



Pemberdayaan UMKM Jamu Oemah Rempah melalui Penerapan Teknologi Tepat Guna untuk Meningkatkan Efisiensi Produksi dan Kualitas Produk di Kabupaten Sukoharjo

Mohamad Harisudin, Kusnandar, Erlyna Wida Riptanti, Nuning Setyowati, Raden Rara Aulia Qonita*, Isti Khomah, Nur Wulan Sari Adha, Dinda Annisa Nur Hidayati, Annida Kharisma Putri, Dhea Ananda Widiyanti, Triana Nurul Rizq

Riset Grup Manajemen Inovasi Agribisnis, Program Studi Agribisnis,
Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret, Indonesia.

*Corresponding Author. Email: radenrara@staff.uns.ac.id

Abstract: This community service program aims to enhance the production capacity and operational efficiency of Oemah Rempah Herbal Medicine MSME through the implementation of appropriate technology tailored to the partner's needs. The program adopted a participatory approach consisting of needs identification, technology introduction and implementation, training and mentoring, as well as monitoring and evaluation. The collected data were analyzed using descriptive comparative analysis. The results demonstrated that the implementation of appropriate technology had a positive impact on the partner's production process. The use of a high-speed blender accelerated the grinding of herbal raw materials, resulting in a more efficient process and finer particle sizes that enhanced the extraction of bioactive compounds. In addition, the rose burner gas stove improved the efficiency and effectiveness of the herbal cooking process, while the cup sealer produced packaging that was more secure, hygienic, and visually appealing. Overall, the participatory implementation of appropriate technology contributed to improved production efficiency, enhanced packaging quality, and increased production capacity of the Oemah Rempah Herbal Medicine MSME in Sukoharjo Regency.

Abstrak: Program pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan kapasitas dan efisiensi produksi UKM Jamu Oemah Rempah melalui penerapan teknologi tepat guna yang sesuai dengan kebutuhan mitra. Metode pelaksanaan pengabdian ini menggunakan pendekatan partisipatif melalui tahapan identifikasi kebutuhan, pengenalan dan penerapan teknologi, pelatihan dan pendampingan, serta monitoring dan evaluasi. Data dianalisis dengan menggunakan analisis deskriptif komparatif. Hasil kegiatan pengabdian ini menunjukkan bahwa penerapan teknologi tepat guna memberikan dampak positif terhadap proses produksi mitra. Blender mempercepat proses penggilingan bahan baku jamu, sehingga proses tersebut menjadi lebih efisien dengan menghasilkan ukuran partikel yang lebih halus. Hal ini menghasilkan ekstraksi bahan aktif yang lebih efektif. Kompor gas mawar membuat proses pemasakan jamu menjadi lebih efektif dan efisien, sementara cup sealer menghasilkan kemasan yang lebih rapi, rapat, dan higienis. Secara keseluruhan, penerapan teknologi tepat guna melalui pendekatan partisipatif berkontribusi terhadap peningkatan efisiensi proses produksi, kualitas pengemasan, dan kapasitas produksi UKM Jamu Oemah Rempah di Kabupaten Sukoharjo.

Article History:

Received: 17-06-2026

Reviewed: 21-07-2026

Accepted: 31-07-2026

Published: 20-08-2026

Key Words:

Appropriate Technology;
Herbal Medicine
Production; Production
Efficiency; Mentoring.

Sejarah Artikel:

Diterima: 17-06-2026

Direview: 21-07-2026

Disetujui: 31-07-2026

Diterbitkan: 20-08-2026

Kata Kunci:

Teknologi Tepat Guna;
Produksi Jamu; Efisiensi
Produksi; Pendampingan.

How to Cite: Mohamad Harisudin, Kusnandar, Erlyna Wida Riptanti, Nuning Setyowati, Qonita, R. R. A., Isti Khomah, ... Triana Nurul Rizq. (2026). Pemberdayaan UMKM Jamu Oemah Rempah melalui Penerapan Teknologi Tepat Guna untuk Meningkatkan Efisiensi Produksi dan Kualitas Produk di Kabupaten Sukoharjo. *Jurnal Pengabdian UNDIKMA*, 7(3), 1068-1079. <https://doi.org/10.33394/jpu.v7i3.21955>



<https://doi.org/10.33394/jpu.v7i3.21955>

This is an open-access article under the [CC-BY-SA License](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).





Pendahuluan

Jamu adalah obat tradisional Indonesia yang tidak mengandung bahan kimia, yang digunakan sejak zaman nenek moyang sebagai warisan bangsa Indonesia (Subagyo et al., 2022), secara turun-temurun, dan tetap ada sampai sekarang ini. Jamu bermanfaat untuk menjaga kesehatan, baik sebagai pencegah maupun pengobatan penyakit. Jamu dibuat dari bahan-bahan organik, yang berkembang dan berfungsi sebagai obat herbal untuk menjaga kesehatan secara keseluruhan, mencegah berbagai penyakit, dan meningkatkan keindahan. Oleh karena itu, jamu sering dianggap sebagai bentuk pengobatan alternatif dalam masyarakat (Amilia et al., 2024). Jamu bisa menjadi usaha rumah tangga yang dibuat dan diolah dengan peralatan sederhana. Pembuatan jamu cukup gampang dengan bahan baku yang mudah diperoleh dengan harga terjangkau, mendorong berkembangnya UKM jamu (Muliasari et al., 2019). Salah satu usaha jamu tradisional di Sukoharjo adalah UKM Jamu Oemah Rempah. Usaha ini memanfaatkan bahan baku dari petani sekitar dan sebagian diperoleh dari pasar tradisional.

