

Pemberdayaan Usaha Ekonomi Produktif Melalui Inovasi “Yogjakara” *Empowerment of Productive Economic Business Through “Yogjakara” Innovation*

Retno Yulianti^{1*}, Rosali Sembiring Colia², A'immatul Fauziah³

¹ Fakultas Kedokteran, Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jakarta, Indonesia

² Fakultas Ekonomi Bisnis, Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jakarta, Indonesia

³ Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jakarta, Indonesia

Abstract

Traditional herbal drinks were a form of local wisdom in Indonesia that need to be preserved so it was not inferior to contemporary packaged drinks (practical and attractive). The declining economic conditions due to the COVID-19 pandemic forced housewives to sell to help their family finances by selling herbal drinks. The purpose of this PKM activity was to increase added value (quantity and quality) of housewives product in Kampung KB through Yogjakara innovation. The approach method used in PKM activities was through assistance carried out on the importance of producing processed herbal medicine using technological tools to be efficient and hygienic as well as managing the right management system from selection or inventory, storage of raw materials to product processing runs effectively and efficiently and teaches how to maintain the hygiene of the equipment used because partners use plastic bottles or used syrup as containers for herbal medicine. In addition, the counseling approach about the efficacy of herbal drinks, especially ginger and yoghurt for health. Furthermore, basic management knowledge assistance, especially regarding financial reporting, determining selling prices, and making labels for products. The output of this PKM activity was a high average score for the participants knowledge and attitudes regarding herbal medicine, increased product quality and quantity, more efficient production systems, understood the importance of equipment sterilization and were able to regulate the selling price of their products and market their products using their own labels. The conclusion of this activity was empowering the community's economic business through product innovation improve the family economy.

Keywords: *economic enterprise, innovation, yogjakara*

Abstrak

Minuman tradisional jamu merupakan salah satu bentuk kearifan lokal di Indonesia yang perlu dilestarikan agar tidak kalah dengan minuman kemasan kekinian yang praktis dan menarik. Kondisi perekonomian yang menurun akibat pandemik COVID 19 membuat ibu rumah tangga terpaksa berjualan demi membantu keuangan keluarga dengan berjualan minuman jamu. Tujuan kegiatan PKM ini adalah agar usaha ekonomi produktif ibu rumah tangga Kampung KB melalui inovasi yogjakara memiliki kualitas dan kuantitas produk sehingga meningkatkan nilai tambah. Metode pendekatan yang digunakan dalam kegiatan PKM adalah melalui pendampingan yang dilakukan tentang pentingnya memproduksi olahan jamu menggunakan alat teknologi agar efisien dan higienis serta pengelolaan sistem manajemen yang tepat mulai dari pemilihan atau persediaan, penyimpanan bahan baku sampai pengolahan produk berjalan dengan efektif dan efisien serta mengajarkan cara menjaga ke higienisan peralatan yang digunakan karena mitra menggunakan botol plastik atau bekas sirup sebagai wadah jamu. Selain itu pendekatan penyuluhan tentang khasiat minuman herbal terutama jahe dan yoghurt bagi kesehatan.

Selanjutnya pendampingan pengetahuan manajemen dasar terutama tentang pelaporan keuangan, menentukan harga jual, dan pembuatan label untuk produk. Luaran dari kegiatan PKM ini didapatkan rerata skor tinggi untuk pengetahuan dan sikap peserta terkait obat herbal, peningkatan kualitas dan kuantitas produk, sistem produksi yang lebih efisien, memahami pentingnya sterilisasi peralatan serta dapat mengatur harga penjualan produknya dan memasarkan produknya dengan menggunakan label sendiri. Kesimpulan dari kegiatan ini bahwa melalui pemberdayaan usaha ekonomi masyarakat lewat inovasi produk dapat meningkatkan perekonomian keluarga.

