



## Penyuluhan Pembuatan Serbuk Jamu Beras Kencur Pada Ibu-Ibu Rw.03 Desa Sumub Lor Sragi Pekalongan

<sup>1</sup>Dimas Wibowo, <sup>2</sup>Mayasa Itsna Ta'tia, <sup>3</sup>Heranita Nur Afifah, <sup>4</sup>Ayu Dyah Purwati, <sup>5</sup>Irziq Maulana, <sup>6</sup>Eka Amalia Putri, <sup>7</sup>Vina Damayanti, <sup>8</sup>Vira Fitriana, <sup>9</sup>Muhammad Alfin Nugroho, <sup>10</sup>Qonita Septianingtyas Rahmawati, <sup>11</sup>Ainun Muthoharoh, <sup>12</sup>Risqi Dewi Aisyah

<sup>1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12</sup>Universitas Muhammadiyah Pekajangan Pekalongan

[wibowodimas167@gmail.com](mailto:wibowodimas167@gmail.com)

Article Info	Abstract
<p>Received: 19 September 2024  Revised: 18 February 2025  Published: 20 February 2025</p> <p><b>Keywords</b>  Herbal Medicine, Real Work Studies, Kencur</p>	<p>Real Work Lecture (KKN) activities carried out by students of Universitas Muhammadiyah Pekajangan Pekalongan in Sumub Lor Village, Sragi District, Pekalongan Regency, include various work programs, one of which is the making of kencur rice herbal powder. This program aims to improve the knowledge and skills of Rw.03 women in processing traditional herbs into a more practical and durable powder form. The counseling held on August 10, 2024, involved a hands-on demonstration of herbal powder making, which was followed with high enthusiasm by the participants. The results of this activity showed that participants successfully understood and applied the technique of making herbal powder, which is expected to increase the economic value and sustainability of local herbal products. The program is also expected to become a model for the development of other herbal powder products in the village.</p>

Informasi Artikel	Abstrak
<p>Diterima: 19 September 2024  Direvisi: 18 Februari 2025  Dipublikasi: 20 Februari 2025</p> <p><b>Kata kunci</b>  Jamu, Kuliah Kerja Nyata, Kencur</p>	<p>Kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN) yang dilaksanakan oleh mahasiswa Universitas Muhammadiyah Pekajangan Pekalongan di Desa Sumub Lor, Kecamatan Sragi, Kabupaten Pekalongan, mencakup berbagai program kerja, salah satunya adalah pembuatan serbuk jamu beras kencur. Program ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu Rw.03 dalam mengolah jamu tradisional menjadi bentuk serbuk yang lebih praktis dan tahan lama. Penyuluhan yang diadakan pada tanggal 10 Agustus 2024, melibatkan demonstrasi langsung pembuatan serbuk jamu, yang diikuti dengan antusiasme tinggi oleh peserta. Hasil dari kegiatan ini menunjukkan bahwa peserta berhasil memahami dan mengaplikasikan teknik pembuatan serbuk jamu, yang diharapkan dapat meningkatkan nilai ekonomi dan keberlanjutan produk herbal lokal. Program ini juga diharapkan menjadi model bagi pengembangan produk jamu serbuk lainnya di desa tersebut.</p>

## PENDAHULUAN

Tanaman yang dikenal dengan nama kencur (*Kaempferia galanga L.*) ini memiliki daun berbentuk basal yang berwarna hijau dan batang dengan diameter sekitar 20 cm. Tepi daunnya berwarna merah kecokelatan. Rimpang kencur berbentuk pendek, berwarna coklat, dan memiliki aroma khas. Di masyarakat, kencur sudah lama dikenal sebagai bahan obat dan juga sebagai bumbu masakan. Kencur sering digunakan untuk mengobati berbagai masalah kesehatan, seperti batuk, mual, bengkak, bisul, dan keracunan. Manfaat kesehatan ini berasal dari kandungan senyawa seperti polifenol, flavonoid, minyak atsiri, dan saponin yang ada dalam kencur (Mudaningrat & Nada, 2021).

Jamu tradisional telah lama menjadi salah satu pengobatan non-farmakologis yang diandalkan oleh masyarakat Indonesia untuk meningkatkan stamina dan mengatasi berbagai masalah kesehatan. Tumbuhan tradisional Indonesia seperti kunyit asam, temulawak, jahe dan kencur biasanya dibuat dengan memadukan berbagai jenis rempah dengan bahan dasar kunyit, temulawak, jahe, atau kencur. Penambahan dasar bisa berguna untuk meningkatkan aktivitas antioksidan dan kualitas sensorik. Penggunaan tanaman asli seperti kencur dalam pembuatan jamu sangat penting karena penyediaan cara pengobatan yang aman tanpa perlu menggunakan obat-obatan berbahaya (Fajriati dkk., 2023).

