

## INOVASI YOGHURT “YOU GOT” JAMU DALAM PENINGKATAN KESEHATAN MASYARAKAT

**Adam Cahya Ramadani, Elly Rahmawati, Maritza Kusumanigtyas, Resti Gita  
Nugraheni, Anastasia Kristianawati, Erni Stiyanti**

Afiliasi: Sekolah Menengah Pertama Negeri 2  
AMPEL, Jalan Candi, Ampel, Boyolali Telp. (0276) 3310004

### ABSTRAK

Kesehatan masyarakat di masa pandemi ini menjadi hal utama agar tetap bisa melaksanakan aktivitas sehari-hari. Salah satu usaha yang dilakukan adalah dengan mengkonsumsi minuman kesehatan seperti yoghurt dan jamu tradisional. Rasa yoghurt yang asam kadang kurang diminati orang dewasa namun disukai anak-anak dan kaum remaja. Sedangkan rasa jamu yang kurang familiar bagi anak-anak dan kaum remaja jaman sekarang namun disukai oleh orang dewasa. Maka dari itu tujuan penelitian ini adalah membuat minuman kesehatan dengan memadukan antara yoghurt dengan varian jamu yang rasanya bisa diterima oleh masyarakat. Harapannya adalah yoghurt jamu ini dapat diminati oleh semua kalangan dan meningkatkan daya tarik terhadap konsumsi jamu tradisional khususnya bagi anak-anak dan kaum remaja. Minuman yoghurt “you got jamu” ini memiliki dua varian rasa yaitu beras kencur dan kunyit asam. Keduanya memiliki manfaat yang sangat beragam bagi kesehatan manusia. Penelitian ini dapat dikembangkan dengan menambah varian rasa baru dan penekanan biaya produksi dengan membuat bubuk jamu sendiri.

**Kata Kunci:** Yoghurt, Jamu, Beras Kencur, Kunyit asam

### PENDAHULUAN

Kesehatan masyarakat pada masa pandemi dan musim pancaroba sekarang ini menjadi hal utama. Pemerintah menganjurkan masyarakat untuk melaksanakan prokes dan menjaga pola hidup sehat. Salah satu pola hidup sehat yang dapat dilaksanakan adalah dengan mengkonsumsi makanan dan minuman yang bergizi. Imunitas tubuh tergantung pada kecukupan baik kuantitas maupun kualitas gizi. Banyak minuman kesehatan yang dijual dipasaran, termasuk minuman yoghurt dan jamu tradisional seperti beras kencur dan kunyit asam. Menurut (Rizqiya et al., 2022), zat-zat bergizi yang berperan dalam memperkuat sistem imun antara lain antioksidan, protein, vitamin, mineral. Zat tersebut banyak terdapat dalam rempah-rempah dan sayuran yang dapat dibuat menjadi jamu dan olahannya.

Pada masa pandemi covid-19, masyarakat diharuskan menerapkan pola hidup yang sehat, termasuk penerapan protokol kesehatan, misalnya penggunaan masker, menjaga kebersihan tangan, baik mencuci tangan menggunakan air yang mengalir ataupun penggunaan hand sanitizer, serta menjauhi kerumunan. Upaya pertahanan yang bisa dilakukan adalah peningkatan sistem kekebalan tubuh melalui pemanfaatan tanaman obat

keluarga (TOGA) seperti kunyit dan jahe (Wijaya, 2021). Selain itu, bisa dengan mengonsumsi yoghurt. Konsumsi yoghurt dengan jenis strain probiotik tertentu yang mengandung asam  $\gamma$ -linolenat atau PUFA dapat membantu mengatasi masalah kesehatan atau meringankan berbagai gejala. Baru-baru ini, ditemukan bahwa produk susu fermentasi efektif mencegah virus influenza dan COVID-19. Molekul bioaktif dari yoghurt cukup efektif dalam mengobati berbagai peradangan, termasuk yang disebut “badai sitokin” (hipersitokinaemia) yang disebabkan oleh COVID-19 (Salama et al., 2022).

