



Pelatihan Pembuatan Minuman Kesehatan Siap Seduh di Desa Taba Air Pauh Kecamatan Tebat Karai Kabupaten Kepahiang

Khafit Wiradimafan¹, Agus Martono^{1*}, Morina Adfa², Vicka Andini¹, Avidlyandi Avidlyandi¹, Mega Elfia¹, Teja Dwi Sutanto¹, Ria Nurwidayani¹, Charles Banon¹, Khusnul Azizah², Lenon Jus Pentus Tarigan¹

¹ Jurusan Kimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Bengkulu

² Prodi S-2 Kimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Bengkulu

ARTICLE INFO

Riwayat Artikel:

Draft diterima: 20 Oktober 2024

Revisi diterima: 12 Desember 2024

Diterima: 12 Desember 2024

Tersedia Online: 24 Desember 2024

Corresponding author:

agus.martono@unib.ac.id

Citation:

Wiradimafan, K., dkk. 2024. Pelatihan Pembuatan Minuman Kesehatan Siap Seduh di Desa Taba Air Pauh Kecamatan Tebat Karai Kabupaten Kepahiang. *ICOMES: Indonesian journal of Community Empowerment and Service*, 4(2), pp: 7-10

ABSTRAK

Pelatihan pembuatan minuman jahe instan telah dilakukan di Desa Taba Air Pauh. Kegiatan pelatihan yang bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat terkait pengolahan jahe, serta mempromosikan kewirausahaan berbasis industri rumahan. Jahe, sebagai komoditas lokal yang melimpah, dapat berpotensi untuk dikembangkan menjadi produk minuman instan dengan nilai ekonomi yang lebih tinggi. Melalui metode ceramah dan praktek langsung, peserta diberikan pelatihan tentang cara mengolah jahe menjadi minuman sehat siap seduh. Hasil kegiatan ini menunjukkan bahwa masyarakat telah memahami proses pembuatan minuman jahe instan dan manfaatnya. Diharapkan kegiatan ini dapat membantu meningkatkan perekonomian masyarakat Desa Taba Air Pauh dengan memanfaatkan potensi lokal.

Kata kunci: jahe; minuman jahe instan; pelatihan; Desa Tabah Air Pauh; Kepahiang

ABSTRACT

A training program for making instant ginger drinks was conducted in Taba Air Pauh Village, Tebat Karai Subdistrict, Kepahiang Regency, Bengkulu Province. This activity aimed to enhance the community's knowledge and skills in ginger processing and promote entrepreneurship based on home industries. Ginger, a locally abundant commodity, has the potential to be developed into instant drink products with higher economic value. Through lectures and hands-on practice, participants were trained on how to process ginger into healthy, ready-to-serve instant drinks. The results of this activity showed that the community understood the process of making instant ginger drinks and their benefits. It is hoped that this activity can help improve the economy of Taba Air Pauh Village by utilizing local potential.

Keywords: ginger; instant ginger drink; training; Tabah Air Pauh Village; Kepahiang

1. PENDAHULUAN

Indonesia menjadi salah satu negara penghasil jahe (*Zingiber Officinale* Rosc.). Setiap tahunnya produksi jahe selalu meningkat. Kelimpahan jahe justru menimbulkan masalah dalam penurunan nilai ekonomi jahe. Selain itu tidak sesuaian teknologi pasca panen juga dapat mengakibatkan jahe menjadi membusuk. Jahe adalah tanaman rimpang yang lazim dijumpai di Indonesia, tersedia dalam bentuk segar maupun yang telah diolah. Jahe dipercaya memiliki manfaat yang beragam dalam pengobatan tradisional,

seperti mengatasi sakit kepala, masuk angin, dan menambah nafsu makan (Stimulansia) (Sutarto dkk., 2022).

