

DIVERSIFIKASI PRODUK JAHE SEBAGAI MAKANAN SEHAT

Viola De Yusa^{1*}, Riyadini Riyan Utami², Besti Lilyana³, Azahra Dwika Putri⁴
Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Institut Informatika dan Bisnis Darmajaya, Bandar Lampung
E-mail : violadeyusa@darmajaya.ac.id

ABSTRAK

Abstrak: Jahe (*Zingiber officinale*) merupakan tanaman rempah yang berasal dari Asia Selatan, dan sekarang telah tersebar ke seluruh dunia. Masyarakat China telah memanfaatkan jahe sebagai penyedap makanan sejak abad ke 6 S.M, dan para pedagang Arab telah mengenalkan jahe dan rempah-rempah lainnya sebagai bumbu masakan ke Kawasan Mediterania sebelum abad pertama sesudah Masehi, dan dikenalkan ke Eropa berupa buku-buku resep masakan yang menggunakan berbagai rempah-rempah. Berkembangnya usaha kecil dan menengah mendorong masyarakat untuk kreatif dan inovatif dalam menciptakan usaha baru dengan mengoptimalkan sumber daya alam yang ada di sekitar sebagai peluang membentuk bisnis. Dalam mendirikan suatu usaha perlu memperhitungkan segala kemungkinan yang terjadi mengenai modal, tempat usaha, cara memperoleh bahan baku dan peluang bisnis di lingkungan tempat tinggal. Metode pelaksanaan pengabdian ini meliputi tahap persiapan, tahap pelaksanaan yang terdiri dari sosialisasi program, penyampaian materi dan praktik lapangan. Tujuan dari kegiatan pengabdian ini adalah melalui kegiatan ini diharapkan untuk dapat mewujudkan suatu Usaha Kecil dan Menengah (UKM) dengan efisiensi pemanfaatan potensi jahe sebagai produksi herbal ramah lingkungan yang memiliki khasiat tinggi untuk kesehatan serta bermanfaat untuk perkembangan ilmu pengetahuan dibidang kesehatan dan pertanian.

Kata Kunci : *Produk, Diversifikasi, Produk Herbal.*

Abstract: *Tuliskan abstrak dalam bahasa Inggris Ginger (Zingiber officinale) is a spice plant originating from South Asia, and has now spread throughout the world. Chinese people have used ginger as a food flavoring since the 6th century BC, and Arab traders have introduced ginger and other spices as cooking spices to the Mediterranean Region before the first century AD, and introduced to Europe in the form of cookbooks written in recipes. using a variety of spices The development of small and medium enterprises encourages people to be creative and innovative in creating new businesses by optimizing the natural resources around them as an opportunity to form a business. In setting up a business, it is necessary to take into account all possibilities regarding capital, place of business, ways to obtain raw materials and business opportunities in the neighborhood. The method of implementing this service includes the preparation stage, the implementation stage which consists of program socialization, material delivery and field practice. The purpose of this community service activity is that through this activity it is hoped to be able to realize a Small and Medium Enterprise (UKM) with efficient utilization of the potential of ginger as an environmentally friendly herbal production that has high health benefits and is beneficial for the development of science in the health and agriculture fields.*

Keywords : *Product Quality, Diversification, Herbal Products*



Article History:

Received: 28-07-2023
Revised : 29-07-2023
Accepted: 30-07-2023
Online : 30-07-2023



*This is an open access article under the
CC-BY-SA license*

A. LATAR BELAKANG

Desa Puji Rahayu dahulunya masuk dalam wilayah Kecamatan Katibung Kabupaten Lampung Selatan dan atas kemajuan perkembangan Pemerintahan, maka wilayah Kecamatan Katibung diadakan Pemekaran wilayah Kecamatan yaitu Kecamatan Merbau Mataram Kabupaten Lampung Selatan dan Desa Puji Rahayu masuk dalam wilayah Kecamatan Merbau Mataram yang Kepala Desanya sejak tahun 1986-tahun 2007 dijabat oleh Sugito dan tahun 2007 – tahun 2019 Kepala Desa Dijabat oleh Wartini dan tahun 2019- tahun 2025 Kepala Desa Dijabat oleh Sugiarto. Visi nya Menciptakan Sumber Daya Manusia Yang Berkualitas, Makmur dan Pembangunan Yang Merata Untuk Masyarakat Desa. Misi nya yaitu: 1) Memfasilitasi sumber daya manusia yang ada sehingga dapat memanfaatkan sumber daya alam yang ada di Pujirahayu, 2) Dengan semangat gotong royong yang di dukung dengan swadaya masyarakat dan kerjasama antar pemerintahan dan lembaga desa maka tercipta desa yang transparan dan aman serta sejahtera.