Kata Kunci: inovasi, usaha ekonomi, yogyakarta

*Penulis Korespondensi:

Retno Yulianti, email: retno.yulianti@upnvj.ac.id



This is an open access article under the CC-BY license

PENDAHULUAN

Berdasarkan tujuan dan sasaran Kota Depok yakni terwujudnya Kota Depok yang maju dan sejahtera dan mewujudkan kemandirian ekonomi masyarakat berbasis potensi lokal dengan tujuan mengembangkan potensi ekonomi lokal dan investasi daerah yang salah satu sasarnya adalah meningkatkan kemandirian dan daya saing koperasi dan UKM dan meningkatnya daya saing dan potensi industri lokal/kreatif. Kampung KB RW 05 Kelurahan Gandul merupakan bagian dari daerah Kecamatan Cinere. Kampung KB RW 05 melaksanakan delapan fungsi keluarga melalui kegiatan posyandu, posbindu, kelompok kegiatan bina keluarga balita, remaja, lansia, pusat informasi dan konseling remaja, dan UPPKS (Pemkot Depok, 2011). Selain itu, hal utama yang menjadi fokus perhatian adalah di kampung KB terdapat usaha ekonomi produktif ibu rumah tangga berupa inovasi yogyakarta memiliki kualitas dan kuantitas produk yang masih terbatas sehingga perlu ditingkatkan nilai tambahnya.

Berdasarkan hasil wawancara dengan kader setempat, kami mendapatkan data bahwa terbentuknya Kampung KB RW 05 Kelurahan Gandul berdasarkan Surat Keputusan Lurah Nomor 440/08/IX/2017. Dari laporan kegiatan sepanjang tahun 2017 hingga 2018, Kampung KB RW 05 dari segi ekonomi masyarakatnya masih berada pada level menengah ke bawah, karena mayoritas rata-rata bermata pencarian sebagai buruh, pekerja lepas, dan pedagang. Penduduk yang tinggal di kampung tersebut mayoritas pendidikan masih tergolong rendah, karena rata-rata tingkat jenjang pendidikannya hanya tamatan SMP. Kegiatan seksi ekonomi warga seperti pembinaan dan ketrampilan produk-produk unggulan hanya 1 peserta yang masih bersifat pribadi yakni produk olahan dari koran bekas, sehingga kelompok usaha peningkatan pendapatan keluarga sejahtera (UPPKS) belum berjalan baik (Dinkes Depok, 2017).

Penyebaran kasus positif hampir ditemukan di 62 dari 63 kelurahan di kota Depok dengan jumlah kasus kematian pasien dalam pengawasan (PDP) sebanyak 68 korban dari jumlah PDP aktif di Depok sebesar 661 pasien. Sementara pada kategori orang dalam pemantauan (ODP) jumlahnya sekitar 1.461 ODP aktif dan 825 orang tanpa gejala (Pemkot Depok, 2021). Kondisi pandemik COVID-19 memberikan dampak pada kesehatan dan perekonomian warga Kampung KB RW 05. Hasil wawancara awal kepada kader dikatakan bahwa sekelompok ibu-ibu rumah tangga di

Kampung KB RW 05 mencoba berjualan demi membantu keuangan keluarga dengan berjualan. Salah satunya adalah berjualan minuman jamu. Jamu merupakan minuman tradisional yang memiliki khasiat yang sama layaknya obat dan dipasarkan secara sederhana dan tradisional. Bahan dari jamu berasal dari aneka ragam tumbuh-tumbuhan tradisional, akar-akaran, serta bahan alami lainnya. Masih tingginya konsumen jamu ini tidak lepas dari harga jamu yang saat ini masih relatif murah, sehingga banyak masyarakat menjadikan jamu sebagai obat alternatif (Muslimin *et al.*, 2009).

Proses pembuatan jamu tersebut masih dilakukan secara sederhana. Pemilihan bahan serta takaran bahan-bahan yang digunakan menggunakan takaran yang dikira-kira. Alat-alat yang digunakan juga masih berupa parutan yang digunakan untuk penghancuran bahan, penggunaan panci untuk merebus dan saringan teh untuk penyaringan belum dipisahkan dengan peralatan memasak sehari-hari. Selain itu juga belum adanya pelatihan atau pendampingan dari program UPPKS. Permasalahan dalam aspek manajemen dan pemasaran antara lain pasar penjualan masih terbatas, mitra hanya membuat berdasarkan pesanan tetangga sekitar dan waktu produksi yang tidak menentu atau seadanya tanpa adanya perencanaan. Tidak ada nama *brand* mitra sehingga konsumen sulit mengenali produk dan penjual, dan mitra tidak melakukan pencatatan laporan keuangan serta belum bisa menentukan penetapan harga penjualan dengan baik.

