

*Counseling on the use of the herbal plant red ginger (*Zingiber officinale* Rosc. var. rubrum) to make instant granules*

Ayu Gita Hamdani, Lia Hawangi Sukma Taryadi, Iqbal Bagus Prayogo, Lela Sulastri✉,
Didin Ahidin

Sekolah Tinggi Farmasi Muhammadiyah Cirebon, Cirebon, Indonesia

✉ lelasulastri1610@gmail.com

 <https://doi.org/10.31603/ce.195>

Abstract

Romangloe Village is situated in the Bontomarannu District, Gowa Regency. With its hilly terrain and expansive areas, the majority of the population earns their livelihood through farming and plantations. Consequently, a group of women known as the Women Farmers Group (KWT) has been formed, dedicated to cultivating and preserving Green Houses for growing various vegetables commonly consumed on a daily basis. Among the crops cultivated is red ginger, yet the community has not fully tapped into its potential for achieving a higher market value. The goal of this empowerment initiative is to enhance the insight of the KWT, enabling them to produce processed ginger with an extended shelf life and increased market value. The methodology involves providing assistance in the production of instant ginger granules and counseling on the benefits of both ginger and instant ginger granules. The outcome of this empowerment effort is a heightened understanding of red ginger and the ability to produce processed red ginger.

Keywords: Farming women's groups; Red ginger; Instant granules

Penyuluhan pemanfaatan tanaman herbal jahe merah (*zingiber officinale* rosc. var. rubrum) menjadi granul instan

Abstrak

Desa Romangloe merupakan desa yang berada di Kecamatan Bontomarannu Kabupaten Gowa. Daerah perbukitan serta wilayah yang luas menjadikan mayoritas penduduknya bermata pencaharian sebagai petani dan perkebunan, sehingga memiliki kumpulan perempuan yang disebut dengan kelompok wanita tani (KWT) yang bertujuan membudidayakan serta melestarikan Green House untuk ditanami berbagai sayuran yang biasa dikonsumsi sehari-hari. Salah satu hasil panennya yaitu Jahe Merah, namun masyarakat belum bisa memanfaatkan potensi jahe merah agar mendapatkan nilai jual yang tinggi. Tujuan pemberdayaan ini adalah untuk meningkatkan wawasan KWT agar bisa memproduksi olahan jahe yang memiliki umur simpan panjang dan bernilai jual tinggi. Metode yang digunakan yaitu pendampingan pembuatan granul instan jahe, penyuluhan manfaat jahe dan granul instan jahe. Hasil pemberdayaan ini adalah meningkatnya pengetahuan tentang jahe merah dan cara pembuatan olahan jahe merah.

Kata Kunci: Kelompok wanita tani; Jahe merah; Granul instan

1. Pendahuluan

Desa Romangloe merupakan desa yang berada di Kecamatan Bontomarannu, Kabupaten Gowa. Desa Romangloe terbagi menjadi tiga dusun, yaitu Dusun Bonto-

bonto, dusun Samaya, dan dusun Batu alang. Di sebelah barat Desa Romangloe berbatasan dengan Kec. Pallangga, sebelah utara berbatasan dengan Desa Sokkolia, Desa Mata Allo, Desa Nirannuang, sebelah timur berbatasan dengan Desa Bili-bili, sebelah selatan berbatasan dengan kab. Takalar. Daerah perbukitan serta wilayah yang luas menjadikan mayoritas penduduknya bermata pencaharian sebagai petani dan berkebun, sehingga memiliki kumpulan perempuan yang disebut dengan KWT (Kumpulan Wanita Tani) yang berkegiatan membudidayakan berbagai tanaman seperti jagung, tomat, dan jahe merah. Salah satu kegiatan ibu-ibu KWT di Desa Romangloe adalah melestarikan *Green House* untuk ditanami berbagai sayuran yang biasa dikonsumsi sehari-hari, salah satu contohnya adalah jahe merah. Tanaman jahe merah dapat tumbuh di dataran tinggi yang beriklim lembab, dengan suhu 25-50°C yang memiliki sinar matahari yang cukup (Yulianto et al., 2018).

