

Pengembangan industri kreatif sirup jamu sehat untuk pemberdayaan posdaya di Kabupaten Sidoarjo / Djoko Agus Purwanto, Achmad Toto Poernomo, Febri Annuryanti

Djoko Agus Purwanto, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20472292&lokasi=lokal>

Abstrak

ABSTRACT

Bangsa Indonesia patut berbangga memiliki keanekaragaman hayati yang luar biasa ditambah dengan warisan nenek moyang yang berharga, salah satunya adalah jamu. Saat ini, dirasakan perlu dilakukan diversifikasi pengembangan jamu sebagai minuman sehat sehingga tercipta jamu yang murah, terjangkau masyarakat, dan sehat. Ada kecenderungan beberapa hotel berbintang di Indonesia menciptakan jamu sebagai welcome drink untuk menarik pelanggan, yang tidak hanya segar tetapi juga menyehatkan. Pemberdayaan masyarakat untuk bisa membuat sirup minuman jamu yang sehat perlu lebih dikembangkan sehingga diharapkan dapat menarik wisatawan yang ingin berkunjung ke Indonesia. Dalam kegiatan ini telah dapat dilatih 10 orang warga RT 25 dan 11 orang warga RT 59 Desa Kebon Agung, Kecamatan Sukodono, Kabupaten Sidoarjo dalam pembuatan sirup sereh dan sirup kulit buah manggis dengan cara yang sehat yaitu tanpa pengawet tanpa pewarna, dan tanpa penambah rasa, sekaligus cara pengemasannya yang higienis sehingga dapat bertahan lama, memenuhi persyaratan estetis, dan layak jual. Metode yang digunakan adalah pelatihan, pendampingan, serta ceramah untuk menjelaskan pembuatan sirup sereh dan sirup kulit buah manggis hingga peserta mampu memproduksi sendiri dengan baik dan benar. Produksi pertama ditargetkan dapat dibuat 200 botol sirup sereh dan 200 botol sirup kulit buah manggis yang layak untuk dijual. Pembelian botol, peralatan pengemasan botol, dan alat-alat pendukung lainnya akan diserahkan seluruhnya sebagai modal awal dari POSDAYA. Harapannya setelah program selesai, keberlanjutan usaha ini dapat terus dilakukan di bawah binaan Universitas Airlangga.