

PENGOLAHAN RIMPANG JAHE MERAH MENJADI SERBUK DI DESA GEMPOLKARYA KECAMATAN TIRTAJAYA

Dyanita Irene Susilo Putri, Dedy Frianto

Program Studi Farmasi, Fakultas Farmasi

fm19.dyanitaputri@mhs.ubpkarawang.ac.id

dedy.frianto@ubpkarawang.ac.id

Abstrak

Perekonomian merupakan salah satu aspek yang menjadi sorotan dalam menegakkan kesejahteraan hidup, sehingga aspek perekonomian ini harus mendapat perhatian dari berbagai kalangan baik swasta maupun pemerintah. Dengan adanya pengabdian masyarakat ini diharapkan ibu-ibu PKK Desa Gempolkarya Kecamatan Tirtajaya dapat memahami prinsip pembuatan serbuk jahe dari rimpang jahe merah dengan pengepakan dan pengemasan yang baik, sehingga dapat meningkatkan kemampuan ekonomi masyarakat. Adapun tujuan dari kegiatan ini adalah meningkatkan pengetahuan dan keterampilan untuk mengolah rimpang jahe merah menjadi serbuk instan yang lebih praktis dan meningkatkan ekonomi masyarakat Desa Gempolkarya Kecamatan Tirtajaya. Pengabdian masyarakat dilakukan dengan cara memberikan pelatihan kepada masyarakat Desa Gempolkarya Kecamatan Tirtajaya khususnya kepada ibu-ibu PKK. Adanya pelatihan ini, maka ibu-ibu PKK sangat terampil untuk mengolah rimpang jahe merah menjadi serbuk jahe instan. Keterampilan tersebut dapat digunakan dan dikembangkan menjadi industri rumahan sehingga akan meningkatkan sosial ekonominya.

Kata kunci: Rimpang Jahe Merah, Serbuk, Pelatihan.

Pendahuluan

Perekonomian merupakan salah satu aspek yang menjadi sorotan dalam menegakkan kesejahteraan hidup, sehingga aspek perekonomian ini harus mendapat perhatian dari berbagai kalangan baik swasta maupun pemerintah. Masalah ekonomi menjadi sesuatu yang sangat mendasar bagi manusia untuk meneruskan kelangsungan hidupnya, untuk hidup secara layak dan menuju masyarakat yang lebih sejahtera.

Dunia usaha meliputi usaha rumahan, usaha mikro seluruh komoditas, pedagang kaki lima, pedagang asongan, pedagang pasar, pengelola pasar tradisional, usaha kecil sampai kepada usaha menengah. Gempolkarya adalah salah

satu desa di Kecamatan Tirtajaya, Kabupaten Karawang, Jawa Barat, Indonesia. Memiliki koordinat Garis lintang: -6.073635 dan Garis bujur: 107.259748. Desa Gempolkarya memiliki luas wilayah 4.003.000 m² atau 400,30 Hektar. Jumlah penduduk Desa Gempolkarya menurut data prodeskel tahun 2022 sebanyak 4529 jiwa. Penduduk Desa Gempolkarya pada umumnya bekerja di bidang pertanian.

Desa Gempolkarya memiliki lahan perkebunan yang luas yakni 360,17 Ha sehingga menyebabkan mata pencaharian warga di dominasi oleh sektor petani. Berdasarkan data di atas maka Desa Gempolkarya memiliki potensi ekonomi pendapatan yang relatif sama. Mengingat adanya ibu-ibu rumah tangga yang memiliki waktu luang yang cukup, maka kegiatan sosial banyak dilakukan melalui kegiatan PKK yang diselenggarakan setiap hari sabtu setelah pengajian mingguan di masjid. Dalam rangka meningkatkan keterampilan dalam semua bidang maka sering diadakan pelatihan maupun penyuluhan.

Indonesia memiliki kekayaan bahan alam yang cukup banyak. Berbagai jenis tanaman obat pun banyak ditemukan di Provinsi Jawa Barat. Peranan obat tradisional di Indonesia sangat penting dalam pembangunan kesehatan. Masyarakat banyak memilih pengobatan tradisional karena pengobatan konvensional dipandang mahal dan dapat menurunkan kualitas hidup akibat efek samping obat. Untuk itu, obat tradisional merupakan potensi yang besar karena sudah dikenal oleh masyarakat, mudah diperoleh, serta sudah merupakan bagian dari sosial budaya masyarakat. Sejak zaman dahulu masyarakat Indonesia mengenal dan menggunakan tanaman berkhasiat obat menjadi salah satu upaya untuk menanggulangi masalah kesehatan.

