



**PENGEMBANGAN JAMU INSTAN KUNYIT ASAM  
BERBASIS EDUKASI PARTISIPATIF DI DESA SUMBER  
MAKMUR**

**Anny Sartika Daulay<sup>1</sup>, Najhatu Syukriyyah Khaidir<sup>2</sup>, Dwi  
Shahputri<sup>3</sup>, Dinda Alvionita Lubis<sup>4</sup>, Sri Handayani<sup>5</sup>, Reza  
Widya Lubis<sup>6</sup>**

<sup>123</sup>Universitas Muslim Nusantara Al-Washliyah Medan (Farmasi,  
Medan, Indonesia)

<sup>456</sup>Universitas Muslim Nusantara Al-Washliyah Medan (PGSD,  
Medan Indonesia)

[annysartika@umnaw.ac.id](mailto:annysartika@umnaw.ac.id)<sup>1</sup>, [Hsri5884@gmail.com](mailto:Hsri5884@gmail.com)<sup>2</sup>,  
[rwidya808@gmail.com](mailto:rwidya808@gmail.com)<sup>3</sup>, [dindaalvionita13@gmail.com](mailto:dindaalvionita13@gmail.com)<sup>4</sup>,  
[najhatussyukriyyah.alrazi@gmail.com](mailto:najhatussyukriyyah.alrazi@gmail.com)<sup>5</sup>,  
[dwsyhptr.674@gmail.com](mailto:dwsyhptr.674@gmail.com)<sup>6</sup>

Tanggal diterima:  
15 April 2026

Tanggal Publikasi:  
15 Mei 2026

Volume: 10

Nomor : 1

Bulan : Mei

DOI <https://doi.org/10.32696/ajpkm.v8i1.6568>

**Abstrak**

Penelitian dan pengabdian kepada masyarakat mengenai pengembangan jamu instan kunyit asam dengan pendekatan edukasi partisipatif di Desa Sumber Makmur. Berawal dari fakta masyarakat yang masih menggunakan jamu tradisional yang memerlukan proses perebusan yang lama, kurang bersih, dan tidak awet. Situasi ini menunjukkan perlunya inovasi dalam produk jamu yang lebih sesuai dengan kebutuhan zaman, seperti jamu instan kunyit asam, yaitu suplemen herbal dalam bentuk bubuk yang mudah diseduh, bersih, tahan lama, serta dikemas secara modern dan menarik. Kunyit (*Curcuma longa* L.) dipilih karena mengandung kurkumin yang berfungsi sebagai antiinflamasi, antioksidan, dan antibakteri. Di sisi lain, asam jawa (*Tamarindus indica* L.) memiliki asam organik yang efektif untuk memperlancar pencernaan, menyegarkan tubuh, dan membantu menjaga kesehatan secara alami. Program ini menerapkan metode Participatory Action Research (PAR) yang menekankan peran aktif masyarakat dalam setiap langkah, mulai dari penentuan masalah, perencanaan, pelatihan, hingga evaluasi. Edukasi partisipatif dilakukan melalui sosialisasi, diskusi kelompok, dan workshop pembuatan jamu instan kunyit asam.

**Kata kunci :** *Jamu instan, edukasi partisipatif, inovasi produk herbal*

**Abstract**

*Research and community service on the development of instant turmeric and tamarind herbal medicine using a participatory education approach in Sumber Makmur Village. It began with the fact that people still use traditional herbal medicine that requires a long boiling process, is not clean, and does not last long. This situation indicates the need for innovation in herbal medicine products that are more suited to the needs of the times, such as instant turmeric and tamarind herbal medicine, a herbal supplement in powder form that is easy to brew, clean, long-lasting, and packaged in a modern and attractive way. Turmeric (*Curcuma longa*) was chosen because it contains curcumin which functions as an anti-inflammatory, antioxidant, and antibacterial. On the other hand, tamarind (*Tamarindus indica*) has organic acids that are effective for facilitating digestion, refreshing the body, and helping maintain health naturally. This program applies the Participatory Action Research (PAR) method that emphasizes the active role of the community in every step, from problem identification, planning, training, to evaluation. Participatory education is carried out through socialization, group discussions, and workshops on making instant turmeric and tamarind herbal medicine*

**Keywords :** *Instant herbal medicine, participatory education, herbal product innovation*

## I. PENDAHULUAN

Indonesia diakui sebagai negara dengan tingkat keanekaragaman biologis yang luar biasa, termasuk banyak tanaman obat yang telah digunakan sejak lama dalam pengobatan tradisional. Jamu merupakan elemen yang vital dalam budaya kesehatan masyarakat di Indonesia. Wahyuni (2020) menyatakan bahwa “jamu bukan hanya sekedar sebuah minuman, tetapi juga merupakan sebuah warisan budaya yang telah dipergunakan selama berabad-abad sebagai bagian dari proses penyembuhan dan pencegahan penyakit secara alami” (Madhani.R.A., *et al.*, 2025).

Pernyataan ini menegaskan bahwa jamu memiliki dua fungsi, yaitu sebagai pengobatan dan sebagai simbol budaya suatu bangsa. Salah satu jenis jamu yang banyak digemari adalah jamu kunyit asam. Gabungan kunyit (*Curcuma longa*) dan asam jawa (*Tamarindus indica*) diyakini memberikan banyak manfaat bagi kesehatan. Ardilla (2024) menjelaskan bahwa "kunyit mengandung senyawa kurkumin yang memiliki sifat antiinflamasi, antioksidan, dan antibakteri, sementara asam jawa mengandung asam organik yang menyegarkan dan bermanfaat untuk memperlancar proses pencernaan" (Ardilla.R. dan Naim, 2024).

Selain menjadi bagian dari budaya Indonesia, jamu juga memiliki kemampuan untuk menjadi salah satu sumber pendapatan bagi masyarakat. Dalam konteks pertumbuhan ekonomi daerah, pengembangan jamu bisa menjadi salah satu cara untuk menekan angka pengangguran dan meningkatkan taraf hidup masyarakat. Melalui pengembangan dan promosi yang efektif, produk jamu dapat lebih dikenal di kalangan masyarakat umum dan dapat meningkatkan permintaan di pasar (Fauzan *et al.*, 2023; Wahyuningtyas, 2021). Hal ini dapat memberikan dampak positif bagi perkembangan ekonomi lokal serta kesejahteraan masyarakat (suciati, *et al.*, 2020).

Selain dari sisi pemberdayaan, aktivitas ini juga terbukti menjaga kelangsungan budaya jamu tradisional yang semakin diabaikan oleh generasi muda. Ainni dan kawan-kawan (2025) menegaskan bahwa "pendidikan partisipatif menjadikan masyarakat tidak hanya sebagai penerima manfaat, tetapi juga sebagai aktor utama dalam setiap kegiatan". Oleh karena itu, metode partisipatif dalam pengembangan jamu instan tidak hanya meningkatkan pemahaman tentang kesehatan alami, tetapi juga memperkuat identitas budaya setempat. (Ainni.A.N., *et al.*, 2025).

Dengan kandungan nutrisi dan zat bioaktif yang beragam, jamu kunyit asam memiliki kemungkinan untuk menjadi tidak hanya minuman yang menyehatkan, tetapi juga produk utama yang bernilai ekonomi. Namun, perubahan zaman menghadirkan tantangan baru. Madhani dan rekan-rekannya (2025) menyoroti bahwa “penurunan ketertarikan masyarakat, terutama di kalangan anak muda, terhadap jamu tradisional disebabkan oleh rasa yang pahit, cara penyajian yang kurang praktis, serta tampilan visual yang tidak menarik” (Madhani.R.A., *et al.*, 2025).

Namun, pengembangan produk jamu harus disertai dengan perhatian terhadap kualitas serta keamanan dari produk yang dihasilkan (Anam, 2020; Prawitasari *et al.*, 2022). Kualitas dan keamanan jamu berpengaruh terhadap efektivitas serta efisiensi pengobatan dan kesehatan masyarakat. Oleh karena itu, penting untuk melakukan pengawasan dan pemeriksaan terhadap kualitas serta keamanan produk jamu yang diproduksi oleh masyarakat. Selain itu, pengembangan jamu juga harus mempertimbangkan kualitas bahan baku dan metode pembuatan yang benar. Dengan

begitu, jamu dapat berkembang dengan baik dan memberikan manfaat yang optimal bagi kesehatan dan kesejahteraan masyarakat. (suciati, *et al.*, 2020).

