

INOVASI JAMU JELLY SEBAGAI STRATEGI DIVERSIFIKASI UMKM TRADISIONAL DI KELURAHAN PEDURUNGAN KIDUL

Penulis

Riris Tiani

Fajrul Falah

Ar Rumaisha Adillah

Adinda Tiara Ardyanti

Fakultas Ilmu Budaya Universitas Diponegoro

Jl. Prof. Soedarto Tembalang, Semarang, Jawa Tengah

e-mail: tiani.riris25@gmail.com

ABSTRACT

Product innovation is a key strategy to enhance the competitiveness of Micro, Small, and Medium Enterprises (MSMEs). This community service program aims to introduce the diversification of traditional herbal drink products (jamu) into jamu jelly as an innovative approach tailored to the preferences of the younger generation. The subject of this community service is Bu Suminah, a traditional herbal drink vendor in Pedurungan Kidul who markets her products both conventionally and through digital platforms. Using a descriptive qualitative method, the community service outlines the innovative process of making jamu jelly by combining the health benefits of jamu with the practicality and visual appeal of contemporary jelly-based food. The jamu jelly is produced using simple ingredients such as gelatin and herbal extracts like turmeric, temulawak, ginger, and bitter leaf (brotowali). The result is a product that reduces the bitter taste of jamu by up to 50% and increases its attractiveness to young consumers. This innovation is expected to not only stimulate the creation of new MSMEs but also serve as a cultural preservation effort to encourage the younger generation to appreciate and consume traditional Indonesian herbal drinks.

Keywords: *Jamu jelly; product diversification; MSMEs; tradisional innovation; and Pedurungan Kidul.*

ABSTRAK

Inovasi produk menjadi salah satu strategi penting dalam memperkuat daya saing Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM). Pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk mengenalkan diversifikasi produk jamu tradisional menjadi *jamu jelly* sebagai bentuk inovasi yang adaptif terhadap selera generasi muda. Subjek dalam pengabdian ini adalah Bu Suminah, produsen jamu tradisional di Kelurahan Pedurungan Kidul, yang telah memasarkan produknya secara konvensional maupun digital. Melalui pendekatan kualitatif deskriptif, pengabdian kepada masyarakat ini menggambarkan proses inovatif pembuatan jamu jelly yang menggabungkan khasiat jamu dengan kepraktisan dan tampilan menarik khas makanan kekinian. Proses pembuatan jamu jelly dilakukan dengan bahan sederhana, menggunakan gelatin dan sari jamu seperti kunyit, temulawak, jahe, dan brotowali. Hasilnya, jamu jelly mampu mengurangi rasa pahit hingga 50% dan meningkatkan daya tarik konsumen muda. Inovasi ini diharapkan tidak hanya mampu mendorong pertumbuhan UMKM baru, tetapi juga menjadi upaya pelestarian budaya konsumsi jamu di kalangan generasi muda.

Kata Kunci: *Jamu jelly; diversifikasi produk; UMKM; inovasi tradisional, dan Pedurungan Kidul.*

1. PENDAHULUAN

Jamu merupakan minuman tradisional khas Indonesia yang telah dikenal sejak zaman Kerajaan Mataram dan diwariskan secara turun-temurun. Terbuat dari bahan-bahan alami seperti akar, daun, batang, dan rempah-rempah, jamu diyakini memiliki berbagai khasiat bagi kesehatan tubuh (Lihat Kemenkes, 2016). Lebih dari sekadar pengobatan alami, Jamu merupakan salah satu representasi kearifan lokal yang berkembang di masyarakat karena kebermanfaatan minuman tradisional ini masih dipercaya oleh masyarakat dapat menyembuhkan berbagai macam penyakit tanpa menimbulkan efek samping (Isnawati, 2021). Hingga kini, konsumsi jamu masih bertahan di berbagai lapisan masyarakat dan menjadi bagian dari warisan budaya nasional.

Seiring berkembangnya zaman dan meningkatnya konsumsi produk kesehatan modern, popularitas jamu mengalami penurunan, khususnya di kalangan generasi muda. Rasa pahit dan bentuk penyajian yang dianggap kurang menarik menjadi hambatan utama bagi penetrasi jamu ke segmen anak-anak dan remaja (Ika, 2019). Padahal, dengan pendekatan yang tepat, jamu memiliki potensi besar untuk dikemas secara modern tanpa menghilangkan manfaat dan nilai budayanya.

