

PEMANFAATAN JAHE MERAH MENJADI SIRUP JAHE MERAH DI DESA RIAK SIABUN 1 KABUPATEN SELUMA BENGKULU

Ika Gusriani^{1*}, Eliza rahma Dwipa¹, Riska Nur Fadilah², Andini Putri Hartono³,
Benjamin Netanyahu Simatupang⁴

¹ Fakultas Pertanian Universitas Bengkulu

² Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Bengkulu

³ Fakultas Hukum Universitas Bengkulu

⁴ Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Bengkulu

* E-mail : ikagusriani@unib.ac.id

Received March 2023, Accepted May 2023

ABSTRAK

Masyarakat pedesaan masih banyak yang belum mengetahui tentang pemanfaatan sumber daya alam yang ada di sekitar lingkungan terutama beberapa jenis tanaman yang mengandung komponen dan manfaat yang baik untuk tubuh termasuk masyarakat yang ada di Desa Riak Siabun 1, Kecamatan Sukaraja Kabupaten Seluma Provinsi Bengkulu. Salah satu peranan Perguruan Tinggi dan mahasiswa yakni membantu dalam memberikan ilmu pengetahuan yang diperoleh selama perkuliahan ke pada masyarakat. Kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN) sebagai program intra kurikuler dilaksanakan sebagai salah satu perwujudan Tridharma Perguruan Tinggi. Tujuan dilaksanakan kegiatan sosialisasi pemanfaatan jahe merah ini menjadi sirup jahe merah yakni agar masyarakat tahu bahwa tanaman jahe merah memiliki sejumlah manfaat kesehatan dan dapat diolah menjadi minuman fungsional kaya manfaat. Kegiatan Kuliah Kerja Nyata yang akan dilakukan yakni pelatihan dan sosialisasi pembuatan sirup jahe merah dalam upaya meningkatkan daya tahan tubuh sebagai minuman fungsional yang dapat diperoleh dari lingkungan sekitar.

Kata Kunci : Desa Riak Siabun 1, Jahe Merah, KKN, Minuman Fungsional, Sirup

ABSTRACT

MANY RURAL COMMUNITIES STILL DO NOT KNOW ABOUT THE UTILIZATION OF NATURAL RESOURCES AROUND THE ENVIRONMENT, ESPECIALLY SEVERAL TYPES OF PLANTS THAT CONTAIN COMPONENTS AND BENEFITS THAT ARE GOOD FOR THE BODY, INCLUDING THE PEOPLE IN RIAK SIABUN 1 VILLAGE, SUKARAJA DISTRICT, SELUMA REGENCY, BENGKULU PROVINCE. One of the roles of Higher Education and students is to assist in imparting the knowledge gained during lectures to the community. Community Service Program (KKN) as an intra-curricular program is carried out as one of the embodiments of the Tridharma of Higher Education. The aim of the socialization activity on the use of red ginger to make red ginger syrup is so that people know that red ginger has a number of health benefits and can be processed into a functional drink that is rich in benefits. The Field Work Lecture activities that will be carried out are training and socialization on making red ginger syrup in an effort to increase endurance as a functional drink that can be obtained from the surrounding environment.

Keywords : Riak Siabun Village 1, Red Ginger, KKN, Functional Drinks, Syrup

Pendahuluan

Kuliah Kerja Nyata (KKN) merupakan perwujudan pengabdian pada masyarakat yang terkandung pada salah satu dharma perguruan tinggi, yakni pengabdian kepada masyarakat yang bersifat lintas disiplin (interdisipliner) dan merupakan komponen keilmuan, teknologi dan seni secara aplikatif guna membantu kehidupan masyarakat, terutama di daerah pedesaan. Melalui KKN ini diharapkan mahasiswa dapat membantu masyarakat dalam menghadapi persoalan sehari-hari sesuai bidang keilmuan masing-masing.

Universitas Bengkulu melalui tridharma perguruan tinggi juga memiliki peran tanggung jawab dalam menyalurkan ilmu pengetahuan kepada masyarakat terutama di pedesaan. Saat ini, masih banyak masyarakat yang belum mengetahui manfaat sumber daya alam terutama tanaman yang ada di sekitar serta cara pengolahannya, sehingga Universitas Bengkulu ikut berkontribusi dalam memberikan pengetahuan pemanfaatan sumber daya alam terutama tanaman terhadap masyarakat desa khususnya di desa Riak Siabun 1 dengan menugaskan peserta KKN periode 97 tahun 2022 untuk memberikan sumbang pemikiran, gagasan, ide dan tindakan dalam membantu masyarakat untuk lebih mengetahui dan memanfaatkan sumber daya lokal dengan baik.

Pelaksanaan KKN ini dilakukan dengan langsung terjun dan berinteraksi dengan masyarakat dengan menggali potensi desa dan mengidentifikasi permasalahan yang ada, salah satunya yakni pemanfaatan jahe merah yang belum digunakan dengan maksimal dalam minuman sirup jahe merah.

Jahe merah merupakan bahan obat herbal yang aman, efektif dan memiliki khasiat yang tinggi untuk kesehatan serta berkhasiat untuk: mencegah gangguan pencernaan, mengurangi nyeri otot dan sendi (karena aktivitas gingerol, gingerdione, zingeron dan oleoresin, meningkatkan kesuburan pria (karena efek afrodisiak/ merangsang daya seksual), dan mengobati penyakit arthritis (Aryanta, 2019). Komponen senyawa kimia yang aktif ini menyebabkan jahe merah sangat cocok dijadikan minuman seperti sirup.

Adapun tujuan pelaksanaan kegiatan ini yakni memberdayakan perekonomian warga desa Riak Siabun 1, Kecamatan Sukaraja Kabupaten Seluma dengan memberikan pengetahuan tentang pemanfaatan sumber daya lokal dan mengolah menjadi produk jadi dengan nilai ekonomis yang tinggi.

MATERI DAN METODE

Kegiatan sosialisasi pemanfaatan jahe merah menjadi sirup jahe merah ini dilaksanakan di Dise Riak Siabun 1, Kecamatan Sukaraja, Kabupaten Seluma, Provinsi Bengkulu. Sasaran kegiatan ini adalah ibu-ibu yang tergabung dalam PKK Desa Riak Siabun 1. Kegiatan ini dilakukan dengan cara sosialisasi potensi produk jahe merah, kandungan nutrisi dan manfaat jahe merah, selain itu juga dilakukan dengan demonstrasi pembuatan siru jahe merah serta cara pelabelan dan kemasan yang baik

pada produk olahan makanan dan minuman. Pelaksanaan metode terdiri dari beberapa tahapan antara lain :

Observasi

Tahapan pertama kegiatan sosialisasi ini adalah mengobservasi lingkungan sekitar desa untuk mengetahui kondisi secara umum suatu tempat dan wilayah selain itu juga untuk menentukan potensi apa yang masih bisa dikembangkan dengan baik sebagai suatu produk.

Sosialisasi Jahe Merah

Tahapan selanjutnya yakni sosialisasi dan transfer informasi terkait jahe merah yang dilaksanakan di Balai Desa Riak Siabun 1. Kegiatan ini dihadiri oleh ibu-ibu PKK. Selain sosialisasi jahe Merah, juga dilakukan demonstrasi pengolahan Jahe Merah menjadi sirup jahe merah. Materi sosialisasi antara lain, pengenalan jahe merah, manfaat jahe merah, komponen nutrisi pada jahe merah, pengolahan dan pemanfaatan jahe merah, prosedur pengolahan jahe merah menjadi sirup, pengemasan jahe merah dan pelabelan.

Secara tradisional Jahe Merah digunakan sebagai pereda sakit kepala, menghilangkan bengkak, mengatasi sakit pada menstruasi, antiemetik, diuretik, stimulan, obat diare, kolera, disentri dan emenagogum (Sholehuddin *et al.*, 2018). Ditambahkan oleh Wiendarlina dan Sukaesih, (2019) bahwa jahe Merah memiliki rasa yang sangat pedas dengan aroma yang sangat tajam dan banyak mengandung komponen fenolik aktif seperti halnya jahe emprit, tetapi memiliki kandungan minyak atsiri yang lebih tinggi dibandingkan dengan jahe emprit (1,5-3,5% untuk jahe emprit dan 2,58-3,90% untuk jahe merah). Rasa yang pedas ini diminimalisir dengan penambahan gula yang tinggi sehingga terbentuk rasa pedas, hangat dan manis. Adapun bahan dan peralatan yang diperlukan selama proses demonstrasi dapat dilihat pada Gambar 1 berikut :

Gambar 1. Bahan dan alat yang diperlukan selama proses pengolahan



HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan observasi yang telah dilakukan, masyarakat belum memanfaatkan secara maksimal potensi lokal yang ada, seperti tanaman-tanaman hasil pertanian dan hortikultura yang banyak di Desa Riak Siabun 1. Salah satu tanaman yang belum dimanfaatkan tersebut di antaranya adalah Jahe Merah. Masyarakat memanfaatkan jahe merah untuk bahan rempah-rempah pada masakan, belum dimanfaatkan secara tunggal untuk

makanan atau minuman yang berbahan dasar jahe merah, sehingga perlu solusi dalam permasalahan ini. Solusi yang dapat ditawarkan yakni pengolahan jahe merah sebagai produk tunggal berupa sirup jahe merah.