UKM Jamu Oemah Rempah telah berdiri lebih dari 10 tahun dan mengalami dinamika usaha. Biasanya dalam satu minggu, usaha ini mampu mengolah sekitar 50–75 kg bahan baku rimpang, yang terdiri dari kunyit, jahe, temulawak, kencur, serai, jeruk, sirih, gula jawa, dan asam jawa. Bahan tersebut diolah menjadi kunyit asam, beras kencur, temulawak jahe serai, kunyit asam suruh. Proses produksi jamu di UKM Jamu Oemah Rempah diawali dengan persiapan alat dan bahan baku. Pemilihan bahan baku jamu menjadi hal penting dalam pembuatan jamu yang aman (Hartini, 2023). Jenis rimpang yang dipilih dan digunakan adalah rimpang berkualitas baik, segar, tidak layu, tidak kering, dan tidak busuk (Maromon et al., 2024), agar menghasilkan kualitas, cita rasa yang optimal serta kandungan senyawa aktif yang masih tinggi. Seluruh proses produksi jamu masih dilakukan secara sederhana dengan menggunakan blender, pisau, kompor rumah tangga, dan panci stainless.

Proses produksi dilakukan setiap hari, dan bahan baku rimpang yang diolah dapat mencapai 5 kg dalam satu kali produksi. Tahapan produksi dimulai dari sortasi dan pencucian bahan baku, kemudian pengupasan dan pengecilan ukuran (penghalusan), perebusan, penyaringan, dan pengemasan. Proses penghalusan dilakukan dengan menggunakan blender yang memiliki keterbatasan kapasitas. Proses penghalusan tidak dapat dilakukan dalam sekali waktu sehingga membutuhkan waktu yang lebih lama karena keterbatasan kapasitas blender. Blender digunakan berkali-kali dalam satu hari sehingga mudah aus atau rusak dan tidak dapat dipakai lagi. Semakin banyak bahan yang diolah, maka semakin besar pula tenaga yang dibutuhkan dan kualitas hasil gilingan menjadi kurang konsisten. Hal ini berpengaruh pada kualitas, rasa, dan kekentalan jamu yang dihasilkan. Setelah proses penghalusan, bahan direbus untuk mengekstraksi sari rimpang, kemudian dilanjutkan dengan penyaringan untuk memisahkan sari jamu dan ampasnya, proses penyaringan dilakukan agar serbuk rempah tidak bercampur di dalam jamu (Lubis et al., 2022). Proses penyaringan masih menggunakan saringan plastik, yang dilakukan sampai lima kali, agar memperoleh larutan tanpa ampas.

Jamu cair kemudian dikemas dalam botol plastik bening ukuran 600 ml dan kemasan kantong plastik ukuran 200 ml yang diikat dengan karet. Kemasan kantong plastik berpotensi mengurangi tingkat higienitas dan memperpendek umur simpan produk karena masih memungkinkan udara masuk ke dalam kemasan dan berisiko mudah pecah/bocor. Umur simpan jamu cair pada suhu ruang umumnya hanya 1 hari, sedangkan jika disimpan dalam lemari pendingin dapat bertahan 3–4 hari. Harga jual jamu ukuran 600 ml sebesar Rp 8.000 per botol dan kemasan kantong plastik sebesar Rp 2.000.



Permintaan jamu tradisional relatif tinggi karena peningkatan kesadaran masyarakat terhadap kesehatan dan imunitas tubuh (Kusumo et al., 2020). Namun, permintaan belum sepenuhnya dapat dipenuhi oleh UKM Jamu Oemah Rempah karena keterbatasan teknologi produksi, sehingga proses pengolahan masih sederhana dan memerlukan waktu relatif lama. Dalam satu minggu, permintaan jamu berkisar antara 150–200 botol dan 400 – 450 kemasan kantong plastik, yang berasal dari pedagang di Pasar Daleman Wonosari Klaten, konsumen di Rumah Sakit Dokter Oen Solo Baru, dan konsumen di Majelis Pengajian Baki.

Tenaga kerja usaha jamu masih terbatas pada anggota keluarga, mulai dari pengadaan bahan baku rimpang, pencucian, pengupasan, penghalusan, perebusan, penyaringan, hingga pengemasan dan pemasaran. Seluruh aktivitas dilakukan tanpa pembagian kerja yang terstruktur. Prospek pasar jamu cukup besar, terutama di Kabupaten Sukoharjo, perbatasan Sukoharjo-Klaten dan sekitarnya yang merupakan wilayah strategis dengan aktivitas perdagangan yang ramai. Oleh karena itu, UKM jamu perlu penguatan aspek teknologi produksi agar mampu memenuhi permintaan pasar dan meningkatkan daya saingnya.

Makna eksistensi usaha jamu tradisional sebagai warisan budaya Indonesia sangat tinggi (Kusumo et al., 2020) terhadap lingkungannya. UKM Jamu Oemah Rempah memberikan alternatif minuman kesehatan berbahan alami tanpa bahan pengawet sintetis (Liana, 2025), sehingga menjadi pilihan masyarakat yang makin sadar pentingnya hidup sehat (Septianto et al., 2020). Rimpang seperti kunyit, jahe, temulawak, dan kencur melalui proses pengolahan menjadi jamu siap minum. Jamu yang dahulu sering dipersepsikan sebagai minuman tradisional sederhana kini memiliki peluang besar untuk dikembangkan menjadi produk herbal yang menyehatkan. Jamu berpotensi menjadi produk unggulan daerah dan turut menggerakkan perekonomian sekitar melalui pembelian bahan baku dari petani rimpang lokal serta membuka peluang usaha bagi pedagang pengecer. Keberadaan UKM jamu juga menimbulkan multiplier effect bagi aktivitas ekonomi di lingkungan sekitarnya.

