

## Pelatihan Pembuatan Es Krim Jamu Masyarakat Desa Lenteng Timur Kecamatan Lenteng, Sumenep

Alivia Silmi Khoirunnisa\*<sup>1</sup>, Amin Saputra<sup>2</sup>, Sri Rahayu<sup>3</sup>, Mardiyah Hayati<sup>4</sup>

<sup>1,2,3,4</sup>Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Trunojoyo Madura, Indonesia

\*e-mail: [aliviasilmi02@gmail.com](mailto:aliviasilmi02@gmail.com)<sup>1</sup>, [ayuraahayu82@gmail.com](mailto:ayuraahayu82@gmail.com)<sup>2</sup>, [saputraamin249@gmail.com](mailto:saputraamin249@gmail.com)<sup>3</sup>, [mardiyah@trunojoyo.ac.id](mailto:mardiyah@trunojoyo.ac.id)<sup>4</sup>

### Abstrak

*Es krim jamu merupakan inovasi es krim dari berbagai bahan rempah-rempah yang bertujuan agar menjadi makanan olahan yang baik untuk kesehatan. Dengan adanya inovasi es krim jamu dapat menambah minat masyarakat terutama anak-anak dalam mengonsumsi jamu, dan dapat membantu mengurangi kecanduan anak-anak terhadap makanan yang tidak sehat. Kegiatan pembuatan es krim jamu dilaksanakan di Desa Lenteng Timur, Kecamatan Lenteng, Kabupaten Sumenep yaitu dalam bentuk praktek langsung ke lapangan. Dengan cara memberikan materi tentang manfaat es krim jamu, cara pembuatan es krim jamu dan kemudian kami melakukan praktek dalam proses membuat es krim jamu mulai dari awal hingga menunjukkan es krim yang sudah siap untuk dinikmati.*

**Kata kunci:** Es krim, Jamu, Pelatihan, Rempah-rempah

### Abstract

*Herbal ice cream is an ice cream innovation made from various spices which aims to be a processed food product that is good for health. With the innovation of herbal ice cream, it can increase public interest, especially children, in consuming herbal medicine, and can help reduce people's dependence on unhealthy foods. The activity of making herbal ice cream held in East Lenteng Village, Lenteng District, Sumenep Regency is in the form of direct practice to the field. By providing material about the benefits of herbal ice cream, how to make herbal ice cream and then we practice in the process of making herbal ice cream from the beginning to showing the ice cream that is ready to be enjoyed.*

**Keywords:** Herbal, Ice cream, Spice, Training

## 1. PENDAHULUAN

Jamu merupakan minuman hasil racikan dari beberapa tanaman atau biasa disebut obat tradisional di Indonesia yang diwariskan secara turun temurun [1]. Bagi masyarakat Indonesia, jamu umumnya digunakan sebagai obat tradisional yang dapat menyembuhkan berbagai penyakit. Jamu bisa dikonsumsi dalam berbagai bentuk, seperti pil, ramuan, dan juga diminum langsung. Jamu memiliki beberapa manfaat, seperti jamu beras kencur yang bisa meningkatkan selera makan dan menghilangkan penat pada tubuh, untuk menjaga imunitas dalam tubuh yaitu jamu temulawak, jahe, dan kunyit [2]. Namun, saat ini peminat jamu semakin menurun. Maka dari itu, perlu dilakukan inovasi olahan terhadap jamu agar lebih disukai oleh masyarakat.

Es krim adalah makanan beku yang terbuat dari produk susu seperti krim atau sejenisnya, dipadukan dengan perasa dan pemanis. Es krim yang baik dan enak terdiri atas lima komponen, yaitu : krim (lemak susu), krim (susu yang telah diambil lemaknya), air, gula dan stabilizer. Bahan dasar es krim terbuat dari susu, sehingga memiliki kandungan gizi yang tinggi. Oleh karena itu, dalam pengembangan jamu menjadi es krim dapat meningkatkan nilai gizi dari jamu.