Jahe merah adalah salah satu tanaman rempah-rempah dengan permintaan di dalam negeri terus meningkat dari tahun ke tahun seiring dengan kesadaran masyarakat akan perlunya konsumsi minuman kesehatan dari rimpang dan rempah. Tingginya permintaan akan sangat baik bila dikembangkan juga dengan diversifikasi produk olahan dengan bahan dasar jahe merah, agar dapat meningkatkan nilai ekonomis produk, memudahkan untuk transportasi, konsumsi dan lebih menjangkau seluruh lapisan masyarakat. Salah satu bentuk diversifikasi produk jahe merah yakni produk sirup jahe merah. Prinsip pembuatan sirup adalah dengan memisahkan sari jahe merah dan mencampurkannya dengan larutan gula berkadar tinggi sehingga diperoleh cairan kental (Correia *et al.*, 2017)

Sosialisasi pemanfaatan jahe merah ini menjadi salah satu alternatif penghasil tambahan masyarakat dalam memanfaatkan bahan baku yang melimpah di Desa. Pada sosialisasi yang dihadiri oleh ibu-ibu penggerak PKK sebanyak 25 orang ini menggunakan sarana multi media berupa video, *white board*, *infocus*, kompor, tabung gas, panci dan peralatan lain yang dibutuhkan selama proses pembuatan produk sirup jahe merah.

Selama sosialisasi dijelaskan kepada warga mengenai apa yang dimaksud jahe merah, apa saja kegunaan jahe merah dan khasiat bagi tubuh, pemanfaatan jahe merah menjadi produk olahan, bahan-bahan yang diperlukan selama proses pengolahan dan cara pembuatan sirup jahe merah.

Proses demonstrasi pengolahan jahe merah menjadi sirup jahe merah di Desa Riak Siabun 1 ini, dihadiri dan mendapat respon warga dengan baik dan antusias, selain itu warga sangat menyukai minuman sirup jahe merah ini, karena selama ini masyarakat belum mengetahui bagaimana cara mengolah jahe menjadi sirup dengan manfaat yang baik untuk tubuh. Proses pemasakan jahe merah menjadi sirup jahe merah serta pengemasan sirup jahe merah dapat dilihat pada Gambar 2 berikut.



Gambar 2. Proses pengolahan Jahe merah menjadi sirup jahe merah serta pengemasan sirup jahe merah yang telah diproduksi

Setelah proses pembuatan sirup jahe merah selesai, sirup jahe merah dibagikan ke ibu-ibu yang hadir sewaktu pelaksanaan demonstrasi pembuatan sirup. Warga sangat menyukai sirup jahe merah yang dihasilkan. Hal ini karena pada jahe merah mengandung sejumlah zat yang

dapat dan selama proses demonstrasi antusias warga untuk bertanya dan terlibat selama proses pengolahan sangat tinggi.



Gambar 3. Foto bersama ibu-ibu PKK pada acara Sosialisasi dan Demonstrasi pengolahan produk sirup jahe merah

KESIMPULAN

Kegiatan sosialisasi yang telah dilakukan berupa pengabdian kepada masyarakat melalui Kuliah Kerja Nyata ini dengan judul Pemanfaatan Jahe Merah menjadi Sirup Jahe Merah telah terlaksana dengan baik. Kegiatan ini memberikan dampak positif terhadap mahasiswa sebagai pusat transfer informasi ke masyarakat yakni memahami bagaimana mengidentifikasi permasalahan di Desa serta mencari solusi penanganan masalah yang tepat. Selain itu, kegiatan ini juga memberikan dampak positif kepada masyarakat sekitar yakni peluang potensi pengembangan jahe merah menjadi sirup atau produk-produk lain yang memiliki nilai ekonomis yang lebih tinggi.

UCAPAN TERIMA KASIH

Sosialisasi pemanfaatan jahe merah menjadi sirup jahe merah ini terlaksana dengan baik berkat bantuan dan keterlibatan aktif masyarakat desa Riak Siabun 1, perangkat desa, kepala desa, pemuda sekitar dan terutama ibu-ibu PKK desa Riak Siabun 1. Selain itu kami juga mengucapkan kepada Tim KKN Universitas Bengkulu yang telah membantu selama penyelenggaraan KKN ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Correia, R. *et al.* (2017) "Karakteristik Sirup Jahe Merah (Zingiber Officinale Roscoe Var . Rubrum) 2 . Kajian Literatur Dan Pengembangan Hipotesis," *Jurnal Ilmiah UNTAG Semarang*, 6(2), hal. 69–80.
- Redi Aryanta, I. W. (2019) "Manfaat Jahe Untuk Kesehatan," *Widya Kesehatan*, 1(2), hal. 39–43. doi: 10.32795/widyakesehatan.v1i2.463.
- Sholehuddin, M., Santoso, H. dan Syauqi, A. (2018) "Rebusan Jahe Merah (Zingiber officinale Rosc. var Rubrum) – Kunyit Putih (Curcuma

- zedoaria Rosc.) sebagai Jamu Peluruh Urin,” *Jurnal SAINS ALAMI (Known Nature)*, 1(1), hal. 57–64. doi: 10.33474/j.sa.v1i1.1421.
- Wiendarlina, I. Y. dan Sukaesih, R. (2019) “Perbandingan Aktivitas Antioksidan Jahe Emprit (*Zingiber officinale* var *Amarum*) dan Jahe Merah (*Zingiber officinale* var *Rubrum*) dalam Sediaan Cair Berbasis Bawang Putih dan Korelasinya dengan Kadar Fenol Dan Vitamin C,” *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*, 6(1), hal. 315–324. doi: 10.33096/jffi.v6i1.464.