Melihat hal ini, penagbdian ini bertujuan untuk menyelesaikan masalah yang ada yaitu bidang kesehatan dan ekonomi melalui pendampingan pada masalah kemandirian ekonomi masyarakat di Kampung KB RW 05. Hal ini dianggap perlu dilakukan berupa peningkatan edukasi tentang pentingnya membuat produk jamu yang sesuai standar dan memberikan inovasi kekinian untuk memberikan nilai tambah dari segi kesehatan, ekonomis, dan harga yang relatif terjangkau oleh semua lapisan masyarakat Kampung KB terutama ibu-ibu yang memiliki produk usaha.

METODE

Kegiatan ini dilakukan bulan April-Agustus 2021. Metode kerja yang digunakan untuk menyelesaikan permasalahan mitra yang dilakukan secara runut adalah: 1) analisis masalah dan observasi mitra, yaitu masih terbatasnya teknologi yang digunakan sehingga produktivitasnya juga masih rendah serta terbatasnya pengetahuan para pelaku usaha kegiatan produktif di kampung KB. Selain itu, masalah yang lainnya adalah rendahnya kemampuan dalam pemasaran yang dimiliki oleh para ibu di kampung KB; 2) pendampingan dan penyuluhan dalam bidang teknologi tepat guna serta dalam aspek *hygiene* dan sanitasi untuk meningkatkan keamanan produk serta kepercayaan dari konsumen; 3) Praktek pembuatan produk dengan menerapkan teknologi tepat guna, yaitu membuat inovasi produk yoghurt yang dikombinasikan dengan produk awal dari kampung KB; 4) Pembekalan tentang pembuatan laporan pemasaran untuk memperbaiki sistem administrasi keuangan dan teknik pemasarannya.

Metode pendekatan produksi yang digunakan dalam kegiatan PKM adalah melakukan pendataan pada mitra sampai sejauh mana pemahaman dalam memproduksi jamu, sehingga dapat diketahui kondisi tentang pengetahuan usaha yang telah dijalankannya. Kegiatan selanjutnya adalah pendampingan, yaitu *brainstorming* untuk membuka *mindset* tentang pentingnya memproduksi minuman sehat dengan teknologi yang efisien dan bersih. Kegiatan selanjutnya adalah pembekalan yang terdiri atas pembekalan yang meliputi 3 aspek, yaitu produksi, manajemen keuangan dan manfaat

jahe bagi kesehatan sebagai pengetahuan tambahan.

Pada kegiatan praktek, diajarkan penggunaan teknologi peroses dan pengemasan dalam pembuatan produk yogjakara. Kegiatan dimulai dari pegumpulan alat dan bahan baku yang dilanjutkan dengan pembuatan produk. bahan baku yaitu ekstrak jahe, bibit yoghurt dan variasi rasa diperoleh dari pasar tradisional/ swalayan. Selain bahan baku, peralatan juga disediakan, yaitu *juicer*, blender, panci *stainless* ukuran ukuran besar, sendok sayur *stainless*, tempat kedap udara, kemasan yoghurt, botol kaca 250 ml, pisau *stainless*, talenan serta label.

Pada metode pendekatan pemasaran dilakukan sistem produksi yang dilakukan adalah melalui *job shop* (diproduksi ketika ada pesanan), penitipan produk di kantin dan rumah makan di Depok. Promosi penjualan yang dilakukan adalah dengan penyebaran brosur produk, stiker, promosi dari mulut ke mulut, pemasangan iklan melalui media sosial yang akrab digunakan kalangan anak muda seperti Instagram, Facebook, dan tokopedia mengenai YOGJAKARA serta pembuatan papan nama/spanduk rumah produksi.



