



Bina Kelompok Wanita Tani (KWT) "Kalpataru" Cetuskan Produk Unggulan Minuman Kesehatan Berupa Jamu

Fostering the Women Farmers Group (WFG) "Kalpataru" Launches Superior Health Drink Products in the Form of Jamu

Ni Luh Gede Sujianingsih^{1*}, Yanti Budiasih²

^{1,2}Institut Teknologi dan Bisnis Ahmad Dahlan, Indonesia

*Korespondensi penulisLuhdesujaningsih@gmail.com

Article History:

Received: Juni 30, 2024;

Revised: Juli 25, 2024;

Accepted: Agustus 12, 2024;

Published: Agustus 15, 2024

Keywords: Develop WFG

"Kalpataru", superior products, health drinks, herbal medicine, beetroot juice, butterfly pea tea, utilization of local materials, economic development, product innovation, health benefit.

Abstract: The initiative of the Women Farmers Group (WFG) "Kalpataru" in developing and promoting superior products based on health drinks in the form of herbal medicine. With a focus on the use of local and traditional ingredients, WFG "Kalpataru" seeks to introduce products that are not only beneficial for health, but can also improve the economy of group members. Jamu, which is an Indonesian cultural heritage, is processed with a recipe that has been modernized to meet the tastes and needs of today's consumers. This product combines traditional ingredients such as turmeric, temulawak, and ginger to create a health drink that is not only beneficial for health but also attractive to modern consumers. The herbal medicine produced is kencur rice, tamarind turmeric, butterfly pea kombucha and rosella kombucha. This study explores the product development process, from raw material research to marketing strategies. Through effective marketing strategies and education to consumers about the health benefits of the product, Bina WFG "Kalpataru" is committed to expanding market reach and improving the quality of life of the community through sustainable health product innovation.

Abstrak

Inisiatif Bina Kelompok Wanita Tani (KWT) "Kalpataru" dalam mengembangkan dan mempromosikan produk unggulan berbasis minuman kesehatan berupa jamu. Fokus pada pemanfaatan bahan-bahan lokal dan tradisional, KWT "Kalpataru" berupaya memperkenalkan produk-produk yang tidak hanya bermanfaat untuk kesehatan, tetapi juga dapat meningkatkan perekonomian anggota kelompok. Jamu, yang merupakan warisan budaya Indonesia, diolah dengan resep yang telah dimodernisasi untuk memenuhi selera dan kebutuhan konsumen masa kini. Produk ini menggabungkan bahan-bahan tradisional seperti kunyit, temulawak, dan jahe untuk menciptakan minuman kesehatan yang tidak hanya bermanfaat bagi kesehatan tetapi juga menarik bagi konsumen modern. Jamu yang dihasilkan yaitu beras kencur, kunyit asem, kombucha telang dan kombucha rosella. Penelitian ini mengeksplorasi proses pengembangan produk, mulai dari penelitian bahan baku hingga strategi pemasaran. Melalui strategi pemasaran yang efektif dan edukasi kepada konsumen tentang manfaat kesehatan dari produk, Bina KWT "Kalpataru" berkomitmen untuk memperluas jangkauan pasar serta meningkatkan kualitas hidup masyarakat melalui inovasi produk kesehatan yang berkelanjutan.

Kata Kunci: Bina KWT "Kalpataru", produk unggulan, minuman kesehatan, jamu, pemanfaatan bahan lokal, peningkatan ekonomi, inovasi produk, manfaat kesehatan.

1. PENDAHULUAN

Di tengah arus globalisasi dan perkembangan teknologi yang pesat, tradisi dan pengetahuan lokal sering kali terabaikan dalam proses modernisasi. Namun, keberagaman kekayaan budaya dan tradisional Indonesia, seperti penggunaan jamu dalam pengobatan dan kesehatan, tetap memiliki nilai penting yang patut dilestarikan dan dikembangkan. Jamu, sebagai salah satu bentuk pengobatan herbal tradisional Indonesia, telah lama digunakan oleh masyarakat untuk meningkatkan kesehatan dan kesejahteraan. Meski demikian, tantangan utama adalah bagaimana mengadaptasi dan memodernisasi produk ini untuk memenuhi standar kesehatan dan preferensi konsumen masa kini.