Yoghurt susu sapi yang diperkaya dengan minyak atsiri kemangi, lavender, mint dan adas, dikemas dalam natrium alginat memiliki efek antioksidan dan antimikroba sebagai makanan pokok dengan berbagai efek dalam meningkatkan kekebalan tubuh. Aktivitas antioksidan terbukti jauh lebih tinggi daripada sampel kontrol. Pola makan yang sehat, kepatuhan terhadap kondisi keamanan, dan menemukan metode yang tepat dan aman untuk meningkatkan kekebalan tubuh adalah alternatif yang baik untuk transisi besar melalui masa-masa sulit, seperti pandemi (Tiṭa et al., 2020).

Selama ini masyarakat mengenal yoghurt sebagai minuman olahan fermentasi susu dengan varian rasa buah maupun original yang bermanfaat bagi pencernaan manusia dan sangat digemari oleh anak muda karena rasanya yang enak namun kurang diminati orang dewasa karena rasanya yang asam. Sedangkan jamu merupakan minuman herbal yang dibuat dari rempah asli Indonesia seperti kunyit, kencur, jahe dan lainnya. Namun minuman jamu ini jarang diminati oleh anak muda dikarenakan rasanya yang kurang enak bahkan pahit sehingga kebanyakan dikonsumsi oleh orang dewasa saja. Maka dari itu diciptakan lah minuman yoghurt dengan varian rasa jamu tradisional untuk meningkatkan konsumsi jamu di kalangan anak muda. Dengan produk ini diharapkan jamu tradisional dapat dikemas dalam bentuk yang lebih modern dan menarik untuk dikonsumsi oleh anak muda yaitu dengan membuat minuman yoghurt varian rasa jamu tradisional. Produk ini juga dapat menjadi peluang usaha bagi masyarakat sekitar.

Maksud dan tujuan dari penelitian ini adalah untuk menciptakan inovasi minuman kesehatan berupa yoghurt rasa jamu tradisional, meningkatkan daya tarik masyarakat terhadap konsumsi susu yang diolah menjadi yoghurt, melestarikan dan mensoasialisasikan manfaat jamu tradisional untuk masyarakat, dan menambah pendapatan masyarakat. Selanjutnya, manfaat dari keberadaan inovasi ini adalah terciptanya inovasi minuman kesehatan “kekinian” berupa yogurt dengan varian rasa jamu tradisional Indonesia.

## TINJAUAN PUSTAKA

### *Penjelasan Mengenai Yoghurt*

#### Pengertian Yoghurt

*Yoghurt* merupakan produk hasil teknologi pangan dari olahan susu yang difermentasikan oleh bakteri asam laktat (*Streptococcus Thermophilus* dan *Lactobacillus Bulgaricus*). *Yoghurt* dikenal sangat baik untuk kesehatan, terutama untuk menjaga keasaman lambung dan dapat menekan pertumbuhan bakteri patogen di usus. *Yoghurt* juga mengandung protein, kalsium, fosfor, dan zat gizi lainnya. Menurut Mani-Lopez dkk dalam (Meybodi et al., 2020) *Yoghurt* adalah produk susu fermentasi yang paling umum

digunakan di seluruh dunia. Produk ini muncul pada tahun 1940-an dalam makanan orang Amerika dan segera dikenal sebagai pemasok kalsium yang baik.

Yoghurt berprotein tinggi telah meningkatkan minat konsumen selama beberapa tahun terakhir, sebagian didorong oleh peningkatan rasa dan tekstur; ada juga bukti ilmiah yang lebih besar tentang manfaat kesehatan protein susu. Kandungan protein yoghurt dapat ditingkatkan sebelum fermentasi dengan penambahan bubuk susu, penguapan atau filtrasi membran, atau setelah fermentasi dengan penyaringan, pemisahan mekanis, atau filtrasi membran (Jørgensen et al., 2019)

## Kandungan Yoghurt

Berikut merupakan kandungan gizi dalam yoghurt per 100 gram penyajian :