Gambar 1. Bagan langkah pelaksanaan program

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan rencana program pelaksanaan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) Pemberdayaan Usaha Ekonomi Produktif Bagi Masyarakat Kampung KB Melalui Inovasi “Yogjakara” seperti termuat dalam proposal, maka kegiatan PKM ini dimulai dari kegiatan survey identifikasi masalah mitra, perumusan permasalahan, survey lapangan potensi yang ada sehingga digunakan untuk mencari solusi masalah, menyiapkan online karena situasi pandemic tidak memungkinkan tatap muka untuk demonstrasi, pendampingan, praktek pelaksanaan program, evaluasi kegiatan dan laporan.

Tahap pendataan awal

Pada tahap ini kegiatan yang dilakukan adalah pendataan permasalahan yang

dihadapi oleh pembuat usaha jamu dalam aspek produksi antara lain proses pembuatan jamu tersebut masih dilakukan secara sederhana, pemilihan bahan, takaran bahan-bahan dan alat-alat yang digunakan untuk penghancuran bahan, merebus dan penyaringan belum dipisahkan dengan peralatan memasak sehari-hari dan belum dilakukan pensterilan alat serta. belum adanya pelatihan atau pendampingan dari program UPPKS. Permasalahan dalam aspek manajemen dan pemasaran antara lain pasar penjualan masih terbatas pada pesanan tanpa adanya perencanaan, belum ada nama merek pada produknya dan mitra belum ada pencatatan laporan keuangan serta belum ada penetapan harga penjualan dengan baik.

Pada tahap awal kegiatan telah dilakukan pada tanggal 15 April 2021 bersama kader-kader di Kampung KB melakukan pendataan pada mitra sampai sejauh mana pemahaman dalam memproduksi jamu, sehingga dapat diketahui kondisi tentang pengetahuan usaha yang telah dijalankannya. Berdasarkan hasil observasi terdapat dua pedagang minuman sehat yang berbahan dasar jamu di Kampung KB Gandul, Cinere. Usaha yang dilakukan selama ini dilakukan oleh ibu rumah tangga yang ingin membantu keuangan keluarga.

Dua pedagang tersebut yang menjadi mitra yang diajukan adalah ibu Turah dan Ibu Annie Gusman. Kedua mitra tidak mempelajari pembuatan jamu secara khusus melainkan hanya ditularkan dari generasi ke generasi secara turun temurun berdasarkan pengalaman generasi terdahulu. Mitra pertama mempelajari jamu dari ibu mertua yang sering menerima pesanan jamu, sedangkan mitra kedua mempelajari pembuatan jamu dari generasi sebelumnya. Kedua mitra tersebut memiliki kesamaan dalam pembuatan jamu, dimana proses pembuatan jamu tersebut masih dilakukan secara sederhana. Proses pembuatan jamu dimulai dari pemilihan bahan-bahan berupa umbi dan akar-akaran, pembersihan bahan, penghancuran bahan, penambahan bahan-bahan pelengkap lainnya kemudian dilanjutkan penyaringan. Pemilihan bahan serta takaran bahan-bahan yang digunakan menggunakan takaran yang dikira-kira. Alat-alat yang digunakan juga masih berupa lumpang dan alu, serta parutan yang digunakan untuk penghancuran bahan, panci untuk merebus dan saringan teh untuk penyaringan kadangkala juga digunakan dalam kegiatan rumah tangga. Produk yang dijual kedua mitrapun hampir sama yaitu sirih, kunir asam, temu lawak, beras kencur, jahe, dan pahitan. Untuk volume penjualan per hari kurang lebih 1,5-4 liter atau kurang lebih dalam satu hari mitra menjual 8-10 botol jamu. Untuk pemasaran kedua mitra berjualan sesuai pesanan saja.

Tahap observasi dan koordinasi

Berdasarkan hasil observasi dan diskusi dengan kedua mitra terdapat beberapa masalah yang dihadapi baik dalam proses pemilihan bahan baku, proses produksi maupun pemasaran. Belum adanya teknologi yang masuk dalam proses produksi serta pengetahuan yang minimum mengenai higienitas memiliki cukup andil dalam menjalankan usaha tersebut. Masalah selanjutnya yang dihadapi mitra adalah masih mencampuradukan antara uang hasil usaha dengan uang pribadi, sehingga manajemen usaha para mitra belum rapi.

