SWARNA
Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat
ejournal.45mataram.ac.id/index.php/swarna

Vol. 5, No. 10 October 2026
e-ISSN: 2963-184X
pp. 2448-2459

Pendampingan Pengolahan Bahan Baku Herbal menjadi Produk Jamu Godog pada KUB Jamu Desa Usapinonot Kabupaten Timor Tengah Utara

MM Endah Mulat Satmalawati[1], Ludgardis Ledheng[1], Kanisius Kono[1], Bernadina Metboki[1], Yusuf Rumbino[2]
[1]Universitas Timor
[2]Universitas Nusa Cendana

CorrespondingAuthor: yusufrumbino@staf.undana.ac.id

Article History:
Received: 28-09-2026
Revised: 15-10-2026
Accepted: 25-10-2026
Keywords: *Desa Usapinonot, KUB Prima Mandiri, KUB Melati, Wirausaha Jamu, Kafe Jamu*

Abstract: *Desa Usapinonot, Kabupaten Timor Tengah Utara memiliki potensi tanaman herbal yang melimpah, seperti kunyit, temulawak, jahe, sereh, dan kunyit putih yang selama ini dimanfaatkan sebagai bahan baku jamu tradisional. Kelompok Usaha Bersama (KUB) Prima Mandiri dan KUB Melati memperoleh pendampingan dalam pengembangan usaha jamu berbasis potensi lokal melalui Program Pemberdayaan Desa Binaan (PDB) yang telah berlangsung selama tiga tahun. Pada tahun ketiga, kegiatan difokuskan pada penguatan Desa Wirausaha Jamu melalui mekanisasi produksi simplisia herbal dan pelatihan penyajian jamu godog sebagai persiapan pembentukan Kafe Jamu. Metode pelaksanaan meliputi sosialisasi, demonstrasi, praktik langsung, pendampingan penggunaan teknologi tepat guna, serta evaluasi menggunakan metode pre-test dan post-test. Teknologi yang diterapkan meliputi mesin pengiris rimpang, oven pengering, blender, dan peralatan pendukung pengolahan simplisia. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa mitra berhasil memproduksi simplisia herbal berupa irisan temulawak, kunyit, kunyit putih, sereh, dan jeruk nipis sebagai stok bahan baku kafe jamu. Evaluasi pelatihan menunjukkan peningkatan pengetahuan mengenai jamu kering dari 40% meningkat menjadi 95%, kemampuan penggunaan alat teknologi tepat guna dari 15% menjadi 85%, keterampilan pembuatan jamu kering dari 30% menjadi 90%, serta keterampilan penyajian jamu godog dari 35% menjadi 95%. Pendampingan ini berhasil meningkatkan kapasitas sumber daya manusia, mengoptimalkan pemanfaatan teknologi tepat guna yang telah diberikan melalui Program PDB.*

© 2026 SWARNA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan salah satu negara megabiodiversitas yang memiliki lebih dari 30.000 spesies tumbuhan, sekitar 9.600 spesies di antaranya berpotensi sebagai tanaman obat. Kekayaan biodiversitas tersebut menjadi modal penting dalam pengembangan obat tradisional, industri herbal, serta pemberdayaan ekonomi masyarakat berbasis sumber daya lokal. Peningkatan kesadaran masyarakat terhadap gaya hidup sehat turut mendorong meningkatnya konsumsi produk herbal sebagai alternatif pemeliharaan

kesehatan, sehingga memberikan peluang bagi pengembangan usaha jamu berbasis potensi lokal. Kualitas bahan baku herbal menjadi faktor utama dalam menghasilkan produk obat tradisional yang aman, bermutu, dan konsisten. Oleh karena itu, pengolahan simplisia harus memenuhi prinsip pengendalian mutu mulai dari proses panen, sortasi, pencucian, pengeringan, penyimpanan, hingga pengemasan sesuai pedoman Farmakope Herbal Indonesia [1] dan WHO Quality Control Methods for Herbal Materials [2].

Provinsi Nusa Tenggara Timur memiliki kekayaan tanaman herbal yang telah lama dimanfaatkan masyarakat sebagai obat tradisional, di antaranya kunyit (Curcuma longa), temulawak (Curcuma xanthorrhiza), jahe (Zingiber officinale), kunyit putih (Curcuma zedoaria), dan sereh (Cymbopogon citratus). Salah satu sentra pemanfaatan tanaman herbal tersebut adalah Desa Usapinonot, Kecamatan Insana Barat, Kabupaten Timor Tengah Utara [3]. Masyarakat telah memanfaatkan tanaman tersebut sebagai bahan baku jamu tradisional, namun pengolahannya masih didominasi cara konvensional sehingga kapasitas produksi, mutu produk, dan daya saing usaha belum optimal.

Hasil observasi awal Program Pemberdayaan Desa Binaan (PDB) menunjukkan bahwa Kelompok Usaha Bersama (KUB) Prima Mandiri dan KUB Melati menghadapi beberapa kendala, antara lain proses pengolahan yang masih manual, keterbatasan teknologi pascapanen, belum adanya standar produksi simplisia, serta terbatasnya diversifikasi produk herbal [4]. Kondisi tersebut menyebabkan bahan baku herbal umumnya dijual dalam bentuk segar dengan nilai ekonomi yang relatif rendah dan umur simpan yang pendek. Padahal, pengolahan rimpang menjadi simplisia kering mampu meningkatkan umur simpan, mempermudah distribusi, serta meningkatkan nilai tambah produk [5]. Pentingnya edukasi mengenai pengolahan simplisia juga ditunjukkan dalam berbagai kegiatan pengabdian yang berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat melalui pelatihan pembuatan simplisia herbal [6].

Program Pemberdayaan Desa Binaan Universitas Timor telah dilaksanakan secara berkelanjutan selama tiga tahun sebagai upaya meningkatkan kapasitas usaha masyarakat. Pada tahun pertama, kegiatan diarahkan pada penguatan kelembagaan kelompok usaha, peningkatan pengetahuan budidaya tanaman herbal, dan pengembangan kewirausahaan. Tahun kedua difokuskan pada peningkatan kualitas produksi melalui penyediaan teknologi tepat guna berupa mesin pengiris rimpang, oven pengering (cabinet dryer), blender, dan peralatan pendukung lainnya sehingga kelompok usaha mampu menghasilkan simplisia herbal dengan mutu yang lebih baik. Tahun ketiga merupakan tahap hilirisasi program melalui penguatan sistem produksi, pelatihan penyajian jamu godog, serta persiapan pembentukan kafe Jamu sebagai unit usaha baru berbasis produk herbal lokal.

Pemanfaatan teknologi tepat guna dalam pengolahan herbal merupakan salah satu strategi pemberdayaan yang terbukti mampu meningkatkan efisiensi produksi dan kualitas produk [7]. Pengelolaan pascapanen tanaman obat melalui tahapan sortasi, pencucian, pengirisan, pengeringan, pengemasan, dan penyimpanan menghasilkan simplisia dengan mutu yang lebih seragam dan umur simpan lebih panjang. Pendekatan tersebut tidak hanya meningkatkan kualitas produk, tetapi juga memperluas peluang diversifikasi usaha berbasis tanaman obat.

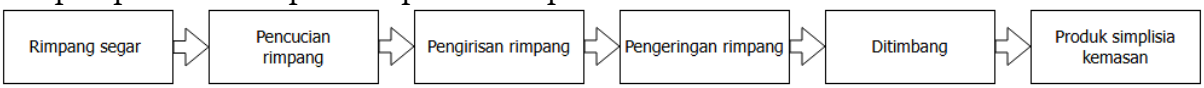
Berbagai kegiatan pengabdian masyarakat juga menunjukkan bahwa pelatihan pengolahan herbal mampu meningkatkan kapasitas masyarakat dalam menghasilkan produk yang memiliki nilai ekonomi lebih tinggi [8]. Pelatihan pembuatan minuman herbal instan terbukti meningkatkan kreativitas masyarakat dalam mengolah hasil pertanian lokal menjadi produk bernilai jual. Sementara itu, edukasi dan pendampingan

pembuatan jamu herbal mampu meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan peluang usaha masyarakat melalui pemanfaatan rempah-rempah lokal sebagai produk kesehatan sekaligus sumber pendapatan baru [9]. Pengembangan warung atau kafe jamu berbasis komunitas juga telah dilaporkan mampu memperkuat ekonomi lokal melalui penerapan standar pengolahan tanaman obat, pendampingan manajemen usaha, serta inovasi penyajian jamu yang lebih higienis dan menarik bagi konsumen [10] [11].

Meskipun demikian, sebagian besar kegiatan pengabdian tersebut masih berfokus pada pelatihan pembuatan produk herbal atau peningkatan pengetahuan masyarakat secara parsial. Integrasi antara mekanisasi produksi simplisia, pemanfaatan teknologi tepat guna, penguatan kapasitas sumber daya manusia, dan pengembangan layanan kafe jamu sebagai model Desa Wirausaha Jamu masih relatif jarang dilaporkan [12]. Oleh karena itu, kegiatan pengabdian ini menawarkan model pemberdayaan yang mengintegrasikan seluruh tahapan rantai nilai tanaman herbal, mulai dari produksi simplisia menggunakan teknologi tepat guna, penyimpanan bahan baku, pelatihan penyajian jamu godog, hingga pengembangan usaha Kafe Jamu sebagai bentuk hilirisasi produk herbal desa.

Keberhasilan program dievaluasi melalui pendekatan pre-test dan post-test [13] untuk mengukur peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam empat aspek utama, yaitu pengetahuan mengenai simplisia herbal, kemampuan menggunakan teknologi tepat guna, keterampilan memproduksi simplisia herbal, dan kemampuan menyajikan jamu godog secara higienis [14]. Pendekatan evaluasi tersebut diharapkan mampu memberikan gambaran mengenai efektivitas pelatihan sekaligus menjadi dasar pengembangan model pemberdayaan masyarakat berbasis tanaman herbal yang berkelanjutan [15].

