Pelatihan Pembuatan Wedang Uwuh sebagai Upaya Pemberdayaan UMKM Berbasis Herbal di Desa Wates, Kabupaten Kediri

Faizatul Fitria [1]*, Prima Agusti Lukis [2], Farida Noor Arifah [3], Fawait Afnani [4]

[1]D3 kebidanan, Fakultas Kesehatan, Institut Ilmu Kesehatan Bhakti Wiyata, Kediri
[2]D4 Pengobatan Tradisional Tiongkok, Fakultas Kesehatan, Institut Ilmu Kesehatan Bhakti Wiyata, Kediri
[3]D3 Farmasi, Fakultas Farmasi, Institut Ilmu Kesehatan Bhakti Wiyata, Kediri
[4]D3 Keteknikan Pertanian, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember
*email : faizatul.fitria@iik.ac.id

Abstract. This community service program aimed to enhance the knowledge and skills of residents in Wates Village, Kediri Regency, in processing traditional herbal beverages, specifically wedang uwuh, as an effort to empower local micro, small, and medium enterprises (MSMEs). Wedang uwuh is a traditional Javanese drink made from a mixture of spices such as ginger, cloves, cinnamon, secang wood, pandan leaves, and rock sugar, which not only carries cultural value but also contains bioactive compounds such as flavonoids and phenolics that act as antioxidants. The potential of Wates Village as a herbal center, supported by its jamu tradition and diverse MSMEs, provided the foundation for this training program. Methods included initial observation, coordination with village officials and student volunteers, counseling on the health benefits of herbal ingredients, demonstration of hygienic preparation techniques, and training in packaging and labeling products. Evaluation was conducted through pretests and posttests with 27 participants to measure improvements in knowledge and skills. Results showed an increase in average scores from 56.30 to 59.26, although not statistically significant, while qualitative observations indicated greater confidence and interest among participants in developing herbal beverage businesses independently. This training had a positive impact on community understanding, skills, and motivation, serving as an initial step toward establishing herbal-based MSMEs in Wates Village.
Keywords: Wedang uwuh, herbal MSMEs, community empowerment, Wates Village, training

Abstrak. *Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan warga Desa Wates, Kabupaten Kediri, dalam mengolah minuman tradisional berbasis herbal berupa wedang uwuh sebagai upaya pemberdayaan UMKM lokal. Wedang uwuh merupakan minuman khas Jawa yang terdiri atas campuran*

rempah seperti jahe, cengkeh, kayu manis, kayu secang, daun pandan, dan gula batu, yang tidak hanya memiliki nilai budaya tetapi juga mengandung senyawa bioaktif seperti flavonoid dan fenolik yang berperan sebagai antioksidan. Potensi Desa Wates sebagai sentra herbal, ditunjang dengan tradisi jamu dan keberadaan UMKM yang beragam, menjadi dasar pelaksanaan pelatihan ini. Metode kegiatan meliputi observasi awal, koordinasi dengan perangkat desa dan mahasiswa KKN, penyuluhan mengenai manfaat kesehatan bahan herbal, demonstrasi pembuatan wedang uwuh secara higienis, serta pelatihan pengemasan dan pelabelan produk. Evaluasi dilakukan melalui pretest dan posttest terhadap 27 peserta untuk mengukur peningkatan pengetahuan dan keterampilan. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan rata-rata skor dari 56,30 menjadi 59,26 meskipun tidak signifikan secara statistik, namun observasi lapangan mengindikasikan peserta lebih percaya diri dan berminat mengembangkan usaha minuman herbal secara mandiri. Dengan demikian, pelatihan ini memberikan dampak positif terhadap pemahaman, keterampilan, dan motivasi masyarakat dalam mengembangkan produk herbal lokal, serta menjadi langkah awal terbentuknya UMKM berbasis herbal di Desa Wates.
Kata Kunci: *Wedang uwuh, UMKM herbal, pemberdayaan masyarakat, Desa Wates, pelatihan*

