Seduh Kencur – Jamu Bubuk Celup

Deskripsi ringkas teknologi. Seduh Kencur merupakan inovasi jamu beras kencur dalam bentuk bubuk celup yang praktis. Teknologi ini menjawab kebutuhan masyarakat modern akan minuman herbal yang mudah disajikan, higienis, dan memiliki umur simpan lebih lama.

Petani adopter. Belum diadopsi petani, meskipun bahan baku dapat berasal dari petani lokal.

Kebaruan teknologi. Mengubah jamu beras kencur konvensional menjadi kantong celup sehingga penyajian cukup diseduh air panas tanpa proses perebusan.

***Best Practice* implementasi teknologi.** Implementasi teknologi. Inovasi diterapkan melalui pengolahan bahan baku secara higienis, pengeringan menggunakan oven, penghalusan dan penyaringan bubuk, serta pengemasan dalam kantong filter kedap udara. Metode ini menghasilkan produk yang praktis, berkualitas, dan memiliki umur simpan lebih lama.

Syarat dan kondisi implementasi. Bahan: kencur, beras, jahe, kunyit, gula aren, dan garam. Alat: pisau, kompor, wajan, oven, blender, timbangan digital, saringan, dan kemasan filter. SDM: 2–3 orang. Kondisi lingkungan: tempat produksi yang bersih, kering, dan higienis.

Keunggulan dan kelemahan teknologi. Praktis, higienis, umur simpan lama, berbahan lokal, mudah dibawa. Kelemahan: Brand awareness masih rendah, varian terbatas, memerlukan edukasi pasar.

Tautan informasi https://polbangtan-bogor.ac.id/karya-dan-inovasi

Identitas inovator (penemu teknologi) jika ada
Nama: Dr. Neni Musyarofah, SP., M.Si.; M. Arif Triandino; Dea Alittifaqiah; Gina Amanda
Instansi: Politeknik Pembangunan Pertanian Bogor
Media sosial/e-mail: https://polbangtan-bogor.ac.id/karya-dan-inovasi

Identitas informan (penulis/pemberi informasi teknologi)
Nama: Dr. Neni Musyarofah, SP., M.Si.

Instansi: Politeknik Pembangunan Pertanian Bogor
Media sosial/e-mail: https://www.instagram.com/polbangtanbogor