E-ISSN 2686 5661
VOL 02 NO 03 OKTOBER 2020
INTELEKTIVA : JURNAL EKONOMI, SOSIAL & HUMANIORA

PENGOLAHAN JAHE INSTAN SEBAGAI MINUMAN HERBAL DI MASA PANDEMIK COVID - 19

Safrin Edy[1], Antasalam Ajo[2]

[1,2)]Prodi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Buton
Email : safrinediumb@gmail.com

ABSTRAK

Wabah corona masih menjadi penyakit yang belum bisa diprediksi kapan dapat berhenti. Ada banyak hal yang bisa di lakukan. Mulai dari mengonsumsi makanan bergizi hingga menjaga stamina dengan olahraga dan mengonsumsi obat herbal agar daya tahan tubuh tetap optimal saat pandemi covid, salah satu diantaranya adalah jahe. Desa Kaongke-Ongkea memiliki potensi tanaman jahe yang dapat di kembangkan sebagai produksi jehe instan sebagai minuman herbal untuk menjaga ketahanan dan kehangatan tubuh.

Tujuan dari kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah memberikan informasi dan pengetahuan tentang produk jahe instan dapat meningkatkan pendapatan ekonomi keluarga di masa pandemic dan memberikan ketrampilan proses pembuatan produk jahe instan dengan inovasi cita rasa baru untuk di komersilkan.Metode kegiatan yang akan diterapkan untuk mencapai tujuan dari pengabdian Masyarakat ini adalah metode ceramah, diskusi dan demontrasi secara langsung di lapangan yang di dasari oleh evaluasi awal untuk mengetahui pengetahuan dan ketrampilan kelompok sasaran tentang pengolahan jahe instan sebagai minuman herbal.

Berdasarkan hasil kegiatan pelatihan yang telah dilakukan, maka dapat ditarik kesimpalan bahwa kegiatan pengabdian pengolahan jahe instan dapat memberikan informasi dan pengetahuan tentang produk jahe instan dapat meningkatkan pendapatan ekonomi keluarga di masa pandemic jika di jalankan dengan baik dan kegiatan pengabdian pengolahan jahe instan dapat memberikan ketrampilan dalam proses pembuatan produk jahe instan dengan inovasi cita rasa baru untuk di komersilkan

Kata Kunci : Jahe Instan, Pengolahan

ABSTRACT

The corona outbreak is still a disease that cannot be predicted when it will stop. There are many things that can be done. Starting from eating nutritious food to maintaining stamina with exercise and taking herbal medicines so that the body's immune system remains optimal during the Covid pandemic, one of which is ginger. Kaongke-Ongkea Village has the potential for ginger plants to be developed as instant jehe production as herbal drinks to maintain endurance and body warmth.

The purpose of this community service activity is to provide information and knowledge about instant ginger products that can increase family economic income during a pandemic and provide skills in the process of making instant ginger products with innovative new flavors to be commercialized.The method of activities that will be applied to achieve the goals of community service is the method of lectures, discussions and demonstrations directly in the field which is based on an initial evaluation to find out the knowledge and skills of the target group about processing instant ginger as an herbal drink.

Based on the results of the training activities that have been carried out, it can be concluded that instant ginger processing service activities can provide information and

knowledge about instant ginger products can increase family economic income during a pandemic if it is carried out properly and service activities for instant ginger processing can provide skills in the process of making instant ginger products with innovative new flavors for commercialization
***Keywords**: Instant Ginger, Processing*

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan salah satu negara penghasil jahe (*Zingiber Officinale Rosc*) terbesar di dunia. Jumlah produksi jahe di Indonesia meningkat dari tahun ke tahun. Pada tahun 2003, produksi jahe nasional adalah sebesar 112.290 ton. Dengan tingkat kenaikan produksi sebesar 3,28 % tiap tahun maka tahun 2009 jumlah produksi jahe di Indonesia diperkirakan sebesar 136.388,1 ton dan pada tahun 2017 meningkat lebih banyak 120.000 dari tahun sebelumnya bahkan sudah banyak yang diekspor. Jumlah jahe yang melimpah ini justru menimbulkan permasalahan tersendiri yaitu turunnya nilai ekonomi jahe. Selain itu teknologi pasca panen yang tidak tepat menyebabkan jumlah jahe yang membusuk juga besar karena tidak termanfaatkan secara optimal.

