

Pemberdayaan Masyarakat melalui Pelatihan Pembuatan Kukis Temulawak Berbasis *Technopreneurship* di Desa Gentasari

¹⁾Lina Puspitasari*, ²⁾Misrina Retnowati

^{1,2}Program Studi Kebidanan, Universitas Amikom Purwokerto, Purwokerto, Indonesia

Email Corresponding: lina@amikompurwokerto.ac.id

Received: 13 Desember 2025; Accepted: 14 Desember 2025; Published online: 15 Desember 2025

INFORMASI ARTIKEL (10PT)

ABSTRAK (10PT)

Kata Kunci:

Temulawak
Kukis Temulawak
Technopreneurship
Pemberdayaan Masyarakat
UMKM
Desa Jamu

Desa Gentasari memiliki potensi tanaman herbal, khususnya temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb.), yang dapat diolah menjadi produk pangan inovatif untuk meningkatkan nilai ekonomi masyarakat. Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan ibu-ibu anggota Tim Penggerak PKK dalam pembuatan kukis temulawak, sekaligus menanamkan konsep technopreneurship sebagai integrasi teknologi, inovasi, dan kewirausahaan. Metode yang diterapkan meliputi penyampaian materi edukasi tentang manfaat temulawak, praktik pembuatan kukis, teknik pengemasan, serta strategi pemasaran dan perizinan sederhana. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa peserta mampu membuat kukis temulawak secara mandiri, memahami konsep innovasi produk herbal, dan tertarik mengembangkan usaha berbasis produk lokal. Pelatihan ini tidak hanya meningkatkan keterampilan teknis dan motivasi berwirausaha, tetapi juga membuka peluang diversifikasi produk UMKM desa dan penguatan branding Desa Gentasari sebagai Desa Jamu modern. Kegiatan ini selaras dengan prinsip pemberdayaan masyarakat, yaitu memadukan pengetahuan lokal, keterampilan praktis, dan inovasi kewirausahaan untuk meningkatkan kesejahteraan ekonomi.

ABSTRACT

Keywords:

Temulawak
Temulawak Cookies
Technopreneurship
Community Empowerment
MSMEs
Herbal Village

Gentasari Village has significant potential in herbal plants, particularly temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb.), which can be processed into innovative food products to enhance the local community's economic value. This community service activity aimed to improve the skills of women members of the PKK Empowerment Team in making temulawak cookies, while introducing the concept of technopreneurship as an integration of technology, innovation, and entrepreneurship. The applied methods included providing educational materials on the benefits of temulawak, practical cookie-making sessions, packaging techniques, as well as marketing strategies and simple regulatory guidance. The results showed that participants were able to independently produce temulawak cookies, understand the concept of herbal product innovation, and showed interest in developing local-based businesses. This training not only enhanced technical skills and entrepreneurial motivation but also opened opportunities for diversifying village MSME products and strengthening Gentasari Village's branding as a modern Herbal Village. This activity aligns with community empowerment principles, combining local knowledge, practical skills, and entrepreneurial innovation to improve economic welfare.

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

I. PENDAHULUAN

Desa Gentasari memiliki potensi yang sangat strategis untuk mengembangkan produk herbal tradisional, khususnya berbasis temulawak (*Curcuma xanthorrhiza Roxb.*). Tanaman temulawak adalah tumbuhan obat khas Indonesia yang kaya akan senyawa bioaktif, seperti kurkuminoid dan xanthorrhizol, serta minyak atsiri, yang telah terbukti melalui berbagai penelitian memiliki aktivitas biologis yang luas, termasuk sebagai imunomodulator, antioksidan, dan antiinflamasi. Sebagai contoh, dalam kajian literatur sistematis, Nova & Abdullah (2025) menemukan bahwa senyawa kurkuminoid dan xanthorrhizol dari temulawak menunjukkan efek anti-inflamasi, antioksidan, dan imunomodulator serta dapat melindungi mukosa saluran cerna sambil memodulasi mikrobiota usus.

