

Pelatihan Pembuatan Jamu Milenial untuk Kafe di Wisata Rainbow Garden Poetoek Soeko Trawas Mojokerto

Preparation of Jamu Millennial Drink in Rainbow Garden Cafeteria Trawas Mojokerto

Nikmatul Ikhrom Eka Jayani¹, Elsy Tandelilin²,

Fitri Novika Widjaja³, Yayon Pamula Mukti⁴, Karina Citra Rani⁵ ✉

¹ Departemen Biologi Farmasi, Fakultas Farmasi, Universitas Surabaya, Indonesia

^{2,3} Prodi Manajemen, Fakultas Bisnis dan Ekonomika, Universitas Surabaya, Indonesia

⁴ Prodi Biologi, Fakultas Teknobiologi, Universitas Surabaya, Indonesia

⁵ Departemen Farmasetika, Fakultas Farmasi, Universitas Surabaya, Indonesia

✉ karinacitrarani@staff.ubaya.ac.id

Article history:

Submitted: 17 May 2022

Approved: 11 Jul 2022

Published: 31 Oct 2022

Abstract: Community service in the form of training on making millennial herbal medicine is carried out to increase the knowledge and skills of BUMDes Sukosari partners in processing millennial herbal drinks as a hallmark of the Rainbow Garden café. The method used in this PkM is the mentoring method or PAR (Participatory Action Research) with a lecture approach, product manufacturing practices, and guidance. The training is carried out in three stages: preparation, implementation, monitoring, and evaluation. The result of this training was an increase in partners' knowledge and skills in processing millennial herbal medicine, which was observed from the analysis of the mean test scores before and after the training ($p < 0.05$). The output of this community service activity is five variants of millennial herbal drinks based on rhizomes and spices: Telang sparkling, Rosella sparkling, Curcuma sparkling, Curcuma milky, and Moringa milky. Community service activities regarding the processing of millennial herbal medicine in Sukosari Trawas Village provided skills for BUMDes partners to develop millennial herbal drink products of the Rainbow Garden Poetoek Soeko.

Keywords: Herbal Drink; Millennial; Poetoek Soeko; Rainbow Garden.

Abstrak: Pengabdian masyarakat dalam bentuk pelatihan pembuatan jamu milenial dilakukan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mitra BUMDes Sukosari dalam pengolahan produk jamu milenial sebagai ciri khas Cafe Rainbow Garden. Metode yang dipergunakan dalam PkM ini yaitu dengan metode pendampingan atau PAR (Participatory Action Research) dengan pendekatan melalui ceramah, praktik pembuatan produk, dan pendampingan. Pelatihan dilakukan dalam tiga tahap yaitu persiapan, implementasi, dan pemantauan evaluasi. Hasil dari pelatihan ini adalah peningkatan pengetahuan dan keterampilan mitra dalam pengolahan jamu milenial yang terlihat dari hasil analisis rerata nilai tes sebelum dan sesudah pelatihan ($p < 0,05$). Luaran dari kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah lima varian minuman jamu milenial berbasis rimpang dan rempah, yaitu telang sparkling, rosella sparkling, curcuma sparkling, curcuma milky, dan moringa milky. Kegiatan pengabdian masyarakat mengenai pengolahan jamu milenial di Desa Sukosari, Kecamatan Trawas mampu memberikan keterampilan bagi mitra BUMDes untuk mengembangkan produk jamu milenial sebagai produk minuman khas Cafe Rainbow Garden Poetoek Soeko.

Kata kunci: Jamu; Milenial; Poetoek Soeko; Rainbow Garden.

P-ISSN 2715-7997 E-ISSN 2716-0750 © 2022 The Author(s).

Published by LP2M INSURI Ponorogo. This is an open access article under the [CC BY-SA 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/) license.

doi: <https://doi.org/10.37680/amalee.v3i2.1974>

Pendahuluan

Rainbow Garden Poetoek Soeko merupakan salah satu tempat wisata di bawah naungan BUMDes Sukosari Makmur, yang berdiri sejak 2018 terletak di Desa Sukosari, Kecamatan Trawas, Kabupaten Mojokerto. Desa ini terletak di dataran tinggi 600 mdpl. Suhu di daerah ini sangat sejuk dan memiliki luas 131 hektare (Pemdes Sukosari, 2021). Wisata *Rainbow Garden Poetoek Soeko* menawarkan taman bunga warna-warni dengan beberapa area foto yang instagramable. Keberhasilan suatu tempat berkembang sebagai daerah tujuan wisata sangat bergantung pada empat faktor utama, yaitu *amenities* (fasilitas), *accessibility* (aksesibilitas), *attraction* (atraksi) dan *hospitality* (keramahtamahan) (Isdarmanto, 2016).