Jahe kaya akan vitamin dan mineral, mengandung minyak atsiri, pati, dan zat oleoresin, yang terdiri dari senyawa shogaol dan gingerol dengan efek antiradang. Ketika jahe dikeringkan, gingerol diubah menjadi senyawa yang disebut shogaol. Penelitian menunjukkan bahwa senyawa tersebut dapat melindungi sel dari penyakit Alzheimer. Selain itu, gingerol dan shogaol memiliki banyak aktivitas biologis seperti antioksidan, antimikroba, antikanker, anti-inflamasi, antialergi, dan pencegahan penyakit

neurodegeneratif. Rimpang segar mengandung banyak tembaga, yang merupakan kofaktor untuk beberapa enzim dalam proses metabolisme dan juga terlibat dalam pembentukan hemoglobin dan kolagen. Jahe mengandung sedikitnya 40 senyawa antioksidan (Arcusa dkk., 2022; Olimjonovna, 2024). Mengonsumsi makanan atau minuman yang kaya antioksidan dapat mencegah penyakit akibat radikal bebas dan meningkatkan kekebalan tubuh (Fitri & Siswanto, 2023).

Teknologi inovatif berbahan dasar jahe mulai berkembang. Minuman jahe merupakan salah satu produk yang populer saat ini yang mulai diproduksi. Serbuk jahe instan terbuat dari jahe yang dapat diolah menggunakan peralatan rumah tangga sederhana sehingga setiap orang dapat membuat minuman serbuk jahe instan dengan mudah dan praktis (Widyaningsih dkk., 2023). Pembuatan minuman serbuk jahe instan bertujuan untuk memperpanjang masa simpan produk, mempermudah dalam penyajian, dan meningkatkan rasanya (Saraswati dkk., 2019). Jahe instan biasanya dikonsumsi dengan cara diseduh dengan air panas dan diminum pada saat cuaca dingin atau dapat ditambah es yang dapat diminum saat musim panas (Sukmawati & Merina, 2019). Minuman jahe dikenal menyegarkan dan mampu memberikan efek relaksasi. Terdapat juga sensasi hangat yang dirasakan saat minuman jahe masuk ke tenggorokan. Penambahan gula aren atau madu akan menambah cita rasa unik dan nikmat pada minuman jahe (Budhi dkk., 2022).

Berdasarkan data BPS Provinsi Bengkulu (2023) produksi jahe di Provinsi Bengkulu mencapai 16.879.563 kg. Hal ini menjadikan Provinsi Bengkulu sebagai penghasil jahe tertinggi di Pulau Sumatera dan penghasil jahe tertinggi ke-4 di Indonesia. Kabupaten Kepahiang merupakan salah satu tempat yang cocok untuk ditanami jahe. Menurut data BPS Provinsi Bengkulu (2020) pada tahun 2019-2020, produksi jahe di Kabupaten Kepahiang mencapai 135.275 ton pada tahun 2019 dan 158.950 ton pada tahun 2020.

Meskipun Provinsi Bengkulu memiliki potensi produksi jahe yang besar, masyarakat di Desa Tabah Air Pauh, belum sepenuhnya memahami potensi ekonomi yang bisa diperoleh dari produk olahan jahe. Banyak petani yang hanya menjual jahe dalam bentuk mentah, tanpa mengetahui bahwa pengolahan jahe menjadi minuman instan dapat memberikan nilai tambah dan meningkatkan pendapatan. Selain itu, proses pengolahan jahe menjadi minuman sehat instan membutuhkan teknologi sederhana namun masih belum dipahami oleh sebagian besar masyarakat di Desa Tabah Air Pauh, Kabupaten Kepahiang. Oleh karena itu tujuan dari kegiatan pengabdian ini adalah untuk memberikan pengetahuan dan pelatihan tentang pembuatan dan manfaat dari minuman jahe instan, pengabdian ini juga untuk melatih kewirausahaan kreatif industri rumahan terhadap masyarakat.

2. METODE PELAKSANAAN

Metode yang dilakukan pada kegiatan ini meliputi:

1. Persiapan

Pada kegiatan pengabdian masyarakat ini persiapan yang dilakukan meliputi menyiapkan semua peralatan seperti wajan, kompor, sendok pengaduk dan bahan yang digunakan adalah jahe dan gula untuk melaksanakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat, serta mendiskusikan waktu pelaksanaan pelatihan.

2. Penyampaian Materi

Metode yang digunakan untuk penyampaian materi adalah metode ceramah, materi yang disampaikan meliputi manfaat dan kandungan yang terdapat pada jahe, serta tahapan, proses pembuatan jahe instan, cara penyimpanan dan cara seduh bubuk jahe instan.

3. Pelatihan

Peserta kegiatan langsung dapat mempraktekkan pembuatan minuman sehat jahe instan yang dicontohkan dan diarahkan oleh tim PPM.