Kelurahan Pedurungan Kidul, Kecamatan Pedurungan, Kota Semarang merupakan salah satu wilayah padat penduduk dengan masyarakat yang aktif dalam kegiatan ekonomi skala rumah tangga. Potensi lokal di wilayah ini cukup besar, khususnya dalam sektor kuliner dan produk herbal tradisional (Lihat <https://pedurungankidul.semarangkota.go.id/>). Di Kelurahan Pedurungan Kidul, Kota

Semarang, usaha produksi jamu masih dijalankan secara aktif oleh pelaku UMKM lokal. Salah satu di antaranya adalah Ibu Suminah, atau yang akrab disapa Bu Sum. Ia memproduksi berbagai jenis jamu tradisional seperti kunyit asam, temulawak, beras kencur, jahe, dan brotowali, dan memasarkan produknya secara offline maupun online melalui platform seperti *WhatsApp*, *GrabFood*, dan *ShopeeFood*. Inovasi awal yang telah dilakukan Bu Sum adalah penyediaan jamu dalam bentuk bubuk instan, sebagai bentuk adaptasi terhadap kebutuhan pasar yang mengutamakan kepraktisan.

Sebagai upaya mengenalkan dan mempromosikan jamu di kalangan generasi muda, diperlukan inovasi lanjutan yang mampu menjawab tantangan selera dan preferensi konsumen masa kini. Salah satu strategi yang diusulkan adalah diversifikasi produk. Diversifikasi merupakan strategi pengembangan produk dengan menambahkan varian baru yang tetap berbasis pada produk utama, dan dinilai mampu meningkatkan keunggulan bersaing secara berkelanjutan (Aidhi et al., 2023). Diversifikasi produk dilakukan melalui pengembangan *jamu jelly*, yaitu jamu yang dikemas dalam bentuk jelly yang kenyal, manis, dan menarik secara visual.

Jamu jelly hadir sebagai bentuk inovatif yang tetap mempertahankan khasiat jamu tradisional, namun lebih mudah diterima oleh konsumen muda. Teksturnya yang kenyal dan rasa yang lebih manis dapat mengurangi kesan "pahit" dari jamu, sementara bentuk visual dari cetakan jelly memberi kesan modern dan menyenangkan. Inovasi ini diharapkan tidak hanya mendorong pertumbuhan ekonomi UMKM lokal seperti usaha Bu Sum, tetapi juga berkontribusi dalam

pelestarian budaya minum jamu di era modern.

Pengabdian ini memiliki kekuatan pada inovasi diversifikasi jamu tradisional menjadi jamu jelly yang lebih modern dan sesuai selera generasi muda, sekaligus mengisi/menambahkan penelitian/pengabdian sebelumnya yang berfokus pada pelatihan pembuatan jamu serbuk (Fitriani dkk., 2024), kajian manuskrip herbal tradisional (Mulyani dkk., 2017), pemetaan preferensi konsumsi jamu generasi muda (Yahya dkk., 2024), pemberdayaan pengrajin jamu (Prawitasari dkk., 2015), serta penguatan UMKM melalui branding digital yang tidak spesifik pada jamu (Falah, 2024; Riris, 2021), sehingga program ini menjadi unik karena menggabungkan inovasi produk, pemberdayaan UMKM, serta strategi promosi digital untuk meningkatkan penerimaan jamu dan ekonomi masyarakat lokal.

2. METODE

Pengabdian kepada masyarakat ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif yang bertujuan untuk menggambarkan proses inovasi produk jamu tradisional menjadi *jamu jelly* sebagai strategi diversifikasi UMKM. Subjek dalam pengabdian ini adalah pelaku UMKM di Kelurahan Pedurungan Kidul, yaitu Bu Suminah, yang telah lama memproduksi dan menjual berbagai jenis jamu tradisional.

Tahapan pelaksanaan pengabdian meliputi survei, observasi lapangan, wawancara langsung dengan subjek, serta dokumentasi kegiatan inovasi yang dilakukan oleh tim mahasiswa KKNT Tim 104. Observasi digunakan untuk mengidentifikasi proses produksi dan

strategi pemasaran yang diterapkan oleh pelaku UMKM. Wawancara bertujuan menggali informasi mendalam mengenai latar belakang usaha dan respon terhadap pengembangan produk *jamu jelly*. Dokumentasi dilakukan untuk merekam tahapan proses pembuatan jamu jelly dan respons masyarakat terhadap produk tersebut.

Berdasarkan tahapan itu, didapatkan data kemudian dianalisis secara deskriptif untuk menggambarkan bagaimana inovasi jamu jelly ini dilakukan, manfaat yang dirasakan oleh pelaku UMKM, serta potensi pengembangannya sebagai produk kreatif dan edukatif di lingkungan masyarakat, khususnya bagi generasi muda.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Ibu Suminah atau yang kerap disapa dengan panggilan Bu Sum adalah salah satu warga yang berjualan jamu di Kelurahan Pedurungan Kidul. Bu Sum menjual aneka ragam jamu seperti jamu beras kencur, jamu kunir asam, jamu temulawak, jamu jahe, jamu brotowali, dan lain-lain. Penjualan jamu yang dilakukan Bu Sum tidak hanya dapat dibeli secara offline, tetapi dapat juga melakukan pemesanan melalui Whatsapp (WA). Bu Sum juga mempermudah orang-orang untuk membeli jamunya melalui beberapa platform *e-commerce* seperti, *grabfood*, *gofood*, dan *shopeefood*. Digitalisasi dan promosi produk mampu memperluas jangkauan dan memudahkan akses konsumen (Lihat Falah, 2024). Bu Sum tidak hanya menjual jamu dalam bentuk minuman cair, tetapi juga menjualnya dalam bentuk bubuk instan yang nantinya dapat diseduh menggunakan air minum. Kepraktisan bentuk jamu bubuk instan yang telah dibuat

oleh Bu Sum menjadi sebuah ide baru yang ingin diusung oleh Kelompok 4 KKNT Tim 104 untuk melakukan sebuah inovasi berupa diversifikasi UMKM yaitu pengadaan "Jamu Jelly". Diversifikasi adalah langkah untuk membuat variasi suatu produk yang bertujuan meningkatkan peluang pasar dan nilai tambah dari produk yang dijual. Diversifikasi berupa inovasi pembuatan jamu jelly adalah suatu langkah pengembangan produk minum jamu yang merupakan minuman tradisional Indonesia yang diolah ke dalam bentuk makanan kekinian dan praktis yaitu bentuk jelly. Inovasi ini dapat membuat jamu menjadi lebih praktis untuk dibawa maupun dikonsumsi.

Inovasi yang menggabungkan khasiat dari jamu dengan jelly yang memiliki tekstur kenyal menjadikan jamu memiliki bentuk yang variatif dan kekinian tanpa menghilangkan khasiat jamu itu sendiri karena rasa jamu yang pahit dihilangkan sebesar 50% dengan menggunakan gula. Melalui ide inovasi Jamu Jelly tersebut, diharapkan dapat menjadi motivasi bagi anak-anak di Kelurahan Pedurungan Kidul untuk menyukai dan melestarikan minuman tradisional asal Indonesia ini. Hal ini dikarenakan jamu jelly dapat menyiasati khususnya generasi muda untuk lebih menyukai mengonsumsi minuman tradisional ini. Jamu jelly yang memiliki tekstur kenyal dan bentuk yang variatif melalui cetakan dari pembuatan jelly tersebut menjadi wadah untuk menarik perhatian generasi muda agar menyukai jamu sehingga anggapan minum jamu "tidak menyenangkan" menjadi berubah anggapan yaitu "menarik". Pembuatan jamu jelly menggunakan bahan dan langkah-langkah yang sederhana.