Jahe (*Zingiber officinale*) merupakan tanaman rempah yang berasal dari Asia Selatan, dan sekarang telah tersebar ke seluruh dunia. Masyarakat China telah memanfaatkan jahe sebagai penyedap makanan sejak abad ke 6 sm dan para pedagang Arab telah mengenalkan jahe dan rempah-rempah lainnya sebagai bumbu masakan ke Kawasan Mediterania sebelum abad pertama sesudah Masehi, dan dikenalkan ke Eropa berupa buku - buku resep masakan yang menggunakan berbagai rempah-rempah. Di Yunani, jahe digunakan pertama kali sebagai obat herbal untuk mengatasi penyakit vertigo, mual - mual, dan mabuk perjalanan. Sebagai bahan obat tradisional, jahe dapat digunakan secara tunggal ataupun dipadukan dengan bahan obat herbal lainnya yang mempunyai fungsi saling menguatkan dan melengkapi.

Jahe merupakan tanaman yang banyak memiliki manfaat, seperti jamu atau obat-obatan, bahan baku industri makanan dan minuman, bumbu masakan, minyak wangi, dan kosmetik. Jahe banyak digunakan dalam ramuan obat tradisional karena manfaatnya yang dapat mengurangi gangguan pencernaan, menyembuhkan mabuk perjalanan, mengurangi peradangan dan nyeri, migrain, mencegah kanker, dan meningkatkan sistem kekebalan tubuh. Banyaknya manfaat tanaman jahe yang telah disebutkan sebelumnya menjadikan jahe sebagai komoditas andalan dibandingkan jenis tanaman obat lainnya.

Berkembangnya usaha kecil dan menengah mendorong masyarakat untuk kreatif dan inovatif dalam menciptakan usaha baru dengan mengoptimalkan sumber daya alam yang ada di sekitar sebagai peluang membentuk bisnis. Dalam mendirikan suatu usaha perlu memperhitungkan segala kemungkinan yang terjadi mengenai modal, tempat usaha, cara memperoleh bahan baku dan peluang bisnis di lingkungan tempat tinggal.

Saat ini jahe kurang dikembangkan masyarakat dalam berbagai produk, makanan dan minuman. Disini penulis ingin membuat olahan jahe yang memanfaatkan jahe dalam pembuatan keripik jahe, sehingga jahe yang melimpah akan termanfaatkan dengan baik.

Kondisi masyarakat di desa Puji Rahayu sebenarnya sangatlah berpotensi dikarenakan banyaknya lahan pertanian salah satunya yaitu jahe, tetapi sangat disayangkan karena kurangnya pemanfaatan jahe sehingga membuat jahe menjadi sangat melimpah tanpa pemanfaatan yang cukup baik. Dalam hal ini perlu diberikan pemahaman kepada masyarakat tentang pentingnya keberadaan jahe sebagai tanaman rempah selain sebagai obat namun bisa dijadikan makanan, salah satunya yaitu keripik jahe yang tetep mempunyai khasiat yang baik bagi kesehatan

Pemanfaatan tanaman sebagai obat tradisional masih cukup diminati oleh sebagian besar masyarakat karena tidak menimbulkan efek samping. Tanaman obat dimanfaatkan sebagai salah satu alternatif untuk mencegah dan mengobati berbagai macam penyakit. Menurut WHO (World Health Organization), sekitar 65% sampai 80% penduduk di negara berkembang memanfaatkan tanaman herbal untuk pengobatan. Pada tahun 2003, WHO merekomendasikan pemanfaatan obat tradisional dan herbal untuk kesehatan, baik untuk pencegahan maupun pengobatan, terutama penyakit kronis, degeneratif, dan kanker.

Salah satu tanaman obat yang sering digunakan sebagai bahan baku utama minuman herbal adalah jahe. Jahe merupakan tanaman yang banyak memiliki manfaat, seperti jamu atau obat-obatan, bahan baku industri makanan dan minuman, bumbu masakan, minyak wangi, dan kosmetik. Jahe banyak digunakan dalam ramuan obat tradisional karena manfaatnya yang dapat mengurangi gangguan pencernaan, menyembuhkan mabuk perjalanan, mengurangi peradangan dan nyeri, migrain, mencegah kanker, dan meningkatkan sistem kekebalan tubuh. Banyaknya manfaat tanaman jahe yang telah disebutkan sebelumnya menjadikan jahe sebagai komoditas andalan dibandingkan jenis tanaman obat lainnya.