Kegiatan kuliah kerja nyata (KKN) ke-10 mahasiswa Universitas Muhammadiyah Pekajangan Pekalongan dilaksanakan Di Desa Sumublor Kecamatan Sragi Kabupaten Pekalongan RT.02 RW.03. Menurut BPS (2021) jumlah penduduk Desa Sumub Lor pada tahun 2021 laki-laki sebanyak 2,003 jiwa dan perempuan 1,987 jiwa. Mayoritas penduduk Desa Sumub lor memiliki pekerjaan sebagai petani dan konveksi. Terdapat tanaman obat keluarga disekitar wilayah Desa Sumub Lor yang berpotensi dimanfaatkan untuk pengobatan. Setelah melakukan penelusuran terdapat beberapa ibu-ibu penjual jamu gendong yang menjual jamu masih dalam bentuk jamu cair.

Dari peristiwa tersebut, mahasiswa KKN mempunyai gagasan untuk memberikan wawasan terkait pengolahan, penerapan dan langkah-langkah membuat jamu tradisional selain dalam bentuk minuman cair tetapi dalam bentuk jamu serbuk. Pengembangan minuman dalam bentuk serbuk yang siap dikonsumsi hanya dengan penambahan air diperlukan karena minuman cair tidak cocok untuk penyimpanan jangka panjang, membutuhkan pengemasan yang mahal, dan membutuhkan ruang penyimpanan yang besar (Septiana dkk., 2017).

Penyuluhan pembuatan jamu serbuk beras kencur pada kegiatan KKN pengabdian masyarakat di Desa Sumub Lor bertujuan serta bermanfaat untuk meningkatkan kesadaran masyarakat yang akan menjadikan khasiat tanaman kencur yang tumbuh di Desa Sumub Lor bermanfaat sebagai obat penyakit serta memberikan pengetahuan tambahan pada ibu-ibu penjual jamu gendong akan jenis olahan jamu selain jamu cair yaitu jamu serbuk.

## METODE

Metode yang digunakan selama pelaksanaan kegiatan pengabdian KKN yaitu penjelasan pembuatan serbuk jamu beras kencur, demonstrasi pembuatan serbuk jamu beras kencur, diskusi dan tanya jawab, pembagian serbuk jamu beras kencur. Adapun langkah-langkah kegiatan pengabdian KKN dilaksanakan melalui dua tahapan yakni persiapan dan pelaksanaan. Tahap persiapan dilakukan melalui mencari bahan-bahan yang dibutuhkan untuk membuat jamu, persiapan alat-alat yang dibutuhkan, pengkondisian tempat, dan pembagian undangan ke masyarakat. Sedangkan tahap pelaksanaan diawali dengan penjelasan pembuatan serbuk jamu beras kencur, demonstrasi pembuatan beras kencur, diskusi dan tanya jawab mengenai serbuk beras kencur, dan pembagian serbuk jamu beras kencur. Pelaksanaan

kegiatan dilakukan pada hari Sabtu, 10 Agustus 2024 bertempat di Posko KKN Kelompok 2 Rw.03 Desa Sumub Lor Kecamatan Sragi Kabupaten Pekalongan.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian dapat meningkatkan pengetahuan peserta (Rahmatullah dkk., 2024). Kegiatan yang dilaksanakan menghasilkan produk pangan. Pangan merupakan segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air, dapat diolah ataupun tidak diolah, yang dibuat menjadi makanan atau minuman untuk dikonsumsi manusia. Produk pangan olahan dapat diproses dengan metode tertentu dengan atau tanpa bahan tambahan. Bahan tambahan ditambahkan ke dalam pangan dapat mempengaruhi sifat atau bentuk pangan (Handayani dkk., 2024). Kegiatan pengabdian dilaksanakan dengan metode ceramah dan diskusi (Muthoharoh dkk., 2024).

Kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN) yang dilaksanakan di Desa Sumub Lor, Kecamatan Sragi, Kabupaten Pekalongan, Provinsi Jawa Tengah, berlangsung selama 42 hari, dari tanggal 23 Juli 2024 hingga 31 Agustus 2024. Salah satu program kerja utama yang dilaksanakan dalam KKN ini adalah kegiatan penyuluhan pembuatan serbuk jamu beras kencur yang ditujukan kepada ibu-ibu Rw.03 di Desa Sumub Lor. Penyuluhan ini dilaksanakan pada hari Sabtu, 10 Agustus 2024, di posko KKN kelompok 2 Rw.03 Desa Sumub Lor, dan dihadiri oleh 13 peserta yang semuanya merupakan ibu-ibu dari lingkungan Rw.03. Kegiatan ini berlangsung selama tiga jam, dimulai dari pukul 14.00 WIB hingga 17.00 WIB. Para peserta menunjukkan antusiasme yang tinggi dalam mengikuti acara ini, karena sebelumnya mereka belum memiliki pengetahuan tentang cara pembuatan serbuk jamu. Selain itu, pembuatan serbuk jamu ini tergolong jarang dilakukan oleh ibu-ibu di desa tersebut, sehingga penyuluhan ini memberikan wawasan baru yang sangat berharga bagi mereka.



