Indonesia Berdaya, 4(1) 2023:273-280
https://doi.org/10.47679/ib.2023409

P-ISSN 2502-4825
E-ISSN 2502-9495

Peningkatan Pengetahuan dan Keterampilan Kelompok Ibu-ibu PKK di Kelurahan Pengkok Gunung Kidul Dalam Pengolahan Jahe Menjadi Minuman Instan

Dwi Lestari Lukviana[1], Nisywa Dwiza Raihan[2], Fatma Dwi Kusuma[3], Lathifah Apriana Putri [4], Atika Silma Daima[5], Puandira Caesha Naila Syaltha[6], Indah Sinawang Cahyani[7], Fani Melani[8], Muhammad Rasyid Ridha[9], Hafidz Izzulhaq Hadian[10], Yunda Maymanah Rahmadewi[11]*

Published online: 29 November 2022

ABSTRACT

Ginger is one of the herbal plants that is quite popular both in Indonesia and abroad. The spicy taste produced by ginger is very distinctive and its ability to provide warmth to the body is able to make ginger one of the hottest commodities of all time. However, ginger processing has not been fully utilized by the community, so there needs to be assistance that can be done by utilizing ginger into syrup and instant powder. Ginger that is processed into instant drinks has a higher selling value than fresh ginger. The method used is counseling and training on making syrup and instant powder. After the program was implemented, the results obtained were an increase in the general public about food safety before training by 37%, and after training by 91%, while on knowledge of processing ginger into syrup and powder before training by 38% and after training by 92%. The skill of processing ginger into syrup and powder before training is 42% and after training is 94%.

Keywords: Ginger, Instant Powder, Syrup

Abstrak: Jahe merupakan salah satu tanaman herbal yang cukup populer baik di Indonesia maupun di mancanegara. Rasa pedas yang dihasilkan jahe sangat khas dan kemampuannya untuk memberikan kehangatan bagi tubuh mampu menjadikan jahe sebagai salah satu komoditas yang ngehits sepanjang masa. Namun pengolahan jahe belum sepenuhnya dimanfaatkan dengan baik oleh masyarakat, sehingga perlu adanya pendampingan dan pelatihan mengolah jahe menjadi sirup dan serbuk instan. Jahe yang diolah menjadi minuman instan memiliki nilai jual yang lebih tinggi dibandingkan dengan jahe segar. Metode yang dilakukan adalah penyuluhan dan pelatihan pembuatan sirup dan serbuk instan. Setelah dilaksanakan program ini hasil yang didapatkan adalah peningkatan umum masyarakat tentang keamanan pangan sebelum pelatihan sebesar 37%, dan setelah pelatihan sebesar 91%, sedangkan tentang pengetahuan pengolahan jahe menjadi sirup dan serbuk sebelum pelatihan sebesar 38% dan setelah pelatihan sebesar 92%. Keterampilan pengolahan jahe menjadi sirup dan serbuk sebelum pelatihan sebesar 42% dan setelah pelatihan sebesar 94%.

Kata Kunci: Jahe, Serbuk Instan, Sirup

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan salah satu negara penghasil jahe (*Zingiber Officinale Rosc*) terbesar di dunia. Jumlah produksi jahe di Indonesia meningkat dari tahun ke tahun. Pada tahun 2003, produksi jahe nasional adalah sebesar 112.290 ton. Dengan tingkat kenaikan produksi sebesar 3,28 % tiap tahun maka tahun 2009 jumlah produksi jahe di Indonesia diperkirakan sebesar 136.388,1 ton dan pada tahun 2017 meningkat lebih banyak 120.000 dari tahun sebelumnya bahkan sudah banyak yang

[1-11*)] Program Studi Bisnis Jasa Makanan, Universitas Ahmad Dahlan, Jl Pramuka 42 Umbulharjo, Yogyakarta, 55161.