Pasarwajo adalah sebuah Kecamatan di Kabupaten Buton, Sulawesi Tenggara, Indonesia.Pasarwajo juga merupakan pusat administrasi dan ibu kota Kabupaten. Pasarwajo terletak di pesisir timur Pulau Buton dan merupakan salah satu pelabuhan penting di Sulawesi Tenggara. Pasarwajo memiliki peranan yang besar di wilayah Kabupaten Buton. Selain pusat pemerintahan, Pasarwajo juga merupakan sebuah kota pariwisata. Pasarwajo juga memiliki beragam pusat perdagangan dan perbelanjaan. Selain itu sektor pertanian juga merupakan salah satu andalan sumber pendapatan asli daerah. Potensi pertanian yang ada di daerah ini cukup beragam satu diantaranya adalah tanaman jahe, yang merupakan salah satu bumbu masakan dan juga sebagai bahan baku obat-obatan herbal.

Tanaman herbal adalah tumbuhan atau tanaman yang mempunyai kegunaan atau khasiat dalam pengobatan kesehatan. Salah satu obat herbal adalah tanaman rempah - rempah. Tanaman herbal biasa digunakan sebagai bahan penyedap masakan. Tetapi dapat juga digunakan untuk pengobatan dan pencegahan penyakit (Yuliarti, 2010). Salah satu rempah termasyur saat ini adalah jahe merah dengan nama Latin *Zingiber officinale* Roxb. Jahe merah yang digunakan adalah rimpangnya. Rimpang jahe merah berwarna kemerahan, memiliki aroma dan rasa yang kuat. Sehingga jahe ini lebih sering digunakan untuk membuat obat-obatan dan minyak (Wiyanto, 2014). Dengan kata lain, jenis tanaman yang mengandung bahan atau zat aktif yyang berguna untuk pengobatan bias digolongkan sebagai herbal atau tanaman obat - obatan.

Jahe merupakan salah satu tanaman herbal yang cukup populer baik di Indonesia maupun di mancanegara. Rasa pedas yang dihasilkan jahe sangat khas dan kemampuannya untuk memberikan kehangatan bagi tubuh mampu menjadikan jahe sebagai salah satu komoditas yang nge-hits sepanjang masa. Tanaman rempah ini sudah digunakan sejak lama sebagai bumbu masakan, obat-obatan dan minuman sehat. Industri-industri sudah banyak yang membuat produknya dari bahan baku jahe. Pada umumnya jahe dikenal dengan tiga jenis yaitu jahe emprit, jahe gajah dan jahe merah. Beberapa manfaat jahe adalah mengatasi mual dan muntah, menyehatkan sistem pencernaan, menyehatkan otak, menyembuhkan migrain dan lain-lain.

Wabah corona masih menjadi penyakit yang belum bisa diprediksi kapan dapat berhenti. Para peneliti mencoba berbagai macam cara agar bisa segera menemukan vaksin covid. Hal yang bisa dilakukan oleh masyarakat adalah dengan menjaga protokol kesehatan

di tengah pandemi covid dan melakukan berbagai cara untuk menjaga kesehatan diri. Sistem imun tubuh harus tetap terjaga di tengah pandemi corona. Ada banyak hal yang bisa di lakukan. Mulai dari mengonsumsi makanan bergizi hingga menjaga stamina dengan olahraga. Selain itu, bisa mengonsumsi obat herbal agar daya tahan tubuh tetap optimal saat pandemi covid. Salah satu diantaramya adalah jahe untuk meningkatkan daya tahan tubuh karena memiliki kandungan anti mikro bakteri, anti inflamasi, dan antibiotic (https:// kesehatan. kontan.co.id/news/5-obat-herbal, juli 2020).

Saat ini terdapat banyak sekali jenis produk olahan jahe yang tersedia dipasaran, diantaranya manisan jahe, wedang jahe, hingga jahe instan. Desa Kaongke-Ongkea yang termasuk memiliki potensi jahe merah dan. Daerah ini termasuk kategori dataran tinggi yang udaranya cenderung dingin, sehingga menjadikan jahe ini sangat digemari karena manfaatnya mampu memberikan rasa hangat pada tubuh. Selain itu merupakan pusat pengembangan tanaman kopi organik dan juga telah mengembangkan wisata yaitu air terjun yang berada di kawasan perkebunan kopi rakyat.

Adapun tujuan kegiatan ini adalah (1) Memberikan informasi dan pengetahuan tentang produk jahe instan dapat meningkatkan pendapatan ekonomi keluarga di masa pandemik, (2) Memberikan ketrampilan proses pembuatan produk jahe instan dengan inovasi cita rasa baru untuk di komersilkan. Seadangkan manfaat kegiatan adalah menambah pengetahuan dalam hal proses pengolahan, formula dan fungsi pada pembuatan produk instan dari jahe merah. Pengetahuan ini bermanfaat bagi para petani dan ibu PKK untuk membuka peluang kerja serta meningkatkan pendapatan Masyarakat khususnya petani jahe di Desa Kaongke-Ongkea Kecamatan Pasarwajo Kabupaten Buton.