Hasil perkebunan Ibu-ibu KWT di Desa Romangloe hanya sebatas dijual dalam bentuk utuh tanpa proses pengolahan apapun sehingga nilai jual jahe merah kurang menguntungkan. Jahe merah yang dibudidayakan di Desa Romangloe memiliki hasil panen yang sangat banyak. Jumlah produksi jahe merah di Romangloe meningkat dari tahun ke tahun, namun dengan melimpahnya jahe merah menimbulkan permasalahan dikarenakan menumpuknya jahe merah sehingga turunnya nilai jual jahe merah. Selain itu penyimpanan jahe merah yang tidak benar menyebabkan jahe lebih cepat membusuk karena tidak dimanfaatkan secara optimal (Pamungkas & Saifudin, 2023). Jika penyimpanan rimpang jahe merah benar, jahe merah dapat bertahan hingga 2-3 bulan. Rendahnya daya simpan jahe merah disebabkan oleh oksidasi karena adanya pigmen merah pada kulit jahe, dan untuk memperpanjang umur simpan jahe, dapat dilakukan pengolahan dari rimpang jahe (Anwar & Azizah, 2020).

Jahe merah sama seperti jenis jahe lainnya yang termasuk ke dalam famili *zingiberaceae* dengan metabolit sekunder utama yaitu minyak atsiri sekitar 2,58-2,72 % yang merupakan golongan senyawa bioaktif yang dapat menghambat pertumbuhan mikroba (Purbaya et al., 2018). dan senyawa fenolik seperti *gingerol*, *shogaol*, *zingeron*, *diarilheptanoid*, *flavonoid* dan *terpenoid*. Senyawa keton bernama *zingeron* memiliki peran penting pada rasa pedas dalam jahe (Aryanta, 2019). Senyawa-senyawa tersebut merupakan golongan senyawa bioaktif yang dapat menghambat pertumbuhan mikroba dan antioksidan sehingga dipercaya dapat meningkatkan sistem kekebalan tubuh atau imunitas karena dapat menangkal radikal bebas (Azkiyah et al., 2023). Selain itu jahe dipercaya memiliki banyak manfaat seperti menyembuhkan sakit tenggorokan, menghangatkan tubuh, sakit perut dan kepala, meredakan batuk serta membantu mengatasi nyeri menstruasi (Fauzan et al., 2020). Karena besarnya manfaat jahe merah (*Zingiber officinale* Rosc. Var. *Rubrum*), maka jahe merah banyak digunakan sebagai pelengkap masakan/minuman dan sebagai bahan baku pembuatan jamu (Sholehuddin et al., 2018) seperti sirup jahe, permen, manisan, minuman instan.

Karena keterbatasan pengetahuan dan pemahaman ibu-ibu KWT Desa Romangloe dalam pengolahan jahe merah menyebabkan jahe merah hanya dijual dalam bentuk utuh tanpa pengolahan dalam bentuk apapun dan menumpuknya jahe merah sampai dengan membusuk sehingga nilai jual jahe merah semakin menurun. Berdasarkan latar belakang di atas, maka dalam pengabdian ini dilakukan kegiatan penyuluhan dan pemberian pelatihan pemanfaatan jahe merah dalam bentuk sediaan granul instan. Dipilihnya inovasi granul instan karena merupakan salah satu sediaan minuman instan yang dapat dibuat dengan alat, bahan dan metode sederhana sehingga dapat diproduksi

skala kecil atau rumah tangga. Granul instan merupakan minuman instan yang siap konsumsi dengan hanya menambahkan air, minuman instan dinilai lebih praktis sehingga lebih disukai oleh masyarakat (Afgani & Nairfana, 2021). Dengan demikian diharapkan dengan adanya pengolahan jahe merah menjadi granul instan dapat mempermudah dan memperpanjang penyimpanan, mempermudah penggunaan jahe menjadi lebih praktis dan dapat meningkatkan nilai jual jahe merah dan bisa menjadi peluang usaha bagi ibu-ibu KWT Desa Romangloe.