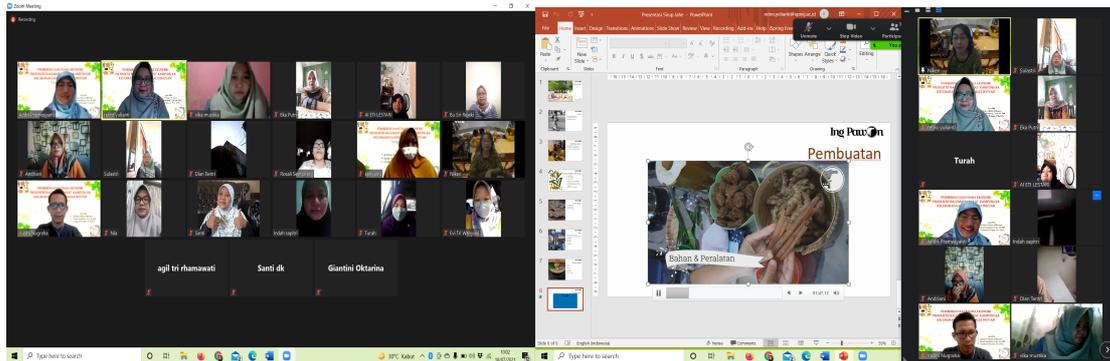
Pada tahap selanjutnya adalah melakukan musyawarah untuk menentukan waktu kegiatan yang dalam hal ini melibatkan para pelaku UKM. Hal ini dilaksanakan untuk mendapatkan waktu yang tepat dalam pelaksanaan program tidak mengganggu kegiatan usaha. Koordinasi juga dilakukan kepada kader-kader RW 05 untuk mendapatkan ijin kegiatan sehingga kegiatan dan pendampingan dapat berlangsung

dengan lancar.

Tahap pembekalan materi proses produksi dan pengemasan

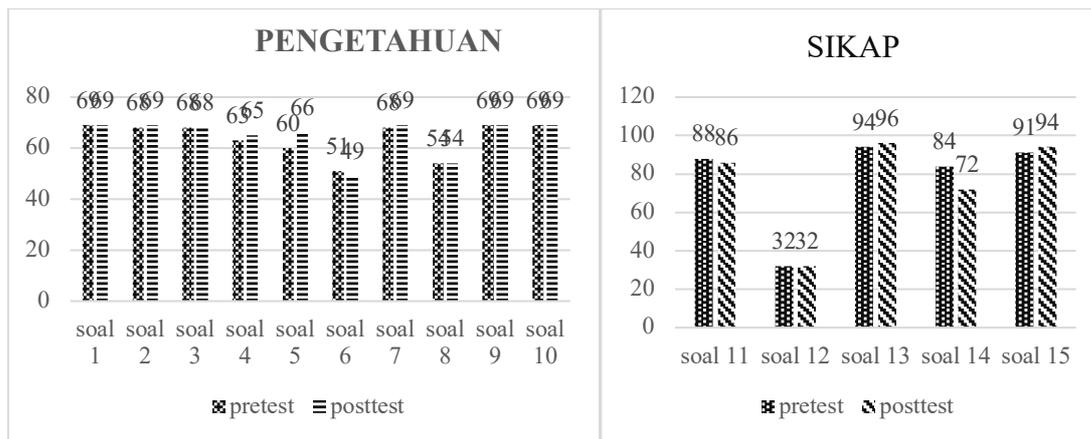
Pendampingan pengelolaan sistem produksi yang tepat mulai dari pemilihan bahan baku, proses produksi (pengekstrak), dan penggunaan kemasan botol baru serta higienis dimulai dari kegiatan pembekalan materi diberikan pengetahuan manfaat jahe dan yoghurt bagi kesehatan tubuh agar mitra dapat menjelaskan ke konsumen manfaat dari produk yang dijual. Kegiatan penyuluhan dan pembekalan materi dilaksanakan pada tanggal 17 Juli 2021 (Gambar 2) dengan narasumber dr Agnes Niken selaku dokter *enterpreneur* penggiat jamu Indonesia “Ing Pawon.”

Pembekalan materi ini dilakukan *brainstorming* untuk membuka mindset tentang pentingnya memproduksi jamu dan yoghurt dengan menggunakan teknologi yang lebih efisien, lebih bersih serta higienis serta pengelolaan sistem pemasaran yang tepat sehingga semua kegiatan mulai dari pemilihan bahan baku sampai proses produksi berjalan dengan efektif dan efisien. Selain itu pembekalan terkait manajemen persediaan serta pentingnya kemasan produk agar jamu yang diproduksi tetap terjaga kualitasnya dan cara sterilisasi peralatan agar bebas kontaminasi kuman serta bakteri yang timbul akibat dari salah kemasan. Kegiatan berjalan dengan baik dan lancar karena respon yang bagus dari peserta terhadap materi yang diberikan. Hal positif adalah antusias peserta yang ikut dalam pelatihan ini, sehingga diharapkan dengan materi yang didapatkan ini mampu meningkatkan pengetahuan dan sikap dalam memproduksi jamu dan dapat berkreasi/berinovasi dari produk berbahan dasar yoghurt.



Gambar 2. Pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat melalui conference aplikasi zoom meeting

Hasil pengisian kuesioner terhadap pengetahuan dan perilaku tentang obat herbal bagi masyarakat Kampung KB Kelurahan Gandul dihitung menggunakan skala Likert menunjukkan hasil yang cukup baik seperti yang terlihat pada gambar 3. Pengetahuan peserta sesudah pembekalan materi menunjukkan rerata skor tinggi yakni antara 47-70, ini berarti peserta dapat memahami pengetahuan yang diberikan saat pembekalan. Dari pengetahuan yang sudah diberikan diharapkan dapat mengobati atau mencegah anggota keluarganya dari penyakit sederhana seperti flu, batuk, stamina menurun dan lain-lain. Dari hasil kuesioner sikap menunjukkan rerata skor tinggi yakni antara 70-116. Dari sikap tersebut, diharapkan peserta dapat mengolah jamu sesuai ilmu pengetahuan dan teknologi yang sudah diberikan seperti bagaimana mensterilkan botol yang sederhana dan penggunaan alat juicer yang cepat dan bersih dalam pembuatan simplisia.



Gambar 3. Grafik hasil kuesioner

Tahap pelatihan (praktek)

Pada tahap praktek produk diberikan setelah mereka melakukan pre dan posttest. Selanjutnya dikirimkan video cara pembuatan bahan dasar jamu dan yoghurt yang baik. Selanjutnya dilanjutkan diskusi, peserta dipersilahkan bertanya jika ada langkah-langkah yang kurang paham atau diberikan trik-trik dari narasumber.

Adapun pembuatan produk yoghurt (Taufiq, 2009) adalah pertama menyiapkan susu sesuai kebutuhan, lalu panaskan dengan api kecil lalu aduk terus selama kira-kira 30 menit tetapi jangan sampai mendidih, hanya untuk menguapkan air saja yang nantinya akan terbentuk gumpalan atau "solid yoghurt". Setelah itu susu yang telah dipanaskan, diangkat lalu didinginkan kira-kira sampai hangat kuku. Kemudian tambahkan bibit yoghurt sebanyak 2-5% dari jumlah susu yang digunakan, lalu aduk sampai susu dan bibit yoghurt menjadi satu. Lalu diamkan selama 24 jam dalam wadah tertutup dan jangan terkena sinar matahari.

Selanjutnya pembuatan ekstrak jahe, langkahnya adalah menyiapkan jahe gajah segar 5 kg, agar kualitas sirup ekstrak jahe optimal, gunakan jahe gajah yang tidak memiliki cacat pada permukaan kulitnya, menyiapkan jahe merah/jahe emprit 5 kg, gula batu 1 kg, varians rasa/perisa secukupnya, garam 5 sendok teh (secukupnya), daun pandan secukupnya dan air bersih 10 liter. Cara pembuatannya: cuci bersih rimpang jahe hingga bebas dari segala kotoran ataupun tanah kemudian kupas kulitnya dan cuci ulang lg agar kotoran benar-benar hilang. Masukkan jahe pada mesin juicer agar keluar ekstrak jahenya, tampung dalam panci. Agar memudahkan pemerasan, mesin juicer perlu diberi air secukupnya. Hasil akhir ekstrak jahe terlihat berwarna kuning kecoklat-coklatan. Kemudian siapkan 20 liter air bersih dalam panci dan panaskan, lalu masukkan daun pandan, garam, gula putih sampai mendidih dalam keadaan tertutup. Jika rebusan telah mendidih, masukkan ekstrak jahe, varians rasa dan rebus Kembali sampai mendidih dalam panci terbuka, kemudian saring dengan kain saringan agar lebih bersih dan bening. Jika sudah dingin simpan dalam botol steril.

Terakhir adalah pembuatan "yogjakara" yoghurt jahe aneka rasa (pencampuran). Caranya adalah dengan mencampurkan yoghurt dengan sirup jamu sesuai kebutuhan. Lalu satukan yoghurt dan sirup ekstrak jahe dengan menggunakan blender. Setelah tercampur rata masukan madu sebagai pengganti gula sesuai dengan kebutuhan. Lalu tuangkan ke dalam kemasan botol sesuai takaran yang dibutuhkan. YOGJAKARTA: Yoghurt Jahe Aneka Rasa siap dipasarkan.

Kegiatan ini berjalan dengan sangat baik berkat peranan aktif peserta yang

antusias selama pembekalan cara memproduksi minuman sehat jamu dan yoghurt mulai dari pemilihan empon-empon, pencucian, proses pengekstrak sampai penyiapan botol yang bersih serta menarik serta cara sterilisasinya. Setelah kegiatan tersebut mitra diminta untuk praktek secara mandiri di rumah dan membuat dalam bentuk video. Dari kegiatan mandiri ada 2 peserta yang berpartisipasi dalam pengiriman video (Gambar 4).

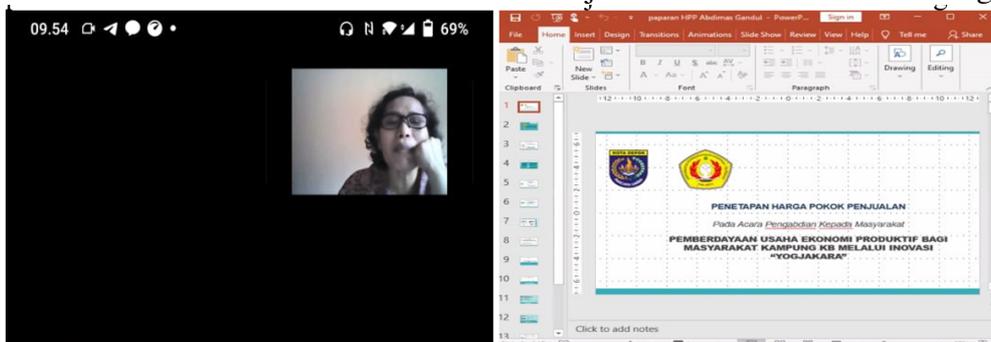


Gambar 4. Video kegiatan mandiri mitra

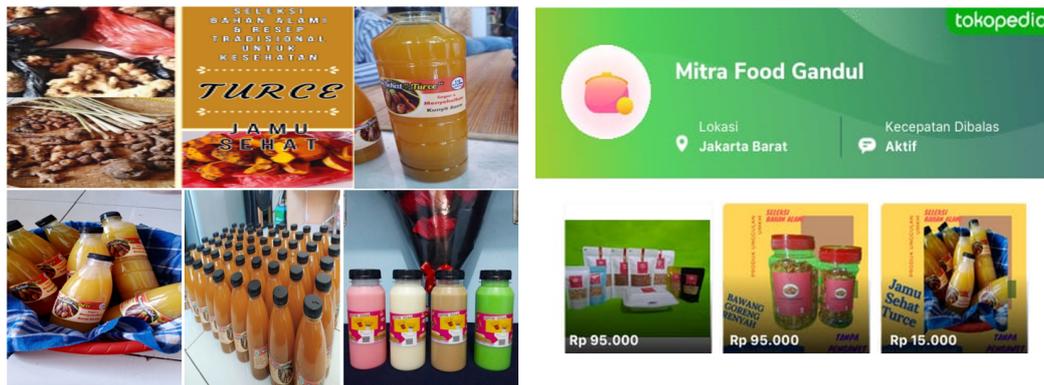
Kegiatan pendampingan dan pelatihan manajemen pemasaran dilakukan pada tanggal 9 oktober 2021 (Gambar 5) dengan pembekalan teori dan pelatihan. Pada kegiatan ini dihasilkan berupa 1) produk dibuat ketika ada pesanan, serta penitipan produk di etalase dingin kantin-kantin atau rumah makan di sekitar rumah; 2) promosi penjualan mulai dari promosi dari mulut ke mulut, pemasangan iklan melalui media sosial seperti Tokopedia “Mitra Food Gandul” (Gambar 6). Dari pembekalan pengetahuan yang dimiliki oleh mitra tentang pembukuan usahanya diharapkan mitra mampu menggunakan laporan keuangannya sebagai sarana untuk pengambilan keputusan terutama untuk meningkatkan kapasitas usahanya khususnya dalam hal peningkatan penjualan melalui pembelajaran menentukan harga penjualan sehingga penjual dapat membukukan pengeluaran dan keuntungan sehingga mengetahui kondisi keuangan usahanya. Dalam metode ini juga diberikan pembekalan contoh-contoh promosi penjualan.