B. METODE PELAKSANAAN

Kegiatan ini dilaksanakan di Desa Puji Rahayu, Lampung Selatan. Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan sebagai upaya untuk memperdayakan potensi dan sumber daya yang dimiliki di Desa Puji Rahayu. Adapun langkah langkah pelaksanaan pengabdian yang akan dilakukan diantaranya:

1. Tahap Persiapan

Persiapan yang dilakukan dalam Program Pengabdian Masyarakat ini, diawali dengan perijinan kepihak mitra mengenai pelaksanaan kegiatan. Selanjutnya tim melakukan persiapan tempat, alat dan bahan sekaligus materi terkait dengan pembuatan produk dari bahan dasar jahe

2. Tahap Pelaksanaan

Kegiatan pelatihan pembuatan produk dari jahe menjadi produk yang bermanfaat yang bernilai ekonomi ini akan dilaksanakan melalui beberapa tahap:

a. Sosialisasi Program

Sosialisasi program dilaksanakan setelah tahap persiapan selesai yaitu dengan melakukan pertemuan dengan pihak mitra tentang program-program yang akan di laksanakan dalam kegiatan pengabdian.

b. Penyampaian Materi

Pada tahap ini peserta kegiatan diberikan materi terkait dengan produk yang berbahan dasar jahe.

c. Praktik Lapangan.

Pada praktik lapangan dilakukan praktik pembuatan keripik jahe.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kondisi masyarakat di desa Puji Rahayu sebenarnya sangatlah berpotensi dikarenakan banyaknya lahan pertanian salah satunya yaitu jahe, tetapi sangat disayangkan karena kurangnya pemanfaatan jahe sehingga membuat jahe menjadi sangat melimpah tanpa pemanfaatan yang cukup baik.

Pemanfaatan jahe sebagai inovasi makanan olahan rempah – rempah yang bertujuan untuk meningkatkan kesadaran masyarakat akan sumber daya alam yang belum termanfaatkan sebelumnya serta menyadarkan para masyarakat dalam memajukan, mengembangkan, memanfaatkan serta melestarikan warisan yang sudah ada (budaya) seperti rempah – rempah untuk masa yang akan datang.

Jahe merupakan tanaman yang banyak memiliki manfaat, seperti jamu atau obat-obatan, bahan baku industri makanan dan minuman, bumbu masakan, minyak wangi, dan kosmetik. Jahe banyak digunakan dalam ramuan obat tradisional karena manfaatnya yang dapat mengurangi gangguan pencernaan, menyembuhkan mabuk perjalanan, mengurangi peradangan dan nyeri, migrain, mencegah kanker, dan meningkatkan sistem kekebalan tubuh. Banyaknya manfaat tanaman jahe yang telah disebutkan sebelumnya menjadikan jahe sebagai komoditas andalan dibandingkan jenis tanaman obat lainnya.



Gambar 1 Edukasi Tanaman Herbal Jahe

Kegiatan Praktek Secara Langsung Pembuatan Keripik Jahe

Terbuat dari jahe pilihan, keripik yang satu ini punya rasa yang manis dan sedikit pedas, akan merasakan sensasi hangat ketika memakannya. Jahe pilihan yang diolah dengan resep khusus tanpa bahan

pemanis dan pengawet buatan, keripik ini bisa jadi camilan sehat untuk oleh-oleh kerabat di rumah. Rasa dan renyahnya keripik jahe ini bisa menjadi teman ngemil yang nikmat dan sehat. Bahan utama yang digunakan dalam penelitian ini adalah jahe (*Zingiber officinale*)

Tabel 1. Komposisi Bahan Pembuatan Keripik Jahe

Bahan	Jumlah
Jahe	500 Gr
Kelapa	2 Butir
Gula Pasir	1 Kg
Wijen	250 Gr

Cara Membuatnya :

Parut jahe dan kelapa secara terpisah, kemudian peras jahe yang telah diparut. Masak kelapa yang sudah diparut hingga setengah kering, kemudian masukan perasan jahe dan wijen, masak hingga kadar airnya mengurang dan benar-benar mengering. Bahan kering tersebut dinamakan koya. Selanjutnya panaskan gula secara bertahap, setelah gula mencair masukan koya. Rasionya adalah 2:3, 2sdm gula pasir dan 3 sdm koya .Saat mencampurkan bahan diusahakan dilakukan pengadukan dengan cepat, dikarenakan bahan akan cepat mengeras dan sulit untuk dibentuk. Selanjutnya yaitu proses pencetakan, bahan yang telah tercampur selanjutnya dituangkan kewadah yang sudah dilapisi daun pisang. Jika sudah, lalu bentuk memanjang dan kembali dilapisi daun pisang, kemudian giling adonan hingga menipis, setelah itu potong membentuk persegi dan dibentuk menyerupai kerucut. Keripik jahe siap untuk dikemas.