1. PENDAHULUAN

Indonesia dikenal sebagai negara dengan kekayaan biodiversitas yang melimpah, khususnya tanaman obat keluarga (TOGA) yang telah lama dimanfaatkan dalam kehidupan sehari-hari. Salah satu minuman tradisional yang berbasis TOGA adalah wedang uwuh, minuman khas Jawa yang terdiri dari campuran rempah seperti jahe, cengkeh, kayu manis, serutan kayu secang, daun pandan, dan gula batu. Wedang uwuh memiliki aroma khas rempah, warna merah dari kayu secang, serta rasa manis pedas yang unik. Nama "uwuh" dalam bahasa Jawa berarti "sampah", merujuk pada tampilan bahan-bahan berupa dedaunan dan ranting yang diseduh bersama [1].

Selain memiliki nilai budaya, wedang uwuh juga mengandung senyawa bioaktif seperti flavonoid, fenolik, dan alkaloid yang berperan sebagai antioksidan. Kandungan ini memberikan manfaat kesehatan, seperti meningkatkan daya tahan tubuh dan mencegah radikal bebas [2]. Dengan demikian, pengembangan produk wedang uwuh tidak hanya melestarikan warisan kuliner tradisional, tetapi juga mendukung gaya hidup sehat masyarakat modern. Beberapa penelitian menunjukkan bahwa konsumsi minuman herbal dapat membantu menurunkan risiko penyakit degeneratif. Wedang uwuh juga berpotensi dikembangkan sebagai produk fungsional yang memiliki nilai tambah di pasar minuman Kesehatan [3]. Hal ini membuka peluang bagi masyarakat desa untuk mengolah bahan lokal menjadi produk yang memiliki daya saing tinggi [4].

Di sisi lain, Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) berbasis herbal memiliki potensi besar dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat desa. UMKM sering menghadapi kendala berupa keterbatasan pengetahuan pengolahan, inovasi kemasan, dan strategi pemasaran. Program pemberdayaan melalui pelatihan terbukti efektif dalam meningkatkan daya saing produk herbal lokal, seperti yang dilakukan pada UMKM serbuk herbal dan teh kemasan di berbagai daerah [5]. Ditambah adanya dukungan pelatihan, UMKM dapat lebih adaptif terhadap kebutuhan pasar yang

terus berkembang. Peningkatan kualitas produk juga akan memperkuat posisi UMKM dalam menghadapi persaingan dengan produk industri besar. Selain itu, UMKM berbasis herbal mampu menjadi motor penggerak ekonomi lokal yang berkelanjutan [6].

Pelatihan pembuatan minuman tradisional berbasis herbal juga telah terbukti mampu memberikan keterampilan baru kepada masyarakat, khususnya perempuan, dalam mengolah bahan alami menjadi produk bernilai jual [7]. Ditambah adanya pelatihan, masyarakat tidak hanya memperoleh pengetahuan teknis, tetapi juga keterampilan dalam pengemasan dan pemasaran produk, sehingga dapat meningkatkan pendapatan keluarga dan memperkuat ekonomi desa. Pelatihan semacam ini juga mendorong terciptanya inovasi produk yang sesuai dengan tren konsumen modern. Selain itu, kegiatan pelatihan dapat memperkuat rasa kebersamaan dan kolaborasi antarwarga desa [8]. Dampak jangka panjangnya adalah terbentuknya ekosistem usaha kecil yang mandiri dan berorientasi pada keberlanjutan.