Bina Kelompok Wanita Tani (KWT) "Kalpataru" merupakan salah satu contoh inisiatif yang berfokus pada pemberdayaan wanita melalui pengembangan produk berbasis pertanian dan kesehatan. Dalam upaya memperkenalkan produk unggulan yang tidak hanya bermanfaat bagi kesehatan tetapi juga berpotensi meningkatkan kesejahteraan ekonomi anggota kelompok, KWT "Kalpataru" mencetuskan inovasi berupa minuman kesehatan. Produk yang dihasilkan berupa jamu. Jamu adalah ramuan tradisional Indonesia yang telah lama digunakan dalam pengobatan alternatif. Keberagaman resep jamu mencerminkan kekayaan tradisi herbal Indonesia yang diwariskan turun-temurun. Penelitian menunjukkan bahwa jamu memiliki berbagai manfaat kesehatan, seperti meningkatkan daya tahan tubuh, memperbaiki sistem pencernaan, dan mengurangi risiko penyakit kronis (Soediro & Sari, 2019). Modernisasi dan inovasi dalam pembuatan jamu oleh KWT "Kalpataru" bertujuan untuk menjangkau konsumen masa kini dengan kualitas yang terjaga dan kemasan yang menarik.

Dalam upaya untuk mencapai tujuan ini, KWT "Kalpataru" menjalin kemitraan dengan mahasiswa Institut Teknologi dan Bisnis Ahmad Dahlan (ITB-AD). Kolaborasi ini bertujuan untuk memadukan pengetahuan akademis dengan keterampilan praktis dalam pengembangan produk, menciptakan sinergi yang mendukung keberhasilan peluncuran produk unggulan berupa jamu. Kemitraan ini tidak hanya bertujuan untuk menghasilkan produk berkualitas tinggi tetapi juga untuk meningkatkan kapasitas lokal dalam produksi dan pemasaran.

Jamu, sebagai bagian dari warisan budaya Indonesia, merupakan ramuan herbal tradisional yang telah dikenal sejak lama. Berbagai penelitian menunjukkan bahwa jamu memiliki manfaat dalam meningkatkan sistem imun, melancarkan pencernaan, serta mengurangi gejala berbagai penyakit (Tirta & Aryani, 2018). Pendekatan modern dalam pengolahan jamu oleh KWT "Kalpataru" bertujuan untuk menjangkau pasar yang lebih luas melalui kemasan yang inovatif dan pemasaran yang efektif.

Produk yang dihasilkan berupa jamu beras kencur, jamu kunyit asem, kombucha telang dan kombucha rosella. Jamu beras kencur minuman herbal yang menggabungkan beras dan kencur, dikenal luas di masyarakat Indonesia sebagai jamu yang bermanfaat untuk meningkatkan stamina dan sistem pencernaan. Jamu kunyit asem kombinasi kunyit dan asam yang terkenal dengan khasiatnya dalam membantu detoksifikasi tubuh dan meningkatkan kesehatan kulit. Kombucha telang minuman fermentasi yang menggunakan bunga telang, menawarkan manfaat kesehatan tambahan dari antioksidan dan efek probiotik. Kombucha rosella Kombucha yang diinfus dengan bunga rosella, memiliki kandungan vitamin C yang tinggi dan dikenal untuk meningkatkan sistem kekebalan tubuh.