Gambar 2. Proses Pembuatan Keripik Jahe



Gambar 3 Hasil Olahan Keripik Jahe

Dampak Kegiatan Utama Edukasi Pemanfaatan Tanaman Jahe

Kegiatan berupa edukasi dan praktek kepada UMKM menghasilkan produk berbahan jahe berupa keripik jahe yang merupakan produk utama. Produk dikemas dan diberi label guna meningkatkan daya tarik dan tentunya lebih awet sehingga masa simpan lebih lama. Aneka ragam kemasan disesuaikan dengan fungsi dan bentuk produk. Metode pemasaran dilakukan secara berbeda dan sistem online dengan mengenalkan produk ke media sosial.

Dampak Pembuatan Keripik Jahe Yang Akan Dipasarkan Di Masyarakat

Dari dampak kegiatan yang telah dilakukan berdasarkan program-program kerja yang telah saya lakukan menghasilkan dampak yang cukup baik. Masyarakat mengakui bahwa Ada banyak makanan dan minuman yang menggunakan rempah ini sebagai salah satu bahannya. Sebut saja rebusan air jahe, wedang jahe, teh jahe, permen jahe, atau sup ayam jahe. Deretan makanan dan minuman ini paling direkomendasikan ketika sedang kondisi tertentu yang rentan sekali mengalami mual dan muntah, seperti sakit, atau bepergian naik mobil.

Studi pada jurnal *Integrative medicine insights* melaporkan konsumsi jahe bisa mencegah sekaligus mengurangi mual dan muntah pada ibu hamil dan orang yang mengalami efek samping akibat pengobatan kemoterapi. Setelah diamati, potensi jahe ini berasal dari aktivitas rempah yang meningkatkan pergerakan makanan melalui saluran cerna dan memblokir reseptor serotonin di lapisan usus. Mekanisme ini membantu menenangkan saraf yang memicu reflek muntah.

D. SIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil kegiatan pelatihan yang telah dilakukan, menunjukkan bahwa diperoleh peningkatan keterampilan baik dalam pembuatan produk olahan herbal yang meningkat maupun dalam manajemen pemasaran produk meningkat, sedangkan peningkatan omzet penjualan produk olahan herbal meningkat lebih dari. Tim pelaksana berharap dari kegiatan ini, mitra dapat mengembangkan dan meningkatkan jangkauan pemasaran produk misalnya menambah penggunaan aplikasi e-commerce dan bekerja sama dengan toko oleh-oleh di Lampung.

Diharapkan dapat terus meningkatkan semangat akan kepedulian terhadap sesama, dan dapat mengayomi terhadap orang-orang awam di sekitarnya. Program-program yang telah dilaksanakan semoga dapat diteruskan dan dimanfaatkan untuk kepentingan masyarakat setempat.

Dalam berbisnis tentu membutuhkan suatu skill dimana harus menciptakan inovasi baru baik dari segi rasa maupun cara mengembangkan suatu usaha. Sebagaimana yang telah diterapkan melalui beberapa program selama kegiatan pengabdian berlangsung supaya usaha ini lebih terstruktur dan lebih berkembang kedepannya.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada LP2M Institut Informatika dan Bisnis Darmajaya yang telah memberi dukungan dan kepada mitra yaitu masyarakat Desa Puji Rahayu yang telah antusias berpartisipasi dalam pengabdian ini. Semoga bermanfaat dan dapat meningkatkan perekonomian.

DAFTAR RUJUKAN

- Wayan Redi Aryanta. 2019. Manfaat Jahe Untuk Kesehatan. Jurnal Widya Kesehatan. Vol 1 No 2. Program Studi Kesehatan Ayurveda Fakultas Kesehatan Universitas Hindu Indonesia. <https://doi.org/10.32795/widyakesehatan.v1i2.463>
- Nurhayati, A. P. D., Ersandy, A. R. D., Sa'adah, N. N., Setiawan, E., Ashuri, N. M., Indiani, A. M., Wahyudi, A., Rintaningrum, R., & Wayan, N. 2022. Diversifikasi Produk Herbal Serbuk Instan Jahe Merah dalam Upaya Peningkatan Produktivitas Masyarakat Desa Oro-Oro Ombo, Kota Batu. Sewagati, 6(4), 1–8. <https://doi.org/10.12962/j26139960.v6i4.88>
- TJOKROKUSUMO, D. (2015, December 31). Diversifikasi produk olahan jamur tiram (Pleurotus ostreatus) sebagai makanan sehat. <https://doi.org/10.13057/psnmbi/m010828>