Berdasarkan kondisi tersebut, kegiatan pengabdian ini bertujuan memperkuat kapasitas KUB Prima Mandiri dan KUB Melati melalui mekanisasi produksi simplisia herbal dan pelatihan penyajian jamu godog untuk mendukung terbentuknya Desa Usapinonot sebagai Desa Wirausaha Jamu yang mandiri, produktif, dan berdaya saing. Model pemberdayaan yang dikembangkan diharapkan dapat menjadi contoh implementasi teknologi tepat guna berbasis potensi lokal yang dapat direplikasi pada desa-desa lain yang memiliki sumber daya tanaman herbal rimpang melimpah. Adapun tahapan produksi simplisia dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Tahapan produksi simplisia herbal

METODE PELAKSANAAN

Lokasi dan Mitra Kegiatan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan pada bulan Juli 2026 di Desa Usapinonot, Kabupaten Timor Tengah Utara, Provinsi Nusa Tenggara Timur. Mitra kegiatan terdiri atas Kelompok Usaha Bersama (KUB) Prima Mandiri dan KUB Melati, yang merupakan kelompok masyarakat binaan Program Pemberdayaan Desa Binaan (PDB) Universitas Timor yang melibatkan juga anggota dari Universitas Nusa Cendana. Kedua kelompok telah memperoleh pendampingan secara berkelanjutan selama tiga tahun dalam pengembangan usaha jamu berbasis tanaman herbal lokal. Kegiatan pada tahun ketiga difokuskan pada penguatan Desa Wirausaha Jamu melalui optimalisasi pemanfaatan teknologi tepat guna (TTG) yang telah diberikan pada tahun sebelumnya, yaitu mesin pengiris rimpang, oven pengering (cabinet dryer), blender, dan peralatan pendukung lainnya. Seluruh kegiatan diarahkan untuk meningkatkan kemampuan mitra

dalam memproduksi simplisia herbal, menyusun stok bahan baku, serta menyajikan jamu godog sebagai persiapan operasional Kafe Jamu.

Metode Pendekatan

Metode pelaksanaan menggunakan pendekatan Participatory Rural Appraisal (PRA) yang dipadukan dengan metode learning by doing. Pendekatan ini menempatkan anggota kelompok sebagai pelaku utama dalam seluruh proses kegiatan, mulai dari identifikasi kebutuhan, praktik penggunaan teknologi, hingga evaluasi hasil pelatihan. Tim pengabdian berperan sebagai fasilitator yang memberikan transfer pengetahuan, pendampingan teknis, serta evaluasi terhadap capaian program. Tahapan kegiatan meliputi sosialisasi, demonstrasi, praktik langsung, pendampingan, dan evaluasi. Pendekatan tersebut dipilih agar peserta tidak hanya memahami teori, tetapi juga mampu mengoperasikan teknologi tepat guna dan menerapkannya secara mandiri dalam kegiatan usaha sehari-hari. Adapun pelaksanaan kegiatan terdiri atas enam tahapan utama.

a. Sosialisasi Program

Tahap awal diawali dengan sosialisasi mengenai konsep Desa Wirausaha Jamu dan pengembangan Kafe Jamu Tradisional sebagai bentuk hilirisasi produk herbal lokal. Kegiatan ini bertujuan menyamakan persepsi antara tim pelaksana dan mitra mengenai tujuan program pada tahun ketiga, pembagian tugas, jadwal pelaksanaan, serta strategi pemanfaatan teknologi tepat guna yang telah diberikan melalui Program

b. Pelatihan Produksi Simplisia Herbal

Tahap berikutnya adalah pelatihan produksi simplisia herbal menggunakan bahan baku lokal berupa temulawak, kunyit, kunyit putih, sereh, dan jeruk nipis. Proses produksi meliputi sortasi bahan baku, pencucian, pengirisan menggunakan mesin pengiris pengeringan menggunakan oven pengering (Gambar 2B), pendinginan, dan penyimpanan dalam wadah kedap udara. Produk simplisia yang dihasilkan disiapkan sebagai stok bahan baku Kafe Jamu dan sebagai bahan utama pembuatan jamu godog.

c. Pelatihan Pemanfaatan Teknologi Tepat Guna

Pelatihan difokuskan pada peningkatan keterampilan mitra dalam mengoperasikan mesin pengiris rimpang, oven pengering, blender, serta peralatan pendukung lainnya. Selain praktik pengoperasian alat, peserta juga diberikan pemahaman mengenai prosedur keselamatan kerja, perawatan alat, dan pemeliharaan rutin agar teknologi dapat dimanfaatkan secara berkelanjutan.

d. Pelatihan Pengolahan dan Penyajian Jamu Godog

Setelah simplisia herbal tersedia, peserta mengikuti pelatihan pembuatan dan penyajian jamu godog. Materi pelatihan meliputi formulasi bahan herbal, teknik perebusan, penyaringan, penyajian secara higienis, penambahan bahan pendukung sesuai kebutuhan, serta teknik pelayanan kepada konsumen. Kegiatan ini dilaksanakan melalui demonstrasi dan praktik langsung sehingga setiap anggota kelompok memperoleh pengalaman dalam menyajikan jamu tradisional sesuai standar kebersihan dan pelayanan.