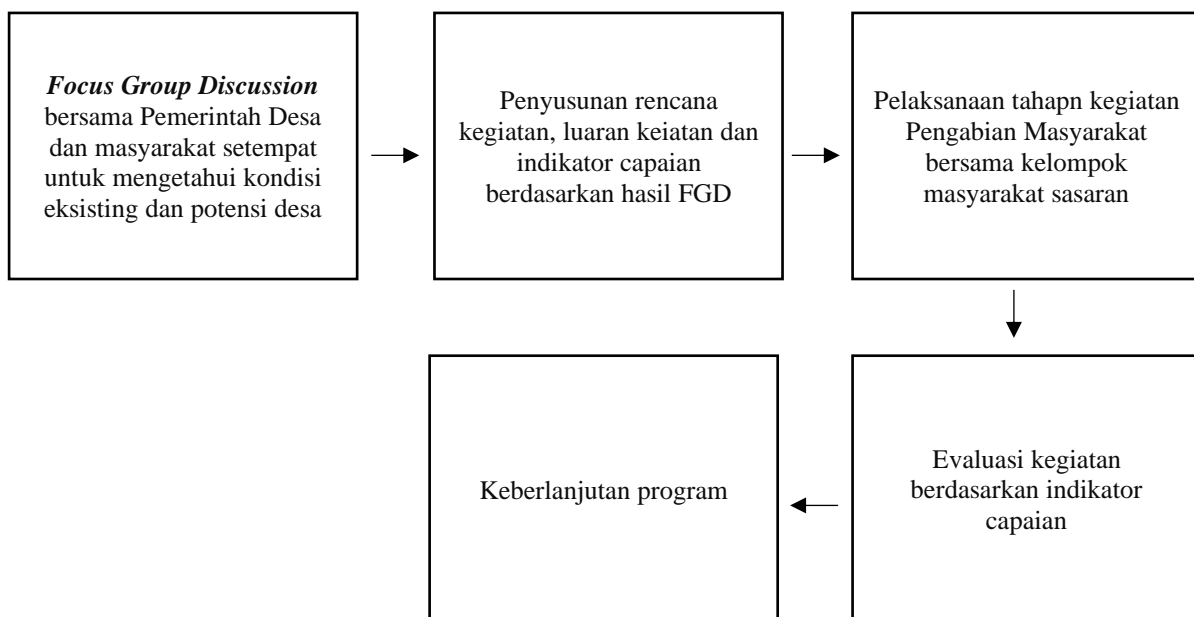
Rempah-rempah yang akan digunakan dalam pembuatan es krim jamu yaitu beras kencur dan jahe. Beras kencur adalah salah satu jamu khas Indonesia yang digemari masyarakat karena rasanya manis dan menyegarkan. Beras kencur berkhasiat menghilangkan asma, batuk dan lain-lain [3]. Jahe umumnya digunakan sebagai perasa buatan. Jahe juga dikenal sebagai bahan obat untuk penyakit kardiovaskular. Selain itu, jahe dapat juga digunakan untuk mengobati gangguan pencernaan, mengurangi rasa mual, menghangatkan badan, membantu proses detoksifikasi, mencegah penyakit kulit, mencegah kanker dan mengobati peradangan [4].

Desa Lenteng Timur merupakan salah satu desa yang berpotensi tinggi dalam menghasilkan rempah-rempah. Jamu herbal merupakan salah satu produk olahan dari rempah-rempah yang secara turun temurun sudah ada di Indonesia. Bahan baku jamu dari tanaman obat memiliki manfaat yang beragam seperti memperbaiki sirkulasi darah, aliran darah dan elastisitas pembuluh darah [5]. Namun, saat ini hanya sedikit masyarakat yang mengonsumsi jamu herbal dikarenakan mereka lebih memilih untuk menggunakan obat-obatan kimia. Pada bulan November tahun 2021, tim pengabdian masyarakat Fakultas Pertanian Universitas Trunojoyo Madura melakukan kegiatan pengabdian masyarakat di Desa Lenteng Timur, Kecamatan Lenteng, Sumenep, Jawa Timur. Mitra sasaran dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini yaitu Ibu-Ibu PKK Desa Lenteng Timur. Permasalahan yang dihadapi masyarakat Desa Lenteng Timur saat ini yaitu rendahnya tingkat konsumsi jamu terutama di kalangan anak-anak dikarenakan beberapa alasan seperti rasa yang tidak bervariasi, rasa kurang enak dan pahit. Modifikasi jamu menjadi es krim diharapkan mampu meningkatkan selera konsumsi jamu di daerah ini.

Kegiatan pengabdian masyarakat oleh perguruan tinggi memiliki tujuan untuk menerapkan hasil IPTEK untuk menghasilkan perubahan pengetahuan, sikap dan keterampilan dari masyarakat [6]. Kegiatan pengenalan es krim jamu di Desa Lenteng Timur, Kecamatan Lenteng, Kabupaten Sumenep merupakan salah satu program yang berbentuk sosialisasi secara langsung cara pembuatan es krim yang menggunakan bahan dasar jamu. Kegiatan serupa pernah dilaksanakan pada kelompok masyarakat di Bantul, Yogyakarta dan menghasilkan inovasi produk sesuai tujuan yang sama [7]. Tujuan kami diantaranya adalah agar ibu-ibu dapat membuat es krim jamu guna memenuhi gizi anak-anak di Desa Lenteng Timur maupun untuk dikonsumsi atau untuk dijadikan peluang usaha sehingga dapat dikonsumsi oleh semua kalangan, karena jamu sendiri mempunyai banyak manfaat.