2. Metode

Kegiatan kuliah kerja nyata (KKN) dilaksanakan dalam kurun waktu 1 bulan, dimulai dari bulan Agustus hingga September 2022 yang bertempat di Balai Desa Romangloe Kecamatan Bontomarannu Kabupaten Gowa. Peserta pelatihan merupakan ibu-ibu KWT (Kelompok Wanita Tani) dari Desa Romangloe yang berjumlah kurang lebih 20 orang. Metode yang dilakukan dalam kegiatan ini menggunakan metode PLA (*participatory learning and action*), yang dimana peserta melakukan pembelajaran kombinasi antara metode ceramah, diskusi dan pelatihan dalam pembuatan minuman granul instan berbahan dasar jahe. Untuk mengukur tingkat pengetahuan dan keterampilan peserta, juga keberhasilan tujuan kegiatan, maka dilakukan proses evaluasi sebelum dan sesudah kegiatan. Proses evaluasi dilakukan dengan menggunakan *pre test* dan *post test* kuesioner, serta melakukan pendampingan berlanjut terhadap ibu-ibu KWT Desa Romangloe.

Penilaian kuesioner dilakukan dengan membandingkan pertanyaan yang benar di setiap nomor dengan total soal kemudian dikalikan dengan 100%. Setelah itu dihitung persentase jumlah dan dimasukkan ke dalam kriteria objektif meliputi kategori baik (80-100%), kategori cukup (60-79%), dan kategori kurang ($\leq 60\%$). Untuk menilai kesukaan ibu-ibu KWT terhadap produk granul instan dilakukan uji hedonik dengan penilaian terhadap bentuk, bau, warna dan rasa dengan kategori suka, agak suka dan tidak suka.

3. Hasil dan Pembahasan

3.1. Penyuluhan Jahe Merah

Pengabdian yang dilakukan terdiri atas penyuluhan dan pelatihan pembuatan jahe instan. Pelaksanaan dilakukan pada tanggal 05 September 2022 di Baruga rakyat Romangloe, Kecamatan Bontomarannu, Kabupaten Gowa. Sebagai tahap awal dilakukan pengukuran pengetahuan dan pemahaman ibu-ibu KWT tentang jahe merah dan granul instan menggunakan *pre test* yang dilakukan sebelum pemberian materi atau penyuluhan. Materi yang disampaikan antara lain adalah ciri, manfaat dan kandungan jahe merah, apa itu granul, bagaimana ciri granul, bahan penyusun dan cara pembuatan granul (Syarifah et al., 2020). Media yang digunakan adalah *power point* dan video cara pembuatan granul jahe. Pelatihan ini ditujukan untuk meningkatkan pengetahuan ibu-ibu KWT tentang inovasi pengolahan jahe merah, yaitu jahe instan. Olahan rimpang jahe merah menjadi jahe instan merupakan solusi untuk menaikkan nilai jual rimpang jahe serta mengatasi permasalahan jahe yang membusuk akibat penumpukan jumlah jahe merah yang dibudidayakan di desa Romangloe.

Pada pelaksanaan kegiatan, semua peserta mengikuti pelatihan dengan saksama. Selama penyuluhan terdapat beberapa pertanyaan seperti “bagaimana jika salah satu bahan pelengkap tidak dimasukkan ke dalam proses pembuatan granul instan?” “apakah boleh menambahkan bahan lain untuk membuat jahe instan?” “berapa lama proses pengadukan yang dibutuhkan?” serta pertanyaan-pertanyaan lain yang menunjukkan keantusiasan ibu-ibu. Adapun dokumentasi kegiatan penyuluhan dapat dilihat pada [Gambar 1](#).