PELAKSANAAN KEGIATAN

Realisasi Pelaksanaan Kegiatan

Pelaksanaan kegiatan pengabdian Pelatihan Pengolahan Jahe Instan Sebagai Minuman Herbal di Desa Kaongke-Ongkea Kecamatan Pasarwajo Kabupaten Buton Kegiatan pengabdian memberikan pengetahuan baru kepada peserta pengabdian terkait cara pengolahan jahe merah menjadi produk instan yang baik sehingga dapat di komersilkan. Target kegiatan ini adalah para kelompok petani dan kelompok ibu PKK . Sehingga dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan yang dihasilkan oleh khalayak yaitu sebagai nilai tambah produk dalam peningkatan ekonomi keluaga.

Metode Pelaksanaan Kegiatan

Metode kegiatan yang akan diterapkan untuk mencapai tujuan dari pengabdian Masyarakat ini adalah metode ceramah, diskusi dan demontrasi secara langsung di lapangan yang di dasari oleh evaluasi awal untuk mengetahui pengetahuan dan ketrampilan kelompok sasaran tentang pengolahan jahe instan sebagai minuman herbal.

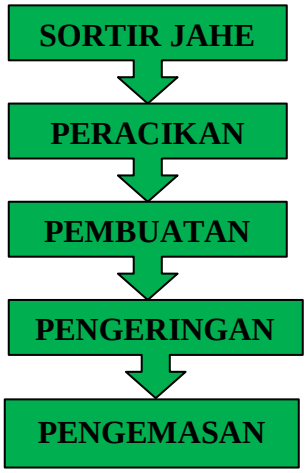
Waktu dan Tempat Kegiatan

Kegiatan dilaksanakan selama dua bulan, dimuai dari bulan Agustus 2020 di Desa Kaongke-Ongkea Kecamatan Pasarwajo Kabupeten Buton.

Pelaksanaan Kegiatan

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilakukan dengan beberapa tahap diantaranya : sosialisasi dan penjajakan potensi desa, persiapan penyediaan alat dan bahan, pelaksanaan pelatihan pembuatan jahe Instan dan pengujian cita rasa.

a. Langkah Kegiatan



Gambar 1. Prosedur Pelaksanaan.

b. Bahan dan cara pembuatan jahe instan :

Bahan Membuat Jahe Instan

- Jahe 1 kg
- Gula Pasir 1 kg
- Serai 5 batang
- Cengkeh 10 butir
- Daun Panda 5 lembar
- Kayu Manis 3 ruas jari
- Air 1 gelas

Jahe yang sudah di cuci

Jahe yang sudah di parut

Gambar 2. Bahan Baku Jahe Merah

c. Proses Pembuatan Jahe Instan

1. Kupas rimpang jahe lalu dipotong-potong ukuran besar agar mudah dibersihkan. Cuci sampai bersih.
2. Potong kecil-kecil rimpang jahe yang sudah dibersihkan.
3. Potongan kecil jahe dicampur air dimasukkan ke dalam blender kemudian diblender sampai halus.
4. Peras jahe yang sudah diblender dengan saringan. Air perasan jahe akan digunakan sebagai bahan pokok membuat jahe instan.
5. Cuci serta bersihkan bahan lainnya.

6. Masukkan air perasan jahe, daun pandan, kayu manis, cengkeh, gula pasir ke dalam panci, tambahkan 1 gelas air, lalu aduk sampai rata.
7. Rebus semua bahan dengan api yang tidak terlalu besar. Aduk terus jangan sampai lengket/gosong.
8. Jika bahan sudah mulai masak, tandanya telah mengkristal dan berwarna putih agak coklat muda, segera angkat. Biarkan sampai dingin.
9. Ayaklah jahe instan hingga kristalnya halus dan rata. Kristal jahe yang masih kasar dihaluskan lalu diayak lagi sampai halus dan rata.
10. Jahe instan siap disajikan atau dikemas.

Proses pengkristalan melaui Pemasakan

Jahe yang telah mengkristal pasca pemanasan

Gambar 3. Proses Pembuatan

Setelah dilakukan proses pemanasan akhirnya jahe yang awalnya berupa cairan lama kelamaan akhirnya mulai megkristal sedikit demi sedikit. Hal ini terjadi karena kadar air pada jahe mulai berkurang akbit proses pemanasan, seperti yang ada pada gambar 3 di atas.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Sosialisasi dan Penjajakan Potensi Desa

Kegiatan awal pengabdian kepada masyarakat adalah sosialisasi dan penjajakan potensi desa yang bertujuan untuk mengetahui kesiapan dan tanggapan dari masyarakat terdap kegiatan yang akan dilakukan. Selain itu melihat potensi jahe yang ada di lokasi sasaran untuk menunjang kontinyitas produksi jahe instan.