Lebih lanjut, studi kimia farmasi juga menunjukkan bahwa kandungan antioksidan pada temulawak bervariasi berdasarkan asal geografis. Widayastuti, Lutfah, Hartono, Islamadina, & Rohman (2021) menggunakan analisis kemometrik untuk mengelompokkan sampel temulawak dari berbagai pasar, dan menemukan bahwa kandungan total fenolik dan flavonoid, serta aktivitas antioksidan (diukur melalui uji DPPH), berbeda antar sampel. Selain itu, penelitian oleh Rosidi, Khomsan, Setiawan, Riyadi, & Briawan (tahun publikasi) juga mengonfirmasi bahwa ekstrak rimpang temulawak mempunyai aktivitas antioksidan yang cukup tinggi, dengan kandungan kurkumin yang signifikan.

Meskipun masyarakat di Desa Gentasari umumnya sudah menyadari khasiat kesehatan dari temulawak, transformasi bahan baku ini menjadi produk bernilai tambah yang inovatif – terutama olahan pangan modern masih sangat terbatas. Dalam praktik tradisional, temulawak lebih banyak digunakan dalam bentuk jamu cair atau serbuk kering; sedangkan olahan yang lebih menarik secara sensorik (rasa, tekstur) dan mudah dipasarkan secara luas masih belum berkembang optimal (sejalan dengan kesenjangan yang diidentifikasi dalam literatur, meskipun penelitian seperti di Jurnal Uniga menyoroti perlunya diversifikasi produk).

Untuk menjembatani kesenjangan tersebut, kegiatan pengabdian masyarakat ini dirancang dalam bentuk pelatihan pembuatan kukis temulawak. Tujuan utamanya adalah meningkatkan kapasitas kewirausahaan warga Desa Gentasari melalui pengembangan kompetensi produksi pangan herbal dan pemasaran. Pendekatan yang diadopsi adalah technopreneurship, yaitu integrasi antara penggunaan teknologi, inovasi produk, dan kewirausahaan, dengan harapan bahwa kukis temulawak tidak hanya menjadi produk kuliner sehat, tetapi juga menjadi sarana pemberdayaan ekonomi lokal dan identitas branding desa sebagai pusat produk herbal modern.

II. MASALAH

Meskipun Desa Gentasari memiliki potensi besar dalam pengembangan produk herbal tradisional, khususnya temulawak (*Curcuma xanthorrhiza Roxb.*), terdapat beberapa kendala yang perlu menjadi perhatian. Pertama, pengetahuan masyarakat tentang pengolahan temulawak menjadi produk bernilai tambah masih terbatas. Sebagian besar warga hanya mengenal temulawak dalam bentuk jamu cair atau serbuk, sehingga inovasi olahan modern yang menarik secara organoleptik dan dapat dipasarkan secara luas belum banyak dikembangkan.

Kedua, kemampuan pemasaran dan branding produk lokal masih minim. Produk yang dihasilkan sering kali dijual dalam skala tradisional tanpa strategi promosi yang efektif, baik secara offline maupun melalui platform digital. Hal ini membatasi potensi ekonomi dari produk temulawak yang sebenarnya memiliki nilai jual tinggi.

Ketiga, pemanfaatan teknologi untuk mendukung produksi dan pemasaran masih belum optimal. Warga Desa Gentasari memerlukan pendampingan dalam hal teknik produksi modern,

pengemasan, serta strategi promosi berbasis technopreneurship agar produk temulawak dapat bersaing di pasar regional maupun nasional.



Gambar 1. Kegiatan Ibu PKK dalam Pelatihan Pembuatan Kue Kering

Dengan memahami kendala-kendala tersebut, kegiatan pengabdian masyarakat difokuskan pada pelatihan pembuatan kukis temulawak berbasis technopreneurship, sehingga diharapkan dapat meningkatkan keterampilan warga sekaligus memperkuat ekonomi lokal secara berkelanjutan.