**Tabel 1. Kandungan Gizi Dalam Yoghurt Per 100 Gram Penyajian**

JENIS GIZI	JUMLAH	% AKG*
Energi	52 kkal	2.42 %
Lemak total	2.50 g	3.73 %
Vitamin A	22 mcg	3.67 %
Vitamin B1	0.04 mg	4 %
Vitamin B2	0.10 mg	10 %
Vitamin B3	0.20 mg	1.33 %
Vitamin C	0 mg	0 %
Karbohidrat total	4 g	1.23 %
Protein	3.30 g	5.50 %
Serat pangan	0 g	0 %
Kalsium	120 mg	10.91 %
Fosfor	90 mg	12.86 %
Natrium	40 mg	2.67 %
Kalium	299 mg	6.36 %
Tembaga	10 mcg	1.25 %
Besi	0.10 mg	0.45 %
Seng	0.60 mg	4.62 %
B-Karoten	10 mcg	-
Karoten total		-
Air	88 g	-
Abu	2.20 g	-

## Manfaat Mengonsumsi Yoghurt

### Menurunkan Tekanan Darah

Sebuah penelitian menunjukkan bahwa orang dewasa yang mengonsumsi yogurt sebanyak 2-3 porsi per hari atau lebih mengalami penurunan tensi darah hingga 50%

dibandingkan mereka yang tidak mengonsumsi yogurt sama sekali. Manfaat yogurt ini berasal dari kandungan kalium yang dapat membuang kelebihan natrium dari dalam tubuh.

## **Sumber Protein yang Baik**

Yogurt mengandung banyak protein yang memiliki manfaat baik bagi tubuh. Namun, banyaknya kadar protein dalam *yoghurt* berbeda-beda tergantung dari jenis yogurt. *Greek yogurt* adalah jenis yogurt dengan kandungan protein tertinggi. Yogurt biasa hanya menghasilkan 9 gram protein. Sesuaikan yogurt sesuai dengan keinginan kamu.

## **Menurunkan Berat Badan**

Yogurt dipercaya sebagai cemilan sehat yang tidak akan membuat gemuk. Ini disebabkan karena kombinasi kandungan probiotik, protein, dan kalsium pada yogurt yang bermanfaat untuk memicu produksi hormon anti lapar, seperti GLP-1 dan peptide YY. Yogurt juga diketahui memiliki manfaat dapat menyeimbangkan kadar kolesterol, dan memelihara fungsi otot serta sistem saraf.

## **Memperkuat Sistem Imun**

Mineral dan gizi penting yang terkandung di dalam *yoghurt* bermanfaat untuk membantu meningkatkan produksi sel T, salah satu sel darah putih di dalam tubuh yang bertanggung jawab dan memiliki manfaat untuk melawan penyakit. Kamu dapat mengonsumsi setidaknya 400 gram yogurt setiap hari agar mendapatkan manfaat memperkuat sistem kekebalan tubuh kamu serta membantu melawan infeksi dan bakteri.

## **Menjaga Kesehatan Tulang**

Yogurt juga bermanfaat untuk tulang. Yogurt kaya akan kandungan kalsium yang dibutuhkan untuk kesehatan tulang dan gigi. Minuman fermentasi susu ini mengandung kombinasi kalsium dan vitamin D yang bermanfaat untuk memperkuat tulang. Sementara itu, vitamin D dapat membantu tubuh agar menyerap kalsium dengan lebih baik. Konsumsi yogurt juga bermanfaat untuk membantu mencegah terjadinya osteoporosis di usia tua.

## **Melancarkan Sistem Pencernaan**

Manfaat yogurt yang satu ini pastinya sudah diketahui banyak orang. Yogurt mengandung probiotik, yaitu bakteri baik yang membantu menyingkirkan bakteri jahat penyebab infeksi pada usus. Sehingga bermanfaat agar membantu sistem pencernaan karena pencernaan menjadi lebih lancar.

## **Menyehatkan Jantung**

Beberapa penelitian menyebutkan bahwa *yoghurt* bebas lemak atau gula bisa meningkatkan kadar kolesterol baik atau high-density lipoprotein (HDL). Di mana hal ini dapat membantu melindungi kesehatan jantung.