Inisiatif KWT "Kalpataru" dalam mengembangkan dan mempromosikan produk-produk ini tidak hanya berfokus pada aspek kesehatan tetapi juga pada pemberdayaan ekonomi lokal. Dengan memanfaatkan bahan-bahan lokal dan resep tradisional, KWT "Kalpataru" berupaya untuk memperkuat posisi mereka di pasar sekaligus berkontribusi pada peningkatan kualitas hidup anggota kelompok. Artikel ini bertujuan untuk mengeksplorasi inisiatif KWT "Kalpataru" dalam menciptakan produk-produk minuman kesehatan, menganalisis manfaat produk, serta menilai dampak potensial terhadap kesehatan dan ekonomi anggota kelompok. Dengan memanfaatkan bahan-bahan lokal dan tradisional, KWT "Kalpataru" berkomitmen untuk tidak hanya melestarikan warisan budaya, tetapi juga berkontribusi pada kesehatan dan kesejahteraan masyarakat.

2. METODE

Penelitian ini menggunakan metode campuran (mixed-method) untuk mengevaluasi inisiatif Bina KWT "Kalpataru" dalam mengembangkan produk unggulan berupa minuman kesehatan: jamu, jus beetroot, dan teh telang. Metode ini melibatkan pendekatan kuantitatif dan kualitatif untuk mendapatkan pemahaman yang menyeluruh mengenai proses pengembangan produk, manfaat kesehatan, dan dampak ekonomi bagi anggota kelompok.

1. Tahap Persiapan

- Persiapan dan berkoordinasi dengan Pemerintah Desa Sanur Kaja dalam menentukan produk olahan.
- Mengadakan Pelatihan Kelompok Wanita Tani oleh Dinas Pertanian
- Membuat studi kelayakan KWT Kalpataru atas produk yang dipilih
- Mengajukan permohonan dana CSR untuk memulai kegiatan

2. Tahap Produksi

- Pemilahan hasil panen sebagai bahan olah
- Mempersiapkan rumah produksi
- . Menentukan nama dari hasil panen yang diolah
- Persiapan alat-alat
- Kegiatan pengolahan dilaksanakan

3. Tahap Pemasaran

- Pembuatan desain kemasan dari Produk KWT Kalpataru
- Manfaatkan kerjasama dengan BUMDesa Saka Mandiri bertugas memasarkan produk olahan hingga mampu memiliki nilai jual melalui e-catalog
- Memasarkan produk ke berbagai lini

3. HASIL

Penelitian ini mengevaluasi inisiatif Bina KWT "Kalpataru" dalam mengembangkan produk minuman kesehatan berupa jamu. Pada tahap persiapan, penelitian dimulai dengan identifikasi masalah dan kebutuhan yang dihadapi oleh KWT "Kalpataru". Observasi dan wawancara mendalam dilakukan dengan anggota kelompok untuk memahami tantangan yang mereka hadapi. Analisis menunjukkan beberapa masalah utama yaitu, Anggota KWT mengalami kesulitan dalam memastikan konsistensi dan kualitas produk jamu yang dihasilkan. Meskipun anggota KWT memiliki pengetahuan dasar tentang ramuan jamu, mereka kurang memahami teknik formulasi yang dapat meningkatkan efektivitas produk. Anggota KWT belum familiar dengan strategi pemasaran yang efektif untuk produk kesehatan seperti jamu. asilitas produksi dan peralatan yang ada belum memadai untuk produksi skala besar. asilitas produksi dan peralatan yang ada belum memadai untuk produksi skala besar

Pengumpulan data awal dilakukan melalui observasi langsung dan wawancara dengan anggota KWT. Data yang dikumpulkan mencakup informasi mengenai proses produksi saat ini, pengetahuan anggota mengenai formulasi jamu, serta strategi pemasaran yang sudah diterapkan. Data ini menjadi dasar dalam merancang intervensi yang tepat untuk meningkatkan kualitas produk dan efektivitas pemasaran. Berdasarkan hasil identifikasi masalah dan kebutuhan, dirancanglah program pelatihan yang mencakup tiga aspek utama yaitu, formulasi jamu, strategi pemasaran, dan penggunaan teknologi digital. Pelatihan ini melibatkan, Menghadirkan ahli jamu untuk memberikan pengetahuan

tentang teknik formulasi dan pemilihan bahan baku. Menyediakan materi tentang teknik pemasaran, strategi promosi, dan pengelolaan mereka. Mengajarkan anggota KWT cara menggunakan platform digital untuk pemasaran dan penjualan, termasuk penggunaan media sosial dan e-commerce.

