (9). Sedangkan pada jahe (*Zingiber officinale* R.) merupakan tanaman herba tahunan yang memiliki rasa agak pedas, beraroma khas dan rimpangnya berwarna agak kecoklatan. Rimpang jahe dapat digunakan sebagai bumbu masak, bahan baku minuman, obat-obatan dan dapat dijadikan sebagai antioksidan. Akan tetapi kandungan bioaktif pada jahe tidak tahan pada suhu yang terlalu tinggi karena akan merusak minyak jahe dan oleoresin dalam jahe sehingga dapat menyebabkan pencoklatan non enzimatis (*browning*) (10). Oleh karena itu, untuk mempertahankan warna pada saat pengolahan empon – empon menjadi jamu cair segar, maka dilakukan *blanching* dengan metode *steam blanching*. Tim pengabdian memberikan alat pengukus berdiameter 40 cm yang terbuat dari stainless steel yang tidak mudah berkarat. Pada gambar 3 berikut ini penyerahan alat pengukus untuk melakukan steam blanching kepada mitra.



**Gambar 3.** Penyerahan alat Pengukus



**Gambar 4.** Pendampingan Pembuatan PIRT

#### **4. KESIMPULAN**

Hasil pengabdian kepada masyarakat menunjukkan bahwa UMKM Jamu herbal pada umumnya hanya menggunakan pengetahuan yang mereka miliki padahal dengan teknologi steam blanching dapat digunakan untuk memperpanjang umur simpan jamu dan membuat warna jamu herbal menjadi lebih segar. Oleh karena itu pengetahuan sistem blanching kepada masyarakat pengguna khususnya UMKM yang sedang berkembang perlu digalakkan.

## 5. UCAPAN TERIMA KASIH

Tim pengabdian mengucapkan terima kasih banyak kepada LPPM universitas widyagama Malang yang telah memberikan fasilitas dan kesempatan kepada tim pengabdian untuk memberdayakan mitra, khususnya UMKM jamu herbal “ Mbok Waras” di Kecamatan Karangploso Kabupaten Malang.

## 6. REFERENSI

- [1] Wahyuningsih R, Wulandari D, Khakim Hidayatullah A, Dewanto A, Pendidikan Ekonomi P, PGRI Jombang S, et al. Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pembuatan Jamu Herbal Untuk Mencegah COVID-19 di Desa Sengon Kecamatan Jombang. *Indones J Community Serv* . 2021;1(2):279–88.
- [2] Binus University. 2016, *Blanching*, Metode Pengawetan Sayuran Yang Baik. Binus University. <https://student-activity.binus.ac.id/himfoodtech/2016/05/blanching-metode-pengawetan-sayuran-yang-baik/>. diakses tanggal 16 Oktober 2024.
- [3] Nugroho AKP. 2020, Pengaruh Metode *Blanching* Pada Pengeringan Daun Jeruk Purut (*Citrus Hystrix*) Terhadap Karakteristik Fisik Dan Kimia Yang Dihasilkan, Skripsi, Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya
- [4] Farhan M, Fajar. Efektifitas Peraturan Sertifikasi Halal Bagi Pelaku UMKM Jamu Di Bangkalan. *Qawwam Leaders Writ* [Internet]. 2021;2(2):180–8.
- [5] BPOM RI. Penerapan Cara Pembuatan Obat Tradisional Yang Baik. BPOM RI. 2021;11(88):1–16.
- [6] Siti A., 2017. Buku ajar: teknologi pengolahan dan pengawetan pangan edisi 2. Unimus Press.
- [7] Zakaria Z, Tamrin A, Nursalim N, Irmayana I. 2015, Pengaruh perlakuan *blanching* terhadap kadar  $\beta$ -karoten pada pembuatan tepung daun kelor (*Moringa oleifera*). *Media Gizi Pangan*.19(1):23–8.
- [8] Gupta S, Lakshmi A J, Prakash J. 2008. Effect of different *blanching* treatments on ascorbic acid retention in green leafy vegetables. *Natural Product Radiance Journal*. 7(2) pp. 111-116
- [9] Firdausih N, Hisyam MA. Proses Dan Penerapan Sertifikasi Produk Halal Terhadap produk Jamu Madura Di Tinjau Dari Pp. No. 39 Tahun 2021 (Studi Di Raddhinshop Treatment, Bangkalan. *ICON Indonesia Community Enggement* [Internet]. 2022;2(2):71–80.
- [10] Ramani S, Cahaya Himawan H, Kurniawati N., 2021, Formulasi Sediaan Blush on Ekstrak Kayu Secang (*Caesalpinia Sappan L*) Sebagai Pewarna Alami Dalam Bentuk Powder. *J Farmamedika (Pharmamedica Journal)*. 6(1):1–9.