

## Pemberdayaan Unit Produksi Akartanjung Di Koppotren Taliati Jawatan Pomosda

Ifan Ali Muntaha<sup>1</sup>, Jarwo<sup>2</sup>, Dwi Wibowo<sup>3</sup>

1,2,3) Program Studi Teknik Informatika, STT Pomosda, Nganjuk

Email: [ifanalimuntaha@stt-pomosda.ac.id](mailto:ifanalimuntaha@stt-pomosda.ac.id), [jarwosttpmd@gmail.com](mailto:jarwosttpmd@gmail.com), [wibowo@stt-pomosda.ac.id](mailto:wibowo@stt-pomosda.ac.id)

Email Corresponding: [ifanalimuntaha@stt-pomosda.ac.id](mailto:ifanalimuntaha@stt-pomosda.ac.id)

### Abstraksi

Proses produksi Akar Tanjung dilakukan melalui rangkaian tahapan terstandar yang meliputi pencucian, penghalusan, pencampuran, pemerasan, penyaringan, pengendapan, perebusan, pengkristalan, dan inspeksi akhir. Setiap tahap menerapkan prinsip kebersihan alat, sanitasi ruang produksi, serta pengendalian mutu agar menghasilkan serbuk Akar Tanjung berkualitas. Pencucian dilakukan dengan teknik berulang untuk memastikan bahan baku bebas kotoran. Penghalusan, pencampuran, dan pemerasan dilakukan menggunakan mesin sehingga menghasilkan sari bahan yang siap diproses lebih lanjut. Tahap penyaringan dan pengendapan berfungsi memisahkan ampas serta mengkonsentrasikan sari bahan sebelum memasuki proses perebusan. Pada tahap perebusan dan pengkristalan, bahan diproses dengan pengaturan panas yang terkontrol untuk menghasilkan serbuk halus dengan karakteristik warna, aroma, dan kekeringan yang sesuai standar. Proses ditutup dengan inspeksi mutu untuk memastikan serbuk memenuhi kriteria kelayakan sebelum masuk tahap pengemasan. Keseluruhan tahapan ini menjamin kualitas, higienitas, dan konsistensi produk Akar Tanjung sebagai hasil produksi akhir.

**Kata kunci:** Proses produksi Akar Tanjung, Sanitasi Dan Standarisasi, Pengkristalan Serbuk Herbal.

### Abstract

The production process of Akar Tanjung is carried out through a series of standardized stages, including washing, refining, mixing, pressing, filtering, settling, boiling, crystallization, and final inspection. Each stage applies the principles of equipment cleanliness, production room sanitation, and quality control to produce high-quality Akar Tanjung powder. Washing is done repeatedly to ensure that the raw materials are free of impurities. Grinding, mixing, and pressing are done using machines to produce juice that is ready for further processing. The filtering and settling stages serve to separate the pulp and concentrate the juice before it enters the boiling process. During the boiling and crystallization stages, the material is processed under controlled heat settings to produce fine powder with color, aroma, and dryness characteristics meeting standards. The process concludes with quality inspection to ensure the powder meets eligibility criteria before packaging. These entire stages guarantee the quality, hygiene, and consistency of Akar Tanjung products as the final production result.

### Keywords:

Akar Tanjung production process, Sanitation and Standardization, Herbal Powder Crystallization.

### I. Pendahuluan

Indonesia memiliki potensi besar dalam pengembangan produk herbal karena kekayaan biodiversitas dan pemanfaatan tanaman obat yang telah dilakukan secara turun-temurun oleh masyarakat. Namun demikian, usaha pengolahan herbal skala kecil sering menghadapi tantangan terkait standarisasi proses, higienitas produksi, dan konsistensi mutu produk. Program pengabdian masyarakat sebelumnya menunjukkan bahwa pendampingan dalam pengolahan

tanaman obat mampu meningkatkan kualitas produk serta memperkuat kapasitas pelaku usaha lokal (Sitompul et al., 2024).