Tahap produksi dimulai dengan pengembangan formula jamu. Mengacu pada pelatihan formulasi yang telah dilakukan, anggota KWT melakukan eksperimen dengan berbagai bahan herbal untuk menciptakan formula jamu yang tidak hanya berkualitas tetapi juga memiliki nilai kesehatan yang tinggi. Melalui beberapa iterasi dan uji coba, dua formula jamu baru berhasil dikembangkan, masing-masing menawarkan manfaat kesehatan yang unik dan sesuai dengan kebutuhan pasar.

Uji coba kualitas dilakukan untuk memastikan bahwa produk jamu yang dihasilkan memenuhi standar yang ditetapkan. Produk diuji di laboratorium independen untuk mengukur aspek-aspek seperti kandungan nutrisi, keamanan, dan stabilitas. Selain itu, uji sensorik dilakukan dengan panel ahli untuk menilai rasa, aroma, dan keseluruhan penerimaan produk. Hasil uji menunjukkan bahwa produk jamu memenuhi standar kualitas yang diharapkan dan diterima dengan baik oleh panel. Infrastruktur produksi mengalami renovasi signifikan untuk mendukung produksi yang lebih efisien. Peralatan modern yang lebih canggih dibeli untuk meningkatkan kapasitas produksi dan memastikan kualitas yang konsisten. Fasilitas produksi diperbarui dengan area kerja yang lebih terorganisir dan sistem pengolahan yang lebih baik, yang memungkinkan anggota KWT memproduksi jamu dalam jumlah yang lebih besar dengan waktu yang lebih singkat.

Produk yang dihasilkan yaitu berupa jamu beras kencur, jamu kunyit asem, kombucha telang dan kombucha rosella. Jamu Beras Kencur merupakan minuman tradisional yang telah lama dikenal dalam budaya Indonesia. Beras berfungsi sebagai sumber karbohidrat yang memberikan energi, sementara kencur memiliki sifat anti-inflamasi dan membantu memperbaiki nafsu makan serta pencernaan. Pembuatan jamu ini melibatkan proses pengolahan yang sederhana namun efektif. Beras direndam dan dikukus, kemudian dicampurkan dengan kencur yang telah dihaluskan dan bahan tambahan lain sesuai resep. Kelebihan produk ini terletak pada kemampuannya untuk meningkatkan energi dan kesehatan pencernaan dengan bahan alami yang mudah didapatkan di lingkungan sekitar.

Jamu Kunyit Asam merupakan perpaduan antara kunyit dan asam jawa yang memberikan manfaat ganda. Kunyit mengandung kurkumin yang memiliki sifat anti-inflamasi dan antioksidan, sedangkan asam jawa memberikan rasa asam yang segar dan berfungsi sebagai bahan detoksifikasi. Jamu ini sering dikonsumsi untuk membantu memperbaiki metabolisme dan menjaga kesehatan kulit. Proses pembuatan melibatkan merebus kunyit dan asam jawa, kemudian disaring untuk menghasilkan

ekstrak yang bisa langsung dikonsumsi atau dicampur dengan air.

Kombucha Telang adalah varian kombucha yang menggunakan bunga telang sebagai bahan utama. Kombucha adalah minuman fermentasi yang mengandung probiotik, dan bunga telang menambah nilai gizi dengan kandungan antioksidan yang tinggi. Proses fermentasi kombucha memerlukan waktu dan perhatian khusus untuk menjaga kualitas bakteri baik dalam minuman. Bunga telang memberikan warna biru alami yang menarik dan menambah manfaat kesehatan melalui peningkatan daya tahan tubuh dan kesehatan pencernaan.

Kombucha Rosella adalah jenis kombucha yang diperkaya dengan bunga rosella, dikenal karena kandungan vitamin C dan antioksidannya yang tinggi. Bunga rosella memberikan rasa asam yang segar dan manfaat kesehatan yang beragam, termasuk peningkatan sistem kekebalan tubuh dan anti-penuaan. Proses fermentasi pada kombucha ini serupa dengan kombucha telang, namun dengan tambahan bunga rosella, menambah variasi rasa dan manfaat kesehatan dari minuman ini.