Desa Wates, Kabupaten Kediri, memiliki potensi sumber daya alam dan sosial yang mendukung pengembangan UMKM berbasis herbal. Salah satu dusun di wilayah Wates, yaitu Desa Tawang, telah melakukan *branding* sebagai kampung jamu, dengan kegiatan rutin seperti *event Seribu Jamu* yang menampilkan racikan jamu tradisional warga untuk pengunjung [9]. Sistem Informasi Data Potensi Investasi Terintegrasi Kabupaten Kediri (SIDAPOTIK) mencatat bahwa sektor UMKM di Kabupaten Kediri cukup beragam, meliputi usaha makanan, minuman, dan produk herbal dengan kapasitas produksi yang terus meningkat [10]. Potensi ini memberikan peluang besar bagi masyarakat Desa Wates untuk mengembangkan produk minuman herbal seperti wedang uwuh agar memiliki nilai tambah ekonomi. Oleh karena itu kegiatan pelatihan pembuatan wedang uwuh di Desa Wates diharapkan mampu memperkuat identitas lokal sebagai sentra minuman herbal, sekaligus meningkatkan daya saing UMKM.

2. METODE

Kegiatan pelatiahan wedang uwuh dilaksanakan pada Kamis, 8 Agustus 2024 pukul 09.00-12.00 WIB, bertempat di Posyandu Mawar Desa Wates, Kab. Kediri dengan jumlah peserta 27 orang. Metode pelaksanaan diawali dengan dilakukannya: 1) Observasi awal ke lokasi kegiatan untuk mengidentifikasi potensi dan kebutuhan masyarakat, 2) Koordinasi dengan mahasiswa KKN dan perangkat desa, serta kader Posyandu ILP Desa Wates yang ikut membantu pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat, 3) Pembuatan leaflet materi tentang pembuatan wedang uwuh, dan 4) Pengadaan bahan dan alat untuk pelatihan pembuatan wedang uwuh.

2.1 Penyuluhan dan Pelatihan

Pelaksanaan kegiatan dilakukan dalam bentuk penyuluhan mengenai manfaat kesehatan bahan herbal yang digunakan dalam wedang uwuh, dilakukan demonstrasi pembuatan wedang uwuh secara higienis dan sesuai standar mutu. Instrumen yang digunakan dalam kegiatan ini adalah berupa kuisioner (pretest dan posttest) dan pembagian leaflet untuk dapat dijadikan bahan bacaan dan pedoman dalam membuat racikan wedang uwuh. Selanjutnya, peserta diberikan pelatihan

pengemasan dan pelabelan produk sehingga dapat memasarkan produk herbal wedang uwuh tersebut.

2.2 Evaluasi Kegiatan

Keberhasilan kegiatan ini diukur melalui evaluasi awal dan akhir. Evaluasi awal (pretest) bertujuan untuk mengukur tingkat pengetahuan ibu-ibu kader dan peserta posyandu ILP mengenai tiga aspek yaitu manfaat kesehatan rempah wedang uwuh, kemampuan membedakan bahan kering dan segar untuk wedang uwuh, kemampuan membedakan bahan kering dan segar untuk wedang uwuh, serta pemahaman tentang standar keamanan pangan dalam produksi minuman herbal. Evaluasi proses (posttest) berfungsi untuk mengidentifikasi kendala selama kegiatan dan dampak langsung setelah pengabdian masyarakat. Sementara itu, evaluasi akhir berfokus pada seberapa banyak peserta yang berhasil mengaplikasikan hasil pelatihan dalam kehidupan sehari-hari dan potensi mereka utnuk memasarkan produk wedang uwuh dalam acara desa.

3. HASIL DAN DISKUSI

Penyuluhan dilaksanakan melalui pelatihan kelompok tatap muka yang mengkombinasijan metode ceramah, diskusi, dan demonstrasi. Kegiatan intinya adalah demonstrasi pembuatan wedang uwuh, yang bertujuan mengajarkan peserta cara membuat minuman tradisional khas Yogyakarta ini untuk konsumsi harian. Minuman ini mengandung sejumlah herbal, seperti kayu manis kering, cengkeh, jahe yang telah dimemarkan, gula batu, serutan kayu secang kering, serai, kapulaga, dan pala kering.