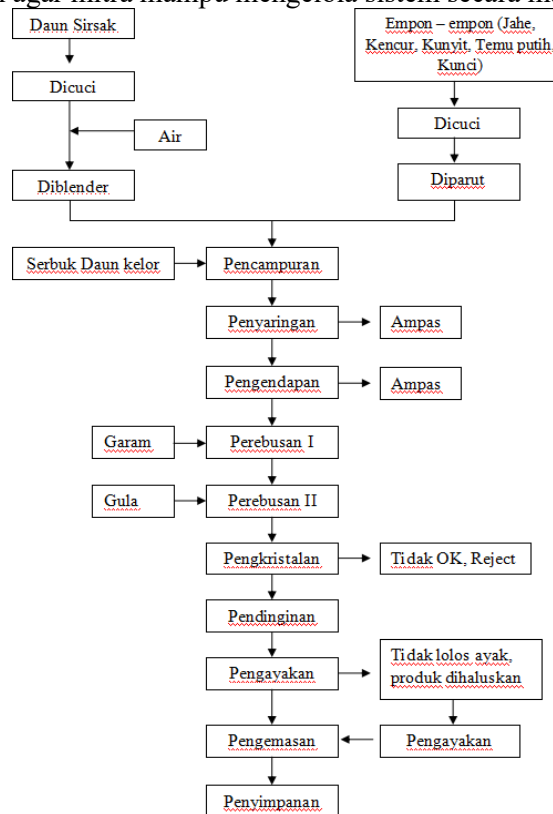
Unit produksi Akartanjung di Koppotren Taliati Jawatan Pomosda merupakan salah satu bentuk usaha berbasis pesantren yang memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai produk unggulan. Optimalisasi produksi memerlukan penguatan aspek teknis seperti sanitasi, proses pengolahan, dan dokumentasi mutu, yang terbukti efektif meningkatkan produktivitas pada program pemberdayaan UMKM serupa di berbagai daerah (Susanto et al., 2024).

Selain aspek produksi, peningkatan kapasitas sumber daya manusia menjadi faktor penting dalam keberlanjutan usaha. Kegiatan pelatihan, pendampingan produksi, dan pengembangan inovasi kemasan telah terbukti membantu UMKM herbal dalam meningkatkan nilai tambah produk serta daya saing di pasar lokal maupun digital (Rizal et al., 2023). Pendekatan yang menyeluruh juga diperlukan agar anggota Koppotren mampu menerapkan standar produksi yang baik dan memahami manajemen usaha.

Dengan adanya program pemberdayaan ini, unit produksi Akartanjung diharapkan mampu menghasilkan produk dengan standar mutu yang lebih baik, konsisten, dan higienis. Pendampingan dalam bentuk pelatihan proses produksi, penguatan SOP, serta peningkatan kemampuan pemasaran akan memberikan dampak positif terhadap kemandirian ekonomi pesantren, sebagaimana dibuktikan dalam berbagai model pemberdayaan ekonomi berbasis komunitas (Nurdin & Rahmawati, 2022).

## II. Metode Pelaksanaan

Metode pengabdian dilakukan dengan pendekatan pemberdayaan partisipatif melalui analisis kebutuhan, perencanaan program, serta pelatihan dan pendampingan kepada Unit Produksi Akartanjung. Kegiatan difokuskan pada peningkatan manajemen produksi, digitalisasi pencatatan, dan penguatan promosi berbasis teknologi informasi. Setelah pelaksanaan, dilakukan monitoring dan evaluasi untuk memastikan efektivitas program, kemudian dilanjutkan dengan pendampingan keberlanjutan agar mitra mampu mengelola sistem secara mandiri.



