

## **Transformasi Produk Jamu Tradisional Menjadi Bentuk *Effervescent* sebagai Inovasi Usaha Mikro di Kecamatan Pagu Kabupaten Kediri**

**Agustia Dwi Pamujiati<sup>1\*</sup>, Tutut Dwi Sutiknjo<sup>1</sup>, Nugraheni Hadiyanti<sup>2</sup>, Lailatul Azkiyah<sup>3</sup>, Mochammad Shobriansah<sup>1</sup>**

<sup>1</sup> Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Kediri, Kediri, Indonesia

<sup>2</sup> Program Studi Agroteknologi, Fakultas Pertanian, Universitas Kediri, Kediri, Indonesia

<sup>3</sup> Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember, Jember, Indonesia

\*Corresponding Author : [inaagustia@unik-kediri.ac.id](mailto:inaagustia@unik-kediri.ac.id)

Dikirim: 10-02-2026; Diterima: 08-04-2026

### **ABSTRAK**

Jamu merupakan warisan budaya Indonesia yang berperan dalam menjaga kesehatan, namun masih menghadapi keterbatasan dalam hal daya simpan, stabilitas rasa, dan daya tarik bagi generasi muda sehingga diperlukan inovasi produk yang lebih modern tanpa menghilangkan nilai tradisionalnya. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan pengusaha jamu tradisional di Kecamatan Pagu, Kabupaten Kediri, melalui pengembangan jamu dalam bentuk *effervescent*. Metode yang digunakan adalah pendekatan partisipatif dengan tahapan persiapan, penyuluhan, praktik produksi, dan evaluasi. Kegiatan praktik meliputi pembuatan jamu *effervescent*, pengemasan, promosi, serta uji coba pemasaran, sedangkan evaluasi dilakukan melalui *pre-test* dan *post-test* serta uji kesukaan terhadap 20 responden menggunakan skala hedonik. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa peserta mampu memproduksi tiga varian jamu *effervescent*, yaitu kunyit asam, temulawak madu, dan jahe serai, yang seluruhnya berada pada kategori disukai dengan nilai rata-rata di atas 4,0, di mana varian jahe serai memiliki tingkat penerimaan tertinggi sebesar 90%. Selain itu, terjadi peningkatan pengetahuan peserta sebesar 33,4%. Kegiatan ini terbukti mampu meningkatkan keterampilan, nilai tambah produk, dan daya saing usaha jamu tradisional, serta berpotensi dikembangkan sebagai produk inovatif berbasis kearifan lokal.

Kata kunci: akseptabilitas, diversifikasi, formulasi

### ***Transformation of Traditional Herbal Medicine into Effervescent Form as an Innovation Strategy for Microenterprises in Pagu District, Kediri Regency***

#### **ABSTRACT**

*Traditional herbal medicine (jamu) is an Indonesian cultural heritage that plays an important role in maintaining health; however, it still faces limitations in terms of shelf life, taste stability, and attractiveness to younger consumers. Therefore, product innovation is needed to create more modern forms without eliminating its traditional values. This community service activity aimed to improve the knowledge and skills of traditional jamu producers in Pagu Subdistrict, Kediri Regency, through the development of effervescent-based jamu. The method applied was a participatory approach consisting of preparation, counseling, production practice, and evaluation stages. The practical activities included the production of effervescent jamu, packaging, promotion, and market testing, while the evaluation was conducted using pre-test and post-test assessments and a hedonic test involving 20 respondents. The results showed that participants were able to produce three variants of effervescent jamu, namely turmeric tamarind, temulawak honey, and ginger lemongrass. All variants were categorized as "liked," with average scores above 4.0, where the ginger lemongrass variant achieved the highest acceptance level at 90%. In addition, participants' knowledge increased by 33.4%. This activity demonstrated that effervescent innovation can enhance skills, product value,*

and competitiveness of traditional jamu businesses, and has strong potential to be developed as an innovative product based on local wisdom.

*Keywords: acceptability, diversification, formulation*

## PENDAHULUAN

Imunitas tubuh dapat ditingkatkan melalui konsumsi produk herbal warisan budaya yang dikenal dengan istilah jamu ([Pertwi et al., 2020](#)). Jamu adalah bagian dari kekayaan budaya Indonesia yang telah diwariskan dari generasi ke generasi dan dimanfaatkan untuk memelihara kesehatan serta mengatasi berbagai gangguan penyakit. Meskipun obat modern kini semakin mudah diperoleh, jamu tetap menjadi pilihan masyarakat di berbagai daerah karena dianggap aman, alami, dan memiliki nilai kearifan lokal yang tinggi ([Elfahmi & Kayser, 2014](#)). Salah satu daerah dengan tradisi konsumsi jamu yaitu Jawa Timur yang menduduki peringkat ketiga di Indonesia ([Samsul, 2018](#)). Kabupaten Kediri, khususnya Kecamatan Pagu merupakan daerah yang masih melakukan tradisi minum jamu tradisional. Selain itu, di Kecamatan Pagu juga banyak ditemukan pengusaha jamu tradisional. Berdasarkan hasil survei pendahuluan, wilayah tersebut memiliki sekitar sepuluh pengusaha jamu tradisional yang masih aktif memproduksi dan mempertahankan metode pengolahan konvensional.