[Gambar 1](#). Dokumentasi kegiatan penyuluhan

3.2. Pelatihan Pembuatan Granul Instan

Tahap berikutnya adalah pelatihan pembuatan granul instan dari jahe merah. Kegiatan ini dilakukan secara bersama-sama oleh tim pengabdian dan ibu-ibu KWT mempraktikkan pembuatan granul instan jahe merah. Pelatihan ini dilakukan sebanyak 2 kali dikarenakan antusias ibu-ibu KWT. Pembuatan jahe instan dibuat dengan bahan utama jahe Merah sebanyak 2 kg, bahan pelengkap yang digunakan adalah serai 10 batang, cengkeh 20 butir, daun pandan 5 lembar, kayu manis 5 ruas jari dan air secukupnya, sedangkan bahan pemanis yang digunakan adalah gula pasir sebanyak 2 kg. Adapun cara pembuatan granul instan jahe merah dapat dilihat pada [Gambar 2-3](#) serta granul instan jahe merah yang dihasilkan dapat dilihat pada [Gambar 4](#). Tim pengabdian juga memberikan gambaran dan desain kemasan granul instan, sehingga diharapkan dapat menjadi peluang bisnis ibu-ibu KWT Desa Romangloe.



[Gambar 2](#). Proses pembuatan jahe instan



Gambar 3. Alur pembuatan produk jahe instan



Gambar 4. Produk jahe instan

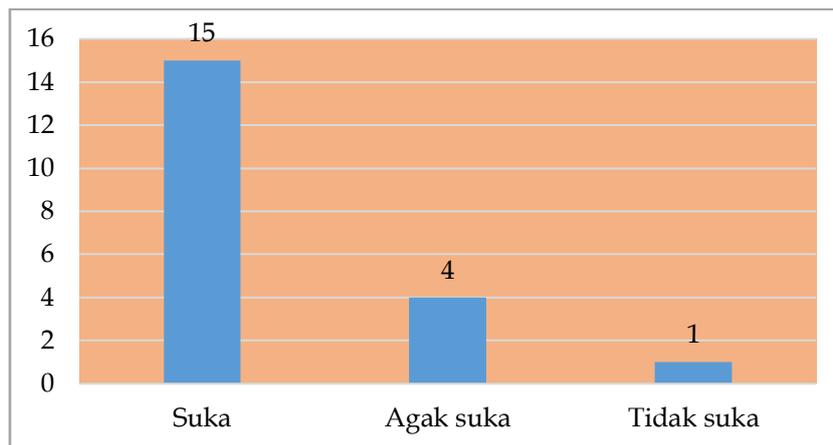
3.3. Evaluasi kegiatan

Analisis sebelum dan sesudah pemberian materi dan pelatihan pembuatan granul dapat dilihat pada Tabel 1. Hasil *pre test* menunjukkan bahwa ada 2 pertanyaan yang dijawab baik oleh peserta (>80%). Namun jawaban mayoritas peserta dapat dikatakan kurang. Hal ini menunjukkan bahwa peserta masih belum memahami mengenai pemanfaatan jahe merah khususnya dalam pembuatan granul instan. Hasil *post test* menunjukkan semua pertanyaan dijawab baik oleh peserta, hal ini menunjukkan metode yang digunakan dalam pengabdian ini efektif.

Tabel 1. Hasil evaluasi kegiatan

| Pertanyaan | Pretest | | Posttest | |
|-----------------------|-----------------|----------|-----------------|----------|
| | % Jawaban benar | Kategori | % Jawaban benar | Kategori |
| Ciri jahe merah | 100 | Baik | 100 | Baik |
| Kandungan jahe merah | 70,52 | Cukup | 84,29 | Baik |
| Manfaat jahe merah | 80,48 | Baik | 88,25 | Baik |
| Ciri granul | 63,15 | Kurang | 80,40 | Baik |
| Penyusun granul | 63,15 | Kurang | 98,55 | Baik |
| Cara pembuatan granul | 73,75 | Cukup | 88,89 | Baik |

Adapun analisis tingkat kesukaan ibu-ibu KWT terhadap sediaan granul instan jahe merah yang dibuat dapat dilihat pada Gambar 5. Berdasarkan hasil uji hedonik dari ibu-ibu KWT menunjukkan 75% suka, 20% agak suka, dan 5% tidak suka. Hal ini menunjukkan bahwa ibu-ibu KWT menyukai produk tersebut karena hampir sama dengan Sarabba yaitu minuman khas Sulawesi yang dapat menghangatkan badan. Dengan adanya tambahan cengkeh, serai dan daun pandan dapat meningkatkan cita rasa dari granul instan tersebut.