Kegiatan pengabdian merupakan sarana untuk mengatasi masalah UKM Jamu Oemah Rempah, dengan menggunakan pendekatan berbasis teknologi tepat guna (Ratniasih et al., 2024). Permasalahan yang dihadapi adalah proses penghalusan bahan baku yang kurang efisien, pemasakan jamu yang memerlukan waktu relatif lama, serta pengemasan yang masih sederhana. Kondisi tersebut berdampak pada rendahnya produktivitas dan kualitas produk. Berdasarkan permasalahan tersebut, program pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan kapasitas dan efisiensi produksi UKM Jamu Oemah Rempah melalui penerapan teknologi tepat guna berupa blender dengan kualitas baik dan kapasitas lebih besar untuk mempercepat dan mengoptimalkan proses penghalusan bahan baku jamu, kompor gas mawar untuk mempercepat dan mengoptimalkan proses pemasakan jamu, mesin cup sealer untuk menghasilkan kemasan jamu yang lebih higienis, kedap udara, dan memiliki daya simpan lebih baik. Selain itu, ada pendampingan dan evaluasi kegiatan untuk memastikan seluruh teknologi tepat guna yang diintroduksi dapat berjalan optimal dan berkelanjutan.

Metode Pengabdian

Pelaksanaan kegiatan pengabdian menggunakan metode partisipatif (Mustanir et al., 2019), di mana setiap tahap kegiatan selalu melibatkan UKM, tim dosen pengabdi, dan mahasiswa. Tahapan kegiatan terdiri dari:

- 1) Identifikasi permasalahan. Identifikasi permasalahan merupakan langkah penting, yang dapat dilakukan dengan dialog (Alerin et al., 2025). Tim pengabdi melakukan identifikasi kondisi usaha yang dijalankan, meliputi bagaimana proses produksi, peralatan yang digunakan, permasalahan yang dihadapi, serta kebutuhan

teknologi yang diperlukan oleh UKM. Hasil identifikasi digunakan sebagai dasar untuk mencari teknologi tepat guna sebagai solusi atas permasalahan yang dihadapi UKM. Proses produksi dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Proses Produksi Jamu

- 2) Sosialisasi kegiatan. Kegiatan dilaksanakan di UKM Jamu Oemah Rempah milik Ibu Yayuk Tri Atmini di Gedongan RT 2 RW 4 Baki, Sukoharjo, Jawa Tengah, dimulai dari bulan April sampai Juli 2026. Pelaku UKM yang terlibat adalah pemilik UKM, yaitu Ibu Yayuk dan suami. Sosialisasi diawali dengan Tim pengabdian mendatangi UKM untuk menginformasikan tentang kegiatan pengabdian yang akan dijalankan sebagai upaya untuk menghadapi permasalahan yang dialami UKM. Agustina et al., (2019) juga menyebutkan bahwa sosialisasi juga menyampaikan hal-hal yang berhubungan dengan manfaat kegiatan. Tim pengabdian dan UKM mendiskusikan blender, kompor dan cup sealer yang akan digunakan, mengidentifikasi kelebihan dan kelemahan dari setiap alat yang beragam tipenya.
- 3) Introduksi teknologi tepat guna. Tim pengabdian memperkenalkan peralatan yang digunakan untuk mengatasi kendala produksi, yaitu blender, kompor, dan cup sealer. Tim pengabdian menunjukkan cara penggunaan peralatan tersebut secara langsung supaya UKM paham cara menggunakannya dengan baik, benar dan aman. Ditambahkan oleh Harisudin et al., (2023) oleh bahwa tata cara perawatan teknologi tepat guna juga perlu diajarkan.
- 4) Monitoring dan evaluasi kegiatan. Tim pengabdian memonitor dan mengevaluasi kegiatan dengan instrumen berupa lembar observasi dan wawancara guna mengetahui keberhasilan yang dialami UKM dalam penggunaan teknologi tepat guna dan dampak yang dirasakan akibat penggunaan alat-alat tersebut. Data dianalisis dengan deskriptif komparatif. Tim Pengabdian menjelaskan dan membandingkan keadaan UKM antara sebelum dan sesudah penggunaan



teknologi tepat guna. Endrawati et al., (2023) menyebutkan bahwa kendala penggunaan teknologi tepat guna dapat juga diketahui pada tahap ini.

Hasil Pengabdian dan Pembahasan

Kegiatan pengabdian dilaksanakan pada bulan April sampai Juli, dengan melakukan 6 kali kunjungan ke UKM Jamu Oemah Rempah, untuk meningkatkan produktivitas, dengan memperkenalkan blender, mesin cup sealer, dan kompor gas mawar. Penggunaan blender tidak hanya mempercepat proses penghalusan rempah-rempah, tetapi juga menghasilkan tekstur yang lebih halus dan homogen sehingga proses ekstraksi zat berkhasiat lebih efektif (jamu lebih kental) serta mutu produk menjadi lebih konsisten. Penggunaan kompor gas mawar menghasilkan panas yang lebih stabil sehingga proses pemasakan berlangsung lebih cepat dan merata. Penggunaan cup sealer menghasilkan kemasan yang lebih rapat, rapi, higienis, dan menarik sehingga dapat meningkatkan mutu produk, apabila dilihat dari sisi keamanan dan tampilan. Waktu yang dibutuhkan dalam proses produksi menjadi lebih singkat dibandingkan dengan peralatan sebelumnya, sehingga kapasitas produksi dapat ditingkatkan. Efisiensi tersebut memberikan peluang bagi UKM untuk memenuhi permintaan pasar dengan lebih baik, meningkatkan produktivitas usaha, dan memperkuat kemandirian ekonomi mitra. Introduksi blender, kompor gas mawar, cup sealer dapat meningkatkan produktivitas UKM, sesuai dengan beberapa SDG (*Sustainable Development Goals*) yang relevan, yaitu:

