
**PELATIHAN PEMBUATAN JAHE INSTAN SEBAGAI UPAYA
MENINGKATKAN PENDAPATAN KELOMPOK WANITA TANI
(KWT) DI KELURAHAN KARANGSARI KOTA BLITAR**

Luhur Aditya Prayudhi¹, Rizki Hidayati², Ester Megasari³

^{1,2,3}*Universitas Islam Balitar Blitar*

E-mail: ¹Luhuradityaprayudhi@gmail.com, ²Rizkihiday1607@gmail.com

³estermegasari3@gmail.com

ABSTRAK

Di Indonesia sering dijumpai minuman berlabel “minumansehat” yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat, salah satunya yaitu minuman jahe. Hanya saja proses pembuatan minuman serbuk jahe inilah yang memakan waktu dan tenaga yang cukup banyak sehingga tidak bisa disalahkan apalagi posisi terlaris digantikan oleh minuman yang siap minum dengan varian rasa kekinian. Maka dari itu, untuk mengatasi persoalan tersebut dilakukan sebuah inovasi baru dengan melahirkan minuman herbal instan dengan menggunakan bahan utama jahe lokal dengan metode pelatihan kepada masyarakat. Rumusan masalah yang diambil adalah bagaimana memanfaatkan jahe supaya bernilai jual tinggi. Metode pelaksanaan pengabdian ini adalah metode ceramah atau presentasi dan metode praktek yang dilaksanakan pada tanggal 5 September 2021 di Kelurahan Karang Sari, Kecamatan Sukorejo Kota Blitar. Peserta kegiatan pelatihan pembuatan jahe instan adalah Kelompok Wanita Tani di Kelurahan Karang Sari Kota Blitar yang berjumlah 15 orang. Adapun bahan yang harus disiapkan dalam pembuatan jahe instan adalah jahe 0,5 kg yang sudah dibersihkan, gula 1 kg dan rempah rempah. Sedangkan proses pembuatannya adalah ambil sari jahe dengan mencampur air sebanyak 0,5 liter, sari jahe yang sudah diambil kemudian dipanaskan dan masukkan gula beserta rempah rempah setelah itu tunggu sampai gula mengkristal sambil diaduk. Proses selanjutnya adalah pengemasan dan pemasaran. Dengan adanya pelatihan ini Kelompok Wanita Tani mampu membuat dan memasarkan produk jahe instan di masyarakat luas.

Kata Kunci : Jahe Instan, Jahe Lokal, Kelompok Wanita Tani

ABSTRACT

In Indonesia, we often find drinks labeled "healthy drinks" which are commonly consumed by the public, one of which is ginger drink. It's just that the process of making ginger powder drinks takes a lot of time and energy so it can't be blamed, especially since the best-selling position is replaced by ready-to-drink drinks. drink with a contemporary flavor variant. Therefore, to overcome this problem, a new innovation was carried out by giving birth to instant herbal drinks using the main ingredient of local ginger with training methods to the community. The formulation of the problem taken is how to use ginger so that it has a high selling value. The method of implementing this service is the lecture or presentation method and the practical method which will be held on September 5, 2021 in Karang Sari Village, Sukorejo District, Blitar City. The participants of the training on making instant ginger are the Women Farmers Group in Karang Sari Village, Blitar City, totaling 15 people. The ingredients that must be prepared in making instant ginger are 0.5 kg ginger that has been cleaned, 1 kg of sugar and spices. While the manufacturing process is to take ginger juice by mixing 0.5 liters of water, the ginger juice that has been taken is then heated and put sugar and spices after that wait until the sugar crystallizes while stirring. The next process is packaging and marketing. With this training, the Women Farmers Group is able to make and market instant ginger products in the wider community

Keywords: *Instant Ginger, Local Ginger, Women Farmers Group*

PENDAHULUAN

Penjahat datang ke Indonesia bukanlah tanpa sebab, mereka datang karena ingin mendapatkan rempah-rempah langsung dari sumbernya, yaitu Indonesia. Mereka menguasai daerah penghasil rempah-rempah terbanyak seperti Maluku dan kemudian mereka melakukan monopoli perdagangan untuk memperkaya negerinya sendiri.

Rempah-rempah paling banyak diminati dari zaman dahulu hingga sekarang salah satunya adalah Jahe (*Zingiber Officinale Rose*). Mengapa Jahe? Jahe mengandung senyawa aktif yang dinamakan dengan Gingerol. Senyawa tersebut yang dapat menimbulkan rasa pedas dan hangat pada jahe. Senyawa ini berbentuk minyak berwarna kekuning-kuningan dan terlihat ketika jahe diperas atau di tumbuk. Jahe sering

digunakan untuk pembuatan jamu, obat-obatan, bumbu dapur, industri minuman dan makanan serta industri minyak wangi karenanya aromanya yang spesifik dan kandungantertentu di dalamnya yang sangat bermanfaat untuk kesehatan (Hayati,2013).

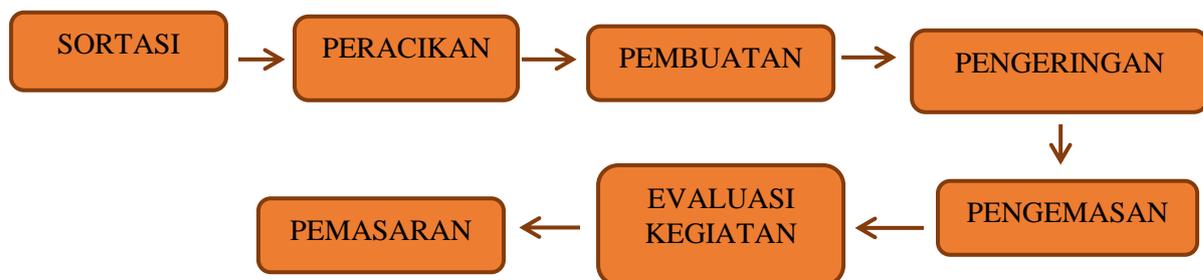
Penyuluhan dan Pelatihan Jahe Instan menjadi fokus dari pengabdian masyarakat ini. Jahe Instan adalah hasil olahan dari parutan jahe lokal yang dimasak menggunakan gula, sereh dan air. Jahe Instan mempunyai khasiat yang sama dengan jahe pada umumnya. Hanya saja Jahe Instan memiliki kemasan yang praktis dan siap diseduh. Adapun manfaat minuman jahe selain menghangatkan tubuh yaitu untuk memperkuat imunitas tubuh, sistem pencernaan, melawan peradangan serta menjadi obat tradisional ketika pilek atau mual. Hal tersebut dapat terjadi karena jahe mengandung aktioksidan, antiradang dan antibakteri yang mampu memperkuat daya tahan tubuh dan mencegah infeksi.

Oleh karena itu mulai dari sinilah muncul inovasi baru untuk mengembangkan potensi jahe sebagai minuman instans yang siap seduh dan menguntungkan. Dengan adanya produk jahe instan yang tidak membutuhkan bahan banyak dan sangat mudah dicari diharapkan peserta pelatihan nantinya dapat mengaplikasikan dan memasarkan sehingga menambah pendapatan. Utamanya dapat dijadikan produk unggulan di KWT Kelurahan Karang Sari.

METODE PELAKSANAAN

Subjek pengabdian Pelatihan Jahe Instan adalah pemerintah, petani, kelompok tani dan tokoh masyarakat yang merupakan sasaran pengamatan dan informan bagi kegunaan pengabdian. Sedangkan objek pengabdiannya yaitu jahe lokal, air dan gula. Lokasi pengabdian berada di Kelurahan Karang Sari, Kecamatan Sukorejo, Kota Blitar.

Metode Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian



Gambar1: Alur pelaksanaan Kegiatan Pengabdian

PEMBAHASAN

Karakteristik Peserta Pelatihan Pembuatan Jahe Instan Berdasarkan Umur

Tingkat umur peserta pelatihan merupakan faktor yang sangat mempengaruhi kemampuan fisik peserta dalam menerima materi yang disampaikan dan menangkap praktek kerja yang di tunjukkan.

Tabel 1. Karakteristik Peserta Pelatihan Pembuatan Jahe Instan Berdasarkan Umur

No	Umur	Peserta Pelatihan	Prosentase (%)
1	<40 th	10	66,6%
2	20 – 25	5	33,3%
Total		15	100%

Dilihat dari tabel diatas peserta pelatihan berumur produktif sehingga bisa menerima dan menerapkan hasil Pelatihan Pembuatan Jahe Instan. Selain itu daya serap dan daya ingat dalam menerima ilmu yang diberikan bisa tersampaikan.

Karakteristik Peserta Pelatihan Pembuatan Jahe Instan Berdasarkan Pendidikan

Tingkat pendidikan peserta pelatihan juga sangat berpengaruh terhadap informasi-informasi yang disampaikan. Selain itu menjadi poin pembantu saat melakukan proses pengaplikasian dirumah.

Tabel 2. Karakteristik Peserta Pelatihan Pembuatan Jahe Instan Berdasarkan Pendidikan

No	Pendidikan	Peserta Pelatihan	Prosentase (%)
1	SMP	5	66,6%
2	SMU/SMK	10	33,3%
Total		15	100%

Tabel 2. diatas dapat diketahui bahwasan 66,6% merupakan peserta dengan kategori SMU/SMK. Hal tersebut dapat dikatakan tepat sasaran. dimana peserta mengerti jenis rempah-rempah namun belum mengerti bagaimana cara mengolahnya Sedangkan untuk pendidikan SMP yaitu sebesar 33,3%,

PEMBAHASAN

Setelah diketahui kondisi KWT setempat, kemudian dilaksanakan kegiatan Pelatihan Pembuatan Jahe Instan dari jahe local (jahe emprit dan jahe gajah). Kegiatan ini dilaksanakan oleh peserta dan KKN Universitas Islam Balitar Kota Blitar.

1. Persiapan alat dan bahan

Alat :

- Pisau
- Wadah
- Saringan Kain
- Parut
- Baskom
- Kompor
- Wajan
- Pengaduk makanan

Bahan :

- Jahe Emprit 1 Kg
- Jahe gajah 1 Kg
- Gula Putih 2 Kg
- Serei
- Daun Pandan

2. Bersihkan jahe dari sisa-sisa tanah yang menempel dan kulit jahe yang hitam dan kotor di bersihkan dengan menggunakan pisau hingga cukup bersih. Kalau bisa jangan di kupas kulitnya karena akan mengurangi rendemennya nanti.
3. Parut jahe yang sudah dibersihkan di atas dengan pamarut, kalau punya mesin penggiling pamarut silah gunakan itu saja karena lebih cepat dan lebih aman.
4. Hasil parutan diperas dan disaring dengan menggunakan saringan kain yang halus agar ampas tidak terikut dalam perasan. Ingat yang di ambil adalah sarinya dan prosedur ini tanpa penambahan air jadi murni sari jahe saja.
5. Tunggu 3-5 menit agar pati dan sari yang sudah di peras terpisah. Pati itu lapisan larutan hasil perasan yang paling bawah berwarna putih kental sedangkan sarinya ada di atasnya pati.
6. Tuangkan sari jahe ke atas wajan dan tambahkan juga gula 2 kg kemudian nyalakan kompor. Nyala api sedang saja jangan besar-besar, aduk-aduk adonan terus menerus hingga mendidih, ketika telah mendidih terus di aduk agar gula tidak mengkaramel atau berwarna coklat agar hasil bubuk jahe instan hasilnya bagus.
7. Proses pengadukan terus dilakukan sampai adonan menjadi bubuk, pemasakan ini tujuannya untuk menguapkan air dan sari buah mengikat gula sehingga bubuk yang di hasilkan bersatu



Gambar 2: Alur Produksi Jahe Instan



Gambar 3: Presentasi terhadap peserta mengenai alat, bahan, dan manfaat dari jahe instan



Gambar 4: Persiapan dan pengukuran bahan, jahe emprit 1 kg, jahe gajah 1 kg, gula putih 2 kg, serai dan daun padan



Gambar 5: Masukkan semua bahan ke dalam wajan.



Gambar 6: Kemudian aduk bahan sampai mengental dan kering



Gambar 7: Bersama peserta pelatihan KWT mulya sejati, PPL Kecamatan Sukorejo, Kelompok tani Kelurahan Karang Sari, Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Islam Balitar.

Manfaat Jahe Instan :

- 1) Menurunkan tekanan darah (hipertensi), hal ini karena jahe merangsang pelepasan hormon adrenalin dan memperlebar pembuluh darah, akibatnya darah mengalir lebih cepat dan lancar dan meringankan kerja jantung dalam memompa darah.
- 2) Membantu pencernaan, karena jahe mengandung enzim pencernaan yaitu protease dan lipase, yang masing-masing mencerna protein dan lemak.
- 3) Melancarkan Peredaran Darah Gingerol pada jahe bersifat antikoagulan, yaitu mencegah penggumpalan darah. Jadi mencegah tersumbatnya pembuluh darah, penyebab utama stroke, dan serangan jantung.
- 4) Rimpang jahe (*Zingiber officinale*) telah digunakan untuk mengobati gangguan pencernaan, serta nyeri sendi dan otot (Alparslan et al, 2012).
- 5) Menangkal Radikal Bebas, jahe juga mengandung antioksidan yang membantu menetralkan efek merusak yang disebabkan oleh radikal bebas di dalam tubuh.
- 6) Meredakan Rasa sakit, pereda rasa sakit yang alami dan dapat meredakan nyeri rematik, sakit kepala, dan migren.
- 7) Berpengaruh terhadap sistem kardiovaskular yaitu membantu untuk mengurangi tekanan darah dan beban kerja jantung, memberikan bantuan terhadap serangan sakit kepala, mengurangi mual dan muntah, antiinflamasi, menghambat pertumbuhan bakteri, menekan pertumbuhan sel-sel kanker pada usus besar dan masih banyak manfaat lain dari jahe. Kandungan air dan minyak tidak menguap pada jahe berfungsi sebagai *enhancer* yang dapat meningkatkan permeabilitas *oleoresin* (Banerjee,2011)

PENUTUP

1. Peserta mampu mengetahui dan membuat Jahe Instan dengan rempah local.
2. Pembuatan yang mudah dan mempunyai banyak manfaat yang bisa membuat dan mengkomersialkan hasil jahe sehingga pendapatan peserta bertambah.

Selain itu penulis dapat memberikan saran berupa:

1. Setelah kegiatan ini peserta perlu agar selain mereka mengonsumsi jahe instan juga bisa membuat jahe instan yang dibuat tanpa bahan pengawet dan dapat dikomersilkan.

2. Keterkaitan dengan instansi Universitas Islam Balitar dan pemerintah dapat membantu dalam menyebarluaskan informasi yang diberikan.

DAFTAR PUSTAKA

- Haryati. (2013). *Rempah-rempah dan Bahan Penyegar*. Pendidikan Teknologi Industri : Bandung. Hal 9-10
- Permata, D.A., Sayuti, K.,(2016). *Pembuatan Minuman Serbuk Instan Dari Berbagai Bagian Tanaman Meniran (Phyllanthus niruri)*. J. Teknol. Pertan Andalas
- Tien, R., Muchtadi, Sugiyono, dan Fitriyono Ayustaningwarno. (2010). *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Alfabeta CV. Bogor

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih ditujukan kepada :

1. LPPM Universitas Islam Balitar Kota Blitar
2. Drs. Soebiantoro.,M.S
3. Luhur Aditya Prayudhi S.P.,M. Agr
4. KWT "Mulya Sejati"
5. P4S "Sari Luhur"
6. Mahasiswa KKN UNISBA 2021