Di era sekarang penggunaan jamu menjadi semakin menurun, meskipun kemampuannya sebagai minuman sehat alami tetap sangat besar. Situasi ini didukung oleh Ainni dan rekan-rekannya (2025), yang mencatat bahwa “pandangan masyarakat mengenai jamu biasanya terbatas pada minuman untuk orang tua, sehingga perlu adanya inovasi agar jamu dapat diterima oleh semua golongan, termasuk anak muda dan dewasa muda” (Ainni.A.N., *et al.*, 2025).

Sebagai jawaban atas isu tersebut, inovasi produk jamu instan muncul sebagai opsi yang strategis. Jamu instan yang berupa bubuk siap untuk diseduh dianggap lebih bersih, mudah digunakan, tahan lama, dan memiliki potensi pasar yang lebih besar. Choiriyan dan kawan-kawan (2025) menyatakan bahwa “jamu instan adalah varian jamu yang dibuat secara mekanis dalam bentuk bubuk, sehingga bisa dikemas dengan lebih bersih dan siap untuk dijual sebagai produk modern” (Choiriyan.V.A., *et al.*, 2025).

Sebagai salah satu langkah untuk mengatasi kurangnya efektivitas dan efisiensi dalam pengolahan jamu cair siap minum, muncul berbagai inovasi terkait pembuatan jamu instan yang bisa menjadi sumber pendapatan baru. Jamu instan adalah jenis jamu yang dibuat secara mekanis menggunakan mesin, umumnya dalam bentuk bubuk, dan dikemas setelah melewati beberapa tahap produksi yang cukup panjang hingga siap dijadikan produk kemasan (Syahrudin *et al.*, 2021). Salah satu contohnya adalah pengolahan jamu bubuk oleh KWT Permai Tani yang terletak di Magelang, Jawa Tengah. Kelompok wanita tani merupakan salah satu bagian dari masyarakat Indonesia yang mengolah tanaman kesehatan menjadi jamu bubuk untuk dijual. Namun, dengan meningkatnya permintaan di pasar, produksi jamu bubuk ini memerlukan perbaikan kualitas, salah satunya melalui diversifikasi produk, yakni dengan menciptakan jamu bubuk tanpa gula. Diversifikasi merupakan usaha untuk memperluas variasi produk yang dipasarkan dan menjadi strategi untuk meningkatkan jangkauan serta penetrasi pasar (Lucius Hermawan, 2015; Sayuti, 2024). Dalam menghadapi permasalahan ini, dilakukan kegiatan pengabdian masyarakat berupa pelatihan diversifikasi jamu bubuk tanpa gula untuk KWT Permai Tani di Desa Gandusari, Kecamatan Bandongan, Kabupaten Magelang. Melalui kegiatan ini, diharapkan masalah terkait diversifikasi produk dapat teratasi. (Choiriyan.V.A., *et al.*, 2025).

Pengembangan jamu instan kunyit asam yang menggunakan pendekatan edukasi partisipatif di Desa Sumber Makmur menunjukkan bahwa partisipasi masyarakat merupakan faktor utama keberhasilan program. Temuan ini sejalan dengan penelitian Madhani dan rekan-rekan (2025) yang menyatakan bahwa “pemberdayaan yang didasarkan pada potensi lokal memberikan efek positif pada kemandirian masyarakat dalam memproduksi jamu.” Dengan melibatkan penduduk dari tahap perencanaan hingga proses produksi, masyarakat merasakan rasa memiliki terhadap program ini, sehingga hasilnya menjadi lebih berkelanjutan. (Madhani.R.A., *et al.*, 2025).

Artinya, pengembangan inovasi pada produk jamu instan dapat menjadi solusi untuk mengatasi kurangnya minat masyarakat terhadap jamu tradisional. Desa Sumber Makmur memiliki potensi besar untuk mengembangkan jamu yang memanfaatkan sumber daya lokal. Namun, kurangnya pengetahuan masyarakat tentang cara pengolahan, teknik produksi yang bersih, serta kemampuan dalam memasarkan menyebabkan produk jamu

tradisional tidak dapat berkembang dengan baik. Fauziah dan rekan-rekannya (2024) menyebutkan bahwa “UMKM yang berfokus pada jamu di daerah pedesaan sering kali menghadapi tantangan terkait variasi produk, citra merek, dan akses ke pasar” (Ainni.A.N., *et al.*, 2025).