Gambar 1. Penyampaian materi metode ceraham menggunakan leaflet

Materi yang disampaikan dalam penyuluhan meliputi:

a. Pengenalan bahan baku dan manfaat kesehatan dari wedang uwuh. Manfaat wedang uwuh sendiri mengandung senyawa antioksidan yang bisa menangkal radikal bebas, memperlancar peredaran darah, menghangatkan tubuh, meredakan nyeri sendi.
b. Teknik pembuatan yang benar dalam hal proporsi bahan, teknik pengeringan dan peracikan.

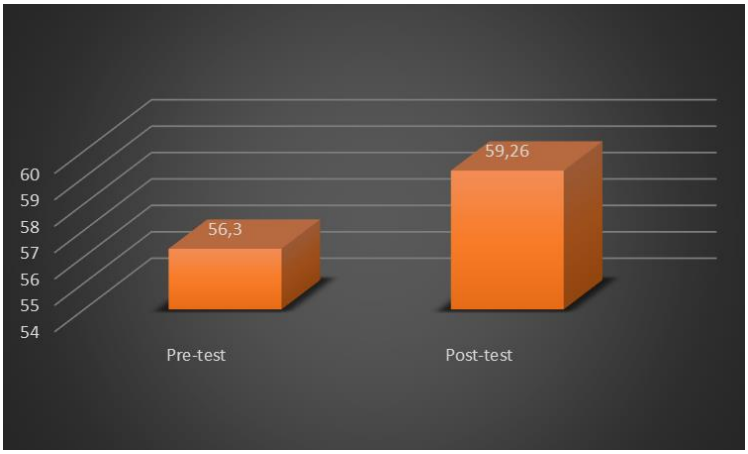
c. Proses pengemasan dan penyimpanan agar produk awet dan menarik secara visual
d. Pemberian tips pemasaran sederhana melalui media social dan platform digital

Sebelum dan sesudah sesi penyuluhan, peserta diminta mengisi kuesioner. Kuesioner ini berfungsi sebagai tolak ukur untuk menilai sejauh mana pemahaman peserta terhadap materi yang telah disampaikan. Materi disajikan melalui metode ceramah yang dilengkapi dengan media leaflet, seperti ditunjukkan pada Gambar 1. Sementara itu, proses peragaan atau demonstrasi pembuatan wedang uwuh dapat dilihat visualisasinya pada Gambar 2.



Gambar 2. Demonstrasi pembuatan wedang uwuh

Evaluasi dilakukan dengan instrumen pretest dan posttest untuk mengukur sejauh mana terjadi peningkatan pemahaman peserta setelah mereka mengikuti pelatihan dibandingkan dengan pemahaman awal mereka. Perbedaan hasil antara pretest dan posttest ini tersaji pada Gambar 3.



Gambar 3. Diagram Hasil Pre-Test dan Post-Test Tingkat Pemahaman Warga Desa Wates

Data menunjukkan adanya peningkatan nilai rerata, dari pretest sebesar 56,30 menjadi posttest sebesar 59,26, yang berarti terjadi kenaikan sebesar 2,96 poin. Namun, peningkatan skor ini tidak dianggap signifikan secara statistik, sesuai hasil uji Paired Sample t-test dengan nilai $p=0,527$ ($p>0,05$). Hal ini mengindikasikan bahwa secara statistic tidak ada perbedaan pemahaman yang bermakna antara kondisi sebelum dan sesudah pelatihan. Selain itu, korelasi antara kedua hasil tes

juga tergolong lemah (r=0,273). Meskipun demikian, data kualitatif dari observasi dan kuesioner menunjukkan dampak positif yang kuat pada aspek praktiknya. Peserta merasa lebih percaya diri dalam membuat wedang uwuh dan termotivasi untuk memulai usaha minuman herbal. Hal ini menunjukkan bahwa pelatihan berhasil memberikan manfaat nyata pada keterampilan dan minat peserta, meskipun peningkatan kognitifnya tidak signifikan secara statistik formal.