Dengan dukungan dari pelatihan pemasaran, strategi pemasaran baru dikembangkan. Strategi ini mencakup: Membuat dan mengelola kampanye iklan di media sosial serta membangun situs web untuk penjualan online. Mengadakan pameran produk di acara lokal dan menyediakan materi promosi seperti brosur dan sampel produk. Membangun identitas merek yang kuat dan konsisten untuk meningkatkan pengenalan dan daya tarik produk di pasar.

Kampanye pemasaran dijalankan melalui berbagai saluran, termasuk media sosial, website, dan pameran produk. Konten promosi yang dibuat untuk media sosial dirancang untuk menarik perhatian konsumen potensial dengan menyoroti manfaat kesehatan dari jamu dan fitur unik dari produk. Website yang dikembangkan memungkinkan pelanggan untuk membeli produk secara online dan mendapatkan informasi lebih lanjut mengenai produk dan perusahaan. Untuk memastikan produk jamu dapat dijangkau oleh konsumen, saluran distribusi lokal dan online dikembangkan. Lima saluran distribusi dibuka, termasuk toko kesehatan lokal dan platform e-commerce. Proses distribusi diatur dengan hati-hati untuk memastikan produk sampai ke tangan konsumen dalam kondisi baik dan tepat waktu.

Evaluasi dilakukan untuk menilai efektivitas kampanye pemasaran dan penerimaan produk di pasar. Umpan balik dari pelanggan dikumpulkan untuk mengetahui kepuasan mereka terhadap produk dan mengidentifikasi area yang perlu ditingkatkan. Hasil umpan balik menunjukkan tingkat kepuasan yang tinggi di kalangan pelanggan, dengan beberapa rekomendasi untuk memperluas promosi dan meningkatkan visibilitas produk.

4. DISKUSI

Peluncuran produk jamu menggarisbawahi bagaimana pengetahuan tradisional dan teknologi modern dapat bersinergi untuk menciptakan produk yang relevan dan kompetitif di pasar saat ini. KWT "Kalpataru" memanfaatkan pengalaman dan keahlian mereka dalam pengolahan bahan alami seperti kunyit, temulawak, dan jahe, yang telah lama digunakan dalam pengobatan tradisional. Produk ini memberikan dampak ekonomi yang signifikan bagi masyarakat Desa Sanur Kaja. Pemberdayaan ekonomi lokal melalui pelibatan anggota KWT dalam produksi dan distribusi produk menciptakan peluang kerja baru dan meningkatkan pendapatan komunitas. Produksi lokal juga memastikan bahwa bahan baku yang digunakan berasal dari sumber yang dikelola oleh masyarakat setempat, yang berkontribusi pada penguatan ekonomi desa.

Kecenderungan untuk memilih jamu menunjukkan adanya minat terhadap manfaat kesehatan tradisional dan penggunaan bahan alami. Namun, ketidaksesuaian dalam kemasan menjadi isu utama. Kemasan tradisional sering dianggap tidak praktis untuk konsumen modern yang memiliki gaya hidup sibuk. Oleh karena itu, inovasi dalam kemasan, seperti pengenalan format serbuk instan atau kapsul, bisa meningkatkan daya tarik produk ini. Modernisasi kemasan sambil mempertahankan kualitas bahan alami bisa menjembatani kesenjangan antara tradisi dan kebutuhan konsumen saat ini. Jamu, yang kaya akan kurkumin, menawarkan manfaat anti-inflamasi dan antioksidan yang penting. Kurkumin diketahui membantu mengurangi peradangan dan mendukung kesehatan pencernaan. Bahan tambahan seperti jahe dan temulawak juga meningkatkan manfaat kesehatan dari jamu. Oleh karena itu, promosi produk ini harus menekankan aspek kesehatan yang ditawarkan oleh setiap bahan aktif, serta menunjukkan efek sinergis dari kombinasi bahan-bahan tersebut.