Selain itu, pengembangan produk jamu instan dinilai sangat sesuai dengan kemajuan zaman. Choiriyan dan rekan-rekan (2025) juga menyatakan bahwa “perluasan jamu dalam bentuk bubuk instan dapat memberikan nilai lebih dan meningkatkan minat konsumen, khususnya kalangan generasi muda”. Dengan demikian, program pengembangan jamu instan kunyit asam berbasis edukasi partisipatif tidak hanya berorientasi pada aspek kesehatan, tetapi juga pada pelestarian budaya dan peningkatan ekonomi masyarakat pedesaan. (Choiriyan.V.A., *et al.*, 2025).

## II. METODE

Penelitian dan pengabdian ini menerapkan metode Penelitian Tindakan Partisipatif (PTP). Metode ini dipilih karena sejalan dengan tujuan pemberdayaan masyarakat, yang menuntut keterlibatan warga secara aktif dalam proses merencanakan, melaksanakan, dan merumuskan solusi. Madhani dan rekan-rekan (2025) menyatakan bahwa "PTP dapat menghasilkan kerja sama antara tim pengabdian dengan masyarakat yang dituju, sehingga solusi yang didapat benar-benar sesuai dengan kebutuhan lokal dan berkesinambungan" (Madhani.R.A., *et al.*, 2025).

### 1. Tahap Identifikasi Masalah

Tahap awal dari penelitian dilakukan dengan melakukan pengamatan dan wawancara kepada warga Desa Sumber Makmur. Dari hasil observasi, diketahui bahwa mayoritas penduduk masih menggunakan metode tradisional untuk mengolah jamu, yaitu dengan merebus bahan-bahan secara langsung. Metode ini dinilai kurang efisien karena memakan waktu yang lama, hasilnya tidak awet, dan berisiko tidak bersih. Ardilla (2024) mencatat bahwa "masalah dalam pembuatan jamu tradisional berkaitan dengan proses produksi yang membutuhkan waktu lama dan tidak mampu bertahan lama" (Ardilla.R. dan Naim, 2024). Selain itu, juga ditemukan bahwa anak muda jarang mengonsumsi jamu karena dianggap ketinggalan zaman dan kurang praktis. Madhani dkk. (2025) menyatakan, "menurunnya ketertarikan masyarakat, khususnya kalangan muda, terhadap jamu tradisional disebabkan oleh rasa pahit, cara penyajian yang tidak praktis, serta penampilan visual yang kurang menarik" (Madhani.R.A., *et al.*, 2025). Hal ini semakin menegaskan perlunya adanya inovasi pada jamu dalam bentuk yang lebih modern dan praktis.

### 2. Tahap Perencanaan

Setelah masalah teridentifikasi, langkah selanjutnya adalah melakukan perencanaan bersama masyarakat melalui diskusi kelompok terfokus. Komunitas diikutsertakan dalam menetapkan kebutuhan pelatihan, jenis bahan yang akan digunakan, serta hasil yang diharapkan dari aktivitas tersebut. Ainni dan rekan-rekan (2025) menekankan bahwa “partisipasi masyarakat dalam proses perencanaan adalah langkah untuk menciptakan rasa kepemilikan sehingga program dapat diterima dengan lebih baik” (Ainni.A.N., *et al.*, 2025). Pada fase perencanaan ini, juga dibahas potensi ekonomi dari jamu instan kunyit asam sebagai produk unggulan desa. Fauziah dan kolega (2024) mengungkapkan bahwa “pengembangan usaha mikro kecil dan menengah jamu dapat

memperkuat citra produk lokal serta membuka peluang kerja baru bagi keluarga di desa” (Ainni.A.N., *et al.*, 2025). Maka dari itu, sasaran program tidak hanya terbatas pada pelatihan teknis, tetapi juga mengarah pada pengembangan ekonomi daerah.

### 3. Tahap Pelaksanaan

Tahap pelaksanaan dilakukan dalam bentuk workshop pembuatan jamu instan kunyit asam. Pada tahap ini, masyarakat memperoleh pelatihan langsung mengenai langkah-langkah teknis sebagai berikut:

- a. Pembersihan bahan – kunyit segar dan asam jawa dicuci untuk memastikan tidak ada kotoran dan mikroorganisme berbahaya.
- b. Proses pengeringan – kunyit yang telah dipotong menjadi irisan tipis dikeringkan untuk mengurangi kadar air, sehingga dapat digiling menjadi bubuk.
- c. Penggilingan – kunyit yang sudah kering digiling sampai menjadi serbuk halus.
- d. Pencampuran – serbuk kunyit dicampurkan dengan ekstrak asam jawa dan bahan alami lainnya seperti gula merah sesuai dengan takarannya.
- e. Pengemasan sederhana – produk jamu instan dikemas dalam plastik atau wadah yang tertutup agar tetap higienis dan awet.

Menurut Choiriyan dan rekan-rekannya (2025), "proses pembuatan jamu instan perlu memperhatikan sanitasi dan kebersihan agar produk bisa memiliki daya jual dan kepercayaan dari konsumen" (Choiriyan.V.A., *et al.*, 2025). Untuk itu, dalam pelatihan ini, masyarakat dikenalkan dengan prinsip dasar sanitasi dalam pengolahan produk. Selain aspek keterampilan teknis, pelatihan juga memberi penekanan pada keberlanjutan. Masyarakat didorong untuk menggunakan bahan baku lokal yang melimpah, seperti kunyit yang ditanam di kebun desa dan asam jawa dari kebun rakyat. Dengan menggunakan sumber daya lokal, biaya produksi bisa ditekan dan keberlanjutan usaha dapat lebih terjamin. Hal ini sejalan dengan pendapat Fauziah dan tim (2024), bahwa "pemanfaatan potensi lokal adalah salah satu kunci dalam pengembangan UMKM jamu di daerah pedesaan" (Ainni.A.N., *et al.*, 2025). Dengan pendekatan ini, kegiatan tidak hanya bertujuan menghasilkan produk jamu instan kunyit asam, tetapi juga untuk mentransformasi masyarakat, baik dari segi pengetahuan, keterampilan, maupun kesadaran akan pentingnya inovasi produk yang berbasis pada budaya lokal.

## III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan layanan masyarakat di Desa Sumber Makmur melalui inovasi jamu siap saji kunyit asam menghasilkan dampak yang baik pada peningkatan pengetahuan, keterampilan, dan kesadaran komunitas. Berdasarkan pengamatan dan penilaian, penduduk dapat mengikuti semua langkah pelatihan, dari mencuci, mengeringkan, menggiling, mencampur, hingga mengemas produk. Di samping itu, masyarakat juga semakin mengerti tentang prinsip sanitasi dasar dalam proses pembuatan jamu sehingga produk yang dihasilkan menjadi lebih bersih dan awet.

Hasil penelitian ini sejalan dengan hasil yang ditemukan oleh Suciati dan rekan-rekan (2023) yang mencatat adanya peningkatan pengetahuan yang signifikan pada siswa SMA di Banyuwangi setelah mereka mengikuti pelatihan pembuatan jamu kunyit asam. Rata-rata nilai pengetahuan meningkat dari 56,1 pada pre-test menjadi 89,2 pada post-test, yang menunjukkan bahwa pendidikan yang melibatkan partisipasi mampu meningkatkan keterampilan dan ketertarikan generasi muda terhadap jamu.

Lebih lanjut, dampak aktivitas di Desa Sumber Makmur tidak sebatas pada sisi teknis produksi, tetapi juga memicu pembentukan kelompok kecil UMKM yang berfokus pada jamu instan. Ini mencerminkan adanya perubahan ekonomi desa dengan adanya variasi produk herbal. Fernanda dan Handrianto (2022) menyatakan bahwa pelatihan dalam membuat minuman nutrasetikal menggunakan bahan lokal seperti jahe, kunyit, dan temulawak dapat meningkatkan keterampilan para ibu rumah tangga hingga 80% dan berpotensi meningkatkan pendapatan keluarga.

Dari sudut pandang sosial budaya, aktivitas ini juga memiliki fungsi dalam menjaga tradisi jamu sebagai warisan dari nenek moyang. Andini dkk. (2023) menunjukkan bahwa keberadaan jamu sebagai bagian dari budaya mulai mengalami penurunan di kalangan generasi muda, sehingga diperlukan pendekatan pemberdayaan komunitas yang dapat mengaitkan potensi lokal dengan dukungan dari berbagai pihak (model penta helix). Aktivitas di Desa Sumber Makmur bisa dianggap sebagai contoh nyata dari penerapan strategi ini, karena melibatkan masyarakat, pihak akademik, dan perangkat desa dalam satu program yang terpadu.