Adapun rincian metode pembuatan minuman jahe instan menurut Swari (2021) Alat dan bahan yang akan digunakan digunakan: jahe, gula pasir, air, blender/parutan, saringan, wajan, kompor, dan pengaduk.

Prosedur Kerja Pembuatan Minuman Jahe Instan sebagai berikut:

- Jahe dibersihkan dan dicuci bersih dari sisa kotoran yang ada dipermukaan kulit jahe.
- Jahe yang telah dicuci dipotong kecil-kecil
- Potongan jahe ditambahkan air secukupnya lalu diblender hingga halus
- Jahe yang telah diblender kemudian disaring agar sari jahe dan ampasnya terpisah
- Air perasan jahe dimasukkan ke dalam wajan dan ditambahkan gula (sesuai selera) kemudian api dikecilkan selama beberapa jam dan diaduk secara berkala hingga mengental
- Setelah air jahe mendidih api dikecilkan dan diaduk hingga menjadi serbuk jahe.
- Serbuk jahe diayak agar mendapat serbuk jahe yang halus.

3. Evaluasi

Untuk melakukan evaluasi apakah kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini berhasil mentransfer pengetahuan dan teknologi tepat guna kepada khalayak sasaran, maka sebelum dimulai penyampaian materi dilakukan tanya jawab seputar jahe dan cara pembuatan minuman jahe instan. Setelah dilakukan penyuluhan dan pelatihan, maka dilakukan lagi tanya jawab dengan materi yang sama sebelum penyuluhan dan pelatihan dilaksanakan untuk melihat apakah ada peningkatan pengetahuan.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengabdian ini dilakukan melalui pelatihan pembuatan minuman jahe instan di Desa Taba Air Pauh, Kepahiang, merupakan upaya untuk meningkatkan keterampilan dan melatih kewirausahaan kreatif industri rumahan terhadap masyarakat setempat. Optimalisasi bahan baku rimpang jahe menjadi kunci untuk meningkatkan nilai ekonomi dan dapat menjadi sarana wirausaha bagi kelompok masyarakat setempat.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan pada hari Kamis 4 Juli 2024 di Desa Taba Air Pauh, Kepahiang. Kegiatan ini diikuti kurang lebih 20 orang warga desa terdiri dari orang tua dan remaja, kegiatan ini diawali dengan sosialisasi tentang manfaat tanaman jahe dan memaparkan alat dan bahan untuk pembuatan produk minuman jahe instan seperti terlihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Pemaparan Materi

Pelatihan pembuatan minuman jahe instan ini menggunakan teknik mudah untuk dilakukan, bahan yang digunakan seperti jahe, air, dan gula pasir. Jahe diblender terlebih dahulu agar halus. Gambar 2 menunjukkan proses pemisahan sari jahe dari ampas jahe setelah diblender.



Gambar 2. Proses pemisahan sari jahe

Setelah dilakukan pemisahan antara sari dan ampas jahe kemudian sari jahe dimasak diatas kompor dengan menggunakan api sedang dan diaduk secara berkala, sari jahe kemudian

ditambahkan gula dengan perbandingan 1:1 dengan jahe (Gambar 3) pemberian gula bertujuan untuk memberi rasa manis sehingga lebih nikmat saat disedu.



Gambar 3. Proses penambahan gula

Setelah beberapa jam pengadukan dan sari jahe sudah mengental api kompor dkecilkan sekecil mungkin ini bertujuan agar sari jahe mengalami proses kristalisasi yang membuat sari jahe menjadi serbuk jahe seperti terlihat pada Gambar 4. Setelah menjadi serbuk jahe maka minuman jahe instan siap untuk dibagikan kepada warga, ditunjukkan pada Gambar 5.



Gambar 4. Proses pengadukan



Gambar 5. Sari jahe yang sudah menjadi bubuk jahe

Secara keseluruhan kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Desa Taba Air Pauh, Kepahiang berjalan dengan lancar dilihat dari antusias warga dalam mengikuti kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Dari hasil evaluasi yang telah dilakukan dengan cara

tanya jawab kepada masyarakat pada akhir kegiatan, terdapat kenaikan yang signifikan (50%) pengetahuan khalayak sasaran dalam membuat minuman sehat jahe instan, cara mengemas dan memilih bahan bakunya. kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Desa Taba Air Pauh ini diakhiri dengan melakukan foto bersama (Gambar 6).



