

PELATIHAN DAN PEMBUATAN MINUMAN SERBUK JAHE INSTAN DI DESA

SIRNAJATI KECAMATAN CIBARUSAH

Novi Lavly Fairish1, Dadan Ridwanuloh2

Program Studi Farmasi

fm21.novifairish@mhs.ubpkarawang.ac.id1 , dadanridwanuloh@ubpkarawang.ac.id2

Abstrak

Pelatihan pembuatan serbuk jahe instan bertujuan untuk memberdayakan masyarakat desa sijnajati dalam mengolah jahe menjadi produk bernilai tambah yang memiliki potensi pasar luas. Jahe (*zingiber officinale Rosc.*) sebagai salah satu tanaman rempah unggulan di indonesia, memiliki berbagai manfaat kesehatan yang menjadikannya bahan baku yang potensional untuk diolah menjadi produk instan. Dalam pelatihan ini, peserta diajarkan mulai dari pemilihan bahan baku jahe yang berkualitas, proses pengolahan seperti pencucian, pengupasan, pengeringan hingga penggilingan menjadi serbuk. Melalui kegiatan ini, diharapkan masyarakat desa sienajati mampu menghasilkan serbuk jahe instan yang berkualitas tinggi, aman dikonsumsi dan memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi usaha kecil menengah (UMKM). Dampaknya adalah peningkatan ekonomi masyarakat desa sijnajati dan potensi lokal yang lebih optimal.

KATA KUNCI : Pelatihan dan pembuatan, Jahe, Desa sijnajati

Abstract

*The training on making instant ginger powder aims to empower the Sijnajati village community to process ginger into value-added products that have wide market potential. Ginger (*zingiber officinale Rosc.*) as one of the leading spice plants in Indonesia, has various health benefits which make it a potential raw material for processing into instant products. In this training, participants are taught starting from selecting quality ginger raw materials, processing processes such as washing, peeling, drying to grinding into powder. Through this activity, it is hoped that the Sienajati village community will be able to produce instant ginger powder that is high quality, safe for consumption and has the potential to be developed into a small and medium enterprise (MSME). The impact is an increase in the economy of the Sijnajati village*

community and more optimal local potential.

KEYWORDS : *Training and manufacturing, Ginger, Sirnajati village*

PENDAHULUAN

Desa sirnajati berasal dari dua kata dalam bahasa sunda, yaitu dapat diartikan sebagai “diri yang damai atau desa yang penuh kedamaian”. Mata pencarian masyarakat desa sirnajati yaitu petani dan berkebun, dimana masyarakat sebagian besar menanam jahe karena sebagian wilayahnya terdiri dari perbukitan yang memiliki iklim sejuk. Pelatihan serbuk jahe ini merupakan pelatihan pembuatan yang dilakukan untuk membentuk potensi ibu – ibu desa sirnajati khususnya di dusun dua untuk membentuk UMKM desa. Indonesia merupakan salah satu penghasil jahe (*Zingiber officale Rosc*) terbesar di dunia. Produksi jahe tahunan di indonsia meningkat setiap tahunnya (Mirza, et al., 2020). Tumbuhan yang tergolong herbal adalah tumbuhan yang mempunyai khasiat atau kegunaan sebagai obat. Tanaman rempah merupakan salah satu jenis pengobatan tiongkok. Herbal sering digunakan sebagai bahan masakan. Namun, bisa juga digunakan untuk mengobati dan mencegah penyakit. Bubuk jahe instan merupakan perpaduan gula pasir, ekstrak jahe dan berbagai jenis bumbu lainnya. Bubuk jahe instan memiliki kandungan gula yang tinggi dan sebagian besar terdiri dari bahan kering dengan kadar air 10-20%. Lingkungan ini mencegah pertumbuhan bakteri dalam media kultur dan memperpanjang umur simpan bubuk jahe instan (Sari & Syaiful, 2021). Bubuk jahe instan banyak mengandung vitamin dan makronutrien berupa protein dan karbohidrat serta dapat digunakan sebagai suplemen makanan dan minuman energi. Bubuk jahe instan bermanfaat untuk meningkatkan kesejahteraan secara keseluruhan daya tahan tubuh, tingkat energi, dan vitalitas. Ada beberapa keuntungan kesehatan dan jahe memiliki potensi yang besar (Tien, Muchtadi, Sugiyono, & Futriyono, 2010)

METODE

Pelatihan pembuatan serbuk jahe dilakukan kepada ibu-ibu masyarakat desa sirnajati. Pelatihan ini diselenggarakan diposko KKN Sirnajati, pada hari senin tanggal 5 agustus 2024. Acara pelatihan dilakukan dengan cara memberikan penjelasan mengenai manfaat tumbuhan jahe dan

cara pembuatan minuman serbuk jahe instan. Adapun tahapan – tahapan yang dilakukan untuk pelatihan serbuk jahe instan sebagai berikut :

1. Tahap persiapan

Tahapan dalam pelaksanaan ini yaitu : koordinasi dengan ibu-ibu khususnya di dusun dua dan menentukan susunan acara pelatihan pembuatan jahe.

2. Sosialisasi

Pada tahap sosialisasi ini peserta pelatihan mampu mengetahui maksud dan tujuan dilakukannya kegiatan pelatihan ini.