Komponen fasilitas dan pelayanan perjalanan umumnya terdiri dari transportasi, akomodasi, fasilitas makanan dan minuman, serta elemen fasilitas penunjang lainnya yang disesuaikan dengan kebutuhan. Komponen ini tidak terlepas dari keberadaan komponen infrastruktur, komponen yang menjamin tersedianya fasilitas yang lengkap (Isdarmanto, 2016). Hal ini semakin menegaskan bahwa keberadaan kafe ataupun restoran di tempat wisata menjadi sangat penting. Istilah kafe secara harfiah berarti kedai kopi atau tempat di mana seseorang dapat menikmati makanan dan minuman sambil menikmati berbagai pilihan hiburan yang ada, bukan hanya tempat untuk menikmati makanan dan minuman, tetapi juga untuk bersosialisasi dan mencari teman baru (Maulida, 2021). Kafe yang terletak di tempat wisata memiliki daya tarik tersendiri bagi pengunjung.

Penelitian menunjukkan bahwa pengunjung mampir ke kafe karena berbagai alasan, seperti pegawai kafe yang tanggap dan responsif, kebersihan kafe, sajian menu khas, unik dan menarik, serta lokasi yang strategis dan mudah dijangkau (Tariq, 2020). Menu unik dan menarik perlu digali dan dikembangkan agar menjadi daya tarik pengunjung. Hal ini menjadi latar belakang perlunya diferensiasi produk kafe. Diferensiasi produk adalah kegiatan memodifikasi suatu produk agar lebih menarik. Penelitian sebelumnya terkait dengan pengembangan Kafe Kopi Kosbi di Pontianak melakukan diferensiasi produk selain kopi (temu coklat dan strawberry squash) dan pengembangan produk kopi dalam kemasan botol untuk dinikmati di rumah. Hasil diferensiasi produk dan kemasan berhasil meningkatkan penjualan produk kafe Kosbi di Pontianak pasca pemberlakuan PPKM (Setiawan, 2022). Diversifikasi produk juga dilakukan oleh kafe dan tempat makan D'Talaga di Desa Wioi, Sulawesi Utara untuk meningkatkan pemasaran pada masa pandemi covid-19. Diferensiasi produk dalam bentuk paket makanan yang dapat dimasak sendiri di rumah terbukti efektif mempertahankan pendapatan kafe (Kawohan, Tumbel, & Walangitan, 2021). Berdasarkan data tersebut, produk memiliki arti atau nilai yang dianggap unik dan berbeda oleh semua pelanggan (Nanda Annisa, Bambang Dwi Hartono, & Syarun, 2020).

Menu jamu menjadi pilihan untuk diferensiasi produk kafe di Wisata *Rainbow Garden*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerimaan jamu sebagai alternatif penggunaan obat modern masih relatif tinggi (sekitar 58%) pada konsumen dengan tingkat ekonomi kelas menengah ke bawah hingga kelas atas (Andriati & Wahjudi, 2016). Masa pandemi covid-19

menghambat laju pembangunan ekonomi. Beberapa jenis usaha yang relatif stabil dan bisa berkembang meski di masa pandemi, salah satunya adalah usaha jamu (Drajat, Pamungkas, Setiawan, & Hilmi, 2020). Hasil penelitian menunjukkan bahwa pada masa pandemi covid-19 penjualan serbuk jamu instan produksi UMKM Tiga Dara di Kabupaten Semarang mengalami peningkatan penjualan (Purwantisari, Ardiansari, Jannah, & Saputro, 2022). Selain itu, pemasaran jamu siap minum yang diproduksi oleh UMKM di Yogyakarta selama masa pandemi juga mengalami peningkatan setelah dilakukan pendampingan mengenai pemasaran digital (Akmalia & Arinawati, 2021).

Tantangan terbesar dari produk jamu adalah anggapan bahwasanya jamu kuno dan tidak menarik. Jamu juga dinilai memiliki rasa yang tidak enak, cenderung pahit, dan menyebabkan rasa mual karena beberapa memiliki bau yang khas. Oleh karena itu, diperlukan transformasi jamu menjadi minuman kekinian, sehingga disukai semua kalangan (Jamudigital, 2018). Transformasi penyajian jamu telah dilakukan oleh produsen jamu dalam bentuk herbal *drink* dalam bentuk granul instan pada griya herba (Wulandari, 2022). Pengembangan herbal corner telah dikembangkan di Gubuk Kelor Tunjungwati, Desa Bogo, Kabupaten Bojonegoro untuk pemasaran produk berbasis kelor dan susu (Rani et al., 2022). Herbal *corner* tersebut menjadi ciri khas Gubuk Kelor Tunjungwati sebagai sentra kuliner di Desa Bogo. Potensi tanaman herbal dalam bentuk rimpang-rimpangan (jahe, temulawak, kunyit), kelor, bunga telang, bunga rosella, dan lemon yang tumbuh subur di lahan *Rainbow Garden* Desa Sukosari berpeluang untuk dikembangkan menjadi produk jamu milenial ikon *Cafe Rainbow Garden*. Penyajian yang menarik dan inovasi rasa produk jamu melalui kombinasi soda dan susu menjadi keunikan yang akan ditonjolkan pada *Cafe Rainbow Garden*. Berdasarkan kondisi tersebut, tim pengabdian masyarakat dari Universitas Surabaya (UBAYA) melalui Hibah *Matching Fund* Kemendikbud Ristek menginisiasi salah satu program pelatihan pembuatan minuman jamu milenial. Tujuan dari kegiatan pengabdian ini untuk meningkatkan pengetahuan dan pemahaman mitra terkait pembuatan minuman jamu milenial.

Metode

Metode yang dipergunakan dalam PkM ini yaitu dengan metode pendampingan atau PAR (*Participatory Action Research*). Menurut Lewaherilla, Ralahallo, & Loppies (2022) mengemukakan bahwa metode PAR ini memiliki fungsi sebagai pengamat juga pengembang model. Karakteristik mengasah yang lebih komprehensif digunakan untuk PAR. Dalam hal ini PAR dapat menjadi pegangan di mana masyarakat dalam hal ini mitra, dengan secara logis mempertimbangkan suatu masalah untuk mengarahkan, memajukan, dan menilai pilihan dan kegiatan mereka. Pendekatan ini memungkinkan semua komponen mitra untuk benar-benar terlibat dalam proses pendampingan. Dengan ikut serta dalam pendampingan secara efektif, diharapkan proses pendampingan dapat berjalan dengan baik, dimana permasalahan administrasi kafe menjadi jelas dan dicari kesepakatan bersama dalam pelaksanaan kesepakatan selain penanganan pertukaran data.

Mitra pengabdian masyarakat adalah petugas Kafe *Rainbow Garden Poetok Soeko*. Metode yang dilakukan adalah pemberian pelatihan untuk meningkatkan pengetahuan mitra. Pelaksanaan pelatihan dan pendampingan dilakukan di Balai Desa Sukosari dan Kafe *Rainbow Garden*. Pelaksanaan pengabdian masyarakat terkait pengembangan minuman jamu milenial dilaksanakan mulai 4 September 2022 sampai dengan 30 September 2022 dengan tahapan sebagai berikut:

Tahap Persiapan (4 September 2022 sampai dengan 22 September 2022)

Tim UBAYA pada kegiatan ini akan berkolaborasi dengan Founder kafe Love Jamu yang telah memiliki 4 cabang. Diskusi dan persiapan penyusunan materi dilaksanakan sebanyak 3 kali dalam rentang 4 September 2022 sampai dengan 14 September 2022.

Tim UBAYA membuat kuesioner untuk menilai tingkat pengetahuan setelah pelatihan diberikan. Penyusunan kuesioner penilaian dilakukan oleh tim UBAYA pada 15 September 2022 sampai dengan 22 September 2022.

Tahap Implementasi

Pelatihan dan praktik pembuatan jamu milenial berbasis rempah lokal dilaksanakan 23 September 2022 sampai dengan 30 September 2022. Penyampaian materi dilakukan oleh narasumber praktisi, yaitu apt. Ariel Dwi Puspitawati (pemilik Love Jamu kafe) dan Ali Kosim, S.Farm (Jamu Barista) pada 23 September 2022. Pelatihan ini diikuti oleh 20 staf kafe yang merupakan anggota BUMDes Sukosari. Tim UBAYA juga akan memberikan wawasan terkait manfaat farmakologis dari beberapa rempah lokal yang digunakan dalam pelatihan. Peserta pelatihan yang merupakan anggota BUMDes Sukosari melakukan trial pengembangan produk secara mandiri dan melaporkan capaian kepada tim pengabdian masyarakat UBAYA setelah pelatihan.

Tahap Pemantauan Evaluasi

Kuesioner dibagikan setelah kegiatan pelatihan sebagai *post-test*. Hasil *post-test* dikelompokkan ke dalam area tingkat pemahaman Baik (80-100 poin), Cukup (60-79), dan Buruk (0-59).

Hasil dan Pembahasan

Lokasi kafe di wisata *Rainbow Garden* sangat strategis yaitu terletak di bagian tengah area wisata, sehingga mudah diakses oleh pengunjung. Kafe didesain dengan tema kekinian dengan warna dominan hitam dan coklat, juga terdapat *rooftop* untuk menikmati pemandangan dari atas kafe. Gambar 1 menunjukkan kafe di wisata *Rainbow Garden*.



Gambar 1. Kafe di Wisata *Rainbow Garden*

Pelatihan pembuatan jamu milenial dengan bahan dasar rempah lokal digagas karena melihat ketersediaan rempah sebagai bahan utama dari jamu yang mudah didapatkan dan harganya relatif murah di Desa Sukosari. Beberapa rempah yang dimanfaatkan di antaranya jahe, kunyit, dan temulawak. Tim pengabdian masyarakat UBAYA memberikan materi terkait fungsi farmakologis dan potensi dari beberapa rempah lokal dalam menjaga daya tahan tubuh. Gambar 2 menunjukkan pemberian materi oleh Tim UBAYA.



Gambar 2. Pemberian Materi Pemanfaatan Rempah Lokal

Jahe dengan nama latin (*zingiber officinale*) merupakan salah satu rimpang yang populer pada saat pandemi covid-19 (Nurlila & La Fua, 2020). Jahe dikonsumsi di seluruh dunia sebagai bumbu dan agen penyedap, serta dilaporkan bermanfaat secara farmakologis sebagai kardioprotektif, anti inflamasi, antimikroba, antioksidan, *antiulcer*, *anticlotting*, bersifat antikanker dan sebagai imunostimulan. Secara tradisional masyarakat menggunakan jahe untuk sakit pilek dan infeksi virus lainnya, meningkatkan nafsu makan, mengatasi gangguan pencernaan, radang sendi, dan sakit kepala. Bahan aktif utama jahe, seperti zingerone, gingerdiol, zingibrene, gingerol, dan shogaols yang memiliki aktivitas antioksidan. Aktivitas antioksidan pada jahe ini disebabkan adanya senyawa polifenol (6-gingerol dan turunannya).

Jahe adalah zat antioksidan yang kuat dan dapat mengurangi atau mencegah pembentukan radikal bebas (Wakchaure & Ganguly, 2018). Hasil penelitian berupa *systematic review* dari 11 penelitian RCT (Randomized Clinical Trial) terkait efektivitas jahe sebagai imunomodulator menunjukkan efek positif baik dari penelitian *in vitro* maupun *in vivo* (Hikmah Harun & Firdaus Mohamad, 2022).

Kunyit (*curcuma longa*) dan temulawak (*curcuma xanthorrhiza*) diketahui mengandung senyawa aktif kurkuminoid (Nurcholis et al., 2015). Kurkuminoid merupakan komponen utama yang diyakini bertanggung jawab atas beberapa aktivitas antioksidan pada kunyit dan temulawak. Kurkuminoid merupakan sekelompok senyawa fenolik yang terdiri dari curcumin, demethoxycurcumin, dan bisdemethoxycurcumin. Penelitian *in vivo* pada hewan menunjukkan kandungan kurkuminoid dapat meningkatkan kadar enzim antioksidan katalase, glutathione reduktase, superoksida dismutase, glutathione peroksidase, glutathione S-transferase, dan penurunan tingkat peroksidasi lipid (Lukitaningsih, Rohman, Rafi, Nurul Hidayah, & Windarsih, 2020). Efek imunomodulator dari kunyit dan senyawa aktifnya, kurkumin dapat dikaitkan dengan peningkatan sistem imunitas pada beberapa penyakit gangguan sistem imun. Aktivitas imunomodulator kunyit ditunjukkan pada beberapa penelitian *in vitro* maupun *in vivo* (Boroumand, Samarghandian, & Hashemy, 2018). Kunyit dan senyawa aktifnya kurkumin dilaporkan dapat meningkatkan imunoglobulin E (Ig)E, *proinflammatory cytokine interleukin 4* (IL)-4, *transforming growth factor-beta*, IL-17, *level interferon-gamma*, dan *sel helper tipe 1/tipe 2* (Th1)/(Th2). Dalam pengobatan ayurveda, kunyit telah digunakan sebagai obat tidak beracun selama berabad-abad untuk mengobati berbagai macam gangguan termasuk rematik, penyakit kulit, cacingan, diare, demam intermiten, gangguan hati, empedu, sekret urin, dispepsia, inflamasi, konstipasi, leukoderma, amenore, dan kolik (Memarzia et al., 2021).

Dari pemberian materi terkait efektivitas tanaman lokal yang bermanfaat sebagai pengobatan diharapkan meningkatkan pengetahuan mitra khususnya terkait pemanfaatan tanaman sebagai obat herbal. Pelatihan dilanjutkan dengan praktik pembuatan jamu milenial oleh praktisi yang merupakan founder Kafe Love Jamu. Kafe Love Jamu sendiri menyediakan sajian minuman jamu yang dikemas secara kekinian dan milenial. Target pasar jamu kekinian ini adalah segala lini usia khususnya anak, remaja, dan dewasa. Saat ini Kafe Love Jamu telah memiliki 4 cabang yang tersebar di Jawa Timur. Pelaksanaan pelatihan dan pendampingan kepada mitra mengenai pembuatan jamu milenial oleh narasumber ditampilkan pada Gambar 3. Resep olahan jamu milenial yang akan dibuat di antaranya Telang *Sparkling*, Rosela *Sparkling*, Curcuma *Sparkling*, Curcuma *Milky* dan Moringa *Milky*. Varian *sparkling* mengkombinasikan antar seduhan jamu dengan soda atau minuman karbonasi yang memberikan sensasi segar dan tidak pahit pada jamu. Varian *milky* mengkombinasikan seduhan jamu dengan susu cair menghasilkan minuman yang *creamy* dan lembut. Kedua varian diberikan pemanis gula cair atau bisa diganti dengan madu sebagai alternatif. Inovasi-inovasi seperti ini diperlukan karena perubahan gaya hidup terutama pada generasi milenial. Melalui inovasi tersebut diharapkan konsumsi minuman generasi milenial selain menyegarkan juga memiliki manfaat untuk memelihara kesehatan. Kegiatan sejenis pernah dilakukan dengan

inovasi boba herbal oleh (Hidayatunnikmah et al., 2022). Berdasarkan analisis dampak implementasi kegiatan diketahui bahwa peserta remaja menyukai varian olahan minuman boba berbasis herbal yang disajikan. Selain itu juga inovasi berupa jamu latte kunyit susu oleh (Annisa Fatmawati et al., 2021) berdampak positif pada penerimaan jamu di kalangan ibu-ibu.

Pada pelatihan jamu milenial ini terdapat beberapa peralatan kekinian yang digunakan oleh seorang barista kopi saat meracik kopi. Di antaranya *french press*, *jigger*, dan *foamer*. Salah satu resep yang dibuat yaitu telang *sparkling* dengan komposisi seduhan bunga telang 80 ml, soda 100 ml, gula cair 50 ml, madu 50 ml, dan es batu kristal. Cara pembuatannya dengan menyiapkan terlebih dahulu seduhan bunga telang sebanyak 80 ml (dibuat dengan cara merendam 5 helai bunga telang kering dalam 80 ml air minum panas dengan menggunakan *french press*). Tahap selanjutnya menyiapkan gelas saji dan diisi dengan es batu kristal. Siapkan *jigger* kemudian mengukur soda sebanyak 100 ml (2 *jigger* besar), soda kemudian dituang ke gelas saji. Gula cair diukur sebanyak 50 ml (1 *jigger* besar) dan dituang ke gelas saji. Tahap terakhir yaitu menuangkan seduhan jamu secara perlahan melalui dinding gelas atau permukaan es batu kristal. Minuman Telang *sparkling* siap untuk dinikmati.



Gambar 3. Pelatihan pembuatan jamu milenial pada mitra pengelola Kafe *Rainbow Garden*, pemaparan materi oleh narasumber, dan praktik pembuatan jamu milenial

Varian lain yang ikut dibuat saat pelatihan adalah varian *milky* yang menggunakan susu. Terdapat dua varian *milky* yang dikembangkan yaitu *curcuma milky* dan *moringa milky*. Penyiapan *curcuma milky* dan *moringa milky* dilakukan dengan membuat seduhan jamu kunyit

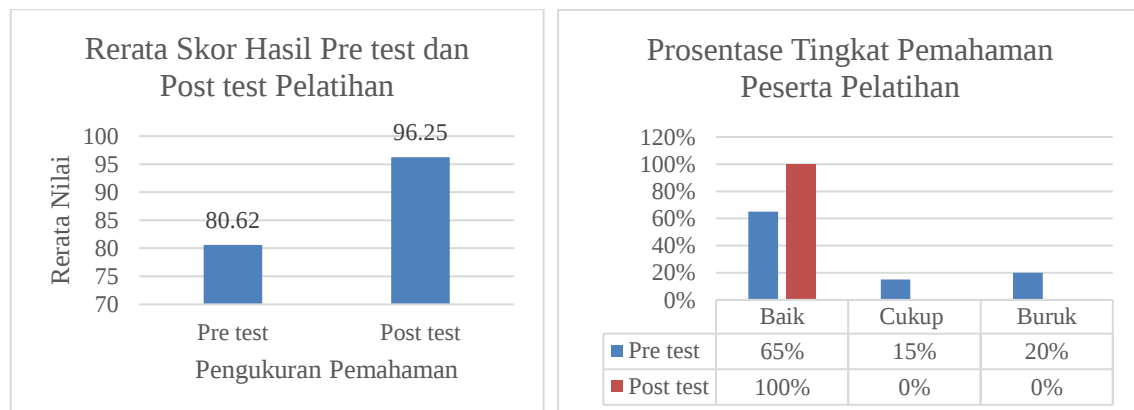
dan serbuk daun kelor. Tahap berikutnya adalah memasukkan es batu dan susu cair sebanyak 100 ml (2 *jigger* besar). Setelah susu dimasukkan, bahan berikutnya yang ditambahkan adalah gula cair. Susu dan gula cair yang berada di dalam gelas kemudian diaduk dengan *foamer* hingga mengembang dan terbentuk busa. Pada campuran tersebut kemudian ditambahkan seduhan kunyit untuk curcuma *milky* dan seduhan serbuk daun kelor untuk moringa *milky*. Campuran tersebut merupakan lapisan pertama, pada tahap berikutnya dilakukan pembentukan lapisan kedua dengan menuangkan susu cair sebanyak 50 ml (1 *jigger* besar) melalui permukaan es batu. Minuman curcuma *milky* dan moringa *milky* siap untuk disajikan. Produk minuman jamu milenial dengan tipe *sparkling* dan *milky* ditunjukkan pada Gambar 4.



Gambar 4. Jamu milenial berbasis rempah dan tanaman tradisional dengan varian *sparkling* dan *milky*

Pada pelatihan pembuatan jamu milenial dilakukan pengukuran tingkat pemahaman peserta sebelum dan sesudah diberikan pemaparan materi dan praktik. Pengukuran tingkat pemahaman meliputi aspek komponen jamu milenial, peralatan, dan proses pembuatan jamu milenial. Terdapat 10 pertanyaan yang diberikan kepada 30 orang peserta pelatihan yang merupakan mitra pengabdian masyarakat (petugas Kafe *Rainbow Garden*) Desa Poetoe Soeko. Hasil dan analisis nilai *pretest* dan *post-test* pelatihan pembuatan jamu milenial ditampilkan pada Gambar 5. Hasil rerata nilai *pretest* pelatihan dari seluruh peserta adalah 80,62. Sementara itu rerata nilai *post-test* pelatihan adalah 96,25. Berdasarkan hasil analisis statistik terhadap rerata hasil *pretest* dan *post-test* diketahui terdapat perbedaan signifikan ($p < 0,05$) pemahaman peserta pelatihan sebelum dan sesudah diberikan pelatihan. Analisis terhadap persentase tingkat pemahaman peserta pelatihan pada penilaian pre pelatihan (*pretest*) diketahui bahwa 60% pemahaman dalam kategori baik, 15% dalam kategori cukup, dan 20% dalam kategori buruk. Pelatihan pembuatan jamu milenial berhasil meningkatkan pemahaman seluruh peserta, hal ini terlihat dari pemahaman peserta pelatihan yang meningkat menjadi baik untuk seluruh peserta (100%). Berdasarkan hasil tersebut, dapat disimpulkan bahwa pelatihan

pembuatan jamu milenial berhasil meningkatkan pemahaman dan keterampilan peserta pelatihan.