e. Pendampingan Produksi dan Persiapan Kafe Jamu

Pendampingan dilakukan selama seluruh rangkaian kegiatan berlangsung. Tim pengabdian mendampingi mitra dalam menyusun stok simplisia herbal, mengatur tata letak penyimpanan bahan baku, menyusun variasi menu jamu, serta mempersiapkan sistem operasional Kafe Jamu. Pendampingan juga mencakup diskusi mengenai strategi pemasaran, pelayanan konsumen, dan keberlanjutan usaha berbasis potensi herbal lokal.

f. Monitoring dan Evaluasi

Monitoring dilakukan pada setiap tahapan kegiatan untuk memastikan seluruh proses berjalan sesuai rencana. Evaluasi dilakukan menggunakan metode pre-test dan

post-test terhadap seluruh peserta pelatihan untuk mengukur peningkatan pengetahuan dan keterampilan. Berikut adalah empat indikator yang dievaluasi antara lain: (1) Pengetahuan mengenai produksi jamu kering (simplisia herbal), (2) Kemampuan menggunakan teknologi tepat guna, (3) Keterampilan memproduksi simplisia herbal, (4) Keterampilan penyajian jamu godog.

Data hasil evaluasi selanjutnya dianalisis secara deskriptif dan disajikan dalam bentuk tabel serta grafik untuk menggambarkan efektivitas pelaksanaan program. Keberhasilan kegiatan ditentukan berdasarkan beberapa indikator, yaitu: terbentuknya stok simplisia herbal berupa irisan temulawak, kunyit, kunyit putih, sereh, dan jeruk nipis sebagai bahan baku Kafe Jamu, Meningkatnya kemampuan mitra dalam mengoperasikan teknologi tepat guna., Meningkatnya keterampilan produksi simplisia herbal sesuai prosedur yang telah dilatihkan. Meningkatnya kemampuan mitra dalam menyajikan jamu godog secara higienis dan menarik Meningkatnya kesiapan KUB Prima Mandiri dan KUB Melati dalam mengembangkan Kafe Jamu sebagai unit usaha baru menuju Desa Wirausaha Jamu. Adapun metode pelaksanaan kegiatan secara keseluruhan tampak pada Gambar 2.



Gambar 2. Diagram alir Pelaksanaan PDB Tahun Ketiga di Desa Usapinonot

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

Kondisi Awal Mitra

Program Pemberdayaan Desa Binaan (PDB) telah dilaksanakan di Desa Usapinonot selama tiga tahun dengan sasaran utama Kelompok Usaha Bersama (KUB) Prima Mandiri dan KUB Melati. Pada awal pendampingan, kedua kelompok telah memiliki kemampuan memproduksi jamu tradisional secara sederhana, namun masih menghadapi berbagai kendala dalam aspek teknologi pengolahan, standarisasi produk, diversifikasi usaha, dan pemasaran. Pengolahan rimpang herbal seperti kunyit, temulawak, jahe, dan kunyit putih masih dilakukan secara manual menggunakan pisau sehingga membutuhkan waktu yang lama, ukuran irisan tidak seragam, dan kapasitas produksi relatif rendah yaitu rata-rata 5kg/hari. (Gambar 3). Selain itu, proses pengeringan masih mengandalkan sinar matahari sehingga kualitas simplisia sangat dipengaruhi oleh kondisi cuaca. Kondisi tersebut menyebabkan kadar air produk tidak seragam, umur simpan relatif pendek, serta

kontinuitas produksi sulit dipertahankan. Produk yang dihasilkan juga masih terbatas pada jamu tradisional sehingga belum mampu memberikan nilai tambah yang optimal bagi kelompok usaha.



Gambar 3. Proses pembuatan simplisia secara manual

Berdasarkan kondisi tersebut, Program PDB tahun ketiga diarahkan untuk mengoptimalkan seluruh teknologi tepat guna yang telah diberikan pada tahun sebelumnya melalui mekanisasi produksi simplisia herbal, pelatihan penyajian jamu godog, dan persiapan pembukaan Kafe Jamu sebagai unit usaha baru berbasis potensi tanaman herbal lokal.