3. Pelaksanaan program

Pelaksanaan program pelatihan pembuatan minuman serbuk jahe instan ini terdiri dari :

- a) persiapan alat dan bahan, b) pembuatan jahe instan, c) pengemasan d) penjelasan manfaat tumbuhan jahe dan e) pembagian minuman serbuk jahe instan kepada ibu – ibu desa sirnajati.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelatihan ini dilaksanakan di desa sirnajati, kecamatan cibarusah, kabupaten bekasi. Masyarakat desa sirnajati kebanyakan bermata pencarian sebagai petani dan berkebun. Iklim yang sejuk ini cocok untuk ditanami rimpang jahe. Tanaman jahe ini mudah didapatkan atau mudah tumbuh disekitar permukiman warga. Hal ini menjadi salah satu dasar membuat program kerja berupa pelatihan pembuatan minuman serbuk jahe.Pada tanggal 5 agustus 2024, pelatihan dilakukan dengan cara menjelaskan manfaat tumbuhan obat terutama jahe dan menjelaskan cara pembuatan serbuk jahe instan. Dimana pelatihan serbuk jahe instan dihadiri oleh 25 orang ibu – ibu desa sirnajati. Kegiatan ini disambut antusias oleh ibu –ibu masyarakat desa sirnajati ini. Sebelum memulai pelatihan serbuk jahe instan, peserta menerima penjelasan dari narasumber mengenai jahe dan manfaat kesehatannya. Setelah materi disampaikan, ibu-ibu dilatih mengenai cara membuat serbuk jahe instan.Berikut ini adalah alat dan bahan yang digunakan dalam pembuatan minuman serbuk jahe instan : Panci, pisau,blender,kompor dan baskom. Bahan : Rimpang jahe, gula pasir, air dan kayu manis.Dibawah ini adalah proses pembuatan serbuk jahe instran :

1. Jahe dibersihkan dan dikupas
2. Kemudian diblender dan masukkan air sampai halus
3. Disaring, kemudian ampasnya dibuang
4. Ditampung diwadah transparan, didiamkan selama 1 malam
5. Diambil air yang diatas endapan, endapannya dibuang
6. Selaanjutnya, dimasukkan air jahe yang sudah didiamkan selama satu malam ke dalam panci
7. Ditambahkan gula sedikit demi sedikit, diaduk sampai kering
8. Kemudian setelah kering dan menggumpal, blender gumpalannya dan disaring kembali
9. Setelah itu serbuk jahe yang sudah siap dimasukkan ke dalam kemasan



Gambar 1. 1 proses pencucian rimpang jahe



Gambar 1. 2 jahe yang sudah dicuci bersih dan sudah dipotong



Gambar 1. 3 penghalusan jahe



Gambar 1. 4 proses penyaringan



Gambar 1.5 proses pembuatan serbuk jahe



Gambar 1. 6 proses penghalusan serbuk jahe



Gambar 1. 7 proses pengemasan



Gambar 1. 8 produk minuman serbuk jahe instan

Ada beberapa hal yang penting perlu diperhatikan saat membuat serbuk jahe ketika volume air sudah menyusut hingga setengah, kayu manis harus diangkat. Pengadukan harus dilakukan terus menerus, terutama ketika campuran mulai mendekati kondisi kering. Pengadukan harus dilakukan dengan cepat dan api harus dikecilkan. Memperhatikan langkah-langkah ini sangat penting untuk menghasilkan serbuk jahe yang berkualitas dan mencegahnya menjadi gosong. Para masyarakat desa Sirnajati menunjukkan antusias yang tinggi, terlihat dari banyaknya pertanyaan yang diajukan kepada narasumber. Kegiatan ini diakhiri dengan sesi foto bersama antara masyarakat desa Sirnajati dan mahasiswa KKN Universitas Buana Perjuangan Karawang.



Gambar 1. 9 Proses pemberian materi



Gambar 1. 10 Proses pemberian cara pembuatan minuman serbuk jahe instan



Gambar 1. 11 Foto bersama ibu-ibu desa disirnajati dan pemberian produk minuman serbuk jahe instan

KESIMPULAN DAN REKOMENDASI

Minuman serbuk jahe instan adalah produk olahan jahe yang telah dikeringkan dan dikemas menjadi serbuk halus. Dengan adanya kegiatan ini masyarakat desa sirnajati bisa lebih memahami khasiat dari jahe dan mampu membuat sendiri produk minuman serbuk jahe instan ini dirumah. Saran yang diberikan sebaiknya kegiatan ini dilakukan pada siang hari karena proses pembuatan serbuk jahe instan ini sangat menghabiskan waktu yang panjang.

DAFTAR PUSTAKA

- Mirza, A. P., Anggini, F. A., Rizki, S., Pixel, J. S., Ahmad, D. A., Kikiy, M. N., Prahasti, T. T. (2020). Peningkatan Keterampilan Pembuatan Olahan Minuman Berbahan Dasar Jahe Sebagai Usaha Menguntungkan Pada Kelompok KKN Kecamatan Wajak. *Jurnal Karinov*, 3(3), 181- 188.
- Sari, L. P., & Syaiful, F. L. (2021). Aplikasi Pembuatan Serbuk Jahe Instan (*Zingiber Officinale* R.) Sebagai Minuman Peningkat Imun Tubuh Di Kelurahan Purwodadi Kabupaten Bengkulu Utara. *Jurnal Hilirisasi IPTEKS*, 4(3), 160-171.
- Tien, R., Muchtadi, Sugiyono, & Futriyono, A. (2010). Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan . Alf Bogor.