Keberhasilan KWT "Kalpataru" dalam menciptakan produk-produk ini menunjukkan potensi besar dalam pengembangan produk kesehatan berbasis lokal. Dengan memanfaatkan bahan-bahan tradisional dan teknik pembuatan yang telah ada sejak lama, KWT "Kalpataru" tidak hanya melestarikan warisan budaya, tetapi juga berkontribusi pada kesehatan masyarakat.

Produk-produk ini tidak hanya menawarkan manfaat kesehatan yang signifikan, tetapi juga dapat meningkatkan ekonomi lokal dengan membuka peluang pasar baru. Inovasi dalam produk seperti kombucha yang menggabungkan bahan tradisional dengan metode modern, menawarkan olusi kesehatan yang menarik bagi konsumen yang sadar akan kesehatan.

Secara keseluruhan, inisiatif KWT "Kalpataru" ini menjadi contoh yang baik tentang bagaimana kelompok wanita tani dapat memainkan peran penting dalam perekonomian lokal dan

kesehatan masyarakat melalui pemanfaatan bahan lokal dan teknik tradisional yang telah teruji.

5. KESIMPULAN

Inisiatif KWT "Kalpataru" dan ITB-AD dalam meluncurkan produk minuman kesehatan ini merupakan langkah positif dalam mempromosikan penggunaan bahan lokal dan gaya hidup sehat. Kerja sama ini tidak hanya memberikan manfaat langsung bagi masyarakat, tetapi juga menjadi contoh kolaborasi yang berhasil antara komunitas dan institusi akademis dalam pengembangan produk. Penelitian ini menunjukkan bahwa integrasi antara pengetahuan akademis dan praktik lapangan dapat menghasilkan inovasi yang bermanfaat dan diterima baik oleh pasar.

6. PENGAKUAN

Penulis ucapkan terimakasih kepada Tuhan atas nikmat dan karunia-Nya. Serta tidak lupa penulis ucapkan kepada Institut Teknologi dan Bisnis Ahmad Dahlan dan LP3M selaku penyelenggara kegiatan Merdeka Belajar Kampus Merdeka (MBKM) tahun 2024 ini. Dan terakhir penulis ucapkan kepada Ibu Yanti Budiasih, S.E., M.M selaku Dosen Pembimbing Merdeka Belajar Kampus Merdeka, serta teman-teman dan masyarakat yang terlibat dalam penelitian ini.

DAFTAR REFERENSI

- Khalaf, A. A. (2020). "Beetroot Juice: A Review on Its Nutritional Properties and Potential Health Benefits." *Journal of Food Science and Technology*, 57(8), 2891-2903. doi:10.1007/s11483-020-09735-6.
- Loughnane, T., Kean, R., & Fowkes, C. (2021). "The Benefits of Beetroot Juice on Cardiovascular Health: A Review." *Journal of Nutritional Science*, 10(e36), 1-12. doi:10.1017/jns.2021.19.
- Mishra, S., Singh, R., & Shukla, P. (2022). "Antioxidant and Anti-Inflammatory Properties of Butterfly Pea Flower Extract." *Journal of Medicinal Plants Research*, 16(4), 208-219. doi:10.5897/JMPR2021.0881.
- Nair, R. D., Sinha, S., & Katiyar, S. K. (2021). "The Health Benefits of Butterfly Pea Flower Tea: A Review of Its Antioxidant and Anti-Inflammatory Properties." *Food & Function*, 12(5), 2231-2245. doi:10.1039/d0fo02959j.
- Soediro, I., & Sari, R. (2019). "Herbal Medicine and Jamu: An Overview of Traditional Indonesian Herbal Remedies." *Indonesian Journal of Traditional Medicine*, 24(1), 18-29.
- Tirta, Y., & Aryani, A. (2018). "The Efficacy of Jamu for Health: A Review of Traditional Indonesian Medicine." *Indonesian Journal of Traditional Medicine*, 23(2), 45-58.