Selain itu, metode Penelitian Aksi Partisipatif (PAR) terbukti efektif dalam menumbuhkan rasa memiliki dari masyarakat. Rahmatillah dan rekan-rekan (2025) mengungkapkan bahwa pendekatan PAR dalam penggunaan tanaman obat keluarga (TOGA) berhasil meningkatkan kesadaran warga, membentuk kelompok kecil yang aktif, serta memastikan kelangsungan program melalui kerja sama antara masyarakat dan kader kesehatan. Hasil ini sejalan dengan temuan di Desa Sumber Makmur, di mana warga tidak hanya memperoleh keterampilan baru, tetapi juga bertekad untuk mengembangkan jamu instan sebagai produk unggulan desa.

Dari sudut pandang kesehatan, jamu kunyit asam memiliki kaitan yang signifikan dengan keperluan masyarakat saat ini. Senyawa kurkumin dalam kunyit dan asam organik dari asam jawa berfungsi sebagai agen antiinflamasi, antioksidan, serta membantu proses pencernaan. Liana (2025) menyatakan bahwa jamu tradisional yang terbuat dari bahan-bahan seperti kunyit dan jahe telah terbukti secara ilmiah dapat meningkatkan sistem kekebalan tubuh, dan proses pembuatan jamu juga berkontribusi terhadap peningkatan kesadaran masyarakat mengenai kesehatan yang bersifat preventif. Dengan demikian, produk jamu instan kunyit asam tidak hanya memiliki nilai ekonomi, tetapi juga sangat sesuai dengan kebutuhan kesehatan masyarakat masa kini.

Secara umum, hasil kegiatan pengembangan jamu instan kunyit asam di Desa Sumber Makmur menunjukkan adanya perubahan positif dalam pengetahuan, keterampilan, serta kesadaran masyarakat. Perubahan tersebut dapat dianalisis dari beberapa dimensi, antara lain aspek sosial, aspek kesehatan, aspek ekonomi, dan aspek budaya.

#### 1. Aspek Sosial

Pengembangan jamu instan kunyit asam di Desa Sumber Makmur memberikan pengaruh positif pada sisi sosial komunitas. Melalui edukasi yang melibatkan partisipasi, warga tidak hanya menjadi penerima keuntungan tetapi juga berperan aktif dalam keseluruhan proses kegiatan. Ainni dan rekan-rekannya (2025) menjelaskan bahwa "edukasi yang melibatkan partisipasi membuat masyarakat bukan hanya penerima manfaat, tetapi juga pelaku utama dalam semua kegiatan". (Ainni.A.N., *et al.*, 2025).

#### 2. Aspek Kesehatan

Dari segi kesehatan, jamu kunyit asam memiliki keuntungan yang sangat berarti. Kunyit mengandung senyawa kurkumin yang berfungsi sebagai antiinflamasi, antioksidan, dan antibakteri, sementara asam jawa kaya akan asam organik yang memberi manfaat pada pencernaan. Ardilla (2024) mengungkapkan bahwa “pelatihan pembuatan jamu yang berbasis kunyit dapat meningkatkan kemampuan masyarakat desa dalam mengolah herbal menjadi produk yang memiliki nilai ekonomi”. Dengan adanya pelatihan ini, masyarakat mengetahui manfaat kesehatan dari jamu instan dan dapat memproduksinya dengan cara yang higienis. (Ardilla.R. dan Naim, 2024). Di samping itu, inovasi jamu dalam bentuk instan juga membuatnya lebih diterima oleh generasi muda. Choiriyah dan rekan-rekan (2025) menyatakan bahwa “inovasi jamu menjadi bubuk instan dapat menambah nilai serta menarik minat konsumen, terutama dari kalangan generasi muda”. (Choiriyah.V.A., *et al.*, 2025).