## **Penjelasan Mengenai Jamu**

### *Pengertian Jamu*

Jamu adalah sebutan untuk obat tradisional dari Indonesia. Jamu biasanya berbentuk sebuah minuman yang terbuat dari bahan herbal/alami seperti rimpang (akar-akaran), daun-

daunan, kulit batang dan buah. Jamu banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia karena dipercaya memiliki banyak manfaat bagi kesehatan.

Jamu memiliki banyak jenis seperti beras kencur, kunyit asam, brotowali, temulawak, dan yang lainnya. Pada setiap jenisnya memiliki manfaatnya masing-masing sesuai bahan yang digunakan. Dahulu pemasaran jamu hanya terdapat di desa-desa dan dijual keliling, namun sekarang jamu bisa ditemui dimana saja, bahkan varian jamu instant dalam bentuk bubuk dapat dipesan melalui online shop.

Jamu adalah ramuan bahan alam asli Indonesia dalam bentuk rajangan maupun serbuk yang siap digunakan dengan cara diseduh. Jamu digunakan untuk pemeliharaan kesehatan, pencegahan penyakit, pengobatan penyakit, pemulihan kesehatan, kebugaran, dan kecantikan. Dalam definisi lain jamu dikatakan sebagai obat tradisional: bahan atau ramuan bahan yang berupa bahan tumbuhan, bahan hewan, bahan mineral, sediaan sarian (galenik) atau campuran bahan tersebut, yang secara turun-temurun telah digunakan untuk pengobatan berdasarkan pengalaman. Dalam pengertian jamu diatas, bahwa jamu terbatas sebagai obat untuk kesehatan dan kecantikan. Dengan kata lain masyarakat mengenal jamu sebagai obat (kesehatan dan kecantikan) belum pada tataran yang lebih luas lagi (Ditjen Pengolahan dan Pemasaran Hasil Pertanian/PPHP, 2015).

## *Kandungan dalam jamu*

### Beras kencur

Jamu beras kencur merupakan ramuan tradisional yang terbuat dari beras, kencur, gula merah dan berbagai rempah berkhasiat lainnya. Berikut daftar nutrisi dalam 100 gram (g) jamu beras kencur:

- Kalori: 250 kalori
- Lemak: 0,4 g
- Karbohidrat: 45 g
- Protein: 4,3 g
- Serat: 0,6 g
- Natrium: 1,6 miligram (mg)
- Kalium: 55 mg
- Gula: 0,1 g
- Kalsium: 1,2% Angka Kecukupan Gizi (AKG)
- Zat Besi: 1,8% AKG
- Cineol
- Borneol
- 3-carene
- Camphene
- Kaempferol
- Kaempferide
- Cinnamaldehyde
- P-methoxycinnamic acid
- Ethyl cinnamate

- Ethyl p-methoxycinnamate

## Kunyit asam

Bahan utama pembuatan jamu kunyit asam adalah kunyit yang dicampur asam Jawa, gula merah, garam dan gula putih. Berikut masing-masing kandungan nutrisi dari kunyit dan asam.

### Kunyit:

- Kalori
- Protein
- Lemak
- Karbohidrat
- Serat
- Gula
- Zat besi
- Potasium
- Vitamin C

### Asam Jawa:

- Magnesium
- Potasium
- Zat besi
- Kalsium
- Vitamin B1
- Vitamin B2
- Vitamin B3

## Manfaat Jamu

### Beras kencur

- a) Menjaga Kadar Gula Darah Ramuan beras kencur juga bermanfaat bagi penderita diabetes untuk mengendalikan kadar gula darah. Olahan herbal ini mampu menurunkan kadar glukosa darah dan menjaganya tetap normal. Namun, masih diperlukan penelitian skala besar pada manusia untuk memastikan manfaat dan keamanan beras kencur untuk menjaga kadar gula darah tubuh dalam jangka panjang.
- b) Mencegah Sariawan Sariawan atau lesi mulut adalah kondisi yang disebabkan luka kecil dangkal di dalam mulut atau di dasar gusi. Rasa hangat dan sifat antibakteri dalam olahan beras kencur dapat meringankan gejala sariawan. Selain itu, jamu ini dapat dimanfaatkan sebagai peluruh dahak, pembersih tenggorakan, atau masalah mulut lainnya.
- c) Mengobati Infeksi Manfaat beras kencur lainnya, dapat mengobati infeksi pada tubuh. Zat-zat yang bersifat sebagai antibakteri dalam ramuan herbal ini bisa melawan infeksi atau penyakit lainnya yang disebabkan bakteri.

- d) Mencegah Kanker Manfaat kencur juga dapat mencegah penyakit mematikan, seperti kanker. Beras kencur mengandung zat yang bersifat antikanker. Kandungan ini dapat menghambat proliferasi sel karsinoma hati hepatoseluler yang dapat melindungi tubuh dari ancaman penyakit kanker.
- e) Menambah Stamina dan Kesuburan Beras kencur ampuh meningkatkan stamina, khususnya bagi pria. Mengonsumsi beras kencur secara rutin sebelum tidur dapat menambah vitalitas dan stamina ketika berhubungan suami-istri. Bagi wanita, beras kencur dapat membantu menyuburkan rahim, khususnya bagi mereka yang pernah mengalami keguguran. Manfaat beras kencur yang satu ini juga berlaku bagi mereka yang memiliki aktivitas padat. Konsumsi jamu beras kencur dapat membantu menghilangkan lelah, lesu, dan membuat badan menjadi lebih bugar.
- f) Cegah Karies Gigi Jamu beras kencur memiliki sifat antimikroba yang dapat menghalau perkembangan bakteri *Lactobacillus acidophilus* sehingga dapat mencegah masalah karies gigi. Karies gigi adalah area gigi yang rusak permanen dan berkembang menjadi lubang kecil. Jika dibiarkan, bakteri yang berada di dalam mulut bisa merusak gigi dan menimbulkan lubang, infeksi, dan sakit gigi yang menyiksa.

## Kunyit asam

- a) Mampu Menurunkan Kadar Gula Darah  
Buah asam memiliki kandungan magnesium dan polifenol yang mampu mencegah penyakit diabetes, tidak terkecuali kunyit yang mampu menurunkan kadar gula darah. Selain itu, kunyit juga memiliki enzim alpha-amilase yang mampu menghentikan penyerapan karbohidrat. Oleh sebab itu, kunyit asam sering direkomendasikan bagi para pengidap diabetes.
- b) Mencegah dan Mengurangi Risiko Kanker  
Kunyit mengandung kurkumin yang memiliki khasiat untuk mencegah penyakit kanker. Kurkumin juga berfungsi sebagai anti peradangan dan antioksidan, sehingga dapat mencegah risiko mutasi sel kanker dalam tubuh.
- c) Meningkatkan Daya Tahan Tubuh  
Mengonsumsi kunyit asam secara teratur dapat meningkatkan daya tahan tubuh, karena kunyit asam mengandung anti bakteri dan anti peradangan. Secara tidak langsung, kunyit asam juga dapat meningkatkan kekebalan tubuh melawan penyakit.
- d) Mengurangi Risiko Komplikasi Penyakit Jantung  
Berkat kandungan kurkumin pada kunyit, kamu bisa menekan risiko penyakit jantung, Hal ini karena kurkumin memiliki fungsi utama sebagai antioksidan dan antiradang. Selain itu dalam sebuah penelitian

dikatakan bahwa mengonsumsi kurkumin secara rutin dapat mengurangi risiko komplikasi akibat penyakit jantung.

e) Meningkatkan Fungsi Otak

Kurkumin yang terdapat pada kunyit pada meningkatkan fungsi *brain-derived neurotrophic factor (BDNF)*. Dengan kata lain, kamu bisa menghindari penyakit yang diakibatkan menurunnya fungsi otak.

f) Meredakan Nyeri Saat Haid

Kunyit asam sudah sejak lama menjadi salah satu senjata rahasia wanita untuk meredakan nyeri saat haid. Manfaat kunyit asam dapat dirasakan karena kandungan kurkumin dalam kunyit. Kurkumin dapat menahan produksi hormon yang dapat memicu peradangan dan rasa nyeri, sehingga kontraksi rahim dapat mereda dan nyeri haid menjadi berkurang.

g) Membantu Menurunkan Berat Badan

Kunyit asam mampu menjaga kadar gula darah serta kolesterol. Sehingga kamu bisa terhindar dari risiko obesitas dan kenaikan berat badan yang drastis.

h) Mencegah Penuaan Dini

Bila kamu sering terpapar radikal bebas dan mengonsumsi makanan yang kurang sehat, maka risiko penuaan dini dapat meningkat drastis. Oleh sebab itu, kamu perlu mengonsumsi kunyit asam yang mengandung antioksidan untuk melawan tanda-tanda penuaan dini dan mencegah hiperpigmentasi akibat paparan sinar ultraviolet (UV).

i) Mencegah dan Mengatasi Jerawat di Wajah

Manfaat kunyit asam untuk mengatasi jerawat sudah diketahui sejak lama. Sering kali para wanita yang menjelang masa haid akan mengalami timbulnya jerawat hormonal di wajah, namun semua itu bisa diatasi dengan kunyit asam. Kunyit asam dapat meredakan peradangan dan mencegah timbulnya jerawat karena mengandung vitamin A dan vitamin C dalam kunyit.

## METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan *research and development (R&D)*. Sugiyono dalam (Haryati, 2012) berpendapat bahwa, metode R&D merupakan metode yang dipergunakan guna melahirkan produk tertentu. Selain itu, metode ini dapat melakukan pengujian terhadap keektifitasan produk. Borg dan Gall dalam (Rabiah, 2018) menyatakan terdapat sepuluh langkah pada pelaksanaan metode penelitian dan pengembangan, yaitu: (1) *need analysis*, (2) *planning* atau perencanaan, (3) *developing preliminary form of product*, (4) *preliminary field testing*, (5) *revising main product*, (6) *main field testing*, (7) *operational product revision*, (8) *operational field testing*, (9) *final product revision*, dan (10) *dissemination and implementation*.

## HASIL DAN DISKUSI

Penjelasan Cara Membuat Yoghurt “You Got” Jamu, berikut ini akan penemu jelaskan mengenai cara membuat Yoghurt jamu. Pertama yang dipersiapkan adalah alat dan bahan yaitu:

1. Panci
2. Sendok
3. Timbangan
4. Gelas ukur
5. Kompor
6. Tempat kedap udara
7. Botol kemasan
8. Mangkuk
9. Spatula kayu
10. 1 liter susu sapi murni
11. 100 gram (4 sendok makan) biang yoghurt (yoghurt plain)
12. 1 bungkus jamu bubuk instant varian beras kencur dan kunyit asam
13. Air panas

Langkah berikutnya adalah pembuatan Yoghurt yaitu:

1. Cuci bersih semua peralatan, lalu rendam dengan air panas untuk sterilisasi.
2. Panaskan susu murni dengan api kecil sambil diaduk-aduk selama 30 menit. Jangan biarkan susu mendidih, supaya protein susu tidak rusak.
3. Setelah itu, angkat susu dan dinginkan hingga suhu hangat kuku dalam suhu ruangan.
4. Masukkan bibit yoghurt, kemudian aduk menggunakan spatula kayu
5. Selanjutnya masukkan ke dalam wadah kedap udara. Sebagai syarat hidup bakteri fermentasi selama 12-24 jam.
6. Sesudah 12-24 jam cairan akan terlihat lebih kental, jika masih kurang kental atau kurang asam bisa didiamkan lagi lebih lama.
7. Jika ingin membuat yoghurt lagi, pisahkan beberapa sendok yoghurt original pertama Anda ke dalam wadah kecil. inilah kelak yang menjadi starter jika hendak membuat yoghurt lagi, tanpa perlu membeli bibit baru.
8. Bagi yoghurt original kedalam 2 mangkuk
9. Masukkan 1 bungkus bubuk jamu beras kencur ke dalam mangkuk 1 dan 1 bungkus bubuk jamu kunyit asam ke dalam mangkuk 2
10. Kemas yoghurt ke dalam botol kemasan dan yoghurt sudah siap untuk dipasarkan.