- 1) SDG 4 – Pendidikan berkualitas (Afia et al., 2022) merupakan SDG yang paling utama karena ada peningkatan pengetahuan dan keterampilan pelaku UKM untuk mengoperasikan dan memelihara teknologi tepat guna yang mendukung proses produksi.
- 2) SDG 17 – Kemitraan (Febriyanti et al., 2023) untuk mencapai tujuan merupakan SDG utama kedua karena melalui kemitraan antara Universitas Sebelas Maret dengan UKM dalam penggunaan teknologi tepat guna sebagai upaya peningkatan kapasitas usaha dan kesejahteraan masyarakat.
- 3) SDG 8 – Pekerjaan layak dan pertumbuhan ekonomi (Oktaviyanthi et al., 2025) Adanya kegiatan pengabdian ini telah berhasil meningkatkan produktivitas, efisiensi, dan pendapatan UKM.
- 4) SDG 9 – Industri, inovasi, dan infrastruktur Pratiwi (2025). Kegiatan pengabdian telah memperkenalkan peralatan produksi dan berhasil meningkatkan efisiensi dalam proses produksi sebagai upaya penguatan kapasitas UKM.
- 5) SDG 1 – Tanpa kemiskinan (Irmawati et al., 2026). Kegiatan pengabdian telah berhasil meningkatkan produktivitas sehingga berdampak pada peningkatan pendapatan UKM.

Kegiatan pengabdian dimulai dengan membuat perencanaan kegiatan. Perencanaan menjadi langkah awal dalam setiap kegiatan, sehingga menjadi upaya untuk menentukan apa yang akan dijalankan, cara menjalankan untuk mencapai tujuan (Banurea et al., 2023). Tim pengabdian melakukan koordinasi guna mengidentifikasi semua kebutuhan yang diperlukan dan membuat jadwal kegiatan sebagai solusi untuk mengatasi permasalahan yang dihadapi UKM. Perencanaan menjadi hal yang penting karena merupakan acuan dalam menentukan arah pelaksanaan program kegiatan, sehingga diharapkan kegiatan menjadi sukses.

Setelah itu, Tim Pengabdian melaksanakan sosialisasi program kepada UKM. Sosialisasi bertujuan menginformasikan tentang semua hal yang berkaitan dengan kegiatan pengabdian, misalnya tujuan kegiatan, manfaat kegiatan, peran UKM mitra yang dapat mendukung kesuksesan kegiatan. Menurut Kusnandar et al. (2023) saat sosialisasi juga



disusun jadwal kegiatan yang akan dilaksanakan. UKM mendapatkan informasi tentang teknologi tepat guna yang diintroduksi. Hasil sosialisasi menunjukkan bahwa UKM memberikan respon positif terhadap program, serta bersedia berpartisipasi aktif.



Gambar 2. Sosialisasi Kegiatan

Kegiatan selanjutnya adalah diskusi untuk menemukan solusi terhadap permasalahan dan hambatan dihadapi UKM (Putra & Nirmala, 2019). Diskusi dilaksanakan untuk mengetahui kebutuhan UKM dan menentukan jenis teknologi yang sesuai dengan usaha. Teknologi tepat guna yang akan diintroduksi adalah blender, kompor gas mawar, dan cup sealer. Blender untuk mendukung proses produksi, yaitu untuk menghaluskan bahan baku jamu dan bahan pendukung lainnya sehingga menghasilkan ramuan jamu yang halus. Kompor gas mawar digunakan untuk meningkatkan efisiensi proses pemasakan jamu, dengan mengatur panas melalui pengatur api agar panas lebih stabil dan aman. Cup sealer digunakan untuk meningkatkan kualitas pengemasan sehingga produk lebih aman dan mempunyai tampilan yang lebih menarik. Introduksi menjadi langkah awal dalam menerapkan teknologi tepat guna guna peningkatan produktivitas dan daya saing usaha UKM.

Teknologi tepat guna berupa blender dimanfaatkan untuk menghaluskan berbagai jenis empon-empon dan rempah-rempah sebagai bahan baku jamu. Blender yang diintroduksi adalah blender Philips 5000 series dengan material pisau stainless steel dengan 4 bilah dan multi-speed dengan 5 tingkat dan pulse function. Blender mempunyai kapasitas dan daya yang memadai sebagai pendukung proses produksi jamu. Blender “Philips” memiliki panel yang sederhana yang mudah digunakan oleh UKM. Komponen blender disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Komponen Blender

No	Keterangan	Fungsi
1)	Tombol pengaturan Kecepatan	Mengatur tingkat kecepatan putaran pisau
2)	Tombol Pulse	Mengoptimalkan penghancuran bahan yang keras
3)	Jar Blender	Wadah untuk bahan baku yang akan dihaluskan
4)	Pisau Stainless Steel	Menghaluskan bahan baku empon-empon secara merata
5)	Tutup Jar	Menjaga bahan baku tidak keluar selama proses penghalusan
6)	Motor Penggerak	Menghasilkan tenaga putar untuk menggerakkan pisau blender

