

## **PENINGKATAN KETERAMPILAN PEMBUATAN OLAHAN MINUMAN BERBAHAN DASAR JAHE SEBAGAI USAHA MENGUNTINGKAN PADA KELOMPOK PKK DESA GEMPOL KARYA**

Dadan Ramadan

Email : [mn19.dadanramadan@mhs.ubpkarawang.ac.id](mailto:mn19.dadanramadan@mhs.ubpkarawang.ac.id)

Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Buana Perjuangan  
Karawang, Jalan Ronggo Waluyo Sirnabaya, Puseurjaya, Kecamatan Teluk Jambe Timur,  
Kabupaten Karawang, Jawa Barat 41361.

### **ABSTRAK**

Desa gempolkarya merupakan salah satu desa di kecamatan tirtajaya kabupaten karawang yang mengalami permasalahan dalam penanganan inovasi-inovasi produk. Kegiatan Pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah jahe menjadi berbagai variasi produk, juga menyadarkan masyarakat akan peluang berwirausaha dari sector ini. Kelompok sasaran kegiatan adalah ibu-ibu yang tergabung dalam organisasi Pembinaan Kesejahteraan Keluarga (PKK). Tingkat keberhasilan kegiatan diukur dari tingkat ketertarikan dan partisipasi serta mutu produk akhir. Metode yang digunakan adalah tahapan analisis kebutuhan, sosialisasi dan pelatihan demonstrasi. Hasil kegiatan menunjukkan antusiasme peserta selama kegiatan pembuatan produk sangat baik, produk yang telah dihasilkan dan siap diproduksi untuk dipasarkan adalah jahe seduh. Penerapan keterampilan pembuatan produk jahe seduh juga mungkin dilakukan oleh para peserta karena alat dan bahan yang digunakan relatif mudah ditemukan dilingkungan tempat tinggal mereka. Sehingga pengolahan jahe menjadi bubuk jahe seduh berpotensi menjadi salah satu alternatif yang dapat dijadikan sebagai usaha mikro kecil dan menengah (UMKM).

**Kata kunci**— jahe, jahe seduh, wirausaha PKK

### **PENDAHULUAN**

Desa Gempolkarya merupakan salah satu desa yang ada di Kecamatan Tirtajaya. Kabupaten Karawang. Secara geografis letak wilayah Desa Gempolkarya terletak di titik LS - 6.062514 dan BT 107.265117 dengan batas-batas wilayah yakni batas utara Desa Sumurlaban, batas timur Desa Srijaya, batas selatan Desa Kampungsawah, dan batas sebelah barat Desa Pisangsambo. Desa Gempolkarya memiliki luas wilayah sekitar 400,30 Ha yang terbagi menjadi dua jenis pertanahan, yang pertama untuk tanah sawah/perkebunan seluas 360,17 Ha, yang kedua yaitu perumahan/pemukiman seluas 40,19 Ha. Berdasarkan data pokok desa atau keluarahan tahun 2021, desa ini memiliki jumlah penduduk sebanyak 4703 jiwa, yang terdiri dari 2387 jiwa laki-laki dan 2316 Jiwa perempuan dengan kepadatan 1.175,75 Jiwa/km. Desa Gempolkarya terletak ditengah masyarakat yang unggul di sektor pertanian dan perkebunan. Maka dari itu, tidak sedikit dari masyarakat Desa Gempolkarya berprofesi sebagai petani dan peternak, ada juga sebagian masyarakat yang berprofesi sebagai

wiraswasta seperti membuka warung atau toko sembako, sisanya berprofesi lain dan rata-rata mendirikan usaha (UMKM), berdasarkan data pokok desa tahun 2021, desa ini mempunyai 200 usaha mikro kecil menengah dan yang menerima bantuan usaha sebanyak 49 UMKM. Pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat kali ini jatuh kepada inovasi pada jahe menjadi produk bubuk jahe seduh.

Jahe merupakan tanaman obat, dapat berfungsi sebagai rempah-rempah yang banyak digunakan untuk konsumsi dan kesehatan (Kurniasari, 2008; Mandayatma dan Hamida, 2017). Jahe berasal dari Asia Selatan, dan sekarang telah tersebar ke seluruh dunia (Redi, 2019). Begitu pula di Indonesia, jahe telah dibudidaya dari zaman dahulu hingga saat ini, daya tarik yang dimiliki oleh jahe yakni kemudahan jahe diolah menjadi berbagai jenis produk olahan yang bermanfaat, sehingga jahe banyak dibudidaya sebagai obat tradisional, farmasi, alat kecantikan, dan minuman atau makanan (Murdiono, 2016). Jahe juga termasuk tanaman tropis yang mudah tumbuh di Indonesia (Dos Santos & Kartikawati, 2018). Kemudahan jahe diperoleh di Indonesia terutama Pulau Jawa dikarenakan terjadi peningkatan produktivitas jahe pada tahun 1996-2013 (Siagian, 2014).

Jahe banyak dibudidaya karena jahe merupakan tanaman yang memiliki banyak kandungan yang sangat bermanfaat. Rasa pedas yang muncul dan menghangatkan, serta peranannya sebagai obat berhubungan erat dengan fungsinya sebagai antioksidan (Firdausni & Kamsina, 2018). Kandungan yang terdapat dalam jahe antara lain energi, karbohidrat, serat, protein, sodium, zat besi, potasium, dan vitamin C serta jenis zat gizi lainnya dalam rimpang jahe dengan kuantitas rendah, adalah magnesium, fosfor, zeng, folat, vitamin B6, vitamin A, riboflavin, dan niacin (Ware, 2017). Selain itu senyawa kimia aktif dalam rimpang jahe yang berdampak farmakologis terhadap kesehatan, antara lain: minyak atsiri dengan kandungan zat aktif zingiberin, kamfena, lemonin, borneol, shogaol, sineol, fellandren, zingiberol, gingerol, dan zingeron (Redi, 2019). Kandungan jahe tersebut, menyebabkan jahe memiliki banyak manfaat seperti penggunaan jahe sebagai salah satu terapi nonfarmakologi yakni pada penanganan mual dan muntah yang biasanya terjadi pada wanita hamil usia 0 sampai 12 Minggu (Fitria, 2018). Penggunaan jahe sebagai obat tradisional yakni digunakan pada penanganan batuk, pegal-pegal, kepala pusing, rematik, sakit pinggang, masuk angin, bronkitis, nyeri lambung, nyeri otot, vertigo, mual saat hamil, osteoarthritis, gangguan sistem pencernaan, dan rasa sakit saat menstruasi (Redi, 2019).

Manfaat jahe yang sangat banyak tidak diimbangi dengan pengetahuan tentang olahan berbahan dasar jahe, sehingga variasi olahan berbahan dasar jahe di desa Gempolkarya tidak ada. Hal tersebut menyebabkan banyak jahe yang dijual dalam bentuk mentah. Belum adanya minuman yang berbahan dasar jahe menjadi landasan pengabdian ini dilaksanakan. Jika hal ini terus dibiarkan, keterampilan warga tidak akan berkembang menyebabkan kesejahteraan warga tidak dapat tercapai secara maksimal, sehingga perlu adanya pelatihan pembuatan olahan berbahan dasar jahe sebagai upaya untuk melatih dan mengasah kemampuan warga dalam pembuatan olahan berbahan dasar jahe, memperkaya hasil olahan berbahan dasar jahe, meningkatkan nilai jual jahe sehingga dapat berdampak pada peningkatan kesejahteraan warga Desa Gempolkarya.

## **METODE**

Kajian ini dilakukan dengan cara melaksanakan sosialisasi melalui pemberian materi dan memberikan pelatihan demonstrasi pembuatan produk, yang dilaksanakan pada tanggal 20 Juli 2022 di rumah kepala Desa Gempolkarya. Metode yang digunakan untuk memenuhi mata kuliah KKN yang ada di Universitas Buana Perjuangan Karawang, yaitu dengan metode deskriptif dimana teknik pengambilan data yang dilakukan pada saat observasi langsung dan wawancara dengan pihak-pihak terkait, dan analisis kebutuhan. Analisis kebutuhan dilakukan dengan tujuan mempermudah pelaksanaan pengabdian. Kegiatan yang dilakukan yakni melakukan riset dan menganalisis SWOT (Strengths Weakness Opportunities Threats). SWOT dilakukan untuk mengetahui kekuatan, kelemahan, peluang, ancaman yang akan dihadapi dalam pelaksanaan pengabdian. Hasil analisis SWOT ditampilkan pada tabel.

**Tabel 1.** Analisis SWOT

<b>Strength (kekuatan)</b>	<b>Weakness (kelemahan)</b>	<b>Opportunities (peluang)</b>	<b>Threats (ancaman)</b>
----------------------------	---------------------------------	------------------------------------	--------------------------

<p>(1) Jahe memiliki banyak manfaat</p> <p>(2) Bentuk jahe seduh bubuk sehingga mudah dilarutkan dalam air ketika akan dikonsumsi</p> <p>(3) Pembuatan bubuk jahe seduh mudah</p>	<p>Pembuatan yang sangat memakan waktu</p>	<p>Potensi usaha jahe seduh terbuka lebar karena tidak ada orang yang memproduksi olahan tersebut</p>	<p>(1)Pencucian jahe harus benar-benar bersih karena pencucian yang tidak bersih berpengaruh terhadap kualitas produk yang dihasilkan</p> <p>(2)Komposisi pembuatan bubuk jahe seduh harus seimbang dan sesuai takaran karena komposisi yang tidak tepat dapat memengaruhi proses pengkristalan</p>
---	--	---	---

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Pelaksanaan kegiatan

Pengabdian ini dilakukan untuk menindaklanjuti permasalahan inovasi produk yang ada di Desa Gempolkarya, sehingga perekonomian di desa dapat ditingkatkan secara maksimal oleh warga dalam upaya meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Anggota pengabdian yang mengabdikan di Desa Gempolkarya memilih pelatihan pembuatan minuman jahe seduh berbahan dasar jahe, diharapkan dapat bermanfaat agar meningkatkan nilai jual yang ada di Desa Gempolkarya seperti kegiatan pengabdian yang telah diselenggarakan di daerah lain. Bubuk minuman jahe seduh merupakan produk olahan pangan yang dibuat dengan tujuan untuk memperpanjang jangka simpan produk, dibuat dengan menambah gula ke dalamnya, banyaknya jumlah gula akan berdampak pada sari jahe yang akan berubah bentuk menjadi kristal atau bubuk pada saat pemasakan. Umumnya bubuk minuman jahe seduh dibuat tanpa adanya bahan aditif maupun pengawet, sehingga aman untuk dikonsumsi orang yang sehat.

Selain memperpanjang jangka simpan produk, pembuatan jahe menjadi bubuk seduh juga meningkatkan nilai jual produk, sehingga nantinya dapat meningkatkan perekonomian warga. Kegiatan pelatihan ini dilakukan pada minggu akhir KKN yakni hari sabtu tanggal 30 juli 2022. Hasil bubuk minuman jahe seduh yang dibuat saat kegiatan pelatihan, kemudian dicoba oleh peserta kegiatan. Kegiatan pengabdian ini, diikuti oleh kelompok PKK Desa Gempolkarya yang berprofesi sebagai ibu rumah tangga dan petani. Dokumentasi pemaparan tahap pembuatan bubuk minuman jahe seduh di tampilkan pada gambar 1 dan 2.



**Gambar 1.** Pemaparan tahapan pembuatan



**Gambar 2.** Pemaparan tahapan pembuatan

Kegiatan pelatihan dilakukan dengan cara memperagakan secara langsung proses pembuatan bubuk minuman jahe seduh yang dilakukan oleh anggota pengabdian yang mengabdikan di Desa Gempolkarya. Kegiatan yang dilakukan dengan mempraktikkan tahapan pembuatan bubuk minuman jahe dan menampilkan alat, bahan serta produk antara di setiap tahap proses pembuatan bubuk minuman jahe. Produk yang disiapkan antara lain jahe yang

sudah di haluskan, sari jahe, dan bubuk minuman jahe. Pembuatan jahe seduh dimulai dengan membersihkan rimpang jahe dari kotoran. Jahe lalu dipotong kecil-kecil lalu di blender atau diparut tidak lupa ditambah air dan diperas sari jahenya, tunggu sampai mengendap. Sari jahe selanjutnya dimasak dan dicampurkan dengan gula putih, cengkeh, dan kayu manis/keningar proses pemasakan di tampilan pada gambar 3.



**Gambar 3.** Proses pemasakan jahe hingga mengkristal

Selanjutnya campuran sari jahe, gula, cengkeh dan kayu manis dimasak sambil di aduk terus-menerus sampai sekitar 1-2 jam tergantung banyaknya bahan yang dimasak. Setelah itu sari jahe akan mulai mengental menjadi seperti karamel, jika sudah menjadi karamel kecilkan api lalu aduk terus sampai menjadi kristal atau bubuk. Pengkristalan di tampilan pada gambar 4.



**Gambar 4.** Pengkristalan sari jahe

Selanjutnya bubuk jahe di saring agar halus, lalu butiran yang kasar bisa di blender agar halus sehingga tidak ada yang terbuang. Setelah itu bubuk jahe dimasukan kedalam wadah dan siap untuk di pasarkan. Produk yang sudah jadi akan di tampilkan pada gambar 5 dan 6.



**Gambar 5.** Produk jahe seduh



**Gambar 6.** Produk jahe seduh

### **Kendala Pelaksanaan**

Kegiatan pemaparan kandungan jahe serta manfaat dan pelatihan dapat dikatakan berlangsung dengan lancar, namun terdapat beberapa kendala yang dihadapi saat kegiatan pelatihan diselenggarakan diantaranya yakni alat yang digunakan terbatas. Kendala berikutnya yakni waktu pelaksanaan terlalu singkat. Adanya beberapa kendala tersebut, berdampak pada proses pelaksanaan, serta ada beberapa tahapan acara yang dilakukan secara singkat, kemudian karena kendala alat menyebabkan peserta menjadi tidak semua melakukan

praktek keseluruhan langkah-langkah pembuatan bubuk minuman jahe seduh secara langsung serta terdapat beberapa peserta yang juga kecewa karena tidak terlibat dalam proses pelatihan secara langsung saat proses demonstrasi sehingga ada beberapa yang pulang.

### **Manfaat Kegiatan Pelatihan**

Kegiatan pelatihan pembuatan minuman jahe seduh yang berbahan dasar jahe dapat berdampak pada ketrampilan yang dimiliki oleh warga Desa Gempolkarya lebih terasah, sehingga jika keterampilan warga Desa Gempolkarya lebih terasah karena pelatihan ini, akan memperkaya variasi hasil olahan berbahan dasar jahe. Jika olahan berbahan dasar jahe tersebut dijual, akan meningkatkan nilai jual jahe itu sendiri, sehingga dapat berdampak pada sektor perekonomian warga Desa Gempolkarya, peningkatan perekonomian tersebut akan meningkatkan kesejahteraan warga Desa Gempolkarya. Jika ingin mengadakan kegiatan serupa, pastikan alat dan bahan yang digunakan mudah ditemukan di tempat pelaksanaan atau benar-benar dipersiapkan dengan matang dari rumah masing-masing serta estimasi waktu dipikirkan secara seksama untuk menghindari keterlambatan mulainya suatu kegiatan.

## **KESIMPULAN DAN REKOMENDASI**

### **Kesimpulan**

Cukup melimpahnya produk hasil budidaya jahe di Indonesia yang selama ini hanya terbatas dijual dalam bentuk mentahan jahe ternyata dapat ditingkatkan melalui pengenalan variasi olahan minuman berbahan jahe yang lebih memberikan peluang usaha bagi masyarakat terutama wanita yang tergabung dalam organisasi PKK. Kegiatan yang dilakukan dengan metode pelatihan dan pembelajaran telah mampu memberikan peningkatan pengetahuan peserta, serta telah dihasilkannya minuman instan berbentuk bubuk dari bahan jahe, termasuk kombinasi minuman jahe dengan rempah-rempah seperti cengkeh dan kayu manis. Beberapa tantangan kedepan ketika usaha ini akan dikelola menjadi usaha yang produktif adalah terkait dengan keterbatasan alat produksi, serta perlunya pendampingan intensif terkait pengemasan dan pemasaran.

### **Rekomendasi**

Penulis dapat memberikan pelatihan dan pembelajaran dengan merekomendasikan jahe menjadi variasi olahan minuman agar masyarakat Desa Gempolkarya mempunyai ide dalam membangun sebuah UMKM, karena peran UMKM sangat penting untuk perekonomian masyarakat.

## DAFTAR PUSTAKA

- Mandayatma, E., Hasna, H., & Hamida, F. (2017). Pengendali Suhu pada Proses Pemanasan dalam Pembuatan Sirup Jahe. In *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Elektro Terapan*, 1(1), 139–144.
- Siagian V. J. (2014). *Outlook komoditi jahe*. Jakarta: Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Sekretariat Jenderal Kementerian Pertanian; 2014.
- Dos Santos, R. C. G. R., & Kartikawati, D. (2018). Karakteristik Sirup Jahe Merah (*Zingiber Officinale Roscoe Var. Rubrum*) yang Dihasilkan dari Tiga Jenis Proses Pengolahan. *Serat Acitya*, 6(2), 69.
- Redi, A. I. W. (2019). Manfaat Jahe Untuk Kesehatan. *Widya Kesehatan*, 1(2), 39–43. <https://doi.org/10.32795/widyakesehatan.v1i2.463>
- Ware, M. (2017). *Ginger: Health Benefits and Dietary Tips*. diakses dari <https://www.medicalnewstoday.com/> pada tanggal 26 Juni 2020).
- Fitria, L. (2018). Pengaruh Pemberian Minuman Sirup Jahe Emprit Terhadap Penurunan Keluhan Emesis Gravidarum. *OKSITOSIN : Jurnal Ilmiah Kebidanan*, 5(2), 108–112. <https://doi.org/10.35316/oksitosin.v5i2.351>
- Aziz, M. (2018). Pemberdayaan Ibu-Ibu Rumah Tangga Dengan Keterampilan Membuat Serbuk Jahe Instan. *Jurnal Pemberdayaan: Publikasi Hasil Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(2), 259. <https://doi.org/10.12928/jp.v1i2.349>
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2018. *Produksi Tanaman Biofarmaka (Obat) Jahe*. Diakses dari <https://www.bps.go.id/site/resultTab>