### Keunggulan Yoghurt jamu

Yoghurt jamu memiliki banyak kandungan gizi yang dapat berguna bagi kesehatan manusia. Dengan variasi ini jamu dapat dinikmati dengan rasa dan sensasi yang berbeda karena dicampur dengan yoghurt, sehingga semua kalangan bisa menikmatinya.

# Jurnal Inovasi Daerah

Penerbit: Badan Perencanaan Penelitian dan Pengembangan Daerah (BP3D) Kabupaten Boyolali  
Website: <https://jurnal.inovdaboy.id/jid/index> Vol. 1 No. 2 (2022): Inovasi Daerah, Hal. 59 – 70

## Penerapan pada Masyarakat di Dunia Industri

Yoghurt jamu dapat dipasarkan secara luas, karena minuman yoghurt sendiri sudah banyak diminati oleh semua kalangan. Dengan variasi rasa jamu tradisional, maka minuman ini dapat menarik untuk dikonsumsi karena rasanya yang enak, tidak pahit, dan memiliki banyak manfaat bagi kesehatan.

## Prospek Pengembangan

Prospek pengembangan Yoghurt Jamu ini sangat menjanjikan karena beberapa alasan berikut:

- Bahan penting dari minuman ini tentunya adalah susu dan bahan jamu. Bahan-bahan ini sangat mudah ditemui di lingkungan sekitar.
- Cara membuat Yoghurt jamu juga mudah, dan tidak memerlukan waktu yang lama
- Selain itu apabila dikemudian hari, penelitian dilanjutkan untuk meningkatkan nilai lebih yaitu, dengan menambah varian rasa baru, dan membuat bubuk jamu sendiri untuk menekan biaya produksi dalam jumlah besar.

## Perhitungan Biaya Produksi Yoghurt jamu

Berikut ini adalah biaya produksi Yoghurt jamu

### Bahan

1. 1 liter susu sapi	Rp 10.000
2. 1 bungkus jamu beras kencur/kunyit asam	Rp. 5.000
3. 100 gram bibit yoghurt	Rp 10.000
4. 10 botol kemasan	Rp 10.000
5. Lain-lain	<u>Rp 5.000</u>
	Rp 40.000

Komposisi diatas dapat menghasilkan 10 botol kemasan dan biaya dapat ditekan di pembuatan selanjutnya karena tidak perlu membeli bibit yoghurt lagi.

Yoghurt dijual per botol seharga Rp. 5.000

**Tabel 2. Formulir Kuesioner Temuan Krenova Tahun 2022**

NO	UNSUR	JAWABAN SINGKAT
A	<b>ORISINALITAS DAN KEPIONIRAN</b>	
	• Apakah temuan ini merupakan hasil temuan asli?	Ya
	• Kapan temuan ini diproduksi (bulan, tahun)	Juni 2021 – Januari 2022
	• Apakah sudah ada alat sejenis yang sudah ada?	-
	• Apakah temuan saudara/i merupakan hasil pengembangan ide orang lain?	Iya

# Jurnal Inovasi Daerah

Penerbit: Badan Perencanaan Penelitian dan Pengembangan Daerah (BP3D) Kabupaten Boyolali  
 Website: <https://jurnal.inovdaboy.id/jid/index> Vol. 1 No. 2 (2022): Inovasi Daerah, Hal. 59 – 70