### 3. Aspek Ekonomi

Aktivitas ini juga memberikan dampak pada aspek ekonomi dengan munculnya peluang usaha baru. Produk jamu instan dengan bahan kunyit asam memiliki potensi untuk dijadikan komoditas utama desa yang bisa dijual di luar daerah. Fauziah dan rekan-rekan (2024) menyatakan bahwa "pengembangan usaha mikro, kecil, dan menengah yang berbasis pada jamu tradisional dapat menjadi penggerak utama ekonomi desa melalui pemanfaatan sumber daya lokal". Dengan adanya pelatihan ini, masyarakat memiliki kesempatan untuk mendirikan UMKM jamu instan yang kompetitif. Di samping itu, keberlanjutan usaha jamu instan didorong oleh tersedianya bahan baku lokal yang cukup. Penggunaan sumber daya lokal dapat menurunkan biaya produksi dan memberikan keuntungan yang lebih besar bagi masyarakat. Hal ini sejalan dengan yang ditegaskan oleh Fauziah dan rekan-rekan (2024) bahwa "penggunaan potensi lokal adalah salah satu faktor penting dalam pengembangan UMKM jamu di daerah pedesaan" (Fauziah.G.E., *et al.*, 2024)

### 4. Elemen Budaya

Penting untuk dicatat, kegiatan ini berperan dalam menjaga budaya jamu sebagai warisan dari nenek moyang kita. Tradisi konsumsi jamu yang mulai dilupakan oleh generasi muda bisa revitalisasi melalui inovasi produk yang lebih praktis. Ainni dan rekan-rekan (2025) menunjukkan bahwa "inovasi jamu yang melibatkan partisipasi masyarakat dapat merubah pandangan umum bahwa jamu hanyalah milik orang tua". Dengan demikian, program ini berfungsi sebagai alat untuk mempertahankan kearifan lokal dengan cara yang lebih relevan dengan perkembangan masa kini. Pengembangan jamu instan kunyit asam yang berbasis pada edukasi partisipatif memberikan berbagai manfaat: memperkuat ikatan sosial, meningkatkan kesehatan, menciptakan peluang ekonomi, sekaligus mempertahankan budaya lokal. (Ainni.A.N., *et al.*, 2025).

Secara umum, hasil yang diperoleh dari kegiatan di Desa Sumber Makmur dapat dihubungkan dengan tiga poin utama yang disebutkan dalam bagian awal dan metode penelitian ini:

- a. Pelestarian budaya jamu tradisional, yang tercermin dalam peningkatan pengetahuan serta kesadaran masyarakat mengenai keuntungan dari jamu.
- b. Peningkatan kemampuan masyarakat, melalui pelatihan teknik pembuatan jamu instan yang bersih dan modern.

- c. Kesempatan untuk pengembangan ekonomi desa, melalui terbentuknya kelompok UMKM jamu instan yang berpotensi memperkuat kemandirian ekonomi lokal. Dengan kata lain, pendidikan yang melibatkan partisipasi sesuai dengan PAR telah menunjukkan keberhasilan dalam mengatasi masalah kurangnya ketertarikan masyarakat terhadap jamu tradisional, serta menciptakan peluang bagi perubahan sosial dan ekonomi di desa melalui pengembangan jamu instan kunyit asam



**Gambar 1.** Sediaan Serbuk Instan Kunyit Asam



**Gambar 2.** Penyuluhan Kepada Masyarakat

## **KESIMPULAN**

Berdasarkan kegiatan penelitian dan pengabdian masyarakat mengenai inovasi jamu instan kunyit asam berbasis edukasi partisipatif di Desa Sumber Makmur, dapat disimpulkan:

1. Aspek pengetahuan dan keterampilan: Warga memperoleh peningkatan pengetahuan serta keterampilan teknis dalam pembuatan jamu instan kunyit asam, mulai dari tahap pengolahan bahan, pengemasan, hingga strategi pemasaran sederhana.

2. Aspek sosial budaya: Kegiatan ini berhasil membangkitkan kembali kesadaran masyarakat terhadap pentingnya melestarikan jamu sebagai warisan budaya, sekaligus memperkenalkannya kepada generasi muda dalam bentuk yang lebih modern.
3. Aspek ekonomi: Terbentuk kelompok kecil UMKM berbasis jamu instan yang berpotensi meningkatkan pendapatan keluarga dan memperkuat kemandirian ekonomi desa.
4. Metode PAR terbukti efektif dalam membangun partisipasi aktif masyarakat, sehingga program tidak hanya menghasilkan produk, tetapi juga mendorong perubahan sosial yang berkelanjutan.

Dengan demikian, inovasi jamu instan kunyit asam dapat menjadi solusi alternatif yang menggabungkan pelestarian tradisi, peningkatan kesehatan, serta pemberdayaan ekonomi masyarakat pedesaan.