Berdasarkan hasil diskusi yang dilakun menunjukkan sikap yang responsive terhadap kegiatan yang akan di lakukan. Pengetahuan masyakat tentang manfaat jahe sebagai minuman herbal sudah mengetahuinya namun belum melakukan system pengolahan dalam bentuk bubuk atau instan. Pengolahannya masih secara tradisional yang di lakukan Masyarakat desa secara umum yaitu dengan membuat minuman jahe biasa. Hal ini dipandang tidak praktis atau instan karena memerlukan waktu untuk mengolahnya. Selain itu belum ada inovasi citarasa pada minuman jahe.

2. Kegiatan Penyuluhan dan Pelatihan

Setelah di lakukan penjajakan terhadap kesiapan Masyarakat khususnya ibu-ibu PKK dan melihat potensi desa tentang jahe, tahap selanjutnya adalah melaksanakan kegiatan penyuluahan dan pelatihan tentang proses pengolahan jahe instan terhadap kelompok sasaran.

Berdasarkan hasil diskusi dan pelatihan yang telah dilaksanakan terhadap kelompok tani dan ibu PKK menunjukkan kelompok sasaran sangat responsif dan partisipatif melakukan kegiatan. Seperti pada Gambar 4 sebagai berikut:

Gambar 4. Partisipatif Peserta Kegiatan dalam Pelatihan Jahe Instan

Proses inovasi citarasa pembuatan jahe instan yaitu dengan penambahan kayu masis, cengkeh dan gula merah pada saat nira jahe telah mengkristal. Tahap selanjutnya jahe yang telah mengkristal dangan penambahan citarasa tersebut dimikser agar tercampur secara merata. Selanjutnya untuk memperoleh hasil yang maksimal yaitu jahe instan yang halus atau tidak ada gumpalan pada serbuk jahe dilkukan tahap pengayakan dan selanjutnya siap untuk di masukan ke dalam kemasan. Proses pencampuran cita rasa dan serbuk jahe seperti yang ada pada Gambar 4sebagai berikut :

Kristal Jahe setelah pemanasan

Jahe yang telah ditambah bahan citarasa siap di kemas

Gambar 5. Hasil produksi Jahe merah instan yang siap dikemas/konsumsi

2. Pengujian Organoleptik

Adapun spesifikasi dari hasil produksi jahe instan yang telah dilakukan sesuai dengan yang telah direncanakan, seperti yang tersaji pada table sebagai berikut :

Tabel 1. Hasil Pengujian Cita Rasa (*Organoleptik*)

No	Pengujian	Hasil
1	Warna	Kuning kecoklatan
2	Aroma	Aroma produk sesuai dengan aroma khas serbuk
3	Rasa	Jahe, kayu manis, cengkeh dan gula merah
4	Penerimaan	Sangat menerima
5.	Kemasan	Dikemas dengan plastik

Berdasarkan hasil pengujian cita rasa (*Organoleptik*) **ja**he instan menghasilkan warna kuningan kecoklatan, aroma dan rasa makin khas karena penambahan kayu manis, cengkeh dan gula merah, teksturnya agak halus dengan proses mikser dan pengayakan serbuk. Penerimaan secara keseluruhan sangat suka. Kemasan produk belum menarik karena masih dalam kemasan plastic transparan biasa. Hal ini perlu dilakukan pengembangan dan inovasi kemasan yang menaril sesuai selerah pasar atau konsumen. Hasil tersebut merupakan hasil penilaian yang dominan yang diberikan oleh para peserta pelatihan dan perangkat desa yang hadir dalam kegiatan pelatihan. Kehadiran perangkat desa dan sikap antusias peserta pelatihan dalam mengikuti kegiatan merupsakan indicator salah satu indicator keberhasilan kegiatan.

KESIMPULAN

Dari hasil kegiatan pelatihan yang telah dilakukan, maka dapat ditarik kesimpalan bahwa :

1. Kegiatan pengabdian pengolahan jahe instan dapat memberikan informasi dan pengetahuan tentang produk jahe instan dapat meningkatkan pendapatan ekonomi keluarga di masa pandemic jika di jalankan dengan baik.
2. Kegiatan pengabdian pengolahan jahe instan dapat memberikan ketrampilan dalam proses pembuatan produk jahe instan dengan inovasi cita rasa baru untuk di komersilkan

DAFTAR PUSTAKA

Lima obat herbal yang wajib dikonsumsi di tengah pandemi corona https:// kesehatan. kontan.co.id/news/5-obat-herbal-yang-wajib-dikonsumsi-di-tengah-pandemi-corona? page=all

Wiyanto. Gimo. 2014. *Panen Rupiah dari Ladang Jahe*. Yogyakarta: Bhafana publishing.

Yuliarti N. 2010. *Sehat, Cantik, Bugar dengan Herbal dan Obat Tradisional*. Yogyakarta Penerbit Andi.