Pengolahan jamu oleh para pengusaha di Kecamatan Pagu umumnya masih dilakukan dengan cara sederhana, yaitu memblender bahan, memeras, dan merebusnya hingga menghasilkan jamu cair. Proses produksi tersebut memiliki beberapa keterbatasan, seperti umur simpan yang singkat, cita rasa yang kurang stabil, serta keterbatasan dalam jangkauan pemasaran ([Shufyani et al., 2024](#)). Sementara itu, perkembangan industri jamu modern telah menghasilkan berbagai bentuk sediaan yang lebih praktis dan tahan lama, seperti serbuk instan, kapsul, dan tablet ([Astriani et al., 2020](#); [Rohim et al., 2022](#); [Ningrum et al., 2023](#)). Namun demikian, jamu instan belum sepenuhnya diminati oleh kalangan muda karena dianggap tidak kekinian dan memiliki kesan tradisional yang kurang menarik.

Kesenjangan antara citra jamu tradisional dengan preferensi generasi muda menjadi tantangan bagi keberlanjutan usaha jamu di tingkat lokal. Generasi muda lebih menyukai minuman dengan tampilan modern, rasa yang menyegarkan, serta kemudahan dalam

konsumsi. Selain itu, media sosial juga mempengaruhi keputusan generasi muda dalam mengkonsumsi minuman ([Pika et al., 2025](#)). Jika kondisi ini tidak direspons dengan inovasi, maka potensi pasar jamu akan semakin terbatas dan dapat mengancam eksistensi pengrajin jamu tradisional. Oleh sebab itu, diperlukan upaya pengembangan produk jamu yang inovatif, praktis, dan memiliki daya tarik sesuai tren konsumsi generasi muda, tanpa menghilangkan nilai dan manfaat kesehatan yang melekat pada jamu tradisional.

Salah satu bentuk pengembangan inovatif yang dapat dilakukan adalah membuat jamu *effervescent*, yaitu sediaan yang menghasilkan gelembung gas karbon dioksida (CO<sub>2</sub>) ketika dilarutkan dalam air akibat reaksi antara asam dan basa ([Akram et al., 2022](#)). Sediaan *effervescent* memiliki keunggulan berupa kemudahan konsumsi, rasa yang lebih segar, dan daya simpan yang lebih lama dibandingkan jamu cair ([Octavia et al., 2021](#)). Selain itu, bentuk sediaan ini memberikan kesan modern serta mampu meningkatkan penerimaan konsumen, khususnya di kalangan muda ([Pribadi et al., 2014](#)). Dengan demikian, inovasi jamu *effervescent* menjadi solusi potensial untuk mengadaptasi produk jamu tradisional ke dalam bentuk yang lebih menarik dan kompetitif di pasar.

Aktivitas pengabdian berbasis komunitas ini difokuskan pada transfer teknologi dan pendampingan kepada pengusaha jamu tradisional di Kecamatan Pagu dalam pembuatan jamu *effervescent*. Melalui pelatihan dan pendampingan partisipatif, diharapkan para pengusaha dapat meningkatkan keterampilan produksi, diversifikasi produk, serta memperluas jangkauan pemasaran. Inovasi ini tidak hanya berorientasi pada peningkatan nilai tambah ekonomi, tetapi juga pada pelestarian budaya jamu sebagai identitas lokal yang adaptif terhadap perkembangan zaman. Dengan demikian, kegiatan pengabdian ini menjadi langkah strategis untuk memperkuat daya saing pengusaha jamu tradisional melalui inovasi berbasis teknologi sederhana dan kearifan lokal.

Pengabdian ini bertujuan untuk mendorong peningkatan aspek kognitif dan keterampilan aplikatif pengusaha jamu

tradisional di Kecamatan Pagu dalam inovasi produk jamu berbasis teknologi sederhana, menerapkan inovasi produk jamu tradisional dalam bentuk *effervescent* yang memiliki nilai tambah dari segi daya simpan, rasa, dan daya tarik konsumen, serta memberikan pendampingan kepada pengusaha jamu tradisional dalam pengembangan dan penerapan proses produksi jamu *effervescent* yang praktis dan berkelanjutan.

## METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan pada bulan Agustus hingga November 2023 di Kecamatan Pagu, Kabupaten Kediri, yang menjadi salah satu wilayah dengan konsentrasi pengusaha jamu tradisional terbanyak di daerah tersebut. Mitra kegiatan terdiri atas sepuluh produsen jamu tradisional yang masih menggunakan metode pengolahan tradisional. Pendekatan yang digunakan dalam kegiatan ini adalah pendekatan partisipatif dan aplikatif (Sangian et al., 2018), di mana mitra dilibatkan secara aktif mulai dari tahap perencanaan, pelatihan, hingga evaluasi. Pelaksanaan kegiatan dilaksanakan selama empat bulan, yang terdiri atas empat tahapan utama, meliputi tahap persiapan, ceramah, praktik lapang, dan evaluasi kegiatan.

### 1. Tahap Persiapan

Pada fase persiapan, langkah pertama yang dilakukan adalah sosialisasi kepada produsen jamu tradisional di Kecamatan Pagu. Sosialisasi dimaksudkan untuk menjelaskan tujuan kegiatan pengabdian, serta mengidentifikasi persoalan yang dialami oleh para pengusaha jamu. Diskusi mendalam dilakukan oleh tim pengabdian dengan mitra untuk menggali kebutuhan pelatihan, kesiapan fasilitas, serta menentukan lokasi dan jadwal pelaksanaan kegiatan. Melalui kegiatan ini, diperoleh gambaran awal mengenai kendala utama mitra dalam inovasi produk, khususnya keterbatasan pengetahuan tentang bentuk sediaan *effervescent* dan strategi pemasaran modern.

### 2. Tahap Ceramah/ Penyuluhan

Tahap ini difokuskan pada peningkatan pengetahuan mitra melalui penyampaian materi dan diskusi interaktif.

Tim pelaksana menyiapkan bahan ajar dan media peraga yang mudah dipahami oleh peserta. Materi yang disampaikan meliputi: (1) pengenalan konsep dan manfaat *effervescent* dalam pengolahan jamu, (2) pentingnya pengawetan dan inovasi bentuk sediaan untuk memperpanjang umur simpan produk, (3) pemanfaatan rimpang-rimpangan seperti temulawak, kunyit, dan jahe sebagai bahan dasar *effervescent*, serta (4) strategi pemasaran digital untuk memperluas jangkauan penjualan produk jamu tradisional. Metode penyampaian dilakukan melalui kombinasi ceramah, tanya jawab, dan demonstrasi awal untuk memastikan pemahaman peserta.

### 3. Tahap Praktik Produksi Jamu *Effervescent*

Kegiatan praktik lapang bertujuan untuk mengaplikasikan pengetahuan yang telah diberikan melalui pelatihan teknis pembuatan jamu *effervescent*. Praktik dilakukan secara langsung di lokasi mitra dengan pendampingan oleh tim dosen dan mahasiswa. Tahapan kegiatan meliputi: (1) persiapan alat dan bahan pembuatan *effervescent*, (2) proses formulasi dan pencetakan tablet *effervescent* jamu, serta (3) kegiatan pengemasan, promosi, dan uji coba pemasaran. Melalui kegiatan ini, mitra memperoleh pengalaman langsung dalam proses produksi dan mendapatkan bimbingan teknis untuk mengatasi kendala yang muncul selama praktik. Hasil dari tahap ini diharapkan berupa produk jamu *effervescent* yang siap dipasarkan dalam skala lokal.

### 4. Tahap Evaluasi

Evaluasi dilakukan sebagai upaya mengidentifikasi capaian dan dampak kegiatan. Metode evaluasi meliputi *pre-test* sebelum pelaksanaan program dan *post-test* setelah seluruh rangkaian kegiatan selesai. Hasil evaluasi dianalisis secara deskriptif komparatif untuk melihat tingkat peningkatan pemahaman dan kemampuan peserta dalam pembuatan jamu *effervescent*. Selain itu, dilakukan evaluasi kualitatif melalui wawancara dan observasi untuk mengetahui tanggapan mitra terhadap manfaat kegiatan serta peluang keberlanjutan produksi. Keberhasilan kegiatan diukur berdasarkan peningkatan kemampuan mitra dalam menghasilkan produk inovatif,

kesiapan produksi lanjutan, serta minat mereka dalam memasarkan produk jamu *effervescent* secara mandiri.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Tahap Persiapan

Tahap persiapan dimulai dengan kegiatan sosialisasi program yang bertempat di Kecamatan Pagu, Kabupaten Kediri, dan diikuti oleh sepuluh pengusaha jamu tradisional. Kegiatan ini bertujuan memperkenalkan maksud, tujuan, dan manfaat program kepada para mitra. Dalam kegiatan ini dilakukan pula diskusi untuk mengidentifikasi permasalahan yang dihadapi pengusaha jamu, seperti keterbatasan inovasi produk, rendahnya daya simpan jamu cair, serta belum adanya strategi pemasaran digital. Melalui identifikasi ini, tim pengabdian dapat menentukan fokus kegiatan, yaitu pengenalan inovasi jamu *effervescent* sebagai alternatif pengembangan produk jamu tradisional.