Sumber data: data primer UKM Jamu Oemah Rempah, 2026



Gambar 3. Introduksi Teknologi Tepat Guna

Tim Pengabdi memperkenalkan blender berkapasitas besar dengan kinerja yang lebih baik, sehingga dapat mempercepat proses penghalusan bahan baku jamu, mempercepat proses produksi, serta meningkatkan kapasitas produksi. Selama ini proses produksi menggunakan blender berkapasitas kecil dengan 2 mata pisau. Kondisi tersebut menyebabkan proses produksi menjadi lama dan harus dilakukan berulang. Untuk menghaluskan bahan baku jamu sebanyak 5 kg, UKM mitra memerlukan waktu sekitar 30 menit. Selain itu, mesin blender mudah panas, cepat aus dan rusak. Namun, dengan menggunakan blender ini, proses penghalusan bahan baku jamu hanya perlu waktu sekitar 15 menit, sehingga terjadi efisiensi waktu sekitar 100%. Teknologi ini telah meningkatkan kapasitas produksi sekitar 100% per bulan. Sebelum memakai blender “Philips” ini, UKM hanya dapat menghasilkan sekitar 150–200 botol dan 400 – 450 kemasan kantong plastik per bulan. Namun, semenjak menggunakan blender “Philips”, telah terjadi peningkatan produksi menjadi sekitar 300–400 botol dan 600 – 675 kemasan kantong plastik per bulan. Tim Pengabdi juga memperkenalkan kompor gas mawar dengan merk Rinnai TL-289RI yang berbahan besi cor dengan sistem pengapian piezo ignition dan double ring burner. Komponen disajikan pada Tabel 2. Komponen kompor gas mawar adalah sebagai berikut:

Tabel 2. Komponen Kompor Gas Mawar

No	Keterangan	Fungsi
1)	Pan Support	Menopang panci saat pemasakan jamu
2)	Burner Body	Menghasilkan nyala api saat proses pemasakan
3)	Gas Valve Cover	Melindungi sistem pengatur aliran gas
4)	Pengatur Api	Mengatur besar kecilnya nyala api
5)	Double Ring Burner	Menghasilkan distribusi panas yang lebih merata dan kuat
6)	Piezo Ignition	Menyalakan kompor tanpa korek api

Sumber data: data primer UKM Oemah Rempah, 2026

Tim Pengabdi juga memperkenalkan kompor gas mawar untuk memasak jamu yang sudah diblender. Dahulu, UKM menggunakan kompor rumah tangga dengan kapasitas panas terbatas sehingga proses pemasakan jamu membutuhkan waktu relatif lama. Selain itu, panas yang dihasilkan kurang stabil sehingga proses pengadukan dan pemasakan harus dilakukan lebih lama supaya memperoleh tingkat kematangan jamu yang diinginkan. Untuk memasak 10 liter jamu, UKM memerlukan waktu sekitar 25 menit. Setelah menggunakan kompor gas mawar, waktu pemasakan satu batch jamu lebih singkat dan menjadi sekitar 15 menit.

Tim Pengabdi juga memperkenalkan cup sealer Getra ET-D8 SM dengan jenis semi otomatis. Penggunaan cup sealer akan menghasilkan kemasan yang lebih rapat, seragam, dan



higienis sehingga dapat meningkatkan kualitas produk serta kepercayaan konsumen. Tampilan kemasan yang lebih baik akan memberikan nilai tambah pada produk jamu dan mendukung peningkatan daya saing UKM. Komponen cup sealer disajikan pada Tabel 3.

Tabel 3. Komponen Cup Sealer

No	Keterangan	Fungsi
1)	Saklar On / Off	Menghidupkan / Mematikan alat
2)	Pengatur Suhu	Mengatur suhu penyegelan cup
3)	Dudukan Cup	Tempat meletakkan cup yang akan disegel
4)	Elemen pemanas	Menghasilkan panas untuk penyegelan
5)	Tuas Penarik	Menggerakkan elemen pemanas ke permukaan cup
6)	Roll Plastik Sealer	Plastik penutup kemasan
7)	Lampu Indikator	Menunjukkan alat siap digunakan

Sumber data: data primer UKM Jamu Oemah Rempah, 2026

Tim Pengabdi juga melakukan pendampingan kepada UKM, dengan memberikan arahan tentang persiapan sebelum menggunakan peralatan tersebut. Misalnya, pemeriksaan kondisi peralatan, kebersihan peralatan, keamanan sumber energi (listrik maupun gas), pemasangan komponen peralatan sesuai prosedur, serta penyiapan bahan baku maupun kemasan yang akan digunakan. Dengan persiapan yang baik dan benar, diharapkan dapat lebih menjamin keselamatan dan keamanan kerja, kelancaran proses produksi, serta mengoptimalkan kinerja peralatan yang diintroduksi kepada mitra.

Pendampingan juga menjelaskan cara penggunaan teknologi tepat guna. Demonstrasi dimulai dari proses penghalusan bahan baku, pemasakan jamu, sampai pada pengemasan jamu. UKM diminta untuk praktik dan mencoba secara langsung menggunakan setiap alat sehingga bisa memahami prosedur operasional, aspek keselamatan kerja, serta pemeliharaan alat. Praktik ini bertujuan meningkatkan kemampuan UKM dalam memanfaatkan teknologi tepat guna yang diintroduksi supaya mendukung efisiensi produksi dan meningkatkan kualitas jamu.

Pendampingan juga memberikan informasi tentang tata cara membersihkan dan merawat teknologi tepat guna. Perawatan dimulai dengan membersihkan semua alat setelah selesai digunakan, memastikan bahwa sumber energi (listrik dan gas) telah diputus sebelum dibersihkan, serta menghindari penyiraman pada bagian yang memiliki kelistrikan. Seluruh peralatan dikeringkan, lalu disimpan di tempat bersih dan kering sebagai upaya untuk menjaga kinerja alat serta memperpanjang umur pemakaian. Selain itu, peralatan diletakkan pada posisi yang aman serta dijauhkan dari anak-anak untuk menghindari kecelakaan.

Selama proses pendampingan, UKM aktif mencoba mengoperasikan seluruh peralatan. Partisipasi aktif dari UKM menunjukkan adanya penerimaan yang baik terhadap teknologi yang diintroduksi, serta tidak ada kendala yang ditemui. Kondisi demikian menunjukkan bahwa semua kegiatan pengabdian berjalan lancar dan sukses. Menurut Rusnaini et al. (2020), proses pendampingan yang berkelanjutan dapat mendukung UKM.