Berikut ini adalah langkah-langkah pembuatan jamu jelly:

- a. Siapkan air dan panaskan, lalu masukkan gula;
- b. Siapkan gelatin atau bubuk jelly, lalu larutkan dengan sedikit air;
- c. Masukkan larutan nutrijel rasa plain sebanyak 2 bungkus ke dalam panci, aduk hingga larut dan tercampur rata;
- d. Aduk larutan nutrijel rasa plain tersebut hingga mengental;
- e. Tambahkan perasan jamu (kunyit/temulawak/jahe, atau rasa jamu yang lain), lalu aduk hingga rata;
- f. Masak seluruh campuran sambil terus diaduk hingga mendidih dan mengental;
- g. Jika sudah mengental, angkat dan pindahkan ke wadah sebelum dipindahkan ke cetakan (dapat menggunakan cetakan gambar karakter agar lebih menarik);
- h. Tuang campuran jamu jelly ke dalam cetakan jelly yang telah disiapkan;
- i. Masukkan ke kulkas (opsional) dan tunggu sampai jelly dingin;
- j. Setelah jamu jelly jadi, bisa disajikan di dalam toples untuk dinikmati.

Pembuatan jamu jelly dengan langkah-langkah yang sederhana ini dapat menjadi inspirasi untuk mengonsumsi dan melestarikan minuman tradisional di Indonesia ini. Walaupun dibuat dalam bentuk jelly, jamu ini tetap mengandung khasiatnya. Jamu kunir asem bermanfaat untuk meredakan nyeri haid,

menyehatkan pencernaan, menghaluskan kulit. Jamu temulawak bermanfaat untuk menurunkan kadar gula darah dan meningkatkan nafsu makan. Jamu jahe bermanfaat untuk menghangatkan tubuh, meredakan mual, dan meningkatkan daya tahan tubuh. Jamu brotowali bermanfaat untuk detoks tubuh dari racun maupun menyembuhkan masalah kulit dan diabetes. Dengan inovasi jamu ini, anak-anak bisa menikmati jamu dengan cara yang lebih menyenangkan tanpa kehilangan manfaat kesehatannya. Pembuatan yang sederhana menjadikan jamu jelly solusi praktis untuk memperkenalkan minuman tradisional pada generasi muda.

4. KESIMPULAN DAN SARAN

Jamu merupakan salah satu minuman tradisional Indonesia yang memiliki cita rasa yang khas. Dibalik cita rasanya yang khas, jamu memiliki banyak manfaat bagi yang mengonsumsi. Minuman tradisional ini kurang diminati oleh generasi muda karena adanya stigma kurang menarik apabila dikonsumsi. Salah satu cara menyiasati generasi muda untuk mengonsumsi jamu adalah dengan melakukan diversifikasi berupa inovasi pembuatan jamu dalam bentuk jelly. Inovasi tersebut memberikan wajah baru bagi jamu untuk mendapatkan stigma yang menarik di samping teksturnya yang kenyal dan rasa pahit yang disamarkan sebesar 50%. Pembuatan jamu jelly sangatlah sederhana sehingga dapat ditiru di rumah masing-masing para warga Kelurahan Pedurungan Kidul

Dengan adanya diversifikasi berupa inovasi jamu menjadi bentuk jelly, diharapkan generasi muda menjadi lebih suka mengonsumsi jamu. Hal ini dikarenakan jamu tampil dengan wajah baru yaitu bertekstur kenyal, manis, praktis, dan memiliki bentuk yang beragam atau kreatif. Pengabdian kepada masyarakat berupa produk jamu jelly ini juga diharapkan lebih memperkenalkan produk tradisional tersebut sekaligus meningkatkan promosi UMKM di Pedurungan Kidul Semarang. Pengabdian ini baru sebatas dilakukan lebih kurang 40 hari dan perlu tindak lanjut dengan beragam inovasi sesuai persoalan yang ada, sehingga mampu berkontribusi tidak hanya produk unggulan lokal, melainkan juga berdampak terhadap peningkatan ekonomi masyarakat.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Universitas Diponegoro (LPPM Undip) yang telah mendukung pendanaan pada 2025 melalui skema KKN Tematik. Kepada Tim Monitoring dan Evaluasi (Monev) LPPM atas rekomendasi pengembangan dan keberlanjutan program. Terima kasih kepada mitra pengabdian UMKM jamu Ibu Sum, dan kepada pihak-pihak terkait sesuai peran dan tugas masing-masing, sehingga kegiatan pengabdian berjalan dengan lancar.