**2. METODE**

Lokasi pelaksanaan kegiatan Pengabdian Masyarakat adalah di Desa Lenteng Timur, Kecamatan Lenteng, Kabupaten Sumenep. Khalayak sasaran dalam kegiatan ini adalah Ibu-Ibu PKK dan masyarakat Desa Lenteng Timur.



Gambar 1. Tahapan kegiatan pengabdian

Gambar 1 di atas menunjukkan alur tahapan kegiatan pengabdian masyarakat. Tim pengabdian berusaha untuk melibatkan pemerintah desa dan kelompok masyarakat sasaran

agar hasil dari program ini dapat dilaksanakan secara berlanjut. Adapun bentuk kegiatan pembuatan es krim jamu yang diselenggarakan oleh tim pengabdian masyarakat di Desa Lenteng Timur, Kecamatan Lenteng, Kabupaten Sumenep yaitu dalam bentuk praktek langsung pembuatan es krim di lapangan. Kami memberikan materi tentang manfaat es krim jamu, cara pembuatan es krim jamu dan kemudian kami melakukan praktek membuat es krim jamu mulai dari awal hingga menunjukkan es krim yang sudah siap untuk dinikmati.

### 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Jamu merupakan jenis obat tradisional yang dibuat dengan bahan rempah-rempah seperti jahe, kunyit, temulawak, kencur dll. Jamu dapat dijadikan produk inovasi agar lebih diminati masyarakat, salah satu inovasi yang dapat dijadikan yaitu es krim jamu. Es krim merupakan hidangan beku yang banyak digemari oleh masyarakat. Es krim dikatakan sebagai salah satu makanan yang sangat populer di dunia dan sangat digemari oleh semua kalangan. Es krim sangat baik untuk kesehatan karena kaya akan nutrisi dan memiliki gizi yang tinggi [8]. Es krim jamu merupakan inovasi es krim dari berbagai bahan rempah-rempah yang bertujuan sebagai produk olahan makanan yang baik untuk kesehatan. Dengan adanya inovasi es krim jamu dapat menambah minat masyarakat terutama anak-anak dalam mengonsumsi jamu, serta dapat membantu untuk mengurangi ketergantungan masyarakat terhadap makanan-makanan yang kurang sehat.

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan pada bulan November tahun 2021 di Desa Lenteng Timur, Kecamatan Lenteng, Kabupaten Sumenep. Pengabdian ini dilakukan dalam 2 sesi yaitu edukasi tentang manfaat jamu dan es krim jamu, dan pelatihan pembuatan es krim jamu dari bahan dasar beras kencur dan jahe. Kegiatan ini dimulai dengan melakukan survei lapangan untuk tahap penyusunan rencana kerja. Kegiatan ini dilakukan untuk mengidentifikasi permasalahan yang ada di Desa Lenteng Timur yang dapat dicarikan solusinya dengan diadakannya kegiatan pengabdian masyarakat ini.



Gambar 2. Edukasi khasiat es krim jamu

Pada pelatihan ini para peserta pelatihan terlihat sangat antusias dengan adanya pelatihan pembuatan es krim jamu, karena Ibu-Ibu PKK di Desa Lenteng Timur masih mengonsumsi jamu dengan cara tradisional. Tidak hanya Ibu-Ibu PKK saja yang terlihat antusias, melainkan anak dari para peserta yang ikut hadir juga menyukai rasa es krim jamu. Respon Ibu-Ibu PKK Desa Lenteng Timur sangat positif terkait adanya pelatihan pembuatan es krim jamu ini, karena Ibu-Ibu PKK baru tahu bahwa jamu bisa di inovasikan menjadi es krim. Dengan adanya pelatihan pembuatan es krim jamu dapat menambah pengetahuan dan keterampilan peserta. Selain memiliki manfaat untuk kesehatan, es krim jamu juga digunakan untuk menarik minat anak-anak dalam menyukai jamu.