4. KESIMPULAN

Kegiatan pelatihan ini mencakup aspek pengetahuan bahan herbal, teknik pembuatan yang higienis, pengemasan, dan strategi pemasaran sederhana. Berdasarkan hasil pretest dan posttest yang dilakukan terhadap 27 peserta, terdapat peningkatan nilai rata-rata dari 56,30 menjadi 59,26. Pelatihan ini memberikan dampak positif terhadap pemahaman dan keterampilan peserta dalam membuat wedang uwuh secara mandiri. Peserta menunjukkan antusiasme tinggi, serta mulai memiliki kesadaran akan pentingnya kualitas produk, nilai estetika kemasan, dan peluang usaha berbasis kearifan lokal. Kegiatan ini telah menjadi langkah awal dalam mendorong terbentuknya UMKM berbasis herbal di Desa Wates.

DAFTAR PUSTAKA

[1] S. Mindarti and B. Nurbaeti, *BUKU SAKU Tanaman Obat Keluarga (TOGA)*. Jawa Barat: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) JAWA BARAT, 2015.

[2] N. K. Sinarsih and S. S. Anton, "Kajian Kimia Wedang Uwuh Sebagai Minuman Kesehatan Herbal Tradisional," *Jurnal Yoga dan Kesehatan*, vol. 5, no. 1, pp. 1–13, 2022.

[3] N. Munifah, K. Anwar, and A. Iskandar, "Formulasi Minuman Berbahan Jahe dan Kayu Manis sebagai Sumber Flavonoid," *Jurnal Ilmu Gizi dan Dietetik*, vol. 2, no. 2, pp. 96–102, Jun. 2023, doi: 10.25182/jigd.2023.2.2.96-102.

[4] Kemenkes, "Ketahui Apa Itu Flavonoid dan Manfaatnya untuk Tubuh," https://keslan.kemkes.go.id/view_artikel/4196/ketahui-apa-itu-flavonoid-dan-manfaatnya-untuk-tubuh.

[5] M. Mulyadi *et al.*, "Pemberdayaan UMKM Serbuk Herbal Lokal Melalui Inovasi Kemasan dan Digital Marketing di Kabupaten Sukabumi," *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Nusantara*, vol. 5, no. 4, pp. 4148–4157, 2024, doi: 10.55338/jpkmn.v5i4.4019.

[6] D. Satrio, R. Adriyana, K. Khasanah, W. Khanza, A. Syafira, and N. Agung, "Inovasi Ekonomi Berbasis Kearifan Lokal Melalui "Herbale Sidawung" Produk Herbal Unggulan," *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Nusantara*, vol. 5, no. 4, pp. 6467–6473, 2024.

[7] W. Sukmawati and Merina, "Pelatihan Pembuatan Minuman Herbal Instan Untuk Meningkatkan Ekonomi Warga," *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, vol. 25, no. 4, pp.

210–215, 2019, [Online]. Available: http://jurnal.unimed.ac.id/2012/index.php/jpkm/article/view/14874

[8] H. M. Susanto, D. H. T. Rumani, K. G. Yulius, and T. C. Nathalia, "Pelatihan Inovasi Minuman Mocktail Kepada Masyarakat Di Desa Tanjung Burung," *Open Journal Systems*, vol. 19, no. 7, 2025.

[9] H. A. Muktiara, "Profil Desa Tawang, Wates, Kabupaten Kediri: Tingkatkan Potensi, Mem-branding Diri Jadi Kampung Jamu," https://radarkediri.jawapos.com/features/783694550/profil-desa-tawang-wates-kabupaten-kediri-tingkatkan-potensi-mem-branding-diri-jadi-kampung-jamu?page=2.

[10] DPMPTSP Kabupaten Kediri, "Sektor UMKM," https://sidapotik.kedirikab.go.id/potensi_unggulan/s-umkm.