Tahap pelatihan pembuatan laporan keuangan

Hasil pengabdian kepada masyarakat ini sama dengan hasil pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan oleh Wahjuningsih (2018) bahwa adanya respon positif dan diskusi dari mitra dan usaha mitra menjadi efisien dan efektif serta higienis.



Gambar 5. Kegiatan pendampingan dan pelatihan manajemen pemasaran melalui melalui conference aplikasi zoom meeting



Gambar 6. Produk yang siap jual dan promosi lewat Tokopedia

KESIMPULAN

Pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini para ibu-ibu Kampung KB RW 05 sebagai peserta dapat menerima dengan baik pelaksanaan pemberdayaan usaha ekonomi produktif melalui inovasi produk yogyakarta yang berbahan dasar jamu dan yoghurt, serta dalam pelaksanaan para peserta bertanya atau adanya diskusi berupa respon positif dari peserta. Saran untuk kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini sebaiknya terus mendapatkan pendampingan dari universitas sebagai mitra usaha UKM. Hasil pengabdian ini diharapkan dapat mendukung pengurus, dengan melakukan pelatihan pemberdayaan masyarakat untuk membuat inovasi minuman herbal tradisional khas Indonesia dengan citra rasa modern sehingga dapat memecahkan permasalahan ekonomi yang ada di Kampung KB RW 05.

UCAPAN TERIMA KASIH

Atas terselesainya program pengabdian ini, penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat UPN Veteran Jakarta yang telah mendanai program pengabdian kepada masyarakat. Tidak lupa penulis juga ingin mengucapkan terimakasih kepada seluruh ibu-ibu dan kader RW 05 Kelurahan Gandul yang telah berperan aktif dalam pelaksanaan kegiatan PKM ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Dinkes Depok [Dinas Kesehatan Kota Depok]. 2017. Kota Depok Tahun 2017. Dinkes Depok: Jawa barat
- Muslimin LBW, Setiyawan B, Subekti NA, Sukesi H, Surachman H, Santorio A, Karim I, Hartini S, Yulianti A, Setepu IC, Khaidir. 2009. Kajian potensi pengembangan pasar jamu, Puslitbang Perdagangan Dalam Negeri Departemen Perdagangan RI.
- Pemkot Depok [Pemerintah Kota Depok]. 2011. Rencana Pembangunan Jangka Menengah Daerah Kota Depok Tahun 2011-2016. 2011. Peraturan Daerah Kota Depok Nomor 13 Tahun 2011.
- Pemkot Depok [Pemerintah Kota Depok]. 2021. Covid-19 Pusat Informasi & Koordinasi Kota Depok Jawa Barat. (n.d.). <https://ccc-19.depok.go.id/>.

Taufik H. 2009. Mengenal Pembuatan dan Manfaat Yoghurt. CV Sinar Jakarta: Jakarta.
Wahjuningsih SB. 2018. PKM Jamu Gendong Desa Brambang Kecamatan Karangawen
Kabupaten Demak. <https://repository.usm.ac.id/files/dedication>.