

PEMBERDAYAAN MASYARAKAT DESA SEKETI MELALUI INOVASI OLAHAN JAHE MERAH

Slamet Fauzan^{1*}, Diani Ferialia Rahmadani², Linda Shinta Devi³, Qurrota Akyun⁴, Winda Aulia⁵

¹ Program Studi Pendidikan Akuntansi Universitas Negeri Malang

² Program Studi Pendidikan Biologi, Universitas Negeri Malang

³ Program Studi Pendidikan Administrasi Perkantoran, Universitas Negeri Malang

⁴ Program Studi Pendidikan Bahasa Sastra Indonesia dan Daerah, Universitas Negeri Malang

⁵ Program Studi Pendidikan Guru Sekolah Dasar, Universitas Negeri Malang

E-mail: slamet.fauzan.fe@um.ac.id

Diterima 9 Juni 2020, Disetujui 29 Juni 2020

ABSTRAK

Desa Seketi adalah salah satu desa yang berada di Kecamatan Mojoagung Kabupaten Jombang, yang memiliki potensi berupa tanaman toga khususnya jahe merah. Hasil budidaya jahe merah diolah menjadi bubuk jahe merah. Olahan berupa bubuk jahe merah telah dijual oleh masyarakat namun bersifat terbatas karena tidak semua kalangan menyukainya. Tujuan pengabdian masyarakat ini yakni untuk mengedukasi masyarakat melalui pelatihan pembuatan inovasi olahan jahe merah yaitu es krim jahe merah. Metode penelitian yang digunakan yaitu melalui pelatihan secara tidak langsung dengan cara merekam setiap langkah-langkah yang dipraktekkan dari pembuatan es krim jahe merah. Selanjutnya hasil rekaman tersebut diunggah ke akun *youtube* Desa Seketi. Hasil yang dicapai dari kegiatan pengabdian ini yaitu terciptanya inovