

Peningkatan Keterampilan Pengolahan Jahe Menjadi Serbuk Jahe Instan Sebagai Usaha Menguntungkan Di Kalangan Ibu Rumah Tangga Di Desa Situmbaga

Ahmad Najli Siregar¹, Tantia Andriani¹, Aprina Sry Rahayu Harahap², Adisti Fairuz Rahma², Mastiur Napitupulu³, Edy Sujoko³, Adinda Celia⁴, Adira Irna Farani Siregar⁴, Alfihto Fatih⁴, Alya Fitri Lubis⁴, Arnianti Hanum Putri Harahap⁴, Ade Rosalina Siregar⁵, Affan Sobar Harahap⁶, Ahmad Rajani Nasution¹, Afrina Dewi Lubis¹, Bunga Angreini Siregar¹, Khofifah Handayani¹, Hafnizar Zebua¹

¹Mahasiswa Keperawatan Program Sarjana Universitas Aufa Royhan di Kota Padangsidempuan

²Mahasiswa Farmasi Program Sarjana Universitas Aufa Royhan di Kota Padangsidempuan

³Dosen Universitas Aufa Royhan di Kota Padangsidempuan

⁴Mahasiswa Kebidanan Program Sarjana Universitas Aufa Royhan di Kota Padangsidempuan

⁵Mahasiswa Pendidikan Vokasional Desain Fashion Universitas Aufa Royhan di Kota Padangsidempuan

⁶Mahasiswa Ilmu Kesehatan Masyarakat Program Sarjana Universitas Aufa Royhan di Kota Padangsidempuan

(mastiurn@gmail.com, 081376443770)

ABSTRAK

Desa Situmbaga merupakan desa yang terletak di Kecamatan Angkola Selatan, Kabupaten Tapanuli Selatan, Provinsi Sumatera Utara. Pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan sebagai upaya dalam meningkatkan keterampilan warga dalam pengolahan jahe menjadi serbuk jahe instan. Yang menjadi sasaran utama adalah ibu – ibu rumah tangga. Tingkat keberhasilan di evaluasi dari ketertarikan dan antusias peserta dan juga hasil keterampilan. Metode yang digunakan yaitu sosialisasi dan pelatihan pembuatan jahe menjadi serbuk jahe. Hasil kegiatan terlihat adanya semangat dan antusias peserta selama kegiatan berlangsung, dan menghasilkan keterampilan warga. Pengolahan jahe menjadi serbuk jahe instan memiliki peluang menjadi suatu usaha mikro kecil dan menengah (UMKM) karena alat dan bahan yang terbilang murah dan mudah serta pengolahan yang sederhana.

Kata kunci : Pengolahan, Jahe, Serbuk jahe instan

ABSTRACT

Situmbaga Village is a village located in South Angkola District, South Tapanuli Regency, North Sumatra Province. This community service aims to improve residents' skills in processing ginger into instant ginger powder. The main target is housewives. The success rate is evaluated from the interest and enthusiasm of the participants and also the results of skills. The method used is socialization and training in making ginger into ginger powder. The results of the activity showed the enthusiasm and enthusiasm of the participants during the activity, and resulted in Processing ginger into instant ginger powder has the opportunity to become a micro, small and medium enterprise (UMKM) because the tools and materials are relatively cheap and easy and the processing is simple.

Keywords : *Processing, Ginger, Instant ginger powder*

PENDAHULUAN

Situmbaga merupakan salah satu desa yang ada di Kecamatan Angkola Selatan, Kabupaten Tapanuli Selatan, Sumatera Utara. Luas wilayah Desa Situmbaga yaitu 1 x 3 km, yang terdiri dari 2 dusun yaitu Situmbaga Jae dan Situmbaga Julu. Berdasarkan letaknya Desa Situmbaga berbatasan langsung dengan Kota Padangsidempuan.

Dengan jumlah penduduk pada tahun 2024 sebanyak 844 jiwa, jenis kelamin laki-laki

sebanyak 405 jiwa dan perempuan 439 jiwa. Jumlah kepala keluarga di Desa Situmbaga sebanyak 216 KK, seluruhnya adalah Warga Negara Indonesia. Desa Situmbaga memiliki lahan perkebunan yang luas, berbagai macam jenis tanaman, diantaranya jahe, padi, salak,

kelapa, ubi, pisang, durian, papaya, dan dengan mayoritas mata pencaharian masyarakat nya adalah berkebun dan bertani.