Produksi Simplisia Herbal Menggunakan Teknologi Tepat Guna

Tahapan pertama kegiatan adalah pelatihan produksi simplisia herbal menggunakan mesin pengiris rimpang dan oven pengering yang telah diserahkan kepada mitra pada tahun sebelumnya. Pelatihan dilakukan melalui praktik langsung sehingga setiap anggota kelompok mampu mengoperasikan seluruh peralatan secara mandiri. Proses produksi simplisia diawali dengan sortasi bahan baku untuk memisahkan rimpang yang rusak dan kotor. Selanjutnya dilakukan pencucian menggunakan air mengalir untuk menghilangkan tanah dan kotoran yang masih menempel. Rimpang kemudian diiris menggunakan mesin pengiris sehingga diperoleh ketebalan irisan yang relatif seragam (Gambar 4A). Alat ini dapat mengiris rimpang dengan kapasitas 10kg/jam. Keseragaman ukuran irisan menjadi faktor penting dalam menghasilkan proses pengeringan yang lebih merata. Setelah proses pengirisan, bahan dikeringkan menggunakan oven pengering (cabinet dryer) hingga mencapai kondisi kering yang sesuai untuk penyimpanan (Gambar 4B). Penggunaan oven memberikan beberapa keuntungan dibandingkan pengeringan secara konvensional, yaitu waktu pengeringan lebih singkat, tidak tergantung cuaca, serta menghasilkan simplisia dengan mutu yang lebih seragam Kapasitas alat pengering 10kg/produksi. Setelah dingin, simplisia disimpan dalam wadah kedap udara (toples penyimpanan) sebagai stok bahan baku untuk penyajian jamu godog maupun pengembangan produk herbal lainnya.



(a) Alat Pengiris rimpang (b) Alat pengering (c) Simplisia kering

Gambar 4. Peralatan mekanis untuk menghasilkan simplisia bahan baku jamu godog

Produk simplisia yang berhasil diproduksi meliputi (Gambar 4C) irisan temulawak kering, irisan kunyit kering, irisan kunyit putih kering, irisan sereh kering; dan irisan jeruk nipis kering. Ketersediaan stok simplisia tersebut menjadi salah satu indikator keberhasilan program karena memungkinkan kelompok usaha memiliki bahan baku yang siap digunakan setiap saat tanpa harus melakukan proses pengolahan dari awal.

Pemanfaatan teknologi tersebut mampu meningkatkan efisiensi produksi, mengurangi waktu kerja, meningkatkan kebersihan proses pengolahan, serta menghasilkan simplisia dengan mutu yang lebih seragam dibandingkan proses manual. Temuan ini sejalan dengan hasil pengabdian Mulangsri dkk yang melaporkan bahwa penerapan teknologi pascapanen tanaman obat meningkatkan kualitas simplisia dan efisiensi produksi kelompok Masyarakat [16].

Pengembangan Kafe Jamu

Selain penguatan aspek produksi, kegiatan juga diarahkan pada pembentukan Kafe Jamu Tradisional sebagai unit usaha baru kelompok. Sosialisasi dilaksanakan untuk memberikan pemahaman mengenai konsep usaha, peluang pasar, variasi menu, pelayanan konsumen, dan strategi pemasaran. Kafe Jamu dirancang sebagai media hilirisasi produk herbal sehingga simplisia yang telah diproduksi tidak hanya dijual sebagai bahan baku, tetapi juga diolah menjadi berbagai minuman herbal siap konsumsi. Dengan konsep tersebut, nilai tambah produk meningkat karena kelompok memperoleh keuntungan dari proses pengolahan sekaligus pelayanan kepada konsumen. Sosialisasi dilaksanakan di Kelompok Mitra (Gambar 5A). dan melihat peluang pemasaran produk simplisia kering nantinya melalui Koperasi merah putih (Gambar 5B).



(a) (b)

Gambar 5. Sosialisasi di Kelompok Mitra (a) dan di Kepala Desa (b)

Pelatihan Penyajian Jamu Godog

Tahapan berikutnya adalah pelatihan penyajian jamu godog menggunakan simplisia yang telah diproduksi. Materi pelatihan meliputi pemilihan bahan baku, formulasi rempah, teknik perebusan, penyaringan, penyajian yang higienis, serta pelayanan kepada konsumen. Peserta dilatih menyusun beberapa variasi menu, antara lain: Jamu Temulawak. Kunyit Asam, Wedang Jahe, Wedang Serai, Kunyit Putih, Minuman Herbal Kombinasi. Fasilitas untuk Kafé jamu yang disiapkan tim PDB berupa, cangkir, teko, yang berbahan gerabah sehingga menimbulkan suasana tradisional (Gambar 6).



(a) Tungku dan perebus jamu (b) Cangkir (c) Nampan penyajian

Gambar 6. Peralatan untuk penyajian Jamu Godog di Kafe Jamu

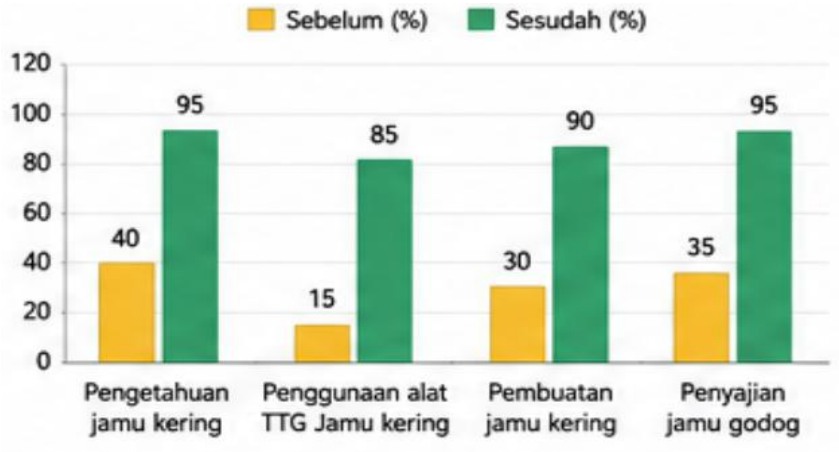
Seluruh peserta mengikuti praktik secara langsung sehingga memperoleh pengalaman dalam mengolah simplisia menjadi minuman herbal yang siap disajikan kepada konsumen. Pendekatan *learning by doing* membuat peserta lebih mudah memahami tahapan produksi dibandingkan metode ceramah semata (Gambar 7). Mahasiswa yang dilibatkan dalam kegiatan ikut serta mempersiapkan peralatan pemasakan, cara pemasakan menggunakan simplisia yang sudah dikemas, dan cara pelayanan kepada konsumen Kafe Jamu



