



PEMBERDAYAAN MASYARAKAT DALAM PENGOLAHAN TOGA MENJADI JAMU MILENIAL

Erlita Layina Sulistiyowati¹, Nailus Amany Melinda²,
Dewi Indah Ayu Ardiyanti Fistalia³, Devi Ristian Octavia^{4*}

¹²³⁴Fakultas ilmu kesehatan, Universitas Muhammadiyah Lamongan, Indonesia, ¹erlitalayina@gmail.com

²nailus.amany06@gmail.com ³fistafila@gmail.com ⁴DeviOctavia1987@gmail.com

ABSTRAK

Abstrak: Jamu adalah minuman herbal tradisional khas Indonesia yang masih ada sampai zaman modern. Desa Kuluran kecamatan Kalitengah memiliki potensi sumber daya alam yang melimpah dalam penyediaan bahan baku jamu, masyarakat desa biasa memanfaatkan sumber daya alam tersebut untuk membuat jamu sebagai upaya menjaga kesehatan. Permasalahan yang sering dihadapi oleh mitra adalah Kurangnya antusiasme generasi muda dalam konsumsi jamu dan menganggap jamu merupakan minuman yang kurang menarik dan tidak kekinian, adanya inovasi dalam pengolahan produk jamu dinilai sangat penting sehingga kawula muda lebih tertarik untuk mengkonsumsi ramuan tradisional. Tujuan dari pengabdian ini adalah mengoptimalkan pemanfaatan TOGA dalam inovasi jamu kekinian, sehingga dapat meningkatkan produktivitas dan perekonomian masyarakat. Pengabdian masyarakat ini dilakukan dalam beberapa tahapan metode mulai dari identifikasi kebutuhan masyarakat, khalayak sasaran, rencana bentuk intervensi, Pelatihan pengembangan dan pembuatan inovasi jamu milenial, serta Pendampingan Pembukaan Gerai jamu milenial. Pengabdian kepada masyarakat ini menghasilkan produk inovasi jamu Milenial golden yoghurt, jaman batu dan temu teman. Kemampuan mitra dalam memproduksi jamu kekinian menunjukkan dalam kategori sangat baik (>80%).

Kata Kunci: jamu; inovasi; toga.

Abstract: Jamu is a traditional Indonesian herbal drink that still exists until modern times. Kuluran Village, Kalitengah sub-district has the potential of abundant natural resources in the provision of herbal raw materials, village people usually use these natural resources to maintain health. The problem often faced by partners is the lack of enthusiasm of the younger generation in consuming herbal medicine and considering herbal medicine to be an unattractive and unattractive drink at this time, innovation in the processing of herbal products is considered very important so that young people are more interested in consuming traditional herbs. The purpose of this service is to optimize the use of TOGA in today's herbal innovations, so as to increase productivity and the community's economy. This community service is carried out in several stages, starting from knowing the needs of the community, target audiences, form of intervention plans, training on the development and manufacture of millennial herbal medicine innovations, as well as mentoring for the opening of millennial herbal medicine outlets. This community service resulted in innovative products of herbal medicine Millennial golden yogurt, stone age and friends gathering. The partner's ability to produce herbal medicine is currently in the very good category (>80%).

Keywords: herbal medicine; innovation; toga.



Article History:

Received : 29-09-2022
Revised : 02-10-2022
Accepted : 14-10-2022
Online : 31-10-2022



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

A. PENDAHULUAN

Desa Kuluran merupakan salah satu desa yang terletak di Kecamatan Kalitengah, Kabupaten Lamongan, desa ini terletak dibantaran sungai bengawan solo. Desa Kuluran mempunyai potensi dalam pertanian, hal ini juga didukung dengan suburnya tanah di area Desa Kuluran. Hal tersebut dibuktikan dengan dibangunnya rumah TOGA yang telah dirintis sejak tahun 2018 dibawah pengelolaan kelompok Asman TOGA Bunga Matahari. Tanaman obat keluarga atau biasa disebut TOGA sebelumnya disebut dengan nama apotek hidup merupakan beberapa jenis tanaman obat pilihan yang dapat ditanam dipekarangan rumah atau lingkungan rumah. Tanaman obat yang dipilih biasanya tanaman yang dapat dipergunakan untuk pertolongan pertama atau obat-obatan ringan seperti demam dan batuk. Keberadaan tanaman obat di lingkungan rumah sangat penting, terutama bagi keluarga yang tidak memiliki akses mudah ke pelayanan medis seperti klinik, puskesmas ataupun rumah sakit. Tanaman obat-obatan dapat ditanam dalam pot-pot atau dilahan sekitar rumah. Dengan memahami manfaat dan khasiat dan jenis tanaman tertentu, tanaman obat menjadi pilihan keluarga dalam memilih obat alami yang aman (Savitri, 2016). Rumah TOGA yang terdapat di Desa Kuluran merupakan kebanggaan dan simbol suburnya tanah Desa Kuluran, akan tetapi belakangan ini rumah TOGA tersebut mulai terbengkalai dan tidak terawat hal tersebut terjadi sejak adanya pandemi Covid-19, selain itu diperparah juga dengan akses ke lokasi desa Kuluran yang sering terdampak banjir, rendahnya pemahaman masyarakat mengenai pengelolaan TOGA, serta kurangnya minat dan pengetahuan masyarakat dalam memasarkan produk olahan TOGA, hal ini menjadi peluang, bahwa perlu dilakukan pengolahan hasil tanaman obat keluarga (TOGA) yang ada di Desa Kuluran Kecamatan Kalitengah, Kabupaten Lamongan (Achiria et al., 2018). Eksplorasi manfaat dan pengolahan produk TOGA yang baik dapat meningkatkan motivasi masyarakat menjadi lebih mandiri pangan, ekonomi dan kesehatan (Khotimah et al., 2022).

Tren di masyarakat yang menjalani kehidupan “back to nature” menjadi salah satu peluang pasar yang strategis dalam pemasaran produk jamu (Lingga et al., 2018). Banyak hal yang melatarbelakangi dipilihnya produk jamu dalam pemanfaatan olahan TOGA, hal tersebut dikarenakan pada masyarakat umumnya penggunaan rempah-rempah di kalangan rumah tangga, hanya sebatas digunakan untuk bumbu dapur (melizubaida, 2020). Padahal jika masyarakat memiliki pengetahuan tentang pengolahan tanaman rempah, maka dapat diambil keuntungan, contohnya yakni pengolahan tanaman herbal menjadi produk jamu yang dapat meningkatkan imunitas tubuh, selain itu juga pengolahan jamu rempah

akan menjadi produk bernilai ekonomi tinggi, akan tetapi di era modern ini peminat jamu semakin menipis, dan hanya didominasi oleh lansia.

Kurangnya antusiasme generasi muda dalam konsumsi jamu ini dinilai karena jamu dianggap jadul dan tidak kekinian, adanya inovasi dalam pengolahan produk jamu dinilai sangat penting sehingga kawula muda lebih tertarik untuk mengkonsumsi ramuan tradisional tersebut, selain untuk menjaga imunitas tubuh generalisasi produk jamu dalam masyarakat tentu saja dapat melestarikan resep tradisional dari budaya Indonesia.

Dari permasalahan tersebut maka solusi yang ditawarkan pengusul adalah pelatihan pengembangan dan pembuatan inovasi jamu serta pendampingan pembukaan gerai jamu milenial. Tujuan dari pengabdian ini adalah diharapkan masyarakat dapat mengoptimalkan pemanfaatan TOGA yang terdapat di rumah TOGA Desa Kuluran, sehingga dapat meningkatkan produktivitas dan perekonomian masyarakat tersebut. Pengabdian kepada masyarakat ini merupakan program Penguatan Kapasitas Ormawa dari Prodi Sarjana Farmasi, FIKES, Universitas Muhammadiyah Lamongan dengan memberikan penyuluhan tentang "Pemberdayaan Masyarakat dalam Pengolahan TOGA menjadi Jamu Kekinian".

B. METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian pemberdayaan masyarakat dalam pengolahan TOGA menjadi jamu milenial dilaksanakan oleh tim PPK Ormawa HIMAFARSI Universitas Muhammadiyah Lamongan. Metode kegiatan dalam pelatihan ini adalah diadakannya penyuluhan dan diskusi.

Diawali dengan materi pengolahan TOGA menjadi jamu milenial dilanjutkan dengan praktik pembuatan, kemudian diakhiri dengan materi mengenai kewirausahaan. Pelatihan tersebut ditutup dengan tanya jawab dan diskusi terkait permasalahan yang dialami oleh mitra.

Peserta dalam kegiatan ini adalah kelompok karang taruna Desa Kuluran Kecamatan Kalitengah, Kabupaten Lamongan. Jumlah peserta dalam kegiatan pelatihan ini adalah lebih kurang 15 orang yang terdiri dari kawula muda. Kegiatan ini dilaksanakan di balai Desa Kuluran tanggal 25 Agustus 2022, dimana kebanyakan mitra adalah remaja yang dinilai produktif dan mampu mengembangkan usaha jamu milenial.

Untuk mencapai tujuan dari program ini akan dilakukan beberapa metode yang meliputi identifikasi kebutuhan masyarakat, khalayak sasaran, rencana bentuk intervensi, Pelatihan pengembangan dan pembuatan inovasi jamu milenial, Pendampingan Pembukaan Gerai jamu milenial.

Tahapan penelitian dapat dilihat pada uraian sebagai berikut:

- a. Identifikasi kebutuhan masyarakat

Identifikasi kebutuhan masyarakat dilakukan dengan survei secara langsung ke lokasi mitra dengan mengunjungi Desa Kuluran Kec. Kalitengah. Identifikasi permasalahan mitra dilakukan dengan wawancara mendalam kepada perwakilan desa, serta kader posyandu Desa Kuluran Kec. Kalitengah. Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan pada perwakilan desa serta kader posyandu, bahwa kurang optimalnya penggunaan rumah TOGA sebagai lumbung hidup dan apotek hidup serta kurangnya pengetahuan mitra tentang pengolahan hasil rumah TOGA menjadi produk yang inovatif dan layak jual.

b. **Khalayak sasaran**

Khalayak sasaran dari program ini berdasarkan dari pemilihan kriteria khusus yang terdiri dari Karang Taruna yang berdomisili asli di Desa Kuluran Kec. Kalitengah dengan jumlah anggota karang taruna sebanyak 15 remaja yang akan didampingi dalam peracikan jamu milenial dan pembukaan gerai jamu milenial.

c. **Rencana bentuk intervensi**

Rencana bentuk intervensi yang akan diberikan dengan melaksanakan Focus Group Discussion (FGD) bersama dengan mitra yaitu pemerintahan desa Kuluran dan karang taruna.

Pelatihan pengembangan dan pembuatan inovasi jamu milenial. Pelatihan pengembangan dan pembuatan inovasi jamu milenial yaitu “Temu Teman” (temulawak + telang + lemon), “Golden Yoghurt” (kunyit + asam + yoghurt) dan “Jaman Batu” (jahe + madu + lemon + biji selasih).

d. **Pendampingan Pembukaan Gerai jamu milenial.**

Pada kegiatan ini tim pengabdian bersama mitra karang taruna akan membuka gerai jamu sebagai sarana penjualan jamu milenial.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Pelatihan Pengembangan dan Pembuatan Inovasi Jamu Milenial

Pelatihan pengembangan dan pembuatan inovasi jamu milenial dilakukan di Balai Desa Kuluran pada hari Kamis, 25 Agustus 2022 yang dihadiri 15 orang dari kelompok karang taruna. Pengelolaan sumber daya alam dapat dilakukan secara partisipatif dengan melibatkan seluruh komponen masyarakat desa (Putra et al., 2019). Hasil penelitian sebelumnya menunjukkan bahwa edukasi dan pelatihan pengolahan TOGA berdampak pada pengetahuan masyarakat tentang pengelolaan TOGA. Peningkatan pengetahuan yang diukur menunjukkan sebagian besar pengetahuan responden meningkat, dari pengetahuan rendah menjadi pengetahuan tinggi (D R Octavia et al., 2021). Isi dari kegiatan tersebut disampaikan mengenai pengenalan produk inovasi jamu milenial, simulasi dan demonstrasi pembuatan

jamu milenial yang bersinergi dengan kelompok karang taruna Desa Kuluran, dan pembuatan jamu milenial secara bersama-sama. Pemberian materi pada awal kegiatan dapat meningkatkan pengetahuan masyarakat mengenai manfaat jamu dan manfaat dari pembuatan inovasi jamu milenial tersebut. Pengembangan inovasi jamu milenial ini merujuk pada tren di masyarakat pada saat ini, dimana tren di masyarakat yang menjalani kehidupan “*back to nature*” menjadi salah satu peluang pasar yang strategis dalam pemasaran produk jamu (Lingga et al., 2018). Pentingnya inovasi jamu adalah untuk meningkatkan kualitas jamu yang dijual agar lebih menarik minat masyarakat seperti dahulu (Muliasari et al., 2019), sehingga masyarakat lebih mengonsumsi minuman yang sehat dan berkhasiat. Inovasi jamu milenial yang dibuat meliputi:

a. Temu Teman

Jamu temu teman memiliki 3 makna yaitu “temu” artinya temulawak yang merupakan salah satu rempah-rempah yang tumbuh subur di rumah TOGA Desa Kuluran dan memiliki banyak manfaat yang baik untuk tubuh. Selanjutnya “te” memiliki arti telang yang juga merupakan salah satu tanaman yang tumbuh di rumah TOGA Desa Kuluran dan memiliki banyak manfaat untuk tubuh, tanaman inilah yang akan membuat gradasi warna biru-ungu yang cantik pada inovasi jamu milenial sehingga menambah ketertarikan dalam penampilan jamu tersebut. Serta “man” memiliki arti lemon yang merupakan perasan dan irisan buah lemon untuk menambah kesegaran dan hiasan dalam inovasi jamu temu teman. Tiga bahan tersebut merupakan bahan utama untuk membuat inovasi jamu milenial “Temu Teman”. Adapun bahan tambahan seperti gula untuk memberikan rasa manis dan menghasilkan gradasi warna. Gambar 1 menunjukkan hasil inovasi jamu temu teman yang menghasilkan gradasi 2 warna. Hasil pelatihan dari antusias kelompok karang taruna Desa Kuluran yang ikut serta dalam pembuatan ditunjukkan pada data tabel 1.

Tabel 1. Kemampuan Mitra Dalam Membuat Produk Temu Teman

No	Kemampuan Mitra	Capaian
1	Kemampuan mitra dalam pemilihan bahan baku.	96,3%
2	Kemampuan mitra dalam proses penimbangan bahan	94%
3	Kemampuan mitra dalam membuat takaran bahan	90%
4	Kemampuan mitra dalam pembuatan racikan	89%
5	Kemampuan mitra dalam menyajikan minuman	91,5%
6	Kemampuan mitra dalam packaging produk	87,2%
7	Kemampuan mitra dalam menarik konsumen	82%
8	Kemampuan mitra dalam mengelola gerai jamu milenial	88%



Gambar 1. Inovasi Jamu Milenial Temu Teman.

b. Golden Yoghurt

Jamu golden yoghurt ini merupakan jamu dengan kombinasi kunyit, asam dan yoghurt. Kunyit dan asam yang digunakan adalah hasil pemanfaatan dari TOGA yang ada di rumah TOGA Desa Kuluran. Golden yoghurt memiliki arti minuman yang berwarna golden atau emas hasil warna kuning dari kunyit yang dicampur dengan yoghurt dan rasa asam dari asam jawa yang digunakan. Pencampuran jamu golden yoghurt ini menghasilkan gradasi warna putih dari yoghurt dan kuning dari kunyit. Gambar 2 menunjukkan hasil inovasi jamu golden yoghurt perpaduan dari pencampuran yoghurt dan kunyit yang menghasilkan gradasi 2 warna. Gradasi warna tersebut yang akan menambah daya tarik jamu sebagai jamu milenial, sehingga kalangan muda lebih berminat untuk mengonsumsi jamu. Pada pelatihan jamu ini, kelompok karang taruna juga ikut serta dan mampu secara mandiri membuat jamu golden yoghurt yang ditunjukkan pada data Tabel 2.

Tabel 2. Kemampuan Mitra Dalam Membuat Produk Golden Yogurt

No	Kemampuan Mitra	Capaian
1	Kemampuan mitra dalam pemilihan bahan baku	98,3%
2	Kemampuan mitra dalam proses penimbangan bahan	93%
3	Kemampuan mitra dalam membuat takaran bahan	92%
4	Kemampuan mitra dalam pembuatan racikan	90%
5	Kemampuan mitra dalam menyajikan minuman	92%
6	Kemampuan mitra dalam packaging produk	87,2%
7	Kemampuan mitra dalam menarik konsumen	82%
8	Kemampuan mitra dalam mengelola gerai jamu milenial	88%



Gambar 2. Inovasi Jamu Milenial Golden Yoghurt

c. Jaman Batu

Jamu jaman batu adalah jamu dengan bahan utama jahe yang merupakan salah satu rempah-rempah yang terdapat di rumah TOGA Desa Kuluran dan memiliki banyak manfaat untuk tubuh. Kata “jaman” merupakan singkatan dari jahe, madu dan lemon, sedangkan “batu” merupakan gambaran dari biji selasih yang menjadi kombinasi untuk menambah ketertarikan dalam inovasi jamu milenial ini. Gambar 3 menunjukkan hasil inovasi dari jamu jaman batu. Peserta dalam kegiatan tersebut memiliki antusias yang besar dan dapat membuat jamu jaman batu secara mandiri sebagaimana yang ditunjukkan pada data tabel 3.

Tabel 3. Kemampuan Mitra Dalam Membuat Produk Jaman Batu

No	Kemampuan Mitra	Capaian
1	Kemampuan mitra dalam pemilihan bahan baku	96,3%
2	Kemampuan mitra dalam proses penimbangan bahan	90%
3	Kemampuan mitra dalam membuat takaran bahan	88%
4	Kemampuan mitra dalam pembuatan racikan	95%
5	Kemampuan mitra dalam menyajikan minuman	98%
6	Kemampuan mitra dalam packaging produk	87,2%
7	Kemampuan mitra dalam menarik konsumen	82%
8	Kemampuan mitra dalam mengelola gerai jamu milenial	88%



Gambar 3. Inovasi Jamu Milenial Jaman Batu

Pelatihan pengembangan dan pembuatan inovasi jamu milenial ini mendapatkan antusias yang cukup besar dari peserta yang mengikuti, dimana para peserta dari kelompok karang taruna ikut serta dalam simulasi dan demonstrasi membuat jamu milenial tersebut. Adanya inovasi baru dalam pembuatan jamu membuat para warga Desa Kuluran lebih tertarik dan berminat untuk lebih produktif. Pelatihan pembuatan inovasi jamu milenial ini memberikan manfaat bagi warga Desa Kuluran agar warga dapat membuat secara mandiri dengan memanfaatkan TOGA yang terdapat di rumah TOGA Desa Kuluran sehingga memiliki nilai jual yang tinggi serta meningkatkan produktivitas dan perekonomian masyarakat di Desa Kuluran. gambar 4 menunjukkan hasil dari kegiatan pelatihan jamu milenial yang telah dilakukan, warga telah dibekali pengetahuan serta keterampilan dalam membuat inovasi jamu milenial secara mandiri dalam kelompok anggota karang taruna di Desa Kuluran.



Gambar 4. Pelatihan Pembuatan Jamu Milenial Bersama Kelompok Karang Taruna.

2. Pendampingan Pembukaan Gerai Jamu Milenial

Pendampingan merupakan sebuah alat yang sering dipergunakan dalam kegiatan pemberdayaan masyarakat sebagai upaya membantu mengembangkan dan mewujudkan tujuan individu maupun kelompok masyarakat (Bakhri & Futiah, 2020). Pendampingan ini dilakukan untuk memperlancar pemasaran dan penjualan jamu milenial yang telah dilatih oleh kelompok karang taruna di Desa Kuluran. Pembukaan perdana gerai jamu milenial dilakukan di bazar saat memperingati Hari Kemerdekaan RI yang ke-77 pada hari Rabu, 31 Agustus 2022 di Alun-alun Kota Lamongan. Pendampingan pembukaan gerai jamu milenial ini dilakukan dengan tujuan untuk memberi acuan dan memandu kelompok wirausaha Desa Kuluran agar pemasaran produk lebih baik. Kelompok pengabdian masyarakat memberikan fasilitas berupa *booth container* untuk mendukung dan memperlancar penjualan jamu milenial. Gambar 5 menunjukkan bentuk *booth container* jamu milenial yang diberikan oleh kelompok PPK Ormawa HIMAFARSI kepada warga Desa Kuluran.

Produk jamu milenial memberikan ketertarikan (Hafidzah, 2022; Rossanty et al., 2018; Wibowo et al., 2021) yang cukup besar terhadap kaum milenial. Gambar 6 menunjukkan keantusiasan masyarakat dalam meminum jamu milenial pada acara bazar yang sedang berlangsung. Penjualan jamu milenial ini mendapatkan keuntungan yang cukup besar karena banyaknya peminat dari kaum muda yang tertarik, baik dari segi penampilan yang cantik dan rasa yang tidak pahit seperti jamu pada umumnya. Hasil dari kegiatan ini, warga dapat memasarkan dan memperkenalkan kepada masyarakat sekitar mengenai produk inovasi jamu milenial (Aulia & Putro, 2021; Effendy & Zen, 2022; Muliasari et al., 2019; Putro et al., 2020), penggunaan produk hasil pengolahan tanaman obat secara modern ini kemudian berkembang menjadi pola hidup sehat yang alami (Devi Ristian Octavia et al., 2022).



Gambar 5. *Booth Container* Jamu Milenial



Gambar 6. Ketertarikan Dan Antusias Masyarakat Dalam Meminum Jamu Mlenial.

D. SIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan yang diperoleh dari artikel ini adalah dalam produksi inovasi jamu milenial telah tercapai dengan baik ditandai dengan hasil pengamatan daftar tilik yang menunjukkan sebagian besar karang taruna desa kuluran > 80% mampu memproduksi jamu milenial dengan baik dan benar. Kelanjutan dari produksi jamu milenial ini akan dijual kepada masyarakat umum dan dilihat peningkatan perekonomian kelompok usaha karang taruna Desa kuluran.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim penulis mengucapkan terima kasih kepada Kemedikbudristek Simbelmawa yang telah memberikan pendanaan dalam program PPK Ormawa sehingga program ini dapat terlaksana dengan baik. Kami sampaikan pula apresiasi yang sebesar-besarnya kepada kelompok karang taruna desa kuluran Kecamatan kalitengah Kabupaten Lamongan yang telah bersedia menjadi mitra dalam kegiatan ini.

DAFTAR RUJUKAN

- Achiria, S., Priyadi, U., & Fahmi, R. A. (2018). Pelatihan Manajemen Masjid di Desa Argodadi, Sedayu, Bantul, Yogyakarta. *Prosiding Seminar Nasional Seri*, 265–271.
- Aulia, R., & Putro, W. R. (2021). *Sustainable Packaging Design (Studi Kasus Pengukuran Persepsi Desain Kemasan Produk Jamu Houseblend Suwe Ora Jamu)*.
- Bakhri, S., & Futiah, V. (2020). Pendampingan dan Pengembangan Manajemen Pemasaran Produk UMKM Melalui Teknologi Digital Di Masa Pandemi Covid-19. *Jurnal Loyalitas Sosial: Journal of Community Service in Humanities and Social Sciences*, 2(2), 59. <https://doi.org/10.32493/jls.v2i2.p59-70>
- Effendy, A., & Zen, S. (2022). Pemberdayaan UP2K Tiga Jaya Kabupaten Lampung Barat Melalui Inovasi Minuman Jamu Kekinian dan Pemasarannya Secara E-Commerce. *SINAR SANG SURYA: Jurnal Pusat Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(1), 49–57.
- Hafidzah, Y. N. (2022). *Pengaruh Health Awareness, Green Product Dan Social Media Advertising Terhadap Minat Beli Jamu Di Masa Covid-19 Dalam Perspektif Bisnis Islam (Studi penelitian pada Generasi Y dan Z di Provinsi Lampung)*. UIN Raden Intan Lampung.
- Khotimah, K., Octavia, D. R., Rahmawati, E., Indah, D., & Fiestalia, A. (2022). *Peningkatan produktivitas kelompok usaha jamu melalui peningkatan skill inovasi produk teh rosela*. 6(1), 9–12.
- Lingga, H. N., Fadlilaturrahmah, F., & Susilowati, E. (2018). Pelatihan Pembuatan Jamu Instan Sebagai Diversifikasi Produk Pengrajin Jamu Di Kampung Pejabat Kelurahan Loktabat Selatan Banjarbaru. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat MEDITEG*, 3(1), 1–4. <https://doi.org/10.34128/mediteg.v3i1.24>
- Muliasari, H., Ananto, A. D., & Andayani, Y. (2019). Inovasi Dan Peningkatan Mutu Produk Jamu Pada Perajin Jamu Gendong di Kota Mataram. *Prosiding PEPADU*, 1, 72–77.
- Octavia, D R, Khotimah, K., Fiestalia, D., & ... (2021). The Effect Of Education And

- Training Of Toga Processing On The Level Of Community Knowledge About The Processing Of Toga Into Traditional Medicine. *Jurnal ...*, 13(02), 154–160.
- Octavia, Devi Ristian, Astuti, S. Y., Turlina, L., Majid, A., & Faizah, E. N. (2022). Optimalisasi Sumberdaya Desa Menuju Desa Sehat dan Mandiri Pangan. *JCES (Journal of Character Education Society)*, 5(3), 652–660.
- Putra, D. A., Utama, S. P., & Mersyah, R. (2019). Pengelolaan sumber daya alam dapat dilakukan secara partisipatif dengan melibatkan seluruh komponen masyarakat desa. *Natural, Jurnal Penelitian Pengelolaan Sumber Daya Alam Dan Lingkungan*, 8(2), 77–86.
- Putro, W. R., Utomo, R. D. W., & Syarief, A. (2020). Analisis Elemen Visual Pada Desain Kemasan Produk Jamu Houseblend Suwe Ora Jamu. *Jurnal Seni Dan Reka Rancang: Jurnal Ilmiah Magister Desain*, 2(2), 253–303.
- Rossanty, Y., Nasution, M. D. T. P., & Ario, F. (2018). *Consumer Behaviour In Era Millennial*. Lembaga Penelitian dan Penulisan Ilmiah AQLI.
- Savitri, A. (2016). *Tanaman Ajaib Basmi Penyakit dengan TOGA (Tanaman Obat Keluarga) Mengenali Ragam dan Khasiat TOGA Meramu Jamu Tradisional/ Herbal dengan TOGA*. Bibit Publisher.
- Wibowo, F., Goenawan, F., & Monica, V. (2021). Efektivitas Media Instagram sebagai Alat untuk Mengubah Persepsi Generasi Millennial Bahwa Minum Jamu Itu Tidak Pahit. *Jurnal E-Komunikasi*, 9(1).

DOKUMENTASI KEGIATAN



Gambar 7. Keikutsertaan Warga Dalam Pembuatan Jamu Milenial.



Gambar 8. Pelatihan Pembuatan Jamu Milenial Bersama Karang Taruna.



Gambar 9. Pembukaan Gerai Jamu Milenial di Desa Kuluran.



Gambar 10. Antusias Masyarakat Dalam Meminum Jamu Milenial.