Jahe merupakan tanaman obat yang biasa digunakan dan dikonsumsi sebagai rempah-rempah (Kurniasari, 2008; Madayatma dan Hamida, 2017). Sejak jaman dahulu, jahe telah dibudidayakan di Indonesia, produk olahan yang berkhasiat, menjadikan jahe banyak digunakan sebagai obat tradisional, farmasi, alat kecantikan, serta minuman dan makanan (Murdiono, 2016).

Kandungan yang ada pada jahe diantaranya energy , karbohidrat, serat, protein, sodium, potassium, zat besi, dan Vit C dan juga zat gizi lainnya dalam rimpang jahe dengan kauntitas rendah adalah magnesium, zing, fosfor, Vit B6, A, riboflavin, dan niacin (Ware, 2017).

Penggunaan jahe sebagai obat tradisional bisa digunakan pada penanganan pusing, pegal-pegal, batuk, masuk angin, sakit pinngang, nyeri lambung, nyeri otot, vertigo, mual saat hamil, dan rasa sakit ketika menstruasi.

Dengan banyaknya khasiat yang dimiliki oleh jahe serta kurangnya pengetahuan masyarakat Desa Situmbaga dalam pengolahannya, sehingga perlu dilakukannya pelatihan dalam pengolahan jahe menjadi serbuk jahe instan sehingga dapat menjadi usaha sampingan dalam meningkatkan perekonomian masyarakat.

METODE PELAKSANAAN

Bentuk kegiatan yang dilakukan adalah penyuluhan yang dimana berisi penjelasan mengenai cara pengolahan dan khasiat yang terkandung dalam jahe serta melakukan demonstrasi di Kantor PKK Desa Situmbaga. Pelaksanaan kegiatan penyuluhan dilakukan sesuai dengan waktu yang telah disepakati yaitu hari Sabtu, 6 Juli 2024 pada pukul 10.00-12.00 WIB.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelatihan diberikan dengan menjelaskan tahapan pembuatan produk. Pembuatan dimulai dengan pembersihan jahe dari kulitnya kemudian dipotong kecil-kecil lalu dihaluskan menggunakan blender selanjutnya sari yang telah halus diperas dan hasil perasan diendapkan semalaman.

Hasil dari endapan yang berada dibawah tidak dipakai kita hanya menggunakan airnya saja. Kemudian campurkan dengan gula,

cengkeh, dan kayu manis sambil dimasak di api yang kecil dan diaduk secara terus menerus sampai berubah menjadi serbuk. Banyaknya gula yang digunakan sangat berpengaruh pada saat pengkristalan dan rasa dari serbuk jahe.

Setelah menjadi bubuk jahe dimasukkan kedalam tempat kemudian, serbuk jahe siap diseduh dengan air hangat ataupun bisa dipasarkan sehingga dapat membantu perekonomian.

KESIMPULAN DAN SARAN

Banyaknya khasiat yang terkandung dalam jahe dan mudahnya untuk didapat serta pengolahan yang mudah bisa menjadi salah satu alternatif usaha rumahan sehingga bisa membantu dalam hal perekonomian keluarga. Kegiatan yang diberikan dengan metode penyuluhan dan demonstrasi telah mampu memberi pengetahuan bagaimana cara pengolahan jahe menjadi serbuk jahe instan.

REFERENSI

- Murdiono. 2016. Perbedaan Cara Ekstraksi Jahe Dan Penambahan Gula Kelapa Terhadap Mutu Sirup Jahe. *Jurnal Teknologi Pertanian Jom Faperta Vol.3 No.1 Februari 2016*
- Ware, M. 2017. *Ginger: Health Benefits and Dietary Tips*
- 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.
- L. Kurniasari, I. Hartati, R. D. Ratnani, 2008. *KAJIAN EKSTRAKSI MINYAK JAHE MENGGUNAKAN MICROWAVE ASSISTED EXTRACTION (MAE)*

DOKUMENTASI



Jurnal Pengabdian Masyarakat Afa (JPMA)

Volume 6 No.3 Desember 2024