Gambar 6. Foto bersama

5. KESIMPULAN

Hasil kegiatan pengabdian kepada masyarakat tentang pembuatan minuman sehat jahe instan di Desa Tabah Air Pauh, Kepahiang yaitu warga telah memahami cara pembuatan minuman sehat jahe instan dan mengetahui manfaat dari minuman jahe instan melalui sosialisasi dan demonstrasi yang telah dilakukan oleh tim pengabdian, serta antusias warga yang sangat mempermudah tim pengabdian untuk melakukan kegiatan yang membuat kegiatan ini berjalan dengan lancar dan sukses. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini diharapkan kedepannya dapat membantu warga Desa Tabah Air Pauh, dalam mengelola jahe secara efisien, sehingga menghasilkan produk dengan manfaat dan nilai jual yang lebih tinggi, serta berkontribusi pada peningkatan ekonomi warga setempat.

5. UCAPAN TERIMAKASIH

Terimakasih kepada semua pihak yang telah membantu dalam penyelesaian pengabdian kepada masyarakat ini yaitu tim Jurusan Kimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Bengkulu dan warga Desa Tabah Air Pauh, Kepahiang. Kegiatan ini didanai dari Program Pengabdian Kepada Masyarakat Prodi S1 Kimia FMIPA UNIB tahun 2024.

DAFTAR PUSTAKA

Arcusa, R., Villaño, D., Marhuenda, J., Cano, M., Cerdà, B., & Zafrilla, P. (2022). Potential Role of Ginger (*Zingiber officinale* Roscoe) in the Prevention of Neurodegenerative Diseases. *Frontiers in Nutrition*, 9, 809621.

BPS Provinsi Bengkulu. (2021). *Produksi Jabe Menurut Kabupaten/Kota di Provinsi Bengkulu Tahun 2019-2020*. Bengkulu: BPS Provinsi Bengkulu.

BPS Provinsi Bengkulu. (2024). *Produksi Tanaman Biofarmaka (Obat), 2021-2023*. Bengkulu: BPS Provinsi Bengkulu.

Budhi, N. G. M. A. A., Aticeh, Follona, W., & Elisya, Y. (2022). Effect of Spice Drinks (Red Ginger and Cinnamon) on Dysmenorrhea Pain. *International Journal of Science and Society*, 4(4), 437–448.

Fitri, N. R. & Siswanto, A. P. (2023). Formulation of instant powder drink combination of red ginger and banana peer. *Materials Today: Proceedings*, 87, 101-105

Olimjonovna, K. O. (2024). The Use of Ginger for Medicinal Diseases Based on Traditional Medicine. *Central Asian Journal of Education and Innovation*, 3(1), 203-211.

Saraswati, Desnita, R., & Luliana, S. (2019). Optimasi Proses Pembuatan Minuman Serbuk Instan Kombinasi Jahe (*Zingiber officinale* Rosc) dan Kencur (*Kaempferia galanga* L.). *Jurnal Mahasiswa Farmasi Fakultas Kedokteran UNTAN*, 4(1), 1–4.

Sukmawati, W., & Merina, M. (2019). Pelatihan Pembuatan Minuman Herbal Instan Untuk Meningkatkan Ekonomi Warga. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 25(4), 210-215.

Sutarto, S., Sari, R. D. P., Utama, W. T., & Indriyani, R. (2022). Pembuatan Produk Minuman Herbal Keluarga Dari Jahe di Desa Dwi Warga Tunggal Jaya Kabupaen Tulang Bawang. Buguh: *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 2(2), 88-91.

Swari, U. R. (2021). Sosialisasi Pembuatan Minuman Jahe Instan Di Desa Sukodadi Kecamatan Paiton Kabupaten Probolinggo. *Jurnal Abdi Panca Marga*, 2(1), 39-43.

Widyaningsih, R. A., Aprilia, J. P., Nurhalimah, S., & Wibowo, T. S. (2023). Education on the Making of Ginger Powder Herbal Drink in the Benangka Community in Banangkah Village (Benangkah), Burneh District, Bangkalan, East Java. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Formosa*, 2(1), 13-16.