NO	UNSUR	JAWABAN SINGKAT
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Darimana asal usul ide temuan?</li> <li>• Siapakah pencetus ide temuan, apakah individu atau kelompok?</li> </ul>	Dari diskusi dengan pembimbing Kelompok
<b>PENERAPAN</b>		
a.	Implementasi	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Apakah sudah dipersiapkan dalam suatu implementasi industri?</li> <li>• Dimana, oleh siapa?</li> </ul>	Belum
b.	Penerapan	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Apakah temuan saudara sudah diterapkan?</li> <li>• Dimana, oleh siapa?</li> <li>• Seberapa segmen, skala (kabupaten/kota, provinsi) penerapannya</li> </ul>	Sudah  Ampel oleh warga sekolah Skala Sekolah
<b>MANFAAT</b>		
a.	Penyerapan Bahan Baku Lokal	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Berapa persen penggunaan bahan baku lokal</li> </ul>	100 %
b.	Peningkatan Proses/Kapasitas/Produktifitas	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Seberapa besar produktifitas yang dihasilkan</li> </ul>	Belum ada
c.	Penyerapan Tenaga Kerja	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Berapa banyak tenaga kerja yang diserap dalam penciptaan/penerapan produk (lapangan kerja)</li> </ul>	Belum ada
<b>KEBERLANGSUNGAN</b>		
a.	Prospek pengembangan/ Penerapan	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oleh siapa?</li> <li>• Bagaimana caranya?</li> </ul>	Belum ada Belum ada
b.	Kemelimpahan Bahan Baku	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dimana bahan baku pembuatan temuan ini bisa saudara/i peroleh (diakses)</li> </ul>	Di daerah sekitar tempat tinggal dan sekolah karena bahan yaitu susu dan jamu mudah diperoleh di sekitar ampel
c.	Berorientasi Kebutuhan Masa Depan	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kapan kebutuhan ini dibutuhkan</li> </ul>	Sekarang - masa depan

## KESIMPULAN

Minuman yoghurt “you got jamu” ini memiliki dua varian rasa yaitu beras kencur dan kunyit asam. Keduanya memiliki manfaat yang sangat beragam bagi kesehatan manusia. Penelitian ini dapat dikembangkan dengan menambah varian rasa baru dan penekanan biaya produksi dengan membuat bubuk jamu sendiri.

## REFERENSI

- Ditjen Pengolahan dan Pemasaran Hasil Pertanian/PPHP. (2015). *Bulletin Jamu & Rempah*. Ditjen Pengolahan dan Pemasaran Hasil Pertanian/PPHP.
- Haryati, S. (2012). Research and Development (R&D) sebagai salah satu model penelitian dalam bidang pendidikan. *Majalah Ilmiah Dinamika*, 37(1), 15.
- Jørgensen, C. E., Abrahamsen, R. K., Rukke, E.-O., Hoffmann, T. K., Johansen, A.-G., & Skeie, S. B. (2019). Processing of high-protein yoghurt – A review. *International Dairy Journal*, 88, 42–59. <https://doi.org/10.1016/j.idairyj.2018.08.002>
- Meybodi, N. M., Mortazavian, A. M., Arab, M., & Nematollahi, A. (2020). Probiotic viability in yoghurt: A review of influential factors. *International Dairy Journal*, 109, 104793. <https://doi.org/10.1016/j.idairyj.2020.104793>
- Rabiah, S. (2018). *Penggunaan metode Research and Development dalam penelitian Bahasa Indonesia di perguruan tinggi*.
- Rizqiya, F., Kushargina, R., & Yunieswati, W. (2022). Remaja Sehat Dan Aktif Dengan Konsumsi Jamu Setiap Hari Untuk Jaga Imunitas Tubuh. *Jmm (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 6(4), Article 4. <https://doi.org/10.31764/jmm.v6i4.9596>
- Salama, H. H., Trif, M., Rusu, A. V., & Bhattacharya, S. (2022). Application of Functional and Edible Coatings and Films as Promising Strategies for Developing Dairy Functional Products—A Review on Yoghurt Case. *Coatings*, 12(6), Article 6. <https://doi.org/10.3390/coatings12060838>
- Tița, O., Constantinescu, M. A., Tița, M. A., & Georgescu, C. (2020). Use of Yoghurt Enhanced with Volatile Plant Oils Encapsulated in Sodium Alginate to Increase the Human Body’s Immunity in the Present Fight Against Stress. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 17(20), Article 20. <https://doi.org/10.3390/ijerph17207588>
- Wijaya, D. P. (2021). Sosialisasi Upaya Peningkatan Imunitas Tubuh Dan Pemanfaatan Tanaman Obat Keluarga (Toga) Sebagai Minuman Kesehatan Pada Masa Pandemi Covid-19 Di Desa Pulau Semambu Inderalaya. *Jurnal Pengabdian Sriwijaya*, 9(1), Article 1. <https://doi.org/10.37061/jps.v9i1.13155>