Gambar 5. Analisis hasil pelatihan pembuatan jamu milenial

Simpulan

Pelatihan pengolahan jamu milenial dapat meningkatkan fungsionalitas sumber daya alam dalam bentuk rimpang, rempah lokal, dan tanaman herbal di Desa Sukosari, Kecamatan Trawas, Jawa Timur. Pelatihan pengolahan jamu milenial berdampak pada peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta pelatihan yang merupakan pengelola *Cafe Rainbow Garden*, Desa Sukosari, Kecamatan Trawas dalam pengolahan jamu yang akseptabel untuk seluruh kalangan masyarakat. Menu jamu milenial dengan varian *sparkling* dan *milky* dapat diimplementasikan sebagai menu minuman khas di kafe wisata *Rainbow Garden*. Pelatihan tersebut menghasilkan luaran 5 produk jamu milenial yaitu telang *sparkling*, rosella *sparkling*, curcuma *sparkling*, curcuma *milky*, dan moringa *milky*. Melalui luaran tersebut, pelaksanaan pelatihan ini juga berdampak pada peningkatan nilai jual produk rimpang, rempah, dan tanaman herbal.

Acknowledgments

Thank you to the Ministry of Education and Culture RISTEK and LPPM University of Surabaya for funding this program through the 2022 Matching Fund Grant with the title *Rainbow Garden Poetoek Soeko "Model of Sustainable Natural Resource-based Tourism Village Governance"*

Referensi

- Akmalia, A., & Arinawati, D. Y. (2021). Pendampingan Usaha Minuman Jamu Pada Masa. *Webinar Abdimas*, 1811–1817. <https://doi.org/10.18196/ppm.44.655>
- Andriati, & Wahjudi, R. M. T. (2016). Tingkat Penerimaan Penggunaan Jamu sebagai Alternatif Penggunaan Obat Modern pada Masyarakat Ekonomi Rendah - Menengah dan Atas. *Masyarakat, Kebudayaan Dan Politik*, 29(3), 133–145. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.20473/mkp.V29I32016.133-145>
- Annisa Fatmawati, Imram Radne Rimba Putri, Emelda, Eliza Dwinta, Nurul Kusumawardhani, Daru Estiningsih, ... Raden Jaka Sarwadamana. (2021). Sosialisasi Pembuatan Jamu Kekinian Dan Jamu Instan Di Dusun Kadibeso, Argodadi, Sedayu, Bantul. DIY. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat MEDITEG*, 6(2), 79–88.