Gambar 3. Pelatihan pembuatan es krim jamu



Gambar 4. Antusias ibu-bu dalam pembuatan es krim jamu

Akhir dari kegiatan pelatihan pembuatan es krim jamu ini diharapkan akan menambah pengetahuan peserta untuk melakukan inovasi pada jamu herbal. Karena dengan memodifikasi jamu herbal menjadi es krim dapat menambah minat masyarakat dalam mengonsumsi jamu apalagi di kalangan anak-anak. Kegiatan pengabdian ini sangat berkesan, karena dapat melihat bagaimana antusiasme dari ibu-ibu dalam pembuatan inovasi jamu herbal menjadi es krim.



Gambar 5. Masyarakat sasaran dengan produk hasil olahan es krim jamu.

#### 4. KESIMPULAN

Pengetahuan masyarakat terhadap manfaat jamu dan nilai gizi es krim jamu mengalami peningkatan. Ibu-Ibu PKK juga sangat antusias dalam praktek pembuatan es krim jamu. Jamu tidak hanya dapat dimanfaatkan sebagai minuman tradisional saja, namun juga dapat di

inovasikan menjadi es krim. Es krim jamu memiliki rasa yang enak dan unik, selain itu manfaat dari es krim jamu dapat menyehatkan tubuh. Dengan adanya inovasi es krim jamu, diharapkan masyarakat terutama anak-anak suka mengonsumsi jamu yang dikreasikan menjadi es krim.

### UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Kemahasiswaan Universitas Trunojoyo yang telah memberi dukungan **finansial** terhadap pengabdian ini. Terima kasih disampaikan pula pada seluruh masyarakat yang turut berpartisipasi dalam kegiatan pelatihan pembuatan es kream jamu.

### DAFTAR PUSTAKA

- [1] H. Muliastari, A. D. Ananto, and Y. Andayani, "Inovasi Dan Peningkatan Mutu Produk Jamu Pada Perajin Jamu Gendong Di Kota Mataram," in *Prosiding PEPADU*, 2019, vol. 1, no. September, pp. 72–77.
- [2] A. R. Kusumo, F. Y. Wiyoga, H. P. Perdana, I. Khairunnisa, R. I. Suhandi, and S. S. Prastika, "JAMU TRADISIONAL INDONESIA: TINGKATKAN IMUNITAS TUBUH SECARA ALAMI SELAMA PANDEMI," *J. Layanan Masy.*, vol. 4, no. 2, 2020.
- [3] E. Hendrianto and W. D. Rukmi, "PENGARUH PENAMBAHAN BERAS KENCUR PADA ES KRIM SARI TEMPE TERHADAP KUALITAS FISIK DAN KIMIA," *J. Pangan Dan Agroindustri*, vol. 3, no. 2, pp. 353–361, 2015.
- [4] D. G. Permatasari, Z. V. Muslichah, R. P. Handriyanti, D. K. D. Saputri, and A. Trisiana, "PENGEMBANGAN PRODUK HERBAL MELALUI WIRAUSAHA 'ES KEBAL' (ES KRIM HERBAL)," *Res. FAIR UNISRI*, vol. 4, no. 1, 2020.
- [5] P. R. W. Astana, D. Ardiyanto, A. Triyono, and T. A. Mana, "Uji Keamanan dan Manfaat Ramuan Jamu untuk Hemoroid Dibandingkan dengan Diosmin Hisperidin," *Media Penelit. dan Pengemb. Kesehat.*, vol. 27, no. 1, pp. 57–64, 2017, doi: 10.22435/mpk.v27i1.5382.57-64.
- [6] I. H. Noor, "Penelitian dan Pengabdian Masyarakat pada Perguruan Tinggi," *J. Pendidik. dan Kebud.*, vol. 16, no. 3, pp. 285–297, 2010, doi: 10.24832/jpnk.v16i3.462.
- [7] R. Widyowati, W. Ekasari, N. Purwitasari, A. Widyawaruyanti, S. Sukardiman, and I. Wahyuningsih, "Pelatihan Pembuatan Es Krim Herbal Dan Inovasi Kemasan Produk Jamu Di Dusun Kiringan-Jetis, Bantul, Yogyakarta," *J. Pemberdaya. Publ. Has. Pengabdi. Kpd. Masy.*, vol. 4, no. 1, pp. 1–6, 2020, doi: 10.12928/jp.v4i1.1200.
- [8] H. Hasanuddin, K. H. Dewi, and F. Insi, "PENGARUH PROSES PEMBUATAN ES KRIM TERHADAP MUTU ES KRIM BERBAHAN BAKU PISANG," *J. Agroindustri*, vol. 1, no. 1, pp. 1–7, 2011.