III. METODE

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan di Balai Desa Gentasari, Kecamatan Kroya, Kabupaten Cilacap pada Senin, 8 September 2025, dengan peserta utama adalah Tim Penggerak PKK Desa Gentasari, yang terdiri dari ibu rumah tangga, pelaku UMKM, dan kader pemberdayaan perempuan. Metode pelatihan dirancang agar bersifat partisipatif, interaktif, dan praktik langsung, sehingga peserta tidak hanya memperoleh pengetahuan teoritis, tetapi juga keterampilan praktis dalam produksi dan pemasaran produk herbal berbasis temulawak (*Curcuma xanthorrhiza Roxb.*).

Tahapan metode pelatihan adalah sebagai berikut:

1. Penyampaian Materi Teoritis

Peserta diberikan informasi awal tentang temulawak, termasuk manfaat kesehatan, kandungan gizi, dan potensi pasar. Selain itu, diberikan pemahaman mengenai konsep technopreneurship, yaitu integrasi teknologi, inovasi, dan kewirausahaan, sebagai dasar pengembangan produk herbal yang berdaya saing tinggi.

2. Demonstrasi Pembuatan Kukis Temulawak

Pemateri menunjukkan langkah-langkah pembuatan kukis temulawak secara rinci, meliputi: 1) Persiapan bahan baku; 2) Proses pengadunan; 3) Pembentukan kukis; 4) Pengovenan; 5) Packaging dan penyimpanan. Demonstrasi ini menekankan standar kualitas pangan, kebersihan, dan keamanan produk agar peserta dapat memahami setiap tahapan secara menyeluruh.

3. Praktik Mandiri Peserta

Setelah demonstrasi, peserta mempraktekkan pembuatan kukis secara mandiri dengan pendampingan langsung oleh pemateri. Tahap ini memungkinkan peserta menguasai teknik produksi, menyesuaikan resep dengan preferensi pasar, dan menghasilkan produk yang layak dikomersialkan.

4. Pelatihan Strategi Pemasaran dan Perizinan

Peserta diberikan pengetahuan mengenai: 1) Strategi pemasaran produk UMKM berbasis digital; 2) Tips modifikasi resep untuk target pasar berbeda; 3) Cara mengurus perizinan sederhana seperti PIRT dan labelisasi produk. Materi ini bertujuan menumbuhkan jiwa technopreneurship serta mendorong kemandirian ekonomi melalui produk herbal lokal.

5. Evaluasi dan Pendampingan

Pemateri melakukan observasi dan memberikan umpan balik langsung terhadap praktik peserta. Evaluasi dilakukan untuk menilai kemampuan peserta dalam menghasilkan kukis temulawak yang sesuai standar kualitas dan pemahaman mereka tentang aspek pemasaran serta branding produk.

Metode ini dirancang agar peserta dapat mengintegrasikan ilmu pengetahuan, keterampilan praktis, dan kewirausahaan, sehingga pelatihan memberikan manfaat langsung bagi pemberdayaan ekonomi masyarakat dan penguatan identitas Desa Gentasari sebagai Desa Jamu berbasis technopreneurship.

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

HASIL KEGIATAN

Kegiatan pelatihan pembuatan kukis temulawak di **Balai Desa Gentasari** berjalan dengan lancar dan melibatkan peserta dari **Tim Penggerak PKK Desa Gentasari**. Berdasarkan pengamatan dan evaluasi selama kegiatan, hasil yang dicapai antara lain:

1. Keterampilan Produksi Peserta Meningkat

Seluruh peserta mampu membuat kukis temulawak secara mandiri, mulai dari persiapan bahan, pengadunan, pembentukan kukis, pengovenan, hingga pengemasan produk. Produk yang dihasilkan memiliki tekstur dan rasa yang layak untuk dipasarkan, serta sesuai standar kebersihan dan keamanan pangan.

2. Peningkatan Pemahaman tentang Inovasi Produk Herbal

Peserta memahami manfaat temulawak, potensi nilai tambah produk pangan herbal, dan konsep **technopreneurship**. Mereka menyadari pentingnya mengembangkan produk inovatif berbasis bahan lokal untuk memperkuat ekonomi desa.