Gambar 7. Pelatihan penyajian Jamu Godog

Evaluasi Peningkatan Pengetahuan dan Keterampilan

Efektivitas pelatihan dievaluasi menggunakan metode pre-test dan post-test terhadap empat indikator utama. Pengetahuan jamu kering, Penggunaan alat TTG, Pembuatan jamu kering, Penyajian jamu godog. Hasil evaluasi ditampilkan pada grafik hasil evaluasi (Gambar 8)



Gambar 8. Hasil Evaluasi Kegiatan

Hasil evaluasi menunjukkan peningkatan kemampuan yang sangat signifikan pada seluruh indikator. Pengetahuan mengenai produksi simplisia meningkat sebesar 55%, sedangkan kemampuan menggunakan teknologi tepat guna mengalami peningkatan tertinggi yaitu sebesar 70%. Hal ini menunjukkan bahwa peserta telah mampu mengoperasikan mesin pengiris, oven pengering, serta peralatan pendukung lainnya secara mandiri.

Keterampilan produksi simplisia meningkat dari 30% menjadi 90%. Peningkatan ini menunjukkan bahwa peserta telah memahami prosedur sortasi, pencucian, pengirisan, pengeringan, penyimpanan, dan pengemasan simplisia sesuai tahapan yang telah diajarkan. Sementara itu, keterampilan penyajian jamu godog meningkat dari 35% menjadi 95%, yang menunjukkan bahwa peserta telah mampu meracik, merebus, menyaring, dan menyajikan minuman herbal secara higienis dan menarik.

Dampak Program terhadap Pengembangan Desa Wirausaha Jamu

Pendampingan pada tahun ketiga menghasilkan perubahan yang nyata terhadap kapasitas kelompok usaha. Mitra tidak hanya mampu menghasilkan simplisia herbal berkualitas sebagai stok bahan baku, tetapi juga memiliki kemampuan dalam mengolah dan menyajikan jamu godog sebagai produk bernilai tambah. Keberadaan teknologi tepat guna telah mempercepat proses produksi, meningkatkan kualitas simplisia, serta mendukung efisiensi operasional kelompok.

Pengembangan Kafe Jamu menjadi bentuk hilirisasi hasil Program PDB selama tiga tahun. Produk herbal yang sebelumnya hanya dijual dalam bentuk bahan mentah kini diolah menjadi minuman siap konsumsi yang memiliki nilai ekonomi lebih tinggi. Model pemberdayaan ini mengintegrasikan potensi sumber daya lokal, teknologi tepat guna, peningkatan kapasitas masyarakat, dan pengembangan usaha sehingga membentuk ekosistem kewirausahaan berbasis tanaman herbal.

Hasil kegiatan ini sejalan dengan berbagai laporan pengabdian masyarakat yang menunjukkan bahwa keberhasilan program pemberdayaan tidak hanya ditentukan oleh penyediaan peralatan, tetapi juga oleh pendampingan yang berkelanjutan, transfer teknologi, serta peningkatan kapasitas sumber daya manusia. Dengan demikian, Program PDB telah berhasil memperkuat kesiapan KUB Prima Mandiri dan KUB Melati dalam mengembangkan Desa Usapinonot sebagai Desa Wirausaha Jamu yang mandiri, produktif, dan berkelanjutan

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Kegiatan Pemberdayaan Desa Binaan (PDB) Tahun III di Desa Usapinonot, Kabupaten Timor Tengah Utara, telah berhasil memperkuat kapasitas KUB Prima Mandiri dan KUB Melati dalam mengembangkan Desa Usapinonot sebagai desa wirausaha jamu. Pendampingan diarahkan pada pemanfaatan teknologi tepat guna untuk mengolah bahan baku herbal menjadi simplisia serta peningkatan keterampilan dalam pengolahan dan penyajian jamu tradisional. Penggunaan alat pengiris rimpang, oven pengering, dan peralatan pendukung lainnya membantu mitra melakukan pengolahan bahan herbal secara lebih praktis dan terarah sehingga menghasilkan stok bahan kering berupa irisan temulawak, kunyit, dan kunyit putih yang dapat digunakan sebagai bahan baku jamu godog maupun persiapan pengembangan Kafe Jamu.