Gambar Alur Pemberdayaan Unit Produksi Akartanjung

Proses produksi dimulai dari pencucian daun sirsak dan empon-empon, kemudian daun sirsak diblender dan empon-empon diparut hingga halus. Kedua bahan tersebut kemudian

dicampur dan diproses melalui pemerasan untuk memisahkan sari dan ampas. Sari yang diperoleh lalu menjalani tahap penyaringan, pengendapan, serta perebusan tahap I dan II dengan penambahan garam dan gula. Setelah itu dilakukan proses pengkristalan hingga terbentuk serbuk. Serbuk yang tidak memenuhi standar kualitas langsung direject, sementara serbuk yang baik dilanjutkan ke tahap pendinginan dan pengayakan; bila ada yang tidak lolos ayakan, produk dihaluskan kembali. Tahap akhir berupa pengemasan dan penyimpanan produk serbuk Akartanjung.

### **III. Hasil Pembahasan**

#### **a. Persiapan Alat dan Bahan**

- 1) Bahan-bahan
  - a. Jahe Emprit
  - b. Jahe Merah
  - c. Kencur
  - d. Kunci
  - e. Temu Ireng
  - f. Royal Moringa
  - g. Daun Sirsak
  - h. Gula
  - i. Garam
- 2) Peralatan
  - a. Timbangan digital
  - b. Mesin parut
  - c. Spinner
  - d. Blander
  - e. kompor
  - f. Gas
  - g. Wajan
  - h. Mesin pengaduk
  - i. Spatula stainless
  - j. Bak
  - k. Baskom stainless
  - l. Kranjang
  - m. Gelas ukur
  - n. Solet stainless
  - o. Saringan
  - p. Toplek
  - q. Box
- 3) Perlengkapan
  - a. Lap
  - b. Celemek
  - c. Masker
  - d. Sarung tangan plastik

#### **b. Proses Produksi Akar Tanjung**

- 1) Pencucian Bahan Baku
  - a) Sebelum proses pencucian bahan, alat yang akan digunakan dicuci bersih menggunakan sabun halal dan air mengalir.
  - b) Sterilisasi ruangan dengan ozonisasi kurang lebih 15 menit.
  - c) Menimbangan bahan baku empon-empon sesuai dengan kapasitas produksi yang telah di tentukan.
  - d) Cuci bahan baku dengan air mengalir sampai 3 kali pencucian ( pastikan bahan baku bersih dari kotoran).

- e) Setelah proses pencucian selesai bahan baku empon-empon di tiriskan terlebih dahulu sampai air nya berkurang.



Gambar Pencucian Empon-Empon

**c. Penghalusan Bahan Baku**

- 1) Alat dan mesin yang akan di gunakan dicuci bersih menggunakan sabun halal dan dengan air mengalir.
- 2) Sterilisasi ruangan dengan ozonisasi kurang lebih 15 menit.
- 3) Pada saat proses penghalusan bahan baku kondisi mesin parut dan blender bisa dioperasikan dengan baik (tidak terjadi kerusakan).
- 4) Haluskan empon-empon dengan mesin parut sedikit demi sedikit sampai semua bahan terparut halus.
- 5) Masukkan daun sirsak ke dalam mesin blender secukupnya sampai semua daun sirsak terblender, sebelum memblender tambahkan air secukupnya (5 liter untuk 750 gram daun sirsak).
- 6) Setelah proses penghalusan bahan baku empon-empon dan pemblenderan daun sirsak selesai, semua bahan baku yang sudah halus kedalam bak plastik.



Gambar Penghalusan Bahan Baku

**d. Pencampuran Bahan Baku**

- 1) Mencampurkan semua bahan baku yang sudah dihaluskan di dalam bak plastik.
- 2) Proses pencampuran dilakukan dengan cara mengaduk (secara memutar dan membolak-balikkan) bahan yang ada di dalam bak.