*) corresponding author

Yunda Maymanah Rahmadewi

Email: yunda.maymanah@culinary.uad.ac.id

diekspor. Jumlah jahe yang melimpah ini justru menimbulkan permasalahan tersendiri yaitu turunnya nilai ekonomi jahe. Selain itu teknologi pasca panen yang tidak tepat menyebabkan jumlah jahe yang membusuk juga besar karena tidak termanfaatkan secara optimal.

Gunung Ireng, Desa Pengkok, Kecamatan Patuk merupakan salah satu desa wisata yang ada di Kabupaten Gunung Kidul, Yogyakarta. Kabupaten Gunung Kidul merupakan kota wisata yang memiliki peranan penting di Yogyakarta. Potensi pertanian yang ada di daerah ini juga cukup beragam namun masih banyak lahan kritis yang belum dimanfaatkan dengan baik. Lahan kritis di desa Pengkok sangat cocok untuk ditanami jahe, karena tidak terlalu membutuhkan banyak air.

Jahe merupakan salah satu tanaman herbal yang cukup populer baik di Indonesia maupun di mancanegara. Rasa pedas yang dihasilkan jahe sangat khas dan kemampuannya untuk memberikan kehangatan bagi tubuh mampu menjadikan jahe sebagai salah satu komoditas yang ngehits sepanjang masa. Tanaman rempah ini sudah digunakan sejak lama sebagai bumbu masakan, obat-obatan dan minuman sehat. Industri-industri sudah banyak yang membuat produknya dari bahan baku jahe. Pada umumnya jahe dikenal dengan tiga jenis yaitu jahe emprit, jahe gajah dan jahe merah. Beberapa manfaat jahe adalah mengatasi mual dan muntah, menyehatkan sistem pencernaan, menyehatkan otak, menyembuhkan migrain dan lain-lain.

Saat ini terdapat banyak sekali jenis produk olahan jahe yang tersedia dipasaran, diantaranya manisan jahe, wedang jahe, sirup jahe dan jahe instan. Desa Pengkok memiliki potensi jahe gajah dan jahe paris. Daerah ini termasuk kategori dataran tinggi, sehingga tanah di desa Pengkok sangat cocok untuk ditanami jahe serta jahe banyak digemari oleh masyarakat karena memiliki manfaat yang sangat salah satunya mampu memberikan rasa hangat pada tubuh ketika cuaca dingin.. Selain itu Desa Pengkok memiliki wisata yang cukup dikenal di masyarakat yaitu Gunung Ireng.

Adapun tujuan kegiatan ini adalah (1) Memberikan informasi dan pengetahuan tentang produk sirup dan jahe instan dapat meningkatkan pendapatan ekonomi keluarga. (2) Memberikan keterampilan proses pembuatan produk sirup dan jahe instan dengan inovasi cita rasa baru untuk di komersialkan. Sedangkan manfaat kegiatan adalah menambah pengetahuan dalam hal proses pengolahan, formula dan fungsi pada pembuatan produk sirup dan jahe instan. Pengetahuan ini bermanfaat bagi para petani dan ibu PKK untuk membuka peluang kerja serta meningkatkan pendapatan Masyarakat khususnya petani jahe di Desa Kaongkeongkea Kecamatan Pasarwajo Kabupaten Buton.

BAHAN DAN METODE

Realisasi Pelaksanaan Kegiatan

Pelaksanaan kegiatan Pelatihan Pengolahan jahe menjadi sirup dan serbuk Sebagai Minuman instan di Desa Pengkok, Kecamatan Patuk, Kabupaten Gunung Kidul, Yogyakarta. Kegiatan pengabdian ini memberikan pengetahuan baru kepada peserta pengabdian terkait cara pengolahan jahe menjadi produk instan yang baik sehingga dapat di komersilkan.Target kegiatan ini adalah para kelompok ibu-ibu PKK. Sehingga dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan yang dihasilkan oleh khalayak yaitu sebagai nilai tambah produk dalam peningkatan ekonomi keluarga.

Metode Pelaksanaan Kegiatan

Metode yang dilakukan adalah penyuluhan dan pelatihan pembuatan minuman instan sirup dan serbuk jahe guna mengetahui pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu PKK.

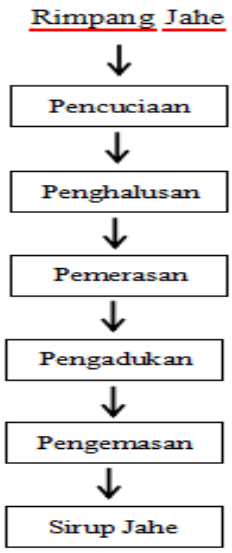
Waktu dan Tempat Kegiatan

Kegiatan penyuluhan dan pelatihan dilaksanakan pada tanggal 2 Oktober 2022 di Balai Kelurahan Desa Pengkok, Kecamatan Patuk, Kabupaten Gunung Kidul.

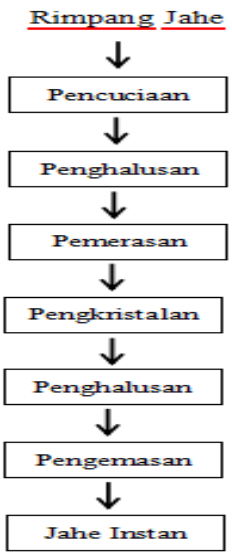
Pelaksanaan Kegiatan

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilakukan dengan beberapa tahap diantaranya: Sosialisasi, penyuluhan, persiapan penyediaan alat dan bahan, pelaksanaan pelatihan pembuatan sirup dan jahe Instan.

a. Langkah Kegiatan



Gambar 1. Diagram Alir Sirup Jahe



Gambar 2. Diagram Alir Serbuk Jahe

b. Bahan dan cara pembuatan

Bahan membuat sirup jahe

- 500 Gram jahe
- 1 Kg gula pasir
- 5 Liter Air

Proses Pembuatan Sirup Jahe

1. Iris-iris tipis jahe yang sudah dicuci bersih. kemudian blender dengan 2 liter air
2. Rebus 3 liter air dengan gula pasir. Masak hingga mendidih.
3. Buang buih pada rebusan air gula dan kecilkan apinya.
4. Masukkan jahe yang sudah diblender menggunakan saringan ke dalam air rebusan gula.
5. Rebus hingga mendidih dan air mengental. Matikan api lalu dinginkan.
6. Simpan sirup jahe dalam botol kedap udara.

Resep Jahe Instan

Bahan-bahan:

- 1 kg jahe
- 1 kg gula pasir
- 1 liter air

Cara membuat:

1. Iris tipis jahe yang sudah dicuci bersih. Kemudian blender jahe sampai halus.
2. Peras jahe dan ambil sarinya.
3. Masukkan sari jahe ke wajan lalu masak dengan api kecil aduk sari jahe dengan kecepatan konsisten sampai mendidih.
4. Masukkan gula pasir sedikit demi sedikit lalu aduk kembali dengan kecepatan konsisten.
5. Aduk terus jahe sampai mengkristal.
6. Haluskan jahe yang sudah mengkristal untuk mendapatkan tekstur seperti pasir pantai.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan Pengabdian ini dilakukan dalam beberapa tahapan yaitu persiapan pengabdian, sosialisasi kepada mitra, pelaksanaan pengabdian, dan evaluasi.

1. Persiapan Pengabdian

Pengabdian kepada masyarakat dimulai dengan mempersiapkan kegiatan yang akan dilakukan. Beberapa persiapan yang dilakukan adalah mempersiapkan media edukasi berupa video tutorial dan berkoordinasi terkait pelaksanaan penyuluhan dan pelatihannya.