3. Motivasi Peserta dalam Pemberdayaan Ekonomi

Pelatihan ini menumbuhkan minat dan motivasi ibu-ibu untuk mengembangkan usaha berbasis produk herbal. Beberapa peserta mulai merencanakan diversifikasi produk untuk memenuhi kebutuhan pasar lokal maupun digital.

4. Pemahaman Strategi Pemasaran dan Perizinan Produk

Peserta memperoleh wawasan tentang branding produk, modifikasi resep untuk target pasar berbeda, penggunaan media sosial untuk promosi, serta prosedur perizinan sederhana (PIRT/labeling). Pengetahuan ini penting untuk mendorong keberlanjutan usaha dan daya saing produk.

Gambar



Gambar 2. Gambar Praktek Membuat Kukis Temulawak

Gambar 2. Peserta pelatihan dari Tim Penggerak PKK Desa Gentasari sedang mengikuti praktik pembuatan kukis temulawak secara berkelompok. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan produksi pangan herbal, mempraktikkan teknik pengadonan, pembentukan, dan pengovenan kukis, serta menumbuhkan kerja sama dan kreativitas peserta dalam inovasi produk berbasis temulawak.

PEMBAHASAN

Pelatihan pembuatan kukis temulawak di Desa Gentasari menunjukkan bahwa penggabungan aspek edukasi herbal dan entrepreneurship dapat memberikan dampak signifikan bagi pemberdayaan masyarakat. Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb.) diketahui memiliki berbagai senyawa bioaktif seperti kurkuminoid dan minyak atsiri yang memiliki aktivitas antioksidan dan imunomodulator (Widyastuti et al., 2021; Nova & Abdullah, 2023; Malau et al., 2024). Pengetahuan tentang manfaat temulawak ini menjadi dasar bagi peserta untuk mengembangkan produk pangan inovatif dengan nilai tambah ekonomi.

Hasil pelatihan sejalan dengan penelitian yang menunjukkan bahwa pelatihan berbasis entrepreneurship dan digital marketing mampu meningkatkan keterampilan wirausaha masyarakat desa serta mendorong pertumbuhan UMKM (Rahayu et al., 2024; Junaidi & Pratama, 2023). Dalam konteks temulawak, penelitian sebelumnya membuktikan bahwa produk herbal instan maupun minuman berbahan temulawak dapat diterima masyarakat dan meningkatkan keterampilan pengolahan tanaman obat lokal (Herpianti Lolok et al., 2022; Isnawati et al., 2023; Sholikhah et al., 2022).

Kegiatan pelatihan yang bersifat partisipatif dan praktik langsung terbukti efektif, sebagaimana ditemukan pada penelitian pembuatan masker gel ekstrak temulawak dan deteksi adulteran temulawak instan yang menekankan pentingnya praktik dan standar kualitas produk (Muslikh et al., 2023; Muttaqin et al., 2024). Penerapan standar kualitas dan keamanan pangan selama pelatihan juga konsisten dengan prinsip pengolahan temulawak untuk memaksimalkan potensi antioksidan dan metabolit sekunder (Fikayuniar et al., 2023; Hasfiani et al., 2024; Penelitian tanpa tahun, 2025).

Selain itu, kemampuan peserta dalam strategi pemasaran dan branding produk membuka peluang bagi diversifikasi produk UMKM desa, mendukung langkah awal Desa Gentasari menjadi Wisata Edukasi Jamu, dan memperkuat identitas desa berbasis produk herbal modern. Hal ini konsisten dengan penelitian sebelumnya yang menekankan pentingnya integrasi edukasi herbal, keterampilan praktis, dan technopreneurship untuk meningkatkan kesejahteraan ekonomi masyarakat (Alexander & Apriliana, 2022; Malau et al., 2024).