Gambar 1. Kegiatan penyuluhan oleh mahasiswa KKN UMPP

Kencur yang dikenal dengan nama ilmiah *Kaempferia galanga*, adalah tanaman yang termasuk dalam golongan *plantae* yang berarti tanaman ini memiliki bunga dan buah. Kencur masih satu keluarga dengan jahe, temulawak, dan bangle, dan memiliki banyak manfaat untuk pengobatan tradisional. Selain digunakan sebagai rempah dalam masakan, kencur juga sering dijadikan bahan utama dalam jamu tradisional yang dikenal dengan nama jamu beras kencur (Fajriati dkk., 2023).

Jahe (*Zingiber officinale*) adalah tanaman rempah yang berasal dari Asia Selatan dan kini telah menyebar ke seluruh dunia. Jahe digunakan sebagai bahan obat herbal karena mengandung minyak atsiri yang memiliki senyawa kimia aktif. Senyawa-senyawa ini bermanfaat untuk mencegah dan mengobati berbagai penyakit. Beberapa senyawa aktif dalam jahe yang memiliki sifat anti-inflamasi dan antioksidan antara lain gingerol, beta-karoten, capsaicin, asam kafeat, kurkumin, dan salisilat (Kusumo dkk., 2020).

Kunyit (*Curcuma longa*) adalah tanaman yang banyak ditemukan di Asia Selatan dan Tenggara. Kunyit digunakan sebagai rempah-rempah dalam berbagai masakan Asia dan juga sebagai bahan pengobatan tradisional. Kunyit memiliki manfaat sebagai jamu dan obat untuk berbagai penyakit. Senyawa yang terdapat dalam kunyit seperti kurkumin dan minyak atsiri, berperan sebagai antioksidan, antitumor dan antikanker, antipikun, serta membantu menurunkan kadar lemak dan kolesterol dalam darah dan hati. Kunyit juga memiliki sifat antimikroba, antiseptik, dan antiinflamasi (Mattiro dkk., 2020).

Penyuluhan dimulai dengan penjelasan mengenai manfaat dan khasiat kencur sebagai salah satu bahan utama dalam jamu tradisional. Bahan-bahan yang diperlukan dalam kegiatan penyuluhan pembuatan jamu serbuk ini antara lain adalah kencur, jahe, kunyit, tepung beras, gula pasir, garam, dan air. Sedangkan, peralatan yang digunakan antara lain adalah blender, pisau, panci, kompor, gas, talenan, sarung tangan plastik, saringan, sendok, mangkuk plastik, plastik klip, stiker.

Selanjutnya, tim KKN memberikan demonstrasi langsung mengenai tahapan-tahapan pembuatan serbuk jamu beras kencur. Berikut adalah tahap-tahapan dalam pembuatan jamu serbuk beras kencur. Pertama siapkan bahan utama seperti kencur, jahe, dan kunyit. Cuci bahan-bahan yang sudah dikupas hingga bersih, kemudian potong sesuai ukuran yang diperlukan. Masukkan potongan bahan ke dalam blender dan tambahkan air secukupnya. Blender hingga halus. Selanjutnya, saring adonan yang sudah dihaluskan menggunakan saringan untuk memisahkan ampas dan cairannya. Peras ampas untuk mengeluarkan sisa airnya. Diamkan cairan hasil saringan tersebut hingga pati mengendap di bagian bawah. Tujuan pengendapan air perasan untuk memisahkan antara air dan sari pati dari adonan.



Gambar 2. Demonstrasi Pembuatan Serbuk Jamu Beras Kencur

Setelah proses pengendapan, tuangkan hasil air endapan ke dalam panci dan masak dengan api besar hingga mendidih atau sampai airnya menyusut. Setelah cairan menyusut, tambahkan gula pasir secukupnya dan aduk hingga terbentuk karamel. Pada tahap ini, aduk terus-menerus agar karamel tidak gosong. Setelah campuran mulai mengering, kecilkan api dan lanjutkan mengaduk hingga campuran berubah menjadi bubuk kristal atau halus. Setelah bahan diolah menjadi serbuk, tambahkan tepung beras dan sedikit garam. Aduk campuran tersebut hingga merata sambil dipanaskan dengan api kecil. Setelah tercampur sempurna, matikan kompor dan biarkan campuran tersebut dingin. Setelah dingin, masukan campuran dalam blender untuk menghasilkan tekstur yang lebih halus. Setelah selesai diblender, saring campuran tersebut untuk memastikan kehalusannya, kemudian masukkan ke dalam kemasan yang telah disiapkan. Seluruh rangkaian proses pembuatan serbuk jamu beras kencur ini memakan waktu selama kurang lebih 1 jam.



