

SOSIALISASI EKSTRAK JAHE MERAH (*Zingiber officinale var. Rubrum*) DIBUAT MENJADI SERBUK SEBAGAI BAHAN UMKM DI DESA CIPTAMARGA

Selviani Eka Suci , Zarisnov Arafat , Dedy Frianto

Farmasi, Fakultas Farmasi, Universitas Buana

Perjuangan Karawang

Jln. Palasari, Kp. Ciakar, Desa. Cintawargi, Kec, Tegalwaru,

Kab. Karawang, Jawa Barat

Fm19.Selvianisuci@mhs.ubpkarawang.ac.id ,

zarisnov@ubpkarawang.ac.id

Abstrak

Desa Ciptamarga adalah desa yang berada di kecamatan Jayakarta Kabupaten Karawang, Sebagian besar masyarakat di desa ciptamarga bekerja sebagai petani, penjual pindang dan penjul opak atau kicimpring, tetapi masih ada sebagian masyarakat yang tidak memiliki pekerjaan atau usaha sendiri. Jahe merah banyak sekali kandungannya untuk tubuh, maka jahe merah mengandung gingerol yang memiliki aktivitas antioksidan, antibakteri, antiinflamasi, antikarsinogenik, antimutagenik, dan antitumor, Kandungan yang berada pada jahe yaitu senyawa metabolit sekunder pada tanaman jahe terutama pada golongan flavonoid, fenol, terpenoid, dan minyak atsiri. Tujuan kegiatan sosialisasi pada masyarakat ini untuk mengedukasi cara pembuatan serbuk jahe merah, metode yang digunakan yaitu dengan mengedukasikan secara langsung di aula Desa Ciptamarga.

Kata kunci: jahe merah, serbuk jahe merah, masyarakat.

Pendahuluan

Jahe merah termasuk tanaman rempah yang tumbuh pada daerah dataran rendah

sampai dataran tinggi pegunungan dengan ketinggian 0 sampai 1.500 meter dari permukaan air laut. Selain sebagai bahan rempah untuk masak jahe juga bisa dijadikan sebagai obat herbal atau minuman herbal, juga bisa digunakan sebagai salah satu komponen penyusun bahan ramuan obat: seperti untuk ramuan meningkatkan daya tahan tubuh mengatasi radang, batuk, luka, dan alergi akibat gigitan serangga (Rahminiwati, 2010)

Jahe merah banyak sekali kandungannya untuk tubuh, maka jahe merah mengandung gingerol yang memiliki aktivitas antioksidan, antibakteri, antiinflamasi, antikarsinogenik, antimitogenik, dan antitumor (Kim et al., 2005).

Kandungan yang berada pada jahe yaitu senyawa metabolit sekunder pada tanaman jahe terutama pada golongan flavonoid, fenol, terpenoid, dan minyak atsiri. Senyawa metabolit sekunder yang dihasilkan dari tumbuhan *zingiberaceae* ini umumnya dapat menghambat pertumbuhan pathogen yang merugikan kehidupan manusia, diantaranya bakteri *Escherichia coli* dan *bacillus subtilis*, serta beberapa mikroba lainnya (Nursal et al., 2006).

Desa Ciptamarga adalah desa yang berada di kecamatan Jayakarta Kabupaten Karawang, desa ini terdiri dari empat dusun yaitu dusun keramat, dusun cilogo, dusun pendeuy, dan dusun cijuluk baru. Sebagian besar masyarakat di desa ciptamarga bekerja sebagai petani, penjual pindang dan penjul opak atau kicimpring, tetapi masih ada sebagian masyarakat yang tidak memiliki pekerjaan atau usaha sendiri. Setelah ditanyakan kepada desa keramat yang tidak memiliki UMKM atau usaha, maka diadakan sosialisasi yang membahas tentang cara pembuatan serbuk jahe yang dapat di praktekkan kembali dan dapat dijadikan sebagai bahan usaha.

Metode

Program sosialisasi ini dilaksanakan di Desa Ciptamarga Kecamatan Jayakarta Kabupaten Karawang. Kegiatan Sosialisasi ini dilaksanakan oleh mahasiswa KKN Universitas Buana Perjuangan Karawang. Pelaksanaan KKN ini dilaksanakan pada bulan juli pada tanggal 1 hingga tanggal 30 tahun 2022.

