

## PENGEMBANGAN DAN DEVERSIKASI PRODUK JAMU TRADISIONAL “ MBAH JAYUS” UNTUK MENUNJANG KESEHATAN MASYARAKAT DI MASA PANDEMI COVID-19



### Profil

**Prof. Dr. Ir. Tri Dewanti Widyaningaih  
M.Kes.**

Teknologi Hasil Pertanian  
Universitas Brawijaya  
[tridewantiw@ub.ac.id](mailto:tridewantiw@ub.ac.id)

**Dr. Ir. Widya Dwi Rukmi Putri, STP.,  
MP.**

Teknologi Pertanian  
Universitas Brawijaya  
[widya2putri@ub.ac.id](mailto:widya2putri@ub.ac.id)

**Dr. Sari Atmini., SE., M.Si., Ak.**

Ekonomi dan Bisnis  
Universitas Brawijaya  
[sariatmini@ub.ac.id](mailto:sariatmini@ub.ac.id)

**Oktavia Rahayu A, S.Farm.,  
M.Biomed., Apt.**

Farmasi  
Universitas Brawijaya  
[oktavia.rahayu@ub.ac.id](mailto:oktavia.rahayu@ub.ac.id)

**Neza Fadia Rayesa, STP, M.Sc**

Sosial Ekonomi Pertanian  
Universitas Brawijaya  
[nezafadia@ub.ac.id](mailto:nezafadia@ub.ac.id)

**PRODUK LUARAN TTG**

Mesin Pengereng Jamu

**NAMA MITRA**

UKM Jamu Barokah Hijrah



### Deskripsi Produk

Jamu Barokah Hijrah telah mampu memproduksi 2 varian wedang uwuh celup: wedang uwuh jahe rempah celup dan wedang uwuh kelor rempah celup yang merupakan formula optimasi hasil penelitian. Ternyata produknya disukai pelanggan. Penggunaan alat pengering juga meningkatkan kapasitas produksi karena waktu produksi menjadi lebih pendek



### Latar Belakang

Produk jamu “Mbah Jayus” mempunyai prospek yang bagus karena semakin hari semakin banyak pelanggannya juga permintaan terus meningkat. Hal ini mungkin karena banyak masyarakat yang semakin sadar bahwa ramuan alami herbal atau jamu lebih kecil resikonya terhadap kesehatan dibandingkan obat-obatan sintetis. Apalagi di masa pandemi Covid-19 ini masyarakat semakin sadar pentingnya kesehatan dan menjaga imun tubuh dan jamu menjadi alternatif. Permintaan yang terus meningkat ini tidak diimbangi dengan teknologi dan peralatan produksi yang menunjang sehingga kewalahan untuk memenuhinya. Apalagi dimusim hujan dimana tidak ada matahari sehingga tidak dapat mengeringkan simplisia herbal yang akan diolah karena tidak

mempunyai pengering atau drying. Begitu juga dengan alat penggiling menggunakan blender dengan kapasitas kecil. Menyebabkan keterbatasan kapasitas dalam berproduksi.

## Metode

TAHAP 1	TAHAP 2	TAHAP 3
<b>EVALUASI PERBAIKAN MUTU JAMU JAHE INSTAN YANG TELAH DIPRODUKSI DAN PELATIHAN &amp; PRAKTEK TENTANG PRODUK BARU JAMU CELUP SBG DEVERSIFIKASI</b>	<b>PENDAMPINGAN PROSES PRODUKSI DAN BANTUAN PERALATAN PROSES</b>	<b>PENDAMPINGAN MANAJEMEN USAHA DAN PEMASARAN</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Evaluasi produk yang telah diproduksi dan perbaikan mutu produk</li> <li>• Pelatihan dan Praktek :               <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ Wedang uwuh jahe rempah celup</li> <li>➢ Wedang uwuh celup kelor</li> <li>➢ Pelatihan kemasan dan Labeling yang menarik</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Proses Produksi :               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Wedang uwuh celup</li> <li>- Wedang uwuh kelor celup</li> <li>- Kemasan dan lebel yang menarik</li> </ul> </li> <li>• Bantuan alat Produksi :               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Alat Pengering cabinet</li> <li>- Penggiling</li> <li>- dll</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pendampingan pembukuan</li> <li>• Pendampingan Pengajuan PIRT dan Sertifikasi Halal</li> <li>• Pendampingan promosi dan pemasaran konvensional maupun online</li> </ul>

## Hasil dan Manfaat

Dari hasil kegiatan ini UKM Jamu Barokah Hijrah telah mampu memproduksi 2 varian wedang uwuh celup : wedang uwuh jahe rempah celup dan wedang uwuh kelor rempah celup yang merupakan formula optimasi hasil penelitian. Ternyata produknya disukai pelanggan. Penggunaan alat pengering juga meningkatkan kapasitas produksi karena waktu produksi menjadi lebih pendek.

## TTG dan Spesifikasi Produk



Alat pengering jamu yang digunakan



Penggunaan dan Monitoring alat pengering jamu



Produk yang di hasilkan