**e. Pemasaran**

- 1) Alat dan mesin yang akan di gunakan dicuci bersih menggunakan sabun halal dan dengan air mengalir
- 2) Setelah bahan baku tercampur kemudian di masukkan kedalam mesin spiner sedikit demi sedikit (2 gayung setiap satu kali pemasaran menggunakan mesin spinner) untuk pengambilan air sari dari bahan baku empon-empon.
- 3) Pada saat proses pemasaran bahan baku dengan mesin spinner, pemasaran akan dihentikan (dalam satu kali proses pemasaran) apabila air dari corong keluaran hasil perasan berhenti menetes.
- 4) Tampung air hasil perasan ke dalam baskom yang diletakkan tepat dibawah corong keluaran hasil perasan mesin.
- 5) Saat air hasil perasan pada baskom sudah penuh (dua kali proses pemasaran/empat gayung bahan) segera pindahkan air untuk proses penyaringan.



Gambar Proses Pemasaran

**f. Penyaringan**

- 1) Setelah proses pemasaran selesai, kemudian dilakukan penyaringan untuk memisahkan sisa ampas empon-empon yang tercampur pada saat proses pemasaran.
- 2) Lakukan penyaringan air dari baskom hasil perasan dengan meletakkan saringan di atas toples tempat hasil saringan.
- 3) Penyaringan dilakukan satu demi satu disaat air hasil perasan sudah memenuhi satu baskom yang digunakan menampung hasil perasan. Dalam satu toples berisi sekitar 4 baskom air hasil perasan.
- 4) Setelah selesai penyaringan, tutup toples dengan rapat menggunakan tutup toples.

**g. Pengendapan**

- 1) Setelah proses penyaringan, sari empon-empon didiamkan selama  $\pm 1,5$  jam. Hal dimaksudkan untuk mengendapkan sari pati dari campuran bahan baku dengan air.
- 2) Selama proses pengendapan tutup toples tidak boleh terbuka atau dibuka.
- 3) Alangkah baiknya proses pengendapan (toples) diletakkan diatas meja.

#### **h. Perebusan**

- 1) Setelah proses pengendapan tuangkan air sari empon-empon ke dalam wajan (sampai air hasil endapan tertuang semua ke dalam wajan tapi tidak mengikutkan sari pati halus yang berada di bagian atas endapan) dengan perlahan dan hati-hati untuk menghindari sari pati bahan yang berada di dasar toples ikut tertuang.
- 2) Nyalakan kompor dengan nyala api maksimal (pada kompor yang dipakai saat ini).
- 3) Kemudian masukkan garam (100 gram) ke dalam air rebusan bahan. setelah garam dimasukkan, aduk rebusan menggunakan spatula secara perlahan.
- 4) Proses perebusan selama  $\pm 1$  jam (hingga air tersisa menjadi 30%).
- 5) Selama proses perebusan lakukan pengadukan berkala sekitar satu menit 2 kali sebanyak 2 putaran spatula.
- 6) Saat air rebusan tersisa 30% dari volume rebusan awal, segera matikan kompor.



Gambar Proses Perebusan

#### **i. Pengkristalan**

- 1) Setelah kompor di matikan masukkan gula (10 kg) ke dalam rebusan sambil mengaduk secara merata untuk mencampurkan dan mencairkan gula.
- 2) Setelah gula dan air tercampur, kompor dinyalakan kembali dengan api sedang (setengah dari nyala api maksimal pada kompor yang dipakai saat ini) sampai rebusan mendidih kembali ( berbuih).
- 3) Setelah rebusan mendidih (berbuih) api kompor di kecilkan (nyala api terkecil pada kompor yang dipakai saat ini).
- 4) Aduk terus-menerus selama proses pengkristalan dengan arah spatula ke depan belakang dari dua arah yang berbeda (dilakukan oleh dua orang, satu arah kanan satu arah kiri). Lakukan pengadukan sampai pada rebusan terjadi pengkristalan (mulai menjadi bubuk). Saat rebusan mulai mengkristal (setengah dari bahan yang direbus sudah menjadi serbuk) segera matikan kompor sambil terus-menerus melakukan pengadukan sampai keseluruhan bahan menjadi serbuk.
- 5) Setelah rebusan menjadi serbuk seluruhnya, ratakan serbuk ke seluruh bagian dalam wajan. Hentikan proses pengadukan sementara untuk penambahan serbuk kelor.
- 6) Lanjutkan proses pengadukan sampai serbuk kelor merata tercampur pada serbuk hasil proses pengkristalan.