Gambar 5. Hasil uji hedonik granul instan jahe merah

4. Kesimpulan

Kesimpulan dari program ini adalah ibu-ibu KWT dapat mengetahui olahan jahe merah menjadi jahe instan serta dapat dijadikan inovasi peluang usaha sehingga mampu meningkatkan perekonomian. Diharapkan kepada ibu-ibu KWT dapat menggunakan inovasi ini dan menjual produk olahan jahe merah yaitu jahe instan untuk menambahkan penghasilan ibu-ibu KWT.

Ucapan Terima Kasih

Tim penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) Sekolah Tinggi Farmasi Muhammadiyah Cirebon dan Universitas Muhammadiyah Makassar. Tidak lupa terima kasih banyak kepada pemerintah desa Romangloe yang ikut andil membantu berlangsungnya program ini.

Daftar Pustaka

- Afgani, C. A., & Nairfana, I. (2021). Bimbingan Teknologi, Pelatihan Pembuatan Minuman Serbuk Jahe Di Kecamatan Brang Ene Kabupaten Sumbawa Barat. *Jurnal Agro Dedikasi Masyarakat*, 2(2), 1–6.
- Anwar, N. H., & Azizah, N. (2020). Respon Pertumbuhan dan Hasil Tanaman Jahe Merah (*Zingiber officinale* var . *rubrum*) pada Berbagai Jenis dan Komposisi Media Tanam Substrat. *Plantropica: Journal of Agricultural Science*, 5(1), 37–42.
- Aryanta, I. W. R. (2019). Manfaat Jahe Untuk Kesehatan. *Jurnal Widya Kesehatan*, 1(2), 39–43.
- Azkiyah, L., Pamujiati, A. D., Sidhi, E. Y., Slamet, A. H. hasanudin, & Utomo, K. W. M. (2023). Pemanfaatan Tanaman Obat Keluarga (TOGA) sebagai Bahan Minuman Instan Penambah Imunitas. *Jatimas: Jurnal Pertanian dan Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 58–67.
- Fauzan, S., Rahmadani, D. F., Devi, L. S., Akyun, Q., & Aulia, W. (2020). Pemberdayaan Masyarakat Desa Seketi Melalui Inovasi Olahan Jahe Merah. *Sinergi: Jurnal Pengabdian*, 2(2), 65–68.
- Pamungkas, P. P., & Saifudin, R. N. (2023). Pendugaan Umur Simpan Selai Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa*) Dan Jahe Menggunakan Metode Accelerated Shelf Life Testing (ASLT). *Jurnal Ekliptika*, 4(1), 1–5.
- Purbaya, S., Aisyah, L. S., Jasmansyah, & Arianti, W. E. (2018). Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etil Asetat Jahe Merah (*Zingiber officinale* Roscoe var . *sunti*) Terhadap Bakteri *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli*. *Jurnal Kartika Kimia*, 1(1), 29–34.
- Sholehuddin, M., Santoso, H., & Syauqi, A. (2018). Rebusan Jahe Merah (*Zingiber officinale* Rosc . var *Rubrum*) - Kunyit Putih (*Curcuma zedoaria* Rosc .) sebagai Jamu Peluruh Urin. *e-Jurnal Ilmiah SAINS ALAMI*, 1(1), 57–64.
- Syarifah, A., Hariyanti, H., & Inayati, N. I. (2020). Pelatihan Pengolahan Granul Instan Jahe Emprit dan Kapulaga Bagi Tim PKK Desa Kaliputih Kabupaten Banyumas. *Jurnal Ilmiah Pangabdhi*, 6(2), 128–132. <https://doi.org/10.21107/pangabdhi.v6i2.7620>
- Yulianto, M. E., Handayani, D., Puspitarini, A. S., Nugraheni, F., & Yanti, N. R. (2018). Pembuatan Serbuk Jahe Instan Dengan Metode Kristalisasi Guna Meningkatkan Perekonomian Warga RW.05 Kelurahan Tembalang, Semarang. *Seminar Nasional Kolaborasi Pengabdian kepada Masyarakat*, 1, 44–46.



This work is licensed under a Creative Commons Attribution Non-Commercial 4.0 International License