2. Sosialisasi Kepada Mitra

Sosialisasi kepada mitra kegiatan kedua yang dilakukan dari rangkaian pengabdian yang dilakukan. Sosialisasi bertujuan untuk memperkenalkan ruang lingkup dan tujuan pengabdian yang dilakukan. Kegiatan ini memberikan gambaran awal untuk peserta tentang penyuluhan dan pelatihan yang dilakukan sehingga peserta memiliki kesamaan persepsi awal.

3. Pelaksanaan Pengabdian

Pengabdian yang dilakukan terdiri atas 2 kegiatan yaitu penyuluhan dan pelatihan pembuatan Sirup dan serbuk jahe (Gambar 3). Pelaksanaan dilakukan pada tanggal 2 Oktober 2022 di Balai Kelurahan Desa Pengkok, Kecamatan Patuk, Kabupaten Gunung Kidul. Pemateri untuk program ini yaitu dari tim pelaksana program. Pelatihan ini ditujukan untuk meningkatkan pengetahuan mitra tentang pembuatan sirup dan serbuk instan dari jahe. Pada saat pelaksanaan kegiatan, semua peserta berperan aktif dalam proses pembuatan sirup jahe serbuk instan serta mengikuti pelatihan secara seksama. Pelatihan pembuatan sirup dan serbuk instan ini memiliki beberapa tahapan seperti terlihat pada gambar.

Selama pelatihan, para peserta seringkali mengajukan pertanyaan pertanyaan yang mengarah pada inovasi dan kreativitas dari peserta seperti; “bolehkah gula pasir diganti dengan gula aren atau gula jawa?”, “bolehkah jahe gajah di ganti dengan jahe merah?”, dan pertanyaan-pertanyaan lain yang menunjukkan antusiasme peserta pelatihan. Alternatif pengolahan jahe menjadi sirup

dan serbuk adalah solusi untuk memberikan nilai tambah tanaman jahe yang ada, selain itu juga mengatasi permasalahan jahe yang akan menurun kualitasnya jika disimpan dalam waktu yang lama. Selain itu bisa dimanfaatkan juga sebagai sumber pendapatan, karena jika ditekuni dengan serius bisa dikembangkan menjadi usaha rumah tangga.

Gambar 3. Proses pembuatan sirup dan serbuk instan

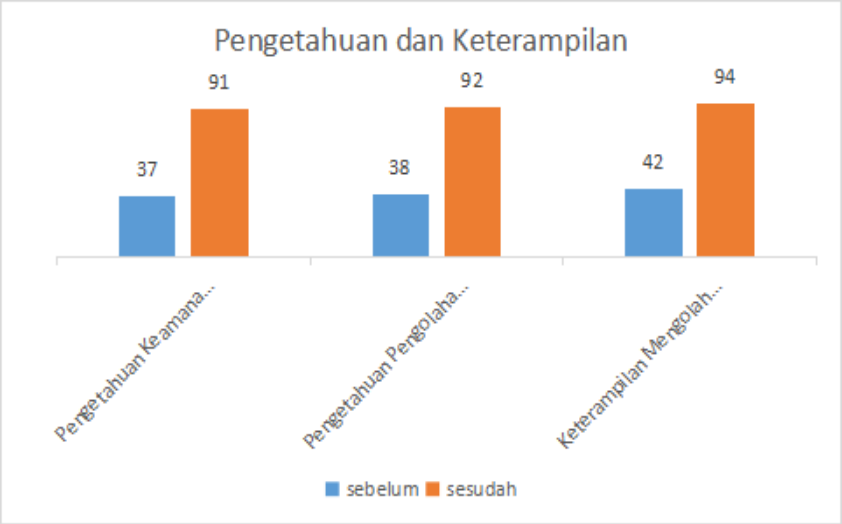
Gambar 4. Pengemasan Produk Sirup dan Serbuk Instan

Gambar 5. Hasil Produk Sirup dan Serbuk Jahe

4. *Evaluasi*

Pelatihan pengolahan jahe menjadi sirup dan serbuk instan dapat berjalan dengan baik. Masyarakat dapat mengetahui proses pembuatan sirup dan serbuk instan jahe dan memiliki

keterampilan dalam mengolah jahe. Program pengabdian kepada masyarakat yang diberikan dalam bentuk pelatihan dapat memberikan adanya peningkatan pengetahuan dan keterampilan mitra. Perubahan ini dapat dilihat antara sebelum dan sesudah pelatihan pembuatan sirup dan serbuk instan dari jahe. (Gambar 6).



Gambar 6. Perubahan Pengetahuan dan Keterampilan Setelah Pelatihan

Kegiatan ini dapat meningkatkan pengetahuan umum masyarakat tentang keamanan pangan sebelum pelatihan sebesar 37%, dan setelah pelatihan sebesar 91%, sedangkan tentang pengetahuan pengolahan jahe menjadi sirup dan serbuk sebelum pelatihan sebesar 38% dan setelah pelatihan sebesar 92%. Keterampilan pengolahan jahe menjadi sirup dan serbuk sebelum pelatihan sebesar 42% dan setelah pelatihan sebesar 94%. Hasil ini sejalan dengan kegiatan pengabdian dan pemberdayaan masyarakat yang dilakukan ibu-ibu PKK desa Pasir Palembang. Kegiatan ini telah meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam pengolahan jahe menjadi sirup dan mengemasnya dengan tepat sehingga produk olahan yang dihasilkan bisa bertahan lama. Pengetahuan mengenai pengemasan meningkat 100%.

KESIMPULAN DAN SARAN

Pelatihan pembuatan sirup dan serbuk instan berbahan dasar jahe ini dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu di Desa Pengkok, serta dapat memanfaatkan dan menginovasikan jahe menjadi produk yang lebih disegani oleh masyarakat. Pengetahuan umum masyarakat tentang keamanan pangan sebelum pelatihan sebesar 37%, dan setelah pelatihan sebesar 91%, sedangkan tentang pengetahuan pengolahan jahe menjadi sirup dan serbuk sebelum pelatihan sebesar 38% dan setelah pelatihan sebesar 92%. Keterampilan pengolahan jahe menjadi sirup dan serbuk sebelum pelatihan sebesar 42% dan setelah pelatihan sebesar 94%.

Conflict of Interests

The authors declared that no potential conflicts of interest with respect to the authorship and publication of this article.

REFERENCES

Sutrisno, K., Purba, M., Sulistyorini, D., Aini, A. N., Latifa, Y. K., & Yunita, N. A. (2017). *Produksi Pangan untuk Industri Rumah Tangga: Minuman Serbuk Jahe Instan. Badan Pengawas Obat Dan Makanan*

Indah, K., Periadnadi., Nasril. (2013). *Uji Antimikroba Ekstrak Segar Jahe-Jahean (Zingiberaceae) Terhadap Staphylococcus aureus, Escherichia coli dan Candida albicans.* Jurnal Biologi Universitas Andalas (J. Bio. UA.) 2(1): 20-24

Endy, M., Dw, H., Anggun, S., Nugraheni., Nurandhini., Rizki. (2018). *Pembuatan Serbuk Jahe Instan Dengan Metode Kristalisasi Guna Meningkatkan Perekonomian Warga RW .05 Kelurahan Tembalang,Semarang.*Proceeding SNK-PPM vol 1

Muttaqin, H. (2015). *Pemberdayaan Usaha Jamu Jahe Instan Di Kota Surakarta Dan Kabupaten Sukoharjo Melalui Teknologi Pengolahan Jahe.***Inotek**, Volume 19, No 2 Edy, S., Antasalam, A. (2020). *Pengolahan Jahe Instan Sebagai Minuman Herbal di Masa Pandemik Covid-19.* Vol 02 No 03

Mardayatma, Eka., Hanifa, H., Fahmawati. (2017). *Pengendali Suhu pada Proses Pemanasan dalam Pembuatan Sirup Jahe.*Vol.01 No.01