Tim Pengabdi juga memonitor dan mengevaluasi kegiatan, untuk mengetahui keberhasilan teknologi tepat guna yang sudah diintroduksi (Khomah et al., 2024). Hasil monitoring menunjukkan bahwa teknologi tepat guna yang diintroduksi telah sesuai dengan kebutuhan UKM dan dapat digunakan dengan baik dalam aktivitas usaha. Berdasarkan kondisi tersebut, keberlanjutan penggunaan alat diharapkan dapat mendukung peningkatan produktivitas dan daya saing jamu secara berkelanjutan. Selain monitoring, Tim Pengabdi juga melakukan evaluasi untuk mengetahui dampak penerapan teknologi tepat guna terhadap aktivitas usaha UKM. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa ada perubahan yang baik



dan positif dalam proses produksi dan pengemasan produk. Tabel perubahan kondisi UKM sebelum dan sesudah kegiatan pengabdian disajikan pada Tabel 4.

Tabel 4. Perubahan Kondisi UKM Sebelum dan Sesudah Kegiatan Pengabdian

Aspek	Sebelum Kegiatan	Sesudah Kegiatan
Penghalusan bahan baku	Kapasitas blender terbatas sehingga proses penghalusan relatif lama. Diameter partikel bahan jamu lebih kasar dan lebih besar sehingga proses ekstraksi zat berkhasiat kurang efektif (jamu tidak kental)	Dengan blender Philips sehingga proses penghalusan lebih cepat. Diameter partikel bahan jamu menjadi lebih halus (kecil) sehingga proses ekstraksi zat berkhasiat lebih efektif (jamu lebih kental)
Efisiensi proses penghalusan	Membutuhkan waktu sekitar 30 menit untuk 5 kg bahan baku	Membutuhkan waktu sekitar 15 menit untuk 5 kg bahan baku
Proses pemasakan jamu	Dengan kompor gas biasa dengan kapasitas panas terbatas sehingga proses pemasakan relatif lama	Menggunakan kompor gas mawar dengan panas lebih stabil dan merata sehingga proses pemasakan lebih cepat
Efisiensi proses pemasakan	Waktu pemasakan 10 liter jamu sekitar 25 menit	Waktu pemasakan satu batch jamu sekitar 15 menit
Sistem pengemasan	Masih ada yang menggunakan kantong plastik sederhana yang diikat manual	Menggunakan cup sealer sehingga kemasan lebih rapat dan seragam
Kualitas kemasan	Kemasan kurang menarik dan kurang mampu melindungi produk secara optimal	Kemasan lebih rapi, higienis, tampilan lebih bagus
Higienitas jamu	Perlindungan produk terbatas	Produk lebih terlindung selama penyimpanan dan distribusi
Daya saing produk	Nilai tambah produk terbatas	Nilai tambah dan daya saing meningkat karena kemasan lebih baik

Sumber: Data primer UKM Oemah Jamur, 2026

Introduksi teknologi tepat guna berupa blender, kompor gas mawar, dan cup sealer terbukti telah memberikan dampak positif terhadap kinerja usaha UKM. Teknologi yang diintroduksi dapat mengatasi permasalahan yang sebelumnya dihadapi oleh UKM, terutama dalam masalah produksi jamu dan pengemasan jamu. Implementasi teknologi telah meningkatkan efisiensi proses produksi, meningkatkan kualitas produk dan kemasan yang dihasilkan. Dampak yang dirasakan UKM antara lain adalah produktivitas usaha meningkat, waktu produksi berkurang, kualitas produk meningkat, nilai tambah dan daya saing di pasaran bisa meningkat. Dengan demikian, teknologi tepat guna yang diintroduksi telah menjadi salah satu strategi efektif yang mendukung pengembangan dan keberlanjutan usaha jamu. Hasil pengabdian ini sejalan dengan pengabdian terdahulu yang menunjukkan bahwa penerapan teknologi tepat guna dapat meningkatkan efisiensi produksi dan mutu produk UKM. Penggunaan blender yang mempercepat proses penghalusan empon-empon dan rempah-rempah, sejalan dengan pengabdian Rahmawati et al., (2025) yang melaporkan bahwa penerapan blender meningkatkan kualitas produk dan kapasitas produksi UKM.

Tindak lanjut kegiatan pengabdian perlu dilakukan Riptanti et al., (2025). Keberlanjutan bisa dimulai dengan membuat perencanaan tindak lanjut yang mendukung pemanfaatan peralatan secara optimal serta pengembangan UKM. Rencana tindak lanjut yang akan dilakukan adalah penguatan manajemen usaha dengan melakukan pendampingan terkait



dengan pencatatan keuangan secara sederhana. Dengan adanya pencatatan keuangan maka akan diketahui jumlah penerimaan dan jumlah pengeluaran UKM, sehingga akan diketahui kondisi keuangan.

Kesimpulan

Introduksi teknologi tepat guna berupa blender, kompor gas mawar, dan cup sealer telah memberikan manfaat bagi UKM Jamu Oemah Rempah. Penggunaan peralatan tersebut sudah dapat mempercepat proses pengolahan penghalusan bahan baku jamu sehingga menjadi lebih efisien, dengan diameter partikel bahan jamu menjadi lebih halus, sehingga proses ekstraksi zat berkasiat lebih efektif. Proses pemasakan jamu menjadi lebih efektif dan efisien, serta kemasan yang dihasilkan menjadi lebih rapi dan higienis. Berbagai permasalahan yang dihadapi UKM dalam proses produksi dan pengemasan dapat diatasi dengan pemanfaatan teknologi tepat guna sesuai dengan kebutuhan UKM. Dampak positif yang dirasakan UKM antara lain berkurangnya durasi waktu produksi, meningkatnya kualitas produk, serta meningkatnya efisiensi kerja selama proses produksi berlangsung.