Kegiatan persiapan ini sangat penting karena menjadi dasar untuk memahami kebutuhan mitra agar solusi yang diberikan benar-benar aplikatif. Pendekatan partisipatif yang dilakukan memungkinkan mitra berperan aktif dalam menentukan bentuk inovasi yang diinginkan. Menurut prinsip pemberdayaan masyarakat, keberhasilan suatu program ditentukan oleh sejauh mana penerima manfaat terlibat dalam proses perencanaan (Rusdi et al., 2023). Dengan demikian, tahap persiapan telah berjalan efektif dan menciptakan komitmen bersama antara tim pelaksana dan pengusaha jamu tradisional di Kecamatan Pagu.

### Tahap Ceramah / Penyuluhan

Tahap ini dilaksanakan dengan metode penyuluhan dan ceramah interaktif. Peserta diberikan materi mengenai pentingnya inovasi dalam pengolahan jamu, pengenalan bentuk sediaan *effervescent*, serta manfaat ekonomi dari diversifikasi produk. Selain itu, peserta juga memperoleh wawasan tentang implementasi promosi berbasis online guna memperbesar penetrasi pasar, terutama kalangan muda. Kegiatan penyuluhan dilakukan secara dua arah, di mana peserta diberi kesempatan untuk bertanya dan berdiskusi terkait kesulitan yang mereka hadapi dalam produksi jamu tradisional (Gambar 1).



Gambar 1. Penyuluhan jamu *effervescent*

Hasil dari tahap ini menunjukkan adanya pemahaman peserta terhadap konsep *effervescent* dan peluang inovasi produk jamu. Peserta menyadari bahwa bentuk produk yang menarik dan praktis dapat berkontribusi pada peningkatan nilai komersial serta daya saing. Pendekatan ceramah yang disertai contoh produk nyata membantu peserta memahami manfaat praktis inovasi yang ditawarkan. Temuan ini sejalan dengan pendapat Rustiani & Awinda (2022) bahwa pengembangan produk jamu berbasis teknologi sederhana dapat memperkuat daya saing industri jamu tradisional. Dengan demikian, kegiatan penyuluhan telah memberikan dasar pengetahuan yang kuat sebelum peserta mengikuti tahap praktik lapangan.

### Tahap Praktik Produksi Jamu Effervescent

Tahap praktik merupakan inti dari kegiatan pengabdian ini. Peserta dilatih secara langsung untuk membuat jamu dalam bentuk *effervescent*. Tahap ini terdiri atas beberapa kegiatan yaitu:

1. Persiapan alat dan bahan pembuatan jamu *effervescent*

Beberapa alat yang digunakan untuk membuat tablet jamu *effervescent* yaitu timbangan digital, blender/ grinder, ayakan, baskom, sendok pengaduk, oven, cetakan tablet, sarung tangan. Bahan utama yang diperlukan adalah rimpang-rimpangan temulawak, kunyit, dan jahe. Semua rimpang tersebut dibersihkan dari kotoran dan dilakukan proses pencucian hingga bersih. Setelah bersih, rimpang di iris tipis dengan ketebalan kurang lebih 1 mm dan dikeringkan menggunakan oven pada suhu 45°C selama 4,5 jam (Hadi et al., 2019). sehingga menjadi sediaan kering seperti yang terlihat pada Gambar 2. Sediaan kering dilakukan penghalusan menggunakan blender dan diayak

menggunakan ayakan sehingga ukurannya seragam. Bahan penolong yang digunakan meliputi sere, asam sitrat, asam tartrat, natrium bikarbonat, PEG 6000, talk, laktosa.



Gambar 2. Rimpang dan sediaan kering jahe, kunyit, dan temulawak

## 2. Proses formulasi dan pencetakan tablet jamu *effervescent*

Setelah semua bahan disiapkan, tahap berikutnya yaitu formulasi dan pencetakan. Formulasi resep tablet jamu *effervescent* (Tabel 1) merujuk pada [Octavia et al. \(2021\)](#).