Hasil evaluasi menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan dan keterampilan mitra setelah pelaksanaan kegiatan. Pengetahuan mengenai jamu kering meningkat dari 40% menjadi 95%, kemampuan menggunakan alat teknologi tepat guna meningkat dari 15% menjadi 85%, kemampuan membuat jamu kering meningkat dari 30% menjadi 90%, sedangkan kemampuan penyajian jamu godog meningkat dari 35% menjadi 95%. Peningkatan tersebut menunjukkan bahwa kombinasi sosialisasi, demonstrasi, praktik langsung, dan pendampingan mampu meningkatkan kapasitas mitra dalam mengolah bahan herbal dan menyajikan jamu tradisional. Kegiatan ini juga memperkuat kesinambungan program PDB yang telah dilaksanakan pada tahun-tahun sebelumnya. Pendampingan tidak hanya menghasilkan peningkatan keterampilan teknis, tetapi mulai membangun rantai nilai usaha jamu, dari ketersediaan bahan baku herbal, pengolahan simplisia, diversifikasi produk, hingga penyajian jamu secara langsung kepada konsumen. Dengan demikian, pemanfaatan teknologi tepat guna dan peningkatan keterampilan masyarakat menjadi bagian penting dalam mendukung keberlanjutan Desa Usapinonot sebagai Desa Wirausaha Jamu

Saran

Berdasarkan hasil kegiatan, beberapa tindak lanjut yang disarankan adalah:

1. Mitra perlu menerapkan secara konsisten SOP pengolahan simplisia, terutama pada tahap sortasi, pencucian, pengirisan, pengeringan, dan penyimpanan agar mutu bahan herbal tetap terjaga.
2. Penggunaan peralatan teknologi tepat guna perlu dilakukan secara berkelanjutan dan disertai dengan perawatan rutin sehingga alat pengiris, oven pengering, dan peralatan lainnya dapat digunakan dalam jangka panjang.
3. KUB Prima Mandiri dan KUB Melati perlu meningkatkan standarisasi produk kering, terutama terkait keseragaman ukuran irisan, tingkat kekeringan, kebersihan, pengemasan, pelabelan, dan penyimpanan.
4. Produk simplisia seperti temulawak, kunyit, kunyit putih, sereh, dan bahan herbal lainnya perlu dikembangkan menjadi stok bahan baku yang terorganisasi sehingga dapat mendukung kontinuitas penyajian jamu godog pada Kafe Jamu.
5. Pengembangan Kafe Jamu Usapinonot perlu dilanjutkan melalui pendampingan pada aspek sanitasi, desain menu, penyajian, kemasan, branding, pencatatan keuangan, pemasaran digital, serta pemenuhan legalitas usaha dan persyaratan keamanan pangan sesuai jenis produk.
6. Pendampingan pada tahap berikutnya perlu diarahkan pada pengukuran dampak ekonomi, seperti peningkatan volume produksi, omzet, jumlah pelanggan, keuntungan, dan penyerapan tenaga kerja, sehingga keberhasilan program dapat

diukur tidak hanya dari peningkatan pengetahuan dan keterampilan, tetapi juga dari peningkatan kinerja usaha mitra.

7. Pemerintah desa, pemerintah daerah, perguruan tinggi, dan kelompok usaha perlu membangun kemitraan berkelanjutan agar Desa Usapinonot dapat berkembang sebagai sentra jamu berbasis tanaman lokal dan menjadi salah satu destinasi wisata edukasi jamu di Kabupaten Timor Tengah Utara

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis menyampaikan terima kasih kepada Kementerian Pendidikan Tinggi, Sains, dan Teknologi Republik Indonesia (Kemdiktisaintek) atas dukungan pendanaan melalui program Pemberdayaan Desa Binaan (PDB) Tahun Anggaran 2026, sehingga seluruh rangkaian kegiatan pemberdayaan masyarakat di Desa Usapinonot dapat terlaksana dengan baik. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada Universitas Timor, pemerintah dan masyarakat Desa Usapinonot, Kabupaten Timor Tengah Utara, serta KUB Prima Mandiri dan KUB Melati sebagai mitra kegiatan yang telah berpartisipasi aktif dalam seluruh tahapan program, mulai dari sosialisasi, pelatihan, praktik pengolahan bahan herbal, pemanfaatan teknologi tepat guna, hingga pelatihan penyajian jamu godog. Penghargaan dan terima kasih juga disampaikan kepada seluruh tim pelaksana PDB, mahasiswa, serta pihak-pihak yang telah memberikan dukungan teknis dan administratif selama pelaksanaan kegiatan. Dukungan dan kolaborasi berbagai pihak tersebut menjadi bagian penting dalam mewujudkan keberlanjutan Desa Usapinonot sebagai Desa Wirausaha Jamu.

DAFTAR PUSTAKA

[1] Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2017). Farmakope herbal Indonesia (Edisi II). Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.

[2] World Health Organization. (2011). Quality control methods for herbal materials. Geneva: World Health Organization

[3] Satmalawati, E. M., Ledheng, L., Kono, K., & Rumbino, Y. (2024). Pelatihan pembuatan pupuk organik padat (kompos biochar) di Kelompok Tani Nek Mese Desa Usapinonot Kecamatan Insana Barat Kabupaten TTU. Jurnal Pengabdi, 7(2). https://doi.org/10.26418/jplp2km.v7i2.85146 .