- Boroumand, N., Samarghandian, S., & Hashemy, S. I. (2018). Immunomodulatory, anti-inflammatory, and antioxidant effects of curcumin. *Journal of HerbMed Pharmacology*, 7(4), 211–219. <https://doi.org/10.15171/jhp.2018.33>
- Drajat, A. R., Pamungkas, J., Setiawan, H. T., & Hilmi, F. (2020). Pengembangan usaha jamu herbal untuk meningkatkan imunitas tubuh dalam menghadapi pandemi Covid-19. *Civitas Ministerium*, 4(01), 61–68.
- Hidayatunnikmah, N., Nuraini, I., Latifah, A., & Ningrum, N. P. (2022). Pelatihan pembuatan minuman kekinian boba herbal untuk immune booster pada remaja di masa pandemi Covid-19. *INDRA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(1), 19–23. <https://doi.org/10.29303/indra.v3i1.140>
- Hikmah Harun, N., & Firdaus Mohamad, M. (2022). The Immunomodulatory effects of *Zingiber officinale* (Ginger): A Systematic Review. *Research Journal of Pharmacy and Technology*, 3776–3781. <https://doi.org/10.52711/0974-360x.2022.00634>
- Isdarmanto. (2016). Dasar Dasar Kepariwisata dan Pengelolaan Destinasi Pariwisata. In *Perpus.Univpancasila.Ac.Id*.
- Jamudigital. (2018, September). Inovasi Penyajian Jamu, Membidik Generasi Milenial. *Jamudigital.Com*, pp. 1–7.
- Kawohan, A. Y., Tumbel, T. M., & Walangitan, O. (2021). Strategi Pemasaran Café & Resto D'Talaga Desa Wioi pada Masa Pandemi Covid-19. *Productivity*, 2(3), 176–181.
- Lewaherilla, N. C., Ralahallo, F. N., & Loppies, L. S. (2022). Revitalisasi Tata Kelola menuju Bumdes Produktif pada Bumdes Tanjung Siput Ohoi Lairngangas di Kabupaten Maluku Tenggara. *Amalee: Indonesian Journal of Community Research and Engagement*, 3(2), 331–341.
- Lukitaningsih, E., Rohman, A., Rafi, M., Nurrulhidayah, A. F., & Windarsih, A. (2020). In vivo antioxidant activities of *Curcuma longa* and *Curcuma xanthorrhiza*: A review. *Food Research*, 4(1), 13–19. [https://doi.org/10.26656/fr.2017.4\(1\).172](https://doi.org/10.26656/fr.2017.4(1).172)
- Maulida, R. (2021). *Peran Cafe dan Restoran sebagai Penunjang Pariwisata Halal di Kota Banda Aceh*. Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, Banda Aceh.
- Memarzia, A., Khazdair, M. R., Behrouz, S., Gholamnezhad, Z., Jafarnezhad, M., Saadat, S., & Boskabady, M. H. (2021). Experimental and clinical reports on anti-inflammatory, antioxidant, and immunomodulatory effects of *Curcuma longa* and curcumin, an updated and comprehensive review. *BioFactors*, 47(3), 311–350. <https://doi.org/10.1002/biof.1716>
- Nanda Annisa, Bambang Dwi Hartono, & Syarun, M. (2020). Analisis Strategi Pemasaran dan Diferensiasi Produk Melalui Instagram Dalam Menciptakan Loyalitas Konsumen di Kedai Kopi Darling Habit. *Jurnal Manajemen Bisnis Dan Publik*, 1(1), 20–31. <https://doi.org/10.22236/jmbp.v1i1.5706>
- Nurcholis, W., Ambarsari, L., Luh, N., Eka, P., Sari, K., & Darusman, L. K. (2015). Curcuminoid Contents, Antioxidant and Anti-Inflammatory Activities of *Curcuma xanthorrhiza* RoxB. and *Curcuma domestica* Val. Promising Lines From Sukabumi of Indonesia. *Prosiding Seminar Nasional Kimia Unesa*, 284–292.
- Nurlila, R. U., & La Fua, J. (2020). Jahe Peningkat Sistem Imun Tubuh di Era Pandemi Covid-19 di Kelurahan Kadia Kota Kendari. *Jurnal Mandala Pengabdian Masyarakat*, 1(2), 54–61. <https://doi.org/10.35311/jmpm.v1i2.12>

- Pemdes Sukosari. (2021). Profil Desa Sukosari. *Pemdes Sukosari*.
- Purwantisari, S., Ardiansari, A., Jannah, S. N., & Saputro, R. W. (2022). Strategi Pemasaran Serbuk Jamu Instan UMKM Tiga Dara di Masa Pandemi Covid 19. *Jurnal Surya Masyarakat*, 4(2), 154. <https://doi.org/10.26714/jsm.4.2.2022.154-159>
- Rani, K. C., Tandelilin, E., Jayani, N. I. E., Darmasetiawan, N. K., Sukweenadhi, J., Waluyo, P. W., ... Parfati, N. (2022). Pengembangan Usaha Cafe Herbal di Desa Sentra Kelor Bogo. *Poltekita: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(2), 330–341. <https://doi.org/10.33860/pjpm.v3i2.913>
- Setiawan, A. (2022). Peningkatan Kompetensi Manajer Café Coffee Dalam Menghadapi Persaingan Pasca Ppkm Dimasa Covid-19. *Aksi Kepada Masyarakat*, 3(1), 105–110.
- Tariq, T. (2020). Identifikasi Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Minat Berkunjung Ke Oliver Cafe, Jakarta. *Jurnal Interaksi: Jurnal Ilmu Komunikasi*, 4(1), 41–49. <https://doi.org/10.30596/interaksi.v4i1.3735>
- Wakchaure, R., & Ganguly, S. (2018). Phytochemistry and Pharmacological Properties of Ginger (*Zingiber officinale*). In A. A. Mahdi, M. Abid, A. A. Khan, M. I. Ansair, & R. K. Maheshwari (Eds.), *Molecular Biology and Pharmacognosy and Beneficial Plants* (pp. 97–103). Delhi: Lenin Media Private Limited.
- Wulandari, V. P. (2022). Strategi Komunikasi Pemasaran Produk Jamu Iboe melalui Omni-Channel dan Brand Repositioning dalam menyasar Konsumen Milenial. *Commercium*, 05(03), 1–12.