Gambar Pengkristalan Produk Akar Tanjung

1. Inpeksi Serbuk Hasil Pengristalan

- 1) Serbuk hasil pengristalan yang sempurna adalah :
  - a) Serbuk kering(tidak terjadi penggumpalan)
  - b) Serbuk tidak ada yang meleleh(tidak bisa menyerbuk atau masih tercampur dengan air)
  - c) Warna serbuk tidak kegosong-gosongan( berwarna menyerupai warna coklat)
  - d) Semua rasa bahan baku dalam serbu terasa secara merata/seimbang (tidak ada dominasi rasa salah satu bahan baku).
- 2) Apabila serbuk tidak memenuhi kriteria diatas maka serbuk tidak layak untuk dilanjutkan pada proses selanjutnya(pengemasan) karena gagal produksi (tidak layak sama sekali atau tidak bisa diproses ulang), sedangkan serbuk yang sesuai kriteria serbuk sempurna dilanjutkan untuk proses selanjutnya yaitu pengeman.



Gambar Inspeksi Hasil Pengkristalan

#### IV. Kesimpulan

Kegiatan pengabdian di Unit Produksi Akartanjung Koppotren Tali Ati Jawatan Pomosda telah memberikan kontribusi nyata dalam memperkuat kapasitas produksi dan pengelolaan usaha melalui pendekatan pemberdayaan partisipatif. Pendampingan yang dilakukan meliputi peningkatan kompetensi manajemen produksi, penerapan digitalisasi pencatatan, dan penguatan strategi promosi berbasis teknologi informasi. Seluruh proses berjalan dengan melibatkan mitra secara aktif sehingga menghasilkan perubahan perilaku kerja yang lebih terstruktur dan adaptif terhadap perkembangan teknologi. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan efisiensi produksi, kerapian administrasi, serta perluasan jangkauan pemasaran yang berdampak pada meningkatnya profesionalitas unit usaha. Dengan demikian, pengabdian ini berhasil mendukung terbangunnya kemandirian serta kesiapan mitra menuju pengelolaan usaha yang lebih modern dan berkelanjutan.

#### Daftar Pustaka

- Nuridin, A., & Rahmawati, D. (2022). *Pemberdayaan ekonomi masyarakat berbasis komunitas melalui pelatihan usaha kecil*. Jurnal Pengabdian Masyarakat. <https://online-journal.unja.ac.id/JKAM/article/view/22398>
- Rizal, S., Winarno, A., & Sari, R. (2023). *Pemberdayaan UMKM produk herbal melalui pelatihan inovasi dan pengembangan kemasan*. Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat. <https://ejournal.sisfokomtek.org/index.php/jpkm/article/view/4031>
- Sitompul, A. F., Gultom, R. H., Wardani, I. W., Restuati, M., & Pratiwi, N. (2024). *Peningkatan ekonomi masyarakat melalui pemanfaatan tumbuhan obat lokal sebagai produk tradisional*. J-ABDI: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat. <https://bajangjournal.com/index.php/J-ABDI/article/view/11158>
- Susanto, R. E. W., Mutiara Bahtiar, A. D., Bakhtiar, Y., Huda, M., & Rojikin, S. (2024). *Increasing the productivity of MSMEs processing herbal medicine with appropriate technology for choppers and grinders*. *Abdimas: Jurnal Pengabdian Masyarakat Universitas Merdeka Malang*. <https://jurnal.unmer.ac.id/index.php/abdimas/article/view/25648>