Salah satu tumbuhan berkhasiat obat diantaranya adalah rimpang dari tumbuhan jahe merah (*Zingiber officinale Roscoe*). Kandungan Jahe merah mempunyai banyak keunggulan dibandingkan dengan jenis lainnya terutama jika ditinjau dari segi kandungan senyawa kimia dalam rimpangnya. Jahe merah mampu menghambat atau memodulasi proses kemotaksis atau mengatur aktifitas imunitas alami dalam merespon infeksi. Selain itu, jahe merah juga berkhasiat menekan pembentukan reaktif oksigen spesies production serta

menghancurkan patogen (bakteri atau virus) penyebab infeksi (Panjaitan et al., 2012).

Salah satu upaya untuk meningkatkan daya guna rimpang jahe merah dan nilai ekonominya adalah membuat inovasi jenis produk olahan jahe. Salah satu contohnya yaitu minuman instan yang merupakan produk olahan pangan berbentuk serbuk, mudah larut dalam air, praktis dalam penyajian dan memiliki daya simpan yang lama karena kadar airnya yang rendah.

Dengan adanya pengabdian masyarakat ini diharapkan ibu-ibu PKK Desa Gempolkarya Kecamatan Tirtajaya dapat memahami prinsip pembuatan serbuk jahe dari rimpang jahe merah dengan pengepakan dan pengemasan yang baik, sehingga dapat meningkatkan kemampuan ekonomi masyarakat. Adapun tujuan dari kegiatan ini adalah meningkatkan pengetahuan dan keterampilan untuk mengolah rimpang jahe merah menjadi serbuk instan yang lebih praktis dan meningkatkan ekonomi masyarakat Desa Gempolkarya Kecamatan Tirtajaya.

Berdasarkan uraian diatas maka penulis mengadakan program pelatihan dan penyuluhan pembuatan minuman instan dari bahan dasar rimpang jahe merah menjadi serbuk jahe merah, dan membagikan produk hasil pelatihan kepada masyarakat atau kepada ibu ibu PKK Desa Gempolkarya Kecamatan Tirtajaya.

Metode

Pengabdian masyarakat dilakukan dengan cara memberikan pelatihan kepada masyarakat Desa Gempolkarya Kecamatan Tirtajaya khususnya kepada ibu-ibu PKK. Pelatihan di selenggarakan di rumah ketua dari ibu-ibu PKK, pada hari sabtu bertepatan pada tanggal 30 juli, 2022. Pelatihan dilakukan dengan cara memberikan penjelasan atau penyuluhan dengan metode transfer ilmu dari mahasiswa Pogram Studi Farmasi Universitas Buana Perjuangan Karawang, terkait manfaat dari rimpang jahe merah dan cara pembuatan serbuk jahe merah.

Adapun alat dan bahan yang di gunakan pada pelaksanaan program ini sebagai berikut:

Alat

1. Blender

2. Saringan
3. Baskom
4. Kompor
5. Panci
6. Pisau

Bahan

1. Rimpang jahe merah
2. Gula pasir
3. Kayu manis
4. Cengkeh

Adapun cara kerja atau metode pembuatan serbuk dari rimpang jahe merah sebagai berikut:

1. Sortasi rimpang

Langkah awal yaitu dengan melakukan penyortiran pada rimpang jahe merah untuk mendapatkan kualitas yang baik.

2. Pencucian

Jahe direndam dan dicuci bersih hingga tidak ada kotoran yang menempel, kemudian dipotong kecil kecil.

3. Proses penghalusan

Jahe yang sudah dipotong kecil kecil kemudian dimasukkan didalam blender dan diberi air secukupnya.

4. Penyaringan

Sari dan pati dari jahe merah yang sudah diblender dipisahkan, dengan cara menyaring kemudian memeras menggunakan kain bersih. Hasil saringan kemudian di diamkan selama kurang lebih 1 jam atau 60 menit.

5. Pemisahan

Air perasan jahe merah dipisahkan dengan endapan putih yang telah terbentuk.

6. Perebusan

Air perasan jahe merah dimasukkan kedalam wajan, kemudian masak dengan api sedang, masak air perasan jahe hingga mendidih kemudian

ditambahkan gula dengan perbandingan 1:1. Bisa ditambahkan kayu manis dan cengkeh untuk menabahnya cita rasa. Kemudian aduk terus menerus hingga mengental.

7. Penghalusan

Apabila sudah didapatkan tekstur serbuk, saring menggunakan saringan biasa untuk memisahkan gumpalan jahe dan serbuk. Gumpalan jahe dapat di blender kembali untuk mendapatkan ukuran serbuk yang kecil dan halus.