Dengan demikian, pelatihan ini tidak hanya menghasilkan produk pangan herbal inovatif berupa kukis temulawak, tetapi juga berkontribusi pada pemberdayaan ekonomi, peningkatan keterampilan teknis, dan penguatan branding desa. Langkah selanjutnya yang disarankan adalah pengembangan varian produk temulawak, pemanfaatan platform digital untuk pemasaran, dan pendampingan berkelanjutan agar inovasi produk herbal ini dapat bersaing di pasar regional maupun nasional.

V. KESIMPULAN

Pelatihan pembuatan kukis temulawak di Desa Gentasari berhasil meningkatkan keterampilan produksi pangan herbal peserta, khususnya ibu-ibu anggota Tim Penggerak PKK. Peserta mampu membuat produk kukis temulawak secara mandiri dengan standar kebersihan dan kualitas yang layak dipasarkan.

Selain itu, kegiatan ini memberikan pemahaman tentang inovasi produk herbal dan technopreneurship, termasuk strategi pemasaran, branding, dan prosedur perizinan sederhana (PIRT/labeling). Hal ini menumbuhkan motivasi masyarakat untuk mengembangkan usaha berbasis produk lokal, sehingga membuka peluang pemberdayaan ekonomi dan diversifikasi produk UMKM desa.

Secara keseluruhan, pelatihan ini menjadi langkah strategis untuk memperkuat identitas Desa Gentasari sebagai Desa Jamu, sekaligus mendukung pengembangan Wisata Edukasi Jamu yang berbasis kreativitas, inovasi, dan kewirausahaan masyarakat.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah berpartisipasi dan mendukung terselenggaranya pelatihan pembuatan kukis temulawak di Desa Gentasari.

Ucapan penghargaan khusus disampaikan kepada Tim Penggerak PKK Desa Gentasari atas antusiasme, partisipasi aktif, dan kerja sama selama kegiatan. Kami juga mengapresiasi seluruh warga desa yang turut mendukung pelaksanaan pelatihan ini.

Tidak lupa, kami menyampaikan rasa terima kasih kepada Fakultas Kesehatan, Universitas Amikom Purwokerto, yang telah memberikan dukungan berupa sumber daya, pendampingan, dan

bimbingan akademik sehingga kegiatan pengabdian masyarakat ini dapat terlaksana dengan lancar dan memberikan manfaat nyata bagi pemberdayaan masyarakat Desa Gentasari.

Semoga pelatihan ini dapat menjadi langkah awal yang berkelanjutan dalam meningkatkan keterampilan, inovasi produk herbal, dan penguatan ekonomi lokal berbasis technopreneurship.