Saran

(1) Bagi UKM Mitra, UKM diharapkan dapat menggunakan dan merawat teknologi tepat guna secara berkelanjutan untuk menjaga kelancaran proses produksi, meningkatkan efisiensi produksi, serta menjaga agar produk yang dihasilkan tetap berkualitas. (2) Bagi dinas terkait, diharapkan dapat memberi pendampingan berkelanjutan melalui pelatihan yang diperlukan UKM, memfasilitasi promosi, serta memperluas akses pemasaran untuk pengembangan UKM. (3) Bagi Pengabdian selanjutnya, diharapkan berfokus pada pendampingan pemasaran secara online, inovasi produk, serta evaluasi dampak jangka panjang penerapan teknologi tepat guna.

Ucapan Terima Kasih

Kami mengucapkan terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Universitas Sebelas Maret atas pendanaan skema pengabdian kepada masyarakat hibah grup riset (PKM HGR-UNS) dana Non APBN 2026, dengan nomor kontrak: 463/UN27.22/PT.01.03/2026

Daftar Pustaka

- Afia, N., Muzdalifah, L., Firdausi, N., Wigati, T., & Kristina, D. G. (2022). Peningkatan Motivasi Belajar Melalui Kegiatan Bimbingan Gratis di Desa Tulangan untuk Mencapai SDG's Poin ke-4 Pend. *Nusantara Community Empowerment Review*, 1(2), 87–94.
- Agustina, Y., Pratikto, H., Churiyah, M., & Dharma, B. A. (2019). Pentingnya Penyuluhan Sertifikasi Jaminan Produk Halal Untuk Usaha Kecil Menengah (UKM). *Jurnal Graha Pengabdian*, 1(2), 139–150.
- Alerin, F. F., Aldhansyaf, Z., & Hidayat, H. (2025). Strategi Identifikasi Masalah Penelitian untuk Meningkatkan Mutu Karya Ilmiah di Perguruan Tinggi Keagamaan Islam. *IHSAN: Jurnal Pendidikan Islam IHSAN: Jurnal Pendidikan Islam*, 3(3), 454–461. <https://doi.org/https://doi.org/10.61104/ihsan.v3i3.1033>
- Amilia, A. N., Debomar, C., Mardiana, E., Sari, E. L., Fitri, Hasanah, Nisa, L. K., Fiqriah, N. C., Sari, N., Lestari, S. I., Nazelilla, T., Paradhea, V. R., Syarifuddin, W., Luthfi, M.,



- Damis, N. L., & Mochtar, C. F. (2024). Edukasi Pembuatan Jamu Saintifikasi Sebagai Alternatif Pengobatan pada Masyarakat Kelurahan Mesjid Kota Samarinda. *BERNAS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(3), 2210–2220. <https://doi.org/https://doi.org/10.31949/jb.v5i3.8928>
- Banurea, R. D. U., Simanjuntak, R. E., Siagian, R., & Turnip, H. (2023). Perencanaan Pendidikan. *Pediaqu: Jurnal Pendidikan Sosial Dan Humaniora*, 2(1), 88–99.
- Endrawati, T., Safarudin, M. S., Windreis, C., Mulyadi AR, Zahrudin, A., & Yusnanto, T. (2023). Pelatihan Manajemen Bisnis dan Pemasaran Online bagi UMKM di Berbagai Provinsi. *Communnity Development Journal*, 4(2), 4501–4512.
- Febriyanti, A., Annajah, S., Syarif, S. H., & Setiyawati, M. E. (2023). Analisis Efektifitas dalam Penerapan Kemitraan Industri Perbankan Indonesia : a Literature Review. *Inisiatif: Jurnal Ekonomi, Akuntansi Dan Manajemen*, 2(1), 99–111.
- Harisudin, M., Riptanti, E. W., Khomah, I., & Qonita, R. R. A. (2023). Introduksi Teknologi Mesin Penggiling Singkong sebagai Upaya Meningkatkan Kualitas Produk UKM “Gethuk Bu Sri” Karanganyar Jawa Tengah. *Jurnal Pengabdian UNDIKMA: Jurnal Hasil Pengabdian & Pemberdayaan Kepada Masyarakat*, 4(3), 508–517. <https://doi.org/https://doi.org/10.33394/jpu.v4i3.8473>
- Hartini, I. S. (2023). Penyuluhan Cara Membuat Jamu yang Baik Pada Produsen Jamu Gendong Indah. *Journal of Community Engagement and Empowerment*, 5(2), 42–47.
- Irmawati, Pangerang, F., & Yuniarti. (2026). Integrasi Teknologi Tepat Guna dan Sistem IoT untuk Pemberdayaan Petani JamurTiram Dataran Rendah di Kabupaten Maros. *Jurnal Pengabdian UNDIKMA: Jurnal Hasil Pengabdian & Pemberdayaan Kepada Masyarakat*, 7(2), 732–742. <https://doi.org/https://doi.org/10.33394/jpu.v7i2.1832>
- Khomah, I., Kusnandar, Harisudin, M., Riptanti, E. W., Setyowati, N., & Qonita, R. R. A. (2024). Peningkatan Kualitas Kemasan Teh Bunga Telang Melalui Introduksi Teknologi Mesin Continuous Band Sealer. *Jurnal Pengabdian UNDIKMA: Jurnal Hasil Pengabdian & Pemberdayaan Kepada Masyarakat*, 5(4), 602–613. <https://doi.org/Sealer.> [Jurnal Pengabdian UNDIKMAhttps://doi.org/10.33394/jpu.v5i4.12238](https://doi.org/10.33394/jpu.v5i4.12238)
- Kusnandar, Harisudin, M., Riptanti, E. W., Khomah, I., Setyowati, N., & Qonita, R. A. (2023). Peningkatan Kualitas Produk UKM “Peyek Bunder” Melalui Introduksi Teknologi Tepat Guna Spinner. *Jurnal Pengabdian UNDIKMA: Jurnal Hasil Pengabdian & Pemberdayaan Kepada Masyarakat*, 4(1), 44–55. <https://doi.org/https://doi.org/10.33394/jpu.v4i1.6902>
- Kusumo, A. R., Wiyoga, F. Y., Perdana, H. P., Khairunnisa, I., Suhandi, R. I., & Prastika, S. S. (2020). Jamu Tradisional Indonesia: Tingkatkan Imunitas Tubuh Secara Alami Selama Pandemi. *Jurnal Layanan Masyarakat (Journal of Public Service)*, 4(2), 465–471. <https://doi.org/10.20473/jlm.v4i2.2020.465-471> [Open](#)
- Liana. (2025). Pembuatan Jamu Tradisional untuk MenjagaDaya Tahan Tubuh. *Nuras: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(2), 66–73. <https://doi.org/https://doi.org/10.36312/nuras.v5i2.370>
- Lubis, S., Alifya, Silvester, Emilza, A. A., & Ariyanti, S. (2022). Penggunaan Mesin Penyerut Untuk Pengolahan Rempah Jamu Tradisional Di Tanjung Duren Grogol Jakarta Barat. *PROSIDING SERINA*, 2(1), 1245–1254. <https://doi.org/https://doi.org/10.24912/pserina.v2i1.19898>
- Maromon, E. A., Rupidara, A. D. N., & Djawang, J. U. . P. (2024). Revitalisasi Kearifan Lokal Melalui Pengolahan Rimpang Segar Menjadi Jamu Tradisional Sebagai