DAFTAR PUSTAKA

Aidhi, A. Al, Harahap, M. A. K., Rukmana, A. Y., Palembang, S. P., & Bakri, A. A. (2023). *Peningkatan daya saing ekonomi melalui peranan inovasi*. Jurnal Multidisiplin West Science, 2(02), 118–134. <https://doi.org/10.58812/jmws.v2i02.229>

- Falah, F., Tiani, R., Marwini, M., Sekar, D. A., Iriani, R. N., & Nada, E. Q. (2024). Pengembangan UMKM Konveksi Alvaro Production melalui branding dan teknologi digital di Desa Rembun Pekalongan. *Harmoni: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 8(1), 21–28. <https://doi.org/10.14710/hm.8.1.21-28>
- Falah, F., Tiani, R., Priambudi, B. N., Pramesti, A. R., & Sintana, Z. S. (2024). Inovasi promosi digital dan peran bahasa dalam menciptakan desa kreatif: Studi kasus di Blacanan, Kabupaten Pekalongan. *Harmoni: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 8(2), 120–126. <https://doi.org/10.14710/hm.8.2.120-126>
- Fitriani, D. R., Sumolang, M. C., Salasah, D. A. I., Khasanah, N. A., Rahmaisty, F., Kamilah, S. S., Phelia, N. A., Nurkamil, M. R., Handayani, N., Prana, J. I., Saputri, B. C., Humaira, A. N., Hermana, W., Ramadhan, P., Fuadiyan, L. A., & Raisya, M. R. K. (2024). Pelatihan pembuatan jamu kunyit serbuk di Desa Sinarsari guna mendukung desa cerdas dan sehat. *Jurnal Abdi Masyarakat Indonesia*, 4(1), 259–266. <https://doi.org/10.54082/jamsi.1079>
- Ika. (2019, November 12). *Mengangkat kembali jamu sebagai warisan budaya bangsa*. Universitas Gadjah Mada. <https://ugm.ac.id/id/berita/18715-mengangkat-kembali-jamu-sebagai-warisan-budaya-bangsa>
- Isnawati, D. L. (2021). Minuman jamu tradisional sebagai kearifan lokal masyarakat di Kerajaan Majapahit pada abad ke-14 masehi. *E-Journal Pendidikan Sejarah*, 11(2). <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/avatara/article/view/42175>
- Kemendes. (2016). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 6 Tahun 2016 tentang Formularium Obat Herbal Asli Indonesia*. <https://peraturan.bpk.go.id/Details/112998/permenkes-no-6-tahun-2016>
- Kelurahan Pedurungan Kidul. (2025). *Profil Kelurahan Pedurungan Kidul*. Diakses 12 Juni 2025, dari <https://pedurungankidul.semarangkota.go.id/>
- Mulyani, H., Widyastuti, S. H., & Ekowati, V. I. (2016). Tumbuhan herbal sebagai jamu pengobatan tradisional terhadap penyakit dalam *Serat Primbon Jampi Jawi Jilid I. Jurnal Penelitian Humaniora*, 21(2), 73–91. <https://doi.org/10.21831/hum.v21i2.13109>
- Prawitasari, S., Widjayanti, M., & Mp, M. (2015). Pemberdayaan perempuan pengrajin jamu melalui teknologi diversifikasi produk jamu tradisional serta manajemen pengelolaan usaha. *Jurnal Pengabdian Iptek*, 1(1). <https://doi.org/10.32528/pengabdianiptek.v1i1.183>
- Tiani, R., & Lathifah, A. (2021). Pelatihan promosi digital bagi masyarakat Desa Wisata Teras Gunung Kabupaten Ungaran. *Harmoni: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(2), 101–105. <https://doi.org/10.14710/hm.5.2.107-111>
- Yahya, B. N., Prabowo, I. D. P., Lestariningsih, T., & Taufiq, A. (2024). Transformasi konsumsi jamu di kalangan generasi muda: Analisis di Semarang Selatan. *The*

Sages Journal, 2(02), 74–83.
<https://doi.org/10.61195/sages.v2i02.11>