DAFTAR PUSTAKA

- Alexander, D. K. N., & Apriliana, E. (2022). Efek Pemberian Ekstrak Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza Roxb*) terhadap Daya Hambat Pertumbuhan *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli* secara In Vitro. *Jurnal Kedokteran Universitas Lampung*, 1(2), 308–312. <https://doi.org/10.23960/jkunila.v1i2.pp308-312>
- Fikayuniar, L., Yuniarsih, N., Abriyani, E., & Ayesha, A. (2023). Dinamika Aktivitas Antioksidan Ekstrak Curcuma xanthorrhiza Roxb. dari Pengaruh Metode Maserasi dan Ultrasonik. *Jurnal Buana Farma*, 4(4). <https://doi.org/10.36805/jbf.v4i4.1226>
- Hasfiani, Y., Rahman, R. S., & Warsani, Z. (2024). Potensi Antikanker Rimpang Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza Roxb.*). *Jurnal Tampiasih*, 3(1). <https://jurnal.itka.ac.id/index.php/tampiasih/article/view/32>
- Herpianti Lolok, N., Ridwan, B. A., Ramadhan, D. S., & Yuliastri, W. O. (2021). Pelatihan pembuatan produk herbal instan untuk peningkatan pola hidup sehat. *Jurnal Abdimas Ilmiah Citra Bakti*, 2(1), 33–40. <https://doi.org/10.38048/jailcb.v2i1.185> Jurnal Citra Bakti+1
- Malau, R. C., Nasution, S. W., Nasution, A. N., Widowati, W., & Kusuma, H. S. W. (2024). Antioxidant Potential of Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza*) Extract Gel as a Candidate for Wound Healing. *Journal of Vocational Health Studies*, 7(3), 166–174. <https://doi.org/10.20473/jvhs.V7.I3.2024.166-174>
- Muslikh, F., Aryantini, D., Sari, F., Hesturini, R. J., Winartiana, W., & Prasetyawan, F. (2023). Skrining Fitokimia dan Formulasi Sediaan Masker Gel Peel-Off Ekstrak Etanol Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza Roxb.*). *Borneo Journal of Pharmascientechnology*, 8(1). <https://doi.org/10.51817/bjp.v8i1.519>
- Muttaqin, F. Z., Aida, N., & Asnawi, A. (2024). Deteksi Adulteran pada Bahan Baku Sediaan Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza Roxb.*) Instan Secara TLC Fingerprint Analysis. *Pharmacy: Jurnal Farmasi Indonesia*, 15(1). <https://doi.org/10.30595/pharmacy.v15i1.3059>
- Nova, R., & Abdullah, D. (2023). *Curcuma xanthorrhiza Roxb.* dalam Manajemen Kesehatan Pencernaan: Integrasi Perspektif Biomedik, Genomik, dan Etnomedisin Indonesia. *Journal of Public Health Science*, 2(1). <https://doi.org/10.70248/jophs.v2i1.2287>
- Penelitian tanpa tahun penulis (2025). *Curcuma xanthorrhiza Roxb.*: Metabolit sekunder dan aktivitas antioksidan berdasarkan umur rimpang. *Jurnal Jamu Indonesia*, ... (diakses lewat Jamu-Journal IPB).
- Purbaya, S., Aisyah, L. S., & Nopitasari, D. (2020). The Effectiveness of Adding Red Fruit Oil (*Pandanus conoideus Lamk.*) into Ethanol Extract of Temulawak Rhizome (*Curcuma xanthorrhiza Roxb.*) as Antioxidant. *Jurnal Kimia Sains dan Aplikasi*, 23(11), 409–413. <https://doi.org/10.14710/jksa.23.11.409-413>

- Setyowati, A., & Suryani, C. L. (2014). Peningkatan kadar kurkuminoid dan aktivitas antioksidan minuman instan temulawak dan kunyit. *agriTECH*, 33(4), 363-370. <https://doi.org/10.22146/agritech.9530> Jurnal UGM
- Sholikhah, N. I., Alfian, M., & Andriani, F. (2022). Uji Aktivitas Antioksidan Minuman Serbuk Instan Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza Roxb.*) Produksi UMKM Mitra Sehat Kiringan Bantul. *Jurnal Kefarmasian Akfarindo*, 8(1). <https://doi.org/10.37089/jofar.v8i1.179>
- Sholikhah, N. I., Alfian, M., & Andriani, F. (2023). Uji aktivitas antioksidan minuman serbuk instan temulawak (*Curcuma xanthorrhiza Roxb.*) produksi Mitra Sehat Kiringan Bantul. *Jurnal Kefarmasian Akfarindo*, 8(1), 50-55. <https://doi.org/10.37089/jofar.v8i1.179> jofar.afi.ac.id+1
- Widyastuti, I., Luthfah, H. Z., Hartono, Y. I., Islamadina, R., Can, A. T., & Rohman, A. (2021). Antioxidant Activity of Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza Roxb.*) and its Classification with Chemometrics. *Indonesian Journal of Chemometrics and Pharmaceutical Analysis*, 1(1), 28-41. <https://doi.org/10.22146/ijcpa.507>
- Widyastuti, I., Luthfah, H. Z., Hartono, Y. I., Islamadina, R., Can, A. T., & Rohman, A. (2021). Antioxidant activity of Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza Roxb.*) and its classification with chemometrics. *Indonesian Journal of Chemometrics and Pharmaceutical Analysis*, 1(1), 28-41. <https://doi.org/10.22146/ijcpa.507> Jurnal UGM