Gambar 3. Jamu Serbuk Beras Kencur

## KESIMPULAN

Penyuluhan ini memberikan manfaat bagi masyarakat desa Sumub Lor terutama dalam memamanfaatkan tanaman obat sekitar untuk membuat jamu tradisional yang dapat disimpan dalam waktu lama. Selain memberikan manfaat kesehatan, jamu beras kencur instan ini juga bisa meningkatkan ekonomi desa dengan memproduksi dan menjual jamu secara lebih luas. Harapannya, pengetahuan tentang pembuatan jamu serbuk ini tidak hanya pada beras kencur, tetapi juga bisa diterapkan pada tanaman herbal lainnya seperti jahe, kunyit, temulawak dan lain-lain.

## PENGHARGAAN

Penulis berterimakasih kepada ibu-ibu Desa Sumub Lor, dosen pembimbing lapangan dan kepada pihak-pihak yang telah membantu dalam kegiatan penyuluhan ini. Bila terdapat salah mohon diberikan keluasaan hati untuk memaafkan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Fajriati, D. R., Atika, N., Alfaraby, F. Z., Hilal, M., Beishori, M. H., & Abqoriya, R. (2023). Penyuluhan Pembuatan Beras Kencur Instan Sebagai Upaya Menambah Wawasan Masyarakat Desa Bayem. *Abdi Implementasi Pancasila: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 3(1), 11–15. <https://doi.org/10.35814/abdi.v3i1.4615>
- Handayani, W., Muthoharoh, A., Kusuma, N. I., Riyadi, S., Abdullah, D. A., Nisa, R. D., & Islamy, S. N. (2024). Edukasi 5 Kunci Keamanan Pangan di Forum Muslimah Masjid Baiturrahim, Pekalongan, Jawa Tengah untuk Meningkatkan Pengetahuan Masyarakat. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Inovasi Indonesia*, 2(3), 327–332. <https://doi.org/10.54082/jpmii.410>
- 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 Services)*, 4(2), 465–471. <https://doi.org/10.20473/jlm.v4i2.2020.465-471>
- Mattiro, S., Ismawati, Pratiwi, V., Partono, M., & Abdi, M. J. (2020). Sosialisasi Pembuatan Jamu Kunyit Sebagai Obat Tradisional Masyarakat Di Desa Belimbing Baru, Kecamatan Sungai Pinang, Kabupaten Banjar. *PADARINGAN (Jurnal Pendidikan Sosiologi Antropologi)*, 2(2), 235. <https://doi.org/10.20527/padaringan.v2i2.2153>

- Mudaningrat, A., & Nada, S. (2021). Pengaruh Konsentrasi Zat Pengatur Tumbuh Dalam Kandungan Air Kelapa Terhadap Pertumbuhan Tanaman Jahe (*Zingiber officinale*) dan Tanaman Kencur (*Kaempferia galanga* L.). *Prosiding Semnas Biologi ke-9 Tahun 2021*, 9, 1–9.
- Muthoharoh, A., Pambudi, D. B., Slamet, S., Khusna, N., Safira, A. Y., AB, M. P., Kusmaniyah, S., Fuad, A., & Handayani, W. (2024). Education Of Safe Treatment Of Degenerative Diseases In The Elderly At The Miftahul Jannah Elderly Boarding. *KOMUNITA: Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat*, 3(1), 200–209. <https://doi.org/10.60004/komunita.v3i1.90>
- Rahmatullah, S., Irnawati, Permadi, Y. W., Muthoharoh, A., Rahmadhani, A., & Saadatina, N. (2024). Peningkatan Pengetahuan Masyarakat Terhadap Aromaterapi Sebagai Alternatif Pengobatan TBC Paru-Paru. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Sains Indonesia*, 6(1), 31–36. <https://doi.org/10.29303/jpmsi.v6i1.282>
- Septiana, A. T., Samsi, M., & Mustaufik, M. (2017). Pengaruh Penambahan Rempah dan Bentuk Minuman terhadap Aktivitas Antioksidan Berbagai Minuman Tradisional Indonesia. *Agritech*, 37(1), 7. <https://doi.org/10.22146/agritech.17001>