- Rintisan Bisnis Online. *Jurnal Abdi Insani*, 11(1), 226–233.
<https://doi.org/https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v11i1.1288>
- Muliasari, H., Ananto, A. D., & Andayani, Y. (2019). Inovasi dan Peningkatan Mutu Produk Jamu pada Perajin Jamu Gendong di Kota Mataram. *Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1, 72–77.
- Mustanir, A., Hamid, H., & Syarifuddin, R. N. (2019). Pemberdayaan Kelompok Masyarakat Desa dalam Perencanaan Metode Partisipatif. *Jurnal MODERAT*, 5(3), 227–239.
- Oktaviyanthi, R., Kadun, S., & Slavina, N. (2025). Pemberdayaan Mahasiswa Melalui Analisis Usaha untuk Penguatan Literasi Keuangan UMKM dalam Kerangka SDG 8 : Pekerjaan Layak dan Pertumbuhan Ekonomi. In *Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat*, 2, 183–194.
- Pratiwi, A. Y. (2025). Industri 4.0 dan Kesiapan SDM Teknik Elektronika dalam Konteks SDG 9: Industry, Innovation And Infrastructure. *Jurnal Ilmu Sains Dan Teknologi*, 1(2), 73–82.
- Putra, I. M. A. W., & Nirmala, B. S. (2019). Pelatihan Penerapan Teknologi Pembuatan Kolam Pada Peternak Lele di Desa Dalung. *WIDYABHAKTI Jurnal Ilmiah Populer*, 2(1), 86–90.
- Rahmawati, Y., Irianto, W. S. G., Sujito, Zidan, R., & Syarif, R. F. (2025). 2025. Rahmawati.pdf. *Al Basirah Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(1), 58–74.
<https://doi.org/https://doi.org/10.58326/jab.v5i1.305>
- Ratniasih, N. L., Julyantari, N. K. S., Putri, N. M. D. K., Basuki, P. P., & Tiari, N. P. A. M. (2024). Transformasi Digital dan Inovasi Produk UKM Suryadi Silver Melalui Penerapan Teknologi Tepat Guna. *ABDIFORMATIKA Jurnal Pengabdian Masyarakat Informatika*, 4(2), 39–44.
<https://doi.org/10.59395/abdiformatika.v4i2.244>
- Riptanti, E. W., Kusnandar, Harisudin, M., Setyowati, N., Khomah, I., & Qonita, R. R. A. (2025). Introduksi Teknologi Tepat Guna Mesin Perajang Singkong Sebagai Upaya Peningkatan Usaha UKM Shaqiri Kabupaten Boyolali Erlyna. *Jurnal Pengabdian UNDIKMA*, 6(3), 529–539. <https://doi.org/https://doi.org/10.33394/jpu.v6i3.15999>
- Rusnaini, Qonita, R. R. A., & Yuliandari, E. (2020). Pelatihan Pembuatan Abon Ikan Air Tawar untuk Memberdayakan Masyarakat di Desa Sidoarum. *E-Dimas: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 11(4), 525–530.
- Septianto, A., Wahyu, Nurmutia, S., Feblidiyanti, N., & Junaenah. (2020). Sosialisasi Pentingnya Pola Hidup Sehat Guna Meningkatkan Kesehatan Tubuh pada Masyarakat Desa Kalitorong Kecamatan Randudongkal Kabupaten Pemalang Provinsi Jawa Tengah. *Dedikasi PKM Unpam*, 1(2), 55–62.
- Subagyo, B., Sartono, S., & Lagasa, K. D. (2022). Strategi Pengembangan Usaha Jamu Dalam Mempertahankan Eksistensi Jamu Tradisional Mbah Gedong Di Rejotangan Tulungagung. *Business, Entrepreneurship, and Management Journal*, 1(1), 1–13.