[4] Satmalawati, M. M. E., Ledheng, L., Kono, K., & Rumbino, Y. (2025). Pelatihan pembuatan kapsul jamu tradisional untuk diversifikasi produk pada KUB Prima Mandiri dan KUB Melati Desa Usapinonot. Jurnal Abdi Insani, 12(11). https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v12i11.3157

[5] Lestari, N. P., Sutarsi, Purbasari, D., & Taruna, I. (2024). Pendampingan pengemasan dan pelabelan UMKM "Jamu Pojok Bangka" untuk peningkatan daya saing ekonomi. Jurnal Abdi Insani, 11(1), 413–423. https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v11i1.1251

[6] Riskianto, R., Novia, J., Febriani, F., Titiesari, Y. D., & Tirta, M. (2023). Sosialisasi dan pelatihan pembuatan simplisia, ekstrak, dan sediaan jamu serbuk instan kepada guru dan siswa Sekolah Menengah Kejuruan Farmasi. CARADDE: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 6(1), 120–128. https://doi.org/10.31960/caradde.v6i1.1962

[7] Denashurya, N. I., Setiawan, I., Sari, S. P., Aminudin, A., Kumala Dewi, R. I., Meilinasary, K. A., & Fajri, M. (2026). Pelatihan pembuatan HERBALATTE sebagai inovasi minuman herbal instan bagi masyarakat Desa Tekarang. Jurnal Pengabdian

kepada Masyarakat Nusantara, 7(1), 1493–1499. https://doi.org/10.55338/jpkmn.v7i1.7436

[8] Barokah, U., Dewi, F. L. S., Silvia, G. I., Ma'wah, N., & Nugroho, Y. A. (2024). Pelatihan pembuatan jamu pada kelompok konservatif tanaman obat di Kabupaten Kebumen. Community Development Journal: Jurnal Pengabdian Masyarakat, 5(4). https://doi.org/10.31004/cdj.v5i4.32859

[9] Iksan, Z., & Waskitoaji, W. (2026). Implementasi standarisasi pengolahan tanaman obat menjadi jamu tradisional sebagai rintisan usaha warung jamu berbasis komunitas lokal di Desa Bajo Kabupaten Blora. Jurnal Pengabdian UNDIKMA, 7(2). https://doi.org/10.33394/jpu.v7i2.19358

[10] Sugiharta, S., Gunarti, N. S., Kusumawati, A. H., Frianto, D., Amal, S., & Ridwanulah, D. (2025). Jamu go international: Seleksi tanaman berkhasiat, pengolahan, dan potensi jamu sebagai pharmapreneurship. J-ABDI: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat, 4(7). https://doi.org/10.53625/jabdi.v4i7.8997

[11] Husein, S., Athaillah, A., Khairunnisa, N. A., Chandra, P., & Silalahi, A. A. (2026). Education on the utilization of traditional herbal medicine for health maintenance in Tanjung Rejo Village, Percut Sei Tuan District. Jukeshum: Jurnal Pengabdian Masyarakat, 6(1), 173–178. https://doi.org/10.51771/jukeshum.v6i1.2104

[12] Harsani, P., Jayawinangun, R., Triastinurmiatiningsih, & Ardiansyah, D. (2022). Efektivitas media sosial dalam pengembangan kampung wisata jamu. Jurnal Sosial Teknologi, 3(3). https://doi.org/10.59188/jurnalsostech.v3i3.659

[13] Meithia, A. (2025). Peningkatan literasi kesehatan berbasis tanaman obat keluarga melalui pelatihan pembuatan jamu pada pendidikan kesetaraan. Jurnal Pengabdian Masyarakat Farmasi: Pharmacare Society, 4(3), 192–200. https://doi.org/10.37905/phar.soc.v4i3.34031.

[14] Genatrika, E., Arofah, R. U., & Febrina, D. (2026). Peningkatan pengetahuan CPPB-IRT pada kelompok jamu gendong di Desa Beji Kecamatan Bojongsari Purbalingga: Improving knowledge of CPPB-IRT in the jamu gendong group in Beji Village, Bojongsari District, Purbalingga. PengabdianMu: Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat, 11(3), 755–760. https://doi.org/10.33084/pengabdianmu.v11i3.10926

[15] Dewi, I. K., & Indarto. (2024). Pemberdayaan desa wisata jamu dengan pemanfaatan tanaman obat. IHSAN: Jurnal Pengabdian Masyarakat, 6(2). https://doi.org/10.30596/ihsan.v6i2.18722

[16] Mulangsri, D. A. K., Hidayati, D. N., Puspitasari, A. D., Rahmatun, M., Pasha, S. P. B., & Fikriyyah, S. (2024). Penyuluhan dan praktik pengelolaan pascapanen tanaman obat di Plalangan Gunungpati Semarang. PengabdianMu: Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat, 9(1), 140–147. https://doi.org/10.33084/pengabdianmu.v9i1.5771.