

PELATIHAN PEMBUATAN SERBUK JAHE BERSAMA IBU-IBU PKK DESA BELUNG

¹Anggi Martiningtyas Januwati Saputri, ²Windy Angelicha, ³Muhammad Irkham,
⁴Royyan Firdaus

Universitas Negeri Malang

*e-mail: anggi.saputri.ft@um.ac.id

Abstrak: Desa Belung terletak di Kecamatan Poncokusumo, Kabupaten Malang, yang memiliki hasil bumi melimpah berupa jahe. Pada musim panen raya, jahe dijual dengan harga murah. Oleh karena itu perlu adanya suatu tindakan untuk mendongkrak nilai ekonomis sehingga masyarakat Desa Belung, khususnya petani jahe tidak mengalami kerugian. Kegiatan pelatihan dalam rangka KKN UM di Desa Belung dilakukan dengan cara memanfaatkan hasil jahe dan mengenalkan olahan jahe sebagai olahan yang menarik dan memiliki nilai jual yang tinggi. Metode yang digunakan pada kegiatan ini adalah Pemberian materi tentang pembuatan serbuk jahe dan Pelatihan pembuatan serbuk jahe. Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk mengedukasi dan melatih warga desa Belung tentang pengolahan jahe. Hasil dari pelatihan ini adalah masyarakat Desa Belung terampil membuat serbuk jahe, dimana nantinya ketrampilan tersebut dapat digunakan sebagai modal atau bekal membuka usaha di Desa Belung. Dengan adanya kegiatan ini, diharapkan dapat menambah ilmu pengetahuan dan kemampuan masyarakat tentang pengolahan jahe sebagai produk olahan memiliki nilai jual menjadi lebih tinggi. Sehingga masyarakat dapat mendapatkan keuntungan tambahan sehingga meningkatkan kondisi ekonomi masyarakat setempat.

Kata Kunci: jahe, pelatihan

Abstract: Belung Village is located in Poncokusumo District, Malang Regency, which has abundant crops in the form of ginger. During the main harvest season, ginger is sold at a low price. Therefore it is necessary to have an action to boost the economic value so that the people of Belung Village, especially ginger farmers do not experience losses. Training activities within the framework of KKN UM in Belung Village are carried out by utilizing ginger products and introducing processed ginger as an attractive product and has a high selling value. The method used in this activity is the provision of material on the manufacture of ginger powder and training on the manufacture of ginger powder. The purpose of this activity is to educate and train Belung villagers about ginger processing. The result of this training is that the people of Belung Village are skilled at making ginger powder, where later these skills can be used as capital or provisions to open a business in Belung Village. With this activity, it is hoped that it can increase the knowledge and ability of the community about processing ginger as a processed product that has a higher selling value. So that the community can get additional benefits thereby improving the economic conditions of the local community.

Keywords: ginger, training

PENDAHULUAN

Mahasiswa KKN Universitas Negeri Malang melakukan sosialisasi dan pelatihan membuat jahe bubuk di Desa Belung, Kecamatan Poncokusomo, Kabupaten Malang yang merupakan salah satu program kerja utama dalam KKN, dengan dihadiri oleh ibu-ibu PKK. Pelatihan pembuatan serbuk jahe ini merupakan pelatihan yang dilakukan untuk mendongkrak harga jual jahe.

Tanaman jahe (*Zingiberis officinale*) merupakan rempah-rempah asli Indonesia yang dapat digunakan sebagai alternatif obat. Departemen Kesehatan RI (2008) menyatakan bahwa kandungan jahe yaitu minyak atsiri yang mana dalam minyak atsiri jahe mengandung senyawa monoterpen (β phellandren, camphene, cineol, geraniol, curcumene, citral, terpineol, borneol) dan sesquiterpen (α - zingiberen, β -sesquiphellandren, β - bisabolen, α -farnesen, arcurcumene, zingiberol). Kandungan kimia utama yang terdapat di dalam rimpang jahe adalah (6,8, dan 10)- gingerol, (6,8 dan 10)- shogaol, paradol, metil gingerol, gingerdiol, dehidrogingerdion, gingerdion yang bisa menjaga sistem imun tubuh, dan juga berfungsi sebagai antiinflamasi dan antioksidan yang membantu mencegah peradangan paru-paru.

Kewirausahaan dapat menjadi salah satu kunci penyelesaian dari masalah sosial yang sekarang masih juga menjadi permasalahan yang dihadapi oleh masyarakat negara kita Indonesia, salah satu masalah itu adalah masalah kemandirian dalam bidang kewirausahaan. Menurut (Schwab, 2010) seorang wirausaha sosial dapat memiliki peranan yang cukup penting dalam mengatasi berbagai krisis ekonomi yang saat ini kita alami. Dengan salah satu cara kewirausahaan sosial, permasalahan seperti krisis perekonomian dan juga keuangan dapat kita tuntaskan bahkan hal ini juga dapat menjadi salah satu faktor dalam pembangunan perekonomian di Indonesia dan juga negara-negara berkembang di Asia dengan cara memaksimalkan peranan dari masyarakat sebagai sumber daya utama dan lingkungannya melalui model wirausaha yang kreatif, inovatif dan efektif tentunya.

Potensi jahe di Desa Belung memang berlimpah. Akan tetapi pengelolaannya saat ini masih belum optimal dikarenakan hasil panen jahe dari para petani langsung dijual begitu saja tanpa diolah sehingga memiliki harga jual yang rendah. Oleh karena itu untuk meningkatkan nilai jual dari jahe tersebut, perlu dilakukan inovasi dan pengembangan dalam pengolahan jahe menjadi produk yang dapat diminati oleh masyarakat dan bernilai gizi tinggi sehingga dapat meningkatkan kekebalan tubuh dan sistem imun yang kuat. Adapun produk olahan dengan bahan dasar jahe yang dapat diproduksi oleh masyarakat Desa Belung yang dapat meningkatkan UMKM seperti serbuk jahe, permen jahe, wedhang jahe, dll.

Produk olahan jahe sangat berpotensi apabila diproduksi dengan cara yang tepat dan kreatif inovatif oleh masyarakat Desa Belung, mengingat Desa Belung ini merupakan jalur utama yang selalu dan akan dilewati oleh wisatawan Gunung Bromo sehingga hal ini dapat menjadi kesempatan bagi para masyarakat Desa Belung untuk memproduksi olahan jahe tersebut untuk menjadi salah satu produk oleh-oleh khas yang dapat mendukung UMKM Desa Belung. Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) adalah bagian yang penting dari ekonomi sebuah negara baik kota atau daerah begitupun dengan Indonesia. Peranan dari UMKM yang ada di Indonesia dalam mendukung perekonomian memang sudah signifikan, mengingat kala masa krisis pada tahun 1997, UMKM di Indonesia mampu menunjukkan kemampuannya dalam mempertahankan dirinya dibandingkan dengan usaha-usaha besar yang cenderung mengalami kemerosotan di tengah krisis sehingga ini menjadi salah satu bukti bahwasannya mereka mampu menjadi tumpuan ekonomi nasional. Salah satu UMKM yang memiliki kemungkinan harapan tinggi dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat di Indonesia yakni UMKM dalam bidang makanan dan minuman.

Menurut Rudjito (2003), UKM di Indonesia ini memiliki suatu peranan yang sangat penting dalam menunjang perekonomian bagi Indonesia, baik dalam segi menciptakan lapangan pekerjaan bagi pengangguran. Sebagai contoh dalam bidang pertanian yaitu ada pertanian padi organik yang merupakan salah satu cara budidaya padi secara alami tanpa menggunakan bahan kimia, beras yang dihasilkan tentu saja lebih enak, pulen dan memiliki rasa yang alami serta memiliki kandungan nutrisi yang lebih unggul, beras organik juga memiliki dampak positif bagi lingkungan sekitarnya karena sistem produksinya yang baik lingkungan sekitar pun akan baik juga tanpa adanya pencemaran atau ramah lingkungan sehingga dapat menjaga ekosistem agar tetap seimbang. Sama halnya dengan wirausaha apabila kita menggunakan cara yang baik dan benar maka keseimbangan seluruh bagian atau kaitannya dengan kewirausahaan akan terjaga dengan baik dan seimbang sehingga dapat menjadi usaha yang berkualitas tanpa adanya kerusakan dan menjadi salah satu usaha yang berkelanjutan. (Sutanto, 2002).

Menurut informasi yang disampaikan oleh Direktur Jenderal Industri Kecil Menengah Kementerian Perindustrian Euis Saedah yang sejalan dengan hal di atas menyatakan kemungkinan harapan usaha kecil terpantau masih sangat baik mengingat dari jumlah penduduk di Indonesia sangatlah besar. Akan tetapi pelaku usaha dari sektor makanan ringan sedang bersaing secara ketat dengan pelaku usaha lokal dengan produk import secara legal ataupun ilegal. Para pelaku usaha industri kecil dalam bidang pangan pun harus mematuhi kebijakan-kebijakan yang berlaku utamanya menyangkut dengan keamanan bahan pangan seperti pencantuman nama produk, nama perusahaan, berat

bersih, tanggal kadaluwarsa, komposisi dan kandungangizi, Standar Nasional Indonesia atauSNI, pengendalian kritis. Poin untuk analisis bahaya (HACCP) dan tanda halal bagi yang memenuhinya (Susetyarsi,2012).

Berdasarkan lokasi kami di Desa Belung Kecamatan Poncokusomo Kabupaten Malang terdapat beberapa permasalahan yang dihadapi oleh masyarakat yaitu: Pertama, kurangnya motivasi masyarakat dalam berwirausaha. Hal ini terkait dengan ketidaksiapan masyarakat dalam hal kemampuan bisnis, permodalan, link, dan inovasi. Kedua, kurangnya informasi dan pengetahuan mengenai produk olahan yang dapat menambah nilai jual dari pada menjual bahan mentah. Ketiga, terkait pemasaran produk masih terbatas yakni belum merambah media sosial atau platform digital.

Pemecahan masalah direncanakan melalui sosialisasi, pelatihan, dan pendampingan mengenai pembuatan serbuk jahe bersama dengan Ibu-Ibu PKK Desa Belung, Kecamatan Poncokusomo, Kabupaten Malang yang berguna untuk mengembangkan kreativitas dan pola pikir para masyarakat untuk memaksimalkan daya saing dan daya jual jahe menjadi produk olahan serbuk jahe yang dapat mendukung kewirausahaan dan UMKM Desa Belung.

METODE

Metode pelatihan dan pendampingan menjadi metode yang diterapkan pada kegiatan ini guna mendapatkan hasil yang maksimal dan optimal. Pelatihan ini dilakukan dengan cara memberikan ilmu terkait olahan jahe kepada ibu-ibu PKK Desa Belung dan melakukan pelatihan pembuatan serbuk jahe. Metode pelaksanaannya adalah secara ceramah dan praktik secara langsung oleh pemateri yang dihadiri oleh 38 peserta dari ibu-ibu anggota PKK. Adapun tahapan - tahapan yang dilakukan dalam pelatihan pembuatan serbuk jahe ini adalah:

- a. Tahap Persiapan.
Tahapan dalam pelaksanaan pelatihan ini yaitu: 1) Membuat surat izin tempat pelatihan pembuatan jahe, 2) Koordinasi dengan ibu PKK, 3) Penyiapan pemateri yang kompeten dan 4) Menentukan susunan acara pelatihan pembuatan jahe.
- b. Sosialisasi.
Tahap Sosialisasi ini dilaksanakan supaya semua peserta pelatihan mampu mengetahui secara langsung maksud dan tujuan dengandiadakan kegiatan pelatihan jahe ini, sehingga kegiatan ini dapat berjalan dengan lancar dan bisa mencapai tujuanyang diharapkan.
- c. Pelaksanaan.
Dalam tahap ini, pelaksanaan pelatihan pembuatan serbuk jahe bersama

ibu-ibu PKK dilakukan di aula kantor Desa Belung dan dihadiri oleh seluruh anggota PKK, dengan Mbak Shinta sebagai narasumbernya. Pemberian materi berlangsung selama 45 menit dengan dilanjutkan dengan sesi pelatihan pembuatan serbuk jahe selama 45 menit juga.

d. Pelaporan

Tahap akhir dalam proses program kerja ini dengan menyelesaikan artikel media massa, laporan akhir dan Jurnal Graha Pengabdian.

HASIL & PEMBAHASAN

Serbuk jahe ialah jahe yang sudah dihancurkan dan berbentuk halus sepertigula yang mudah larut dalam air baik dingin ataupun panas. Pengelolaan jahe serbuk instan ini masih dilakukan secara semi tradisional yang di olah berdasarkan pada pembuatan gula pasir yang mana dapat menjadi kristal setelah diencerkan dengan keadaan tidak asam atau dalam $\text{PH} > 6,7$. Cara membuat jahe instan pada dasarnya yaitu kristalisasi dan filtrasi yang dimulai dengan pencucian dengan bersih bahan utama jahe kemudian dikupas lalu dipotong-potong menjadi kecil dan dilanjutkan menghaluskan jahe dengan cara diblender, setelah itu jahe akan diperas hingga mendapatkan sari jahe yang akan ditambahkan gula dan kemudian dipanaskan di atas kompor dengan api kecil tak lupa dengan pengadukan secara terus-menerus hingga larutan tersebut mengental kemudian setelah itu kita diamkan agar dingin hingga menjadi kristal, setelah membentuk kristal maka langkah selanjutnya ialah menghancurkan kristal tersebut menggunakan centong kayu dengan menekan hingga membentuk bubuk halus setelahnya kita saring agar mendapatkan tekstur yang lebih halus lagi. Pembuatan secara tradisional ini memiliki perbandingan jahe dan gula sekitar satu banding satu, yang mana ketika bahan jahe digunakan 100 gram maka gula juga digunakan 100 gram, adanya gula dalam pembuatan serbuk jahe ini bertujuan untuk memberikan perasa manis agar dalam pembuatannya tidak perlu tambahan gula, selain itu tubuh juga membutuhkan gula sebagai sumber energi penggerak, akan tetapi dalam penggunaannya juga harus seimbang sebab kelebihan juga mengakibatkan dampak yang buruk bagi tubuh. Manfaat dari serbuk jahe adalah sebagai berikut:

- a. Dapat menurunkan tekanan darah tinggi, ini dikarenakan kandungan jahe dalam serbuk jahe dapat merangsang hormon adrenalin tubuh untuk memperlebar pembuluh darah sehingga dapat memperlancar dan mempercepat aliran darah, selain itu dapat membantu kerja jantung dalam memompa darah keseluruh tubuh kita.
- b. Dapat membantu pelancaran pencernaan, kandungan jahe yang mengandung enzim lipase yang berfungsi sebagai mencerna protein dan

- lemak dalam tubuh sehingga dapat memperlancar pencernaan.
- c. Dapat memperlancar peredaran darah, seperti yang kita ketahui bahwa jahe yang memiliki kandungan gingerol yang sifatnya antikoagulan yang dapat mencegah penggumpalan dalam darah dan mencegah pembuluh darah tersumbat yang mana sebagai faktor utama penyebab stroke maka dari itu dapat mencegah penyakit stroke dan juga jantung.
 - d. Serbuk yang mengandung rimpang jahe ini sudah banyak kali digunakan sebagai bahan utama pengobatan gangguan pencernaan, sendi dan nyeri otot oleh para orang tua sejak dahulu kala.
 - e. Dapat menangkal radikal bebas karena kandungan antioksidan dalam bahan jahe dapat menetralkan efek dari radikal bebas yang dapat merusak tubuh kita secara perlahan.
 - f. Dapat mengurangi rasa sakit alami seperti sakit nyeri pada persendian atau rematik, dan sakit kepala yang disebabkan oleh migren.
 - g. memiliki pengaruh pada sistem kardiovaskular yang mana dapat mengurangi tekanan dalam darah dan mengurangi beban kerja jantung, selain itu dapat meringankan sakit kepala, dapat membantu menetralkan rasa mual dan muntah, anti inflamasi, dapat membantu penghambatan tumbuhnya bakteri, mencegah pertumbuhan sel-sel yang dapat menjadi sel kanker yang terjadi pada usus besar manusia dan masih banyak lagi. Kandungan minyak dan air yang tidak menguap dalam jahe berfungsi sebagai enhancer yang dapat meningkatkan *permeabilitas oleoresin* (Sukmawati dan Merina 2019).



Gambar 1. Kegiatan sosialisasi pelatihan jahe

Kegiatan pelatihan pembuatan serbuk jahe bersama ibu PKK Desa Belung telah berjalan dengan baik dan lancar. Adapun kegiatan pelatihan pembuatan serbuk jahe ini bertujuan untuk menambah wawasan ilmu serta kreativitas dalam hal pengolahan jahe dan memberdayakan potensi jahe guna meningkatkan daya saing dan nilai jual produk yang dihasilkan, serta meningkatkan taraf hidup masyarakat secara ekonomi.

Kegiatan pelatihan pembuatan serbuk jahe yang ditujukan kepada Ibu-ibu PKK dan dilaksanakan di Pendopo Kantor Desa Belung yang terletak di Desa Belung, Kecamatan Poncokusomo, Kabupaten Malang. Pelatihan pembuatan serbuk jahe bersama ibu PKK ini dilaksanakan pada hari Senin tanggal 11 Juli 2022 dengan narasumber bernama Shinta. Kegiatan dimulai pukul 13.00 WIB dan diakhiri pukul 15.00 WIB.

Adapun beberapa faktor yang mempengaruhi berjalannya pelatihan pembuatan serbuk jahe ini:

Pendukung

- a. Respon dan antusiasme yang baik juga aktif dari ibu PKK.
- b. Desa memberikan fasilitas berupa waktu, tempat, sarana, dan prasarana demi terselenggaranya program pelatihan jahe. Praktek secara langsung membuat para peserta semakin antusias dalam pelatihan.
- c. Adanya bantuan dana program PKK sehingga dapat meminimalisir pengeluaran untuk membeli bahan dasar pembuatan jahe.

Penghambat

- a. Banyaknya para peserta pelatihan jahe yang datang terlambat.
- b. Kurangnya koordinasi dari pihak Ibu PKK dan mahasiswa KKN sehingga proses pelaksanaan sedikit terulur.
- c. Karena adanya praktik langsung membuat balai desa sedikit kotor sehingga membutuhkan banyak waktu dan tenaga untuk membersihkan.



Gambar 2. Praktek pembuatan serbuk jahe



Gambar 3. Sesi foto bersama setelah kegiatan

SIMPULAN

Kegiatan pelatihan pembuatan serbuk jahe yang dilaksanakan di Desa Belung berjalan dengan baik, peserta sangat antusias dalam mengikuti kegiatan pelatihan. Melalui kegiatan pelatihan ini warga khususnya ibu-ibu PKK menjadi mengerti dan dapat membuat hasil olah jahe menjadi serbuk jahe dengan mudah, murah dan jika dijual dapat dijual dengan harga tinggi. Kegiatan pelatihan di Desa Belung ini mendapat respon yang positif, tentunya hal ini bisa ditindaklanjuti pada waktu berikutnya, dengan bidang-bidang yang lain misalnya pengolahan jahe menjadi hidangan penutup, manisan, perhitungan harga jual dan cara pemasaran produk.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada semua pihak yang telah berperan dalam kegiatan ini, khususnya Dosen Pembimbing Lapangan Ibu Anggi Martiningtyas Januwati Saputri, S.Pd., M.Sc yang telah memberi arahan mengenai program kerja ini, serta teman-teman yang telah membantu dalam kelancaran kegiatan ini. Tidak lupa, ucapan terima kasih kami sampaikan kepada Ibu-ibu PKK yang telah membantu dalam berjalannya kelancaran kegiatan ini.

DAFTAR RUJUKAN

- Dewi T.A, "Pelatihan Branding dan Packaging Kerajinan," vol. 5, no. 1, pp. 1– 9, 2021.
- J. *Abdimas Kartika Wijayakusuma*, vol. 1, no. 2, pp. 63–75, 2020, doi:10.26874/jakw.v1i2.79.
- Merina, S. W. (2019). Pelatihan Pembuatan Minuman Herbal Instan Untuk Meningkatkan Ekonomi Warga. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 25(4), 210-215.
- P. UMKM *et al.*, "Jurnal Puruhita Peran Digital Marketing dan Packaging dalam Meningkatkan," vol. 3, no. 2, pp. 52–58, 2021.
- V. Soraya Dewi, "Branding UMKM Rengginang dan pengembangan pertanian padi organik dusun Randucanan, Desa Tonoboyo, Kecamatan Bandongan, Kabupaten Magelang,"