Tabel 1. Formulasi tablet jamu *effervescent*

Bahan	Formula (g)
Sediaan kering	25
Asam sitrat	50
Asam tartrat	150
PEG 6000	25
Natrium bikarbonat	125
Talk	12,5
Laktosa	112,5

Proses pembuatan serbuk *effervescent* diawali dengan persiapan bahan asam yang terdiri atas asam sitrat dan asam tartrat. Kedua bahan yang berbentuk kristal tersebut terlebih dahulu diserbukkan melalui proses penggerusan hingga diperoleh ukuran partikel yang halus, kemudian diayak menggunakan ayakan no. 16 mesh untuk memperoleh keseragaman ukuran. Selanjutnya, campuran dikeringkan dalam oven pada suhu  $\pm 50^{\circ}\text{C}$  selama 30 menit guna menurunkan kadar air dan mencegah terjadinya reaksi awal. Campuran ini selanjutnya disebut sebagai campuran 1. Pada tahap berikutnya dilakukan persiapan bahan aktif berupa ekstrak kering herbal yang dicampurkan dengan larutan PVP sebagai bahan pengikat, kemudian diaduk hingga homogen. Campuran tersebut diayak kembali menggunakan ayakan no. 16 mesh untuk menghasilkan granul yang seragam dan disimpan sebagai campuran 2.

Tahap selanjutnya adalah pencampuran bahan tambahan yang meliputi laktosa, talk, PEG 6000, dan natrium bikarbonat hingga homogen. Setelah seluruh bahan dalam kondisi kering, campuran 1 dan campuran 2 dimasukkan ke dalam campuran bahan tambahan, kemudian diaduk secara merata untuk memastikan distribusi komponen yang homogen. Campuran akhir selanjutnya diayak menggunakan ayakan no. 40 mesh hingga diperoleh serbuk *effervescent* dengan ukuran partikel yang lebih halus dan seragam. Serbuk *effervescent* dicetak menggunakan alat *tablet press* sederhana dengan tetap memperhatikan kondisi lingkungan yang kering guna menghindari reaksi *effervescent* sebelum penggunaan.

Peserta menghasilkan tiga varian rasa jamu *effervescent*, yaitu kunyit asam, temulawak madu, dan jahe serai. Hasil praktik menunjukkan bahwa seluruh peserta berhasil memproduksi tablet *effervescent*. Tablet *effervescent* yang diproduksi menghasilkan larutan jernih dengan gelembung halus dan rasa yang seimbang antara asam dan manis.

## 3. Pengemasan, promosi, dan uji coba pemasaran

Setelah proses produksi tablet jamu *effervescent* selesai, kegiatan dilanjutkan pada tahap pengemasan produk. Pengemasan dilakukan dengan menggunakan bahan kemasan kedap udara, seperti aluminium foil atau botol plastik berpenutup rapat yang dilengkapi dengan *silica gel*, untuk menjaga kestabilan produk dari paparan kelembapan.

Peserta juga diberikan pendampingan dalam mendesain kemasan yang menarik dan informatif, meliputi pencantuman nama produk, varian rasa, komposisi, cara penyajian, serta identitas produsen. Desain kemasan diarahkan agar memiliki daya tarik visual yang sesuai dengan preferensi konsumen, khususnya generasi muda, tanpa menghilangkan ciri khas produk jamu tradisional.

Tahap selanjutnya adalah promosi produk yang dilakukan melalui pendekatan pemasaran digital sederhana. Peserta dilatih memanfaatkan media sosial seperti WhatsApp, Instagram sebagai sarana promosi dan komunikasi dengan konsumen.

Kegiatan promosi meliputi pembuatan foto produk yang menarik, penyusunan deskripsi produk yang informatif, serta penyampaian manfaat produk secara persuasif. Selain itu, peserta juga didorong untuk memanfaatkan jejaring lokal, seperti komunitas dan lingkungan sekitar, sebagai media promosi awal guna memperkenalkan produk kepada masyarakat.

Setelah produk jadi, uji kesukaan dilakukan terhadap 20 orang responden yang terdiri atas konsumen jamu tradisional dan masyarakat umum di Kecamatan Pagu. Uji ini dilaksanakan guna mengetahui sejauh mana produk jamu dalam bentuk *effervescent* dapat diterima oleh konsumen. Parameter yang diuji meliputi aroma, warna, rasa, dan keseluruhan (*overall acceptability*) dengan skala hedonik 1–5 (1 = sangat tidak suka, 2 = tidak suka, 3 = netral, 4 = suka, 5 = sangat suka). Hasil uji menunjukkan bahwa produk jamu *effervescent* memiliki tingkat penerimaan yang baik pada semua parameter. Nilai rata-rata tingkat kesukaan yang diperoleh ada pada [Tabel 2](#).

Tabel 2. Hasil uji kesukaan tablet jamu *effervescent*

Parameter Uji	Kunyit Asam	Temulawak Madu	Jahe Serai
Warna	4,2 ± 0,5	4,2 ± 0,6	4,2 ± 0,5
Aroma	4,0 ± 0,6	4,0 ± 0,6	4,3 ± 0,5
Rasa	4,4 ± 0,5	4,3 ± 0,5	4,5 ± 0,4
Keseluruhan	4,5 ± 0,5	4,3 ± 0,5	4,7 ± 0,4
Persentase Menyukai (%)	85	80	90
Kategori	Suka	Suka	Suka

Hasil uji kesukaan tablet jamu *effervescent* ([Tabel 2](#)) menunjukkan bahwa seluruh varian tablet jamu *effervescent* memiliki tingkat penerimaan yang tinggi, ditandai dengan nilai rata-rata di atas 4,0 pada seluruh parameter pengujian. Varian jahe serai menempati posisi tertinggi dengan skor keseluruhan sebesar 4,7 dan tingkat kesukaan mencapai 90%. Tingginya penerimaan ini diduga dipengaruhi oleh kombinasi sensasi hangat dari jahe dan aroma segar serai yang mampu memberikan pengalaman sensorik yang lebih kompleks dan menyegarkan. Hal ini sejalan dengan pendapat Afriani, *et. al.* (2021) yang menyatakan bahwa bentuk sediaan *effervescent* mampu meningkatkan penerimaan konsumen karena

memberikan sensasi karbonasi yang unik dan meningkatkan cita rasa produk.

Varian kunyit asam menunjukkan performa yang kompetitif dengan nilai keseluruhan sebesar 4,5 dan tingkat kesukaan sebesar 85%. Cita rasa asam segar yang dihasilkan dari kombinasi kunyit dan asam jawa dinilai mampu meningkatkan daya tarik produk, terutama ketika disajikan dalam bentuk *effervescent* yang memberikan sensasi segar. Temuan ini sejalan dengan [Octavia et al. \(2021\)](#) yang menyatakan bahwa keseimbangan rasa asam dan manis dalam produk *effervescent* berkontribusi signifikan terhadap tingkat kesukaan konsumen.

Sementara itu, varian temulawak madu memperoleh nilai keseluruhan sebesar 4,3 dengan tingkat kesukaan 80%, yang meskipun masih berada dalam kategori disukai, menunjukkan adanya preferensi yang relatif lebih rendah. Hal ini diduga disebabkan oleh aroma khas temulawak yang cukup kuat sehingga belum sepenuhnya dapat diterima oleh seluruh responden. Menurut [Lynatra et al. \(2018\)](#), karakteristik aroma bahan herbal tertentu dapat mempengaruhi tingkat penerimaan konsumen, terutama jika tidak diimbangi dengan komposisi rasa yang tepat.

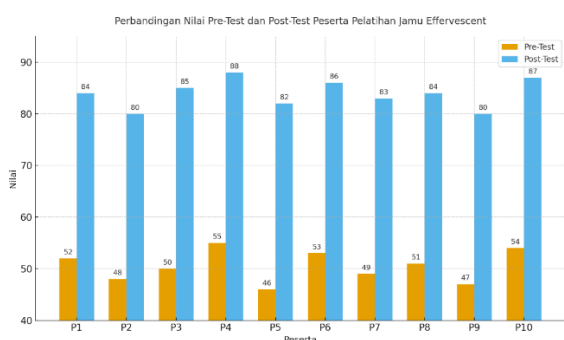
Dari hasil tersebut dapat diketahui bahwa inovasi jamu *effervescent* berhasil meningkatkan penerimaan konsumen terhadap produk jamu tradisional, terutama pada aspek rasa dan daya tarik bentuk sediaan. Hal ini menunjukkan peluang besar bagi pengusaha jamu tradisional untuk mengembangkan diversifikasi produk yang lebih modern dan disukai pasar. Kegiatan praktik ini membuktikan bahwa penguasaan teknologi sederhana dapat meningkatkan nilai tambah produk lokal. Hal ini selaras dengan pernyataan [Pribadi et al. \(2014\)](#) bahwa bentuk sediaan *effervescent* mampu meningkatkan penerimaan konsumen karena lebih praktis dan modern dibandingkan jamu bentuk cair tradisional.

### Tahap Evaluasi

Penilaian keberhasilan program dilakukan dengan menggunakan instrumen *pre-test* dan *post-test*. Hasil evaluasi mencerminkan adanya kenaikan yang signifikan pada nilai rata-rata pemahaman peserta setelah kegiatan berlangsung. Peserta tidak hanya memahami teori pembuatan jamu *effervescent*, tetapi juga mampu mengimplementasikannya secara

mandiri. Evaluasi juga mencakup aspek keterampilan dan motivasi kewirausahaan. Peserta menunjukkan peningkatan minat dalam mengembangkan produk baru serta mulai memanfaatkan media sosial untuk promosi dan penjualan produk.

Hasil *pre-test* menunjukkan bahwa rata-rata pengetahuan peserta sebelum kegiatan tergolong rendah (50,5) seperti yang terlihat pada [Gambar 3](#). Hal ini menunjukkan sebagian besar peserta belum memahami konsep dasar dan formulasi *effervescent*. Setelah kegiatan pelatihan dan pendampingan, rata-rata nilai meningkat menjadi 83,9. Dengan demikian, terdapat peningkatan pemahaman sebesar 33,4%.



Gambar 3. Nilai *pre-test* dan *post-test* peserta pelatihan pembuatan jamu *effervescent*

Peningkatan tersebut menunjukkan bahwa metode pelatihan berbasis partisipatif dan praktik langsung mampu meningkatkan pengetahuan serta keterampilan peserta secara signifikan ([Sangian et al., 2018](#)). Peserta menjadi lebih memahami fungsi bahan-bahan utama, cara formulasi yang tepat, dan manfaat *effervescent* terhadap kualitas serta daya simpan jamu. Selain itu, sesi diskusi dan praktik lapang terbukti efektif dalam membantu peserta menginternalisasi pengetahuan yang sebelumnya bersifat teoritis menjadi keterampilan aplikatif.

Secara kualitatif, hasil wawancara juga menunjukkan bahwa peserta merasakan manfaat nyata dari kegiatan ini. Sebanyak 90% peserta menyatakan tertarik untuk memproduksi jamu *effervescent* secara berkelanjutan, dan 80% menyatakan siap memasarkan produknya melalui media sosial. Temuan ini memperkuat hasil evaluasi kuantitatif bahwa kegiatan pengabdian telah berhasil meningkatkan kemampuan teknis dan kewirausahaan peserta.

Dampak positif dari kegiatan ini terlihat dari munculnya inisiatif peserta untuk

membentuk kelompok usaha bersama agar dapat menekan biaya bahan dan peralatan. Selain itu, peserta juga berencana mengembangkan varian rasa lain dan menciptakan desain kemasan yang lain agar lebih menarik. Kegiatan evaluasi ini membuktikan bahwa program pengabdian telah berhasil meningkatkan kapasitas inovasi, keterampilan produksi, dan semangat kewirausahaan pengusaha jamu di Kecamatan Pagu.

## KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Kecamatan Pagu, Kabupaten Kediri, berhasil meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan kapasitas inovasi pengusaha jamu tradisional melalui penerapan teknologi sederhana dalam pembuatan jamu *effervescent* dengan pendekatan partisipatif. Peserta mampu memproduksi tiga varian tablet jamu *effervescent*, yaitu kunyit asam, temulawak madu, dan jahe serai, yang memiliki karakteristik baik dan diterima konsumen, dengan nilai uji kesukaan di atas 4,0 serta varian jahe serai sebagai yang paling disukai. Selain itu, terjadi peningkatan pengetahuan sebesar 33,4% serta peningkatan motivasi kewirausahaan, ditunjukkan dengan kesiapan peserta untuk melanjutkan produksi dan pemasaran secara mandiri. Inovasi ini terbukti mampu meningkatkan nilai tambah dan daya saing usaha jamu tradisional serta berpotensi dikembangkan sebagai produk unggulan berbasis kearifan lokal yang adaptif terhadap perkembangan pasar. Keberlanjutan program direkomendasikan melalui pendampingan lanjutan dalam pengurusan izin edar (P-IRT), pengembangan desain kemasan yang menarik, serta pelatihan pemasaran digital agar produk jamu *effervescent* dapat berkembang menjadi komoditas unggulan khas Kecamatan Pagu.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada LP3M Universitas Kediri atas dukungan pendanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat pada tahun anggaran 2023.

## DAFTAR PUSTAKA

Afriani, K., Widiana, I., Maulia, G., Cahyotomo, A., Mualim, A. Z., Pratama, M. R., & Jauhar, N. S. (2021). Pelatihan Pembuatan

- Herbal Effervescent Peningkat Imun Tubuh dan Produk Turunannya pada Masyarakat Cimahpar, Bogor, Jawa Barat. *Jurnal Pengabdian Masyarakat AKA*, 1(1), 1–7. <https://doi.org/10.55075/jpm-aka.v1i1.40>
- Akram, M. F. A., Arisanty, & Ibrahim, I. (2022). Formulasi Granul Effervescent Kunyit (*Curcuma domestica*) dan Asam Jawa (*Tamarindus indica*). *Jurnal Kefarmasian Akfarindo*, 7(2), 66–70. <https://doi.org/10.37089/jofar.vi0.134>
- Astriani, N. M. D. Y., Purwantara, I. . K. G. T., & Maryam, S. (2020). PKM: Diversifikasi Produk Jamu Serbuk Instan Dari Herbal Usadha Bali pada Kelompok Sari Pertiwi Desa Nyalian Kecamatan Banjarangkan. *JPAI: Jurnal Perempuan Dan Anak Indonesia*, 2(2), 1–9. <https://doi.org/10.35801/jpai.2.2.2020.30281>
- Elfahmi, J. W. H., & Kayser, O. (2014). Jamu: Indonesian traditional herbal medicine towards rational phytopharmacological use. *Journal of Herbal Medicine*.
- Hadi, D. S., Mustaqimah, & Agustina, R. (2019). Karakteristik Pengeringan Lapisan Tipis Kunyit (*Curcuma domestica* VAL) menggunakan Pengering Tipe Tray Dryer. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 4(4), 432–441.
- Lynatra, C., Wardiyah., & Elisya, Y. (2018). Formulation of Effervescent Tablet of Temulawak Extract (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb.) with Variation of Stevia as Sweetener. *Jurnal Teknologi Dan Seni Kesehatan*, 9(2), 72–82.
- Ningrum, I. K., Ardianti, A. D., & Faila, R. N. (2023). Pemberdayaan PKK melalui Pelatihan Pembuatan Jamu Tradisional dengan Mesin Granulator di Desa Pomahan. *J-ABDI: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(5), 801–808. <https://doi.org/10.53625/jabdi.v3i5.6367>
- Octavia, D. R., Nurafifah, D., Muhtaromah, & Utami, P. R. (2021). Formulasi dan Uji Hedonik Serbuk Effervescent Ekstrak Kunyit dengan Variasi Asam Sitrat dan Asam Tartat. *Window of Health: Jurnal Kesehatan*, 4(4), 348–357.
- Pertiwi, R., Notriawan, D., & Wibowo, R. H. (2020). Pemanfaatan Tanaman Obat Keluarga (TOGA) Meningkatkan Imunitas Tubuh sebagai Pencegahan COVID-19. *Dharma Rafflesia: Jurnal Ilmiah Pengembangan Dan Penerapan IPTEKS*, 18(2), 110–118.
- Pika, P. A. T. P., Sari, D. M. F., & Parasati, N. S. M. (2025). Perilaku Konsumen Gen Z dalam Mengonsumsi Produk Minuman Mixue Viral Harga Murah. *Jurnal Pendidikan Ekonomi Dan Kewirausahaan*, 9(1), 375–388. <https://doi.org/10.29408/jpek.v9i1.29877>
- Pribadi, Y. S., Sukatiningsih, & Sari, P. (2014). Formulasi Tablet Effervescent Berbahan Baku Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Dan Buah Salam (*Syzygium polyanthum* [Wight.] Walp). *Berkala Ilmiah Pertanian*, 1, 83–89.
- Rohim, A., Susilowati, F., & Mukminin, R. A. (2022). Pemanfaatan Tanaman Toga di Desa Tamanprijeg untuk Pembuatan Minuman Herbal Penambah Imunitas Tubuh (Issue February).
- Rusdi, M. I., Septiyawati, A., Wahdana, W. Y., Khawasalngilmi, A., Zakiyah, L. B., Sari, K. W., Sofiana, A., Puspita, T. N., Jamal, A. I., Afista, N. D., & Mardliyah, L. (2023). Pemberdayaan kepada Masyarakat melalui Kegiatan Pengolahan Daun Singkong Untuk Memanfaatkan Hasil Pertanian sebagai Peningkatan Ekonomi Kreatif. *Prosiding Kampelmas (Kampus Peduli Masyarakat)*, 2(2), 535–549.
- Rustiani, E., & Awinda, U. N. (2022). Formulasi Granul Efervesen Kombinasi Ekstrak Daun Torbangun dan Daging Buah Asam Jawa. *Jurnal Jamu Indonesia*, 7(1), 25–30. <https://doi.org/10.29244/jji.v7i1.214>
- Samsul, A. (2018). Meningkatkan 17 Persen, Jawa Timur Duduki Peringkat Tiga dalam Konsumsi Jamu. *TribunJatim*.
- Sangian, D. A., Dengo, S., & Pombengi, J. D. (2018). Pendekatan Partisipatif dalam Pembangunan di Desa Tawaang Kecamatan Tenga Kabupaten Minahasa Selatan. *Jurnal Administrasi Publik*, 4(56), 1–10.
- Shufyani, F., Siregar, S. M., Kinayoh, N. B., Dewi, I. K., Kusumaningtyas, F. A., Ulaen, S. P. J., Pratiwi, I. S., Sari, R. P., Syahrudin, M., Fitri, K., Rumanti, R. M., Utami, S. M., Tangka, J., Baiquni, F., Asmaningdiah, M., Sayuti, N. A., & Mardiaty, E. (2024). *Pembuatan Racikan Jamu Tradisional sebagai Imunitas Tubuh* (1st ed.). PT. Media Pustaka Indo.