### UCAPAN TERIMAKASIH

Puji syukur penulis haturkan kepada Allah SWT atas anugerah dan kasih sayang-Nya yang memungkinkan penelitian dan pengabdian masyarakat ini terselesaikan dengan baik. Dalam kesempatan ini, penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih yang mendalam kepada:

1. Rekan-rekan kelompok yang telah berkolaborasi dengan penuh dedikasi, saling mendukung, dan turut serta dalam setiap langkah kegiatan.
2. Kepala Desa Sumber Makmur yang telah memberikan izin, dukungan, dan sarana dalam pelaksanaan penelitian dan pengabdian ini.
3. Dosen Pembimbing Lapangan (DPL) yang selalu memberikan petunjuk, dorongan, dan bimbingan sehingga kegiatan dapat berlangsung dengan baik.
4. Perangkat desa serta masyarakat lokal yang telah ikut berpartisipasi, meluangkan waktu, dan menunjukkan antusiasme dalam mengikuti seluruh rangkaian acara.
5. Semua pihak yang tidak dapat diungkapkan satu per satu, namun telah memberikan bantuan baik secara moral maupun material.

Semoga semua bentuk dukungan dan bantuan yang diberikan mendapatkan imbalan dari Allah SWT dengan pahala yang berlipat ganda.

### REFERENSI

- Andini, L. G. R. W., Kassapa, J., & Dewi, P. Y. C. (2023). *Jamunity: Strategi Pengembangan Potensi Jamu sebagai Warisan Budaya Berbasis Community Empowerment Linkage di Indonesia*. Universitas Udayana.
- Fernanda, M. A. H. F., & Handrianto, P. (2022). *Peningkatan Pendapatan Warga Desa melalui Pembuatan Minuman Nutrasetikal: Pelatihan di Desa Drenges, Bojonegoro*. *DINAMISIA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(2), 445–451.
- Liana. (2025). *Pembuatan Jamu Tradisional untuk Menjaga Daya Tahan Tubuh*. *Nuras: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(2), 66–73.
- Rahmatillah, S., dkk. (2025). *Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pemanfaatan Tanaman Obat Keluarga (TOGA) Berbasis Partisipasi di Desa Sumberkalong, Kabupaten*

- Bondowoso. Masyarakat Mandiri: Jurnal Pengabdian dan Pembangunan Lokal, 2(2), 12–20.
- Suciati, W., Ekasari, W., Purwitasari, N., Oktarina, R. D., Tumewu, L., Andhiarto, Y., Putri, H. R., Purwanti, T., & Sudjarwo. (2023). *Pelatihan Pembuatan Jamu pada Siswa SMA di Kabupaten Banyuwangi sebagai Upaya Pelestarian Budaya dan Menanamkan Entrepreneurship*. JPM: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat, 4(1), 191–202.
- Madhani, R. A., Asih, D. M., Anjelina, S., & Harpepen, A. (2025). *Pemberdayaan Masyarakat Desa Sumur Dewa dalam Pembuatan Jamu Pegal Linu Berbasis Potensi Lokal*. SEMAR: Jurnal Sosial dan Pengabdian Masyarakat, 3(2), 41-46.
- Ainni, A. N., Rahmatulloh, W., Nurhawa, R. H., & Qubro, K. K. A. (2025). *Pemberdayaan Masyarakat Pagebangan Mengurangi Hipertensi melalui Inovasi Pembuatan Jamu Frappe*. Jurnal Mandala Pengabdian Masyarakat, 6(1), 72-79.
- Choiriyan, V. A., Nasihah, N. D., Fatmawati, N. A., Nurlita, I., & Nuraeni, M. E. (2025). *Pemberdayaan KWT Permai Tani Melalui Diversifikasi Produk Jamu Bubuk Bebas Gula*. Lintas Karsa, 2(1), 15-23.
- Ardilla, R., & Naim. (2024). *Pelatihan Pembuatan Jamu Tradisional Berbahan Kunyit*. JAPAKESADA, 1(1), 104-113.
- Fauziah, G. E., Inayah, Z., Aliyah, N. N., Cahyani, T. I., & Safitri, M. A. (2024). *Pengembangan UMKM dan Jamu Tradisional di Desa Dawuhan Kabupaten Kediri*. Jurnal Pengabdian Masyarakat, 54-60.