8. Pengemasan

Serbuk jahe siap dikemas menggunakan toples berukuran 200 gr, pada toples diberikan stiker brand, kemudian dimasukkan kedalam paper bag. (Koswara et al., 2012)

Hasil Penelitian dan Pembahasan

Program ini dilaksanakan di Desa Gempolkarya Kecamatan Tirtajaya. Sasaran atau target dalam program ini adalah ibu-ibu PKK. Persiapan program diawali dengan survei tempat pelaksanaan program di wilayah Desa Gempolkarya Kecamatan Tirtajaya. Hasil survei menunjukkan bahwa ibu-ibu PKK memiliki komitmen tinggi dan antusias yang sangat tinggi. Pengajuan izin dilakukan kepada pihak Desa Gempolkarya khususnya kepada ibu-ibu PKK Desa Gempolkarya Kecamatan Tirtajaya. Selanjutnya dilakukan persiapan materi, alat dan bahan penunjang pelaksanaan penyuluhan, pelatihan dan praktik pembuatan serbuk jahe.

Pelaksanaan program ini terdiri dari dua tahapan, yaitu penyuluhan dan praktek langsung. Penyuluhan dilakukan untuk memberi informasi seputar pengetahuan manfaat jahe merah sebagai kesehatan dan produk serbuk minuman jahe. Sedangkan praktek langsung pembuatan minuman serbuk jahe dilakukan di kediaman ketua ibu PKK atau ibu Lurah Desa Gempolkarya Kecamatan Tirtajaya.



Gambar 1. Produk Serbuk Jahe Merah Instan dan Desain Kemasan

Salah satu suplemen alami yang dapat digunakan untuk meningkatkan imunitas tubuh adalah jahe merah. Jahe merah (*Zingiber officinale Roscoe*) berasal dari suku zingiberaceae yang banyak ditemukan di Indonesia dan mudah untuk ditanam. Jahe merah sangat pedas dan mempunyai aroma yang sangat tajam. Rimpang tersebut memiliki komponen volatile (minyak atsiri) dan non volatile (oleoresin) paling tinggi jika dibandingkan dengan jenis jahe lain (Hapsah et al., 2012).

Dalam pelatihan ini penulis mengambil atau menimbang jahe sebanyak 1 kg. Dari hasil data yang didapatkan bahwa instan jahe berwarna putih kuning cerah ini diperkirakan pengaruh dari warna jahe yang kita gunakan. Jahe instan ini juga rasanya masih terasa pedas, dan untuk rasa manisnya sudah bisa dikatakan cukup. Di dalam pembuatan instan jahe ini penulis menambahkan gula sebanyak 1 kg, dan untuk aromanya penulis menambahkan kayu manis pada jahe instan yang tercium khas. Pada pembuatan atau pemrosesan jahe menjadi jahe instan/bubuk dibutuhkan waktu kurang lebih 1 jam. Pembuatan jahe instan ini cukup lama dan ketelitian dalam mengaduknya sampai menjadi bubuk kasar dan mengayaknya. Pengayakan ini dilakukan agar bubuk halus dan bubuk kasar terpisah.

Kesimpulan dan Rekomendasi

Berdasarkan uraian di atas, maka dapat disimpulkan bahwa pemanfaatan rimpang jahe merah dapat dibuat menjadi suatu produk minuman yang memiliki nilai ekonomis. Adanya pelatihan untuk pembuatan serbuk jahe instan kepada ibu-ibu PKK Desa Gempolkarya Kecamatan Tirtajaya, maka ibu-ibu sangat terampil untuk mengolah rimpang jahe merah menjadi serbuk jahe instan. Keterampilan tersebut dapat digunakan dan dikembangkan menjadi industri rumahan sehingga

akan meningkatkan sosial ekonominya. Rekomendasi kegiatan yang akan datang adalah melakukan kegiatan penanaman jahe merah secara bersama

Daftar Pustaka

- Hapsoh, Yaya H, Elisa J. (2012). Budidaya dan teknologi pasca panen jahe. Medan: USU press.
- Koswara, S., A. Diniari dan Sumarto. (2012). Panduan proses produksi minuman jahe merah instan. Lembaga Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Panjaitan E. N., S. Awaluddin, dan P. Djendakita. (2012). Formulasi gel dari ekstrak rimpang jahe merah (*Zingiber officinale* var. *Rubrum*). *Journal of Pharmaceutics and Pharmacology* 1(1): 9-20.