Bahan yang digunakan pada pembuatan serbuk jahe yaitu jahe merah yang sudah di blender dan di ambil ekstraknya, lalu gula, air, blender, panci, spatula, kompor, gas, dan saringan, dan kemasan untuk serbuk.

Program sosialisasi ini menggunakan metode pelatihan. Kegiatan pelatihan ini dilakukan oleh mahasiswa KKN kepada masyarakat dengan memberikan inovasi olahan jahe merah kepada masyarakat berupa cara pengolahan serbuk jahe secara langsung dengan mendatangkan masyarakat ke aula Desa Ciptamarga, lalu di praktekkan secara langsung pengolahan serbuk jahe merah di depan masyarakat.

Cara Kerja

Setelah disiapkan alat dan bahan lalu saya menjelaskan bagaimana cara pembuatan serbuk jahe tersebut, dengan cara cairan ekstrak jahe di masukkan kedalam panci lalu masukkan gula sebagai pemanis tunggu hingga air mendidih lalu aduk terus hingga air mengental dan menjadi caramel maka serbuk jahe akan jadi seperti gula, setelah itu di blender hingga halus lalu di kemas semenarik mungkin.

Hasil Penelitian dan Pembahasan

Kegiatan sosialisasi diawali dengan survey kepada masyarakat. Survey di awali dengan cara datang langsung kepada masyarakat dan di wawancarai bersama. dan hasil survey ternyata ada desa keramat yang mengeluh tidak memiliki usaha UMKM. Maka dari itu mahasiswa KKN berinovasi untuk melaksanakan sosialisasi cara pembuatan serbuk jahe secara langsung.

Menurut penelitian yang dilakukan oleh Zulfan, dkk., (2018), jahe merah memiliki perbedaan manfaat dari pada jahe – jahe lainnya yakni kandungan serat yang dimiliki lebih kecil, mirip dengan jahe putih atau jahe gajah, memiliki rasa lebih pedas dan menyengat karena zat keton zingeron yang dimiliki lebih banyak dari jahe putih dan jahe gajah, terdapat kandungan minyak atsiri.

Cara mengonsumsi serbuk jahe dapat di seduh dengan air panas atau air hangat, bisa juga di tambahkan susu untuk dijadikan susu jahe, sangat bagus untuk kesehatan tubuh, bermanfaat mengurangi rasa gatal pada tenggorokan, bisa meredakan sakit tenggorokan, dapat menghangatkan tubuh bila sedang kedinginan.

Kesimpulan dan Saran

Dari rangkaian kegiatan sosialisasi kepada masyarakat di Desa Ciptamarga, dapat di ambil Kesimpulan sebagai berikut:

1. Kegiatan sudah terlaksana dengan lancar dan sesuai dengan jadwal yang sudah dibuat.
2. Perangkat desa dan masyarakat mendapatkan ilmu baru dengan tahu cara pembuatan serbuk jahe.
3. Terlaksana dengan sosialisasi secara langsung dan rasa antusiasnya masyarakat.

Saran dari saya banyak mahasiswa yang mengetahui cara pembuatan serbuk jahe ini, dan sekarang masyarakat desa ciptamarga sudah mengetahui bagaimana cara pembuatan serbuk jahe, maka disarankan untuk di coba dijadikan sebagai bahan UMKM di dusun keramat dan dusun – dusun lainnya.

Daftar Pustaka

- Kim et al., 2005. [6]-Gingerol, a pungent ingredient of Ginger, inhibits angiogenesis in vitro and in vivo. *Biochemical and Biophysical Research Communications*, 335: 300-308.
- Nursal, W., Sri dan Wilda S. (2006). Bioaktivitas ekstrak jahe (*Zingiber officinale* Roxb) dalam menghambat pertumbuhan koloni bakteri *Escherivhia coli* dan *Bacillus subtilis*, *Juenal Biogenesis*, 2 (2): 64-66
- Rahmawati dkk. (2010). Bioprospeksi ekstrak jahe Gajah sebagai anti-Crd: Kajian akticitas antibakteri terhadap *Mycoplasma galliseptikum* dan *E.Coli* in vitro. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, Vol.15.(1) hlm.7-13
- Zulfan, I., Mulyani, H.S., & Yudhapramesti, P. 2018. Pelatihan Kewirausahaann Melalui Budidaya Jahe Merah bagi Warga di Kecamatan Jatinangor, Kabupaten Sumedang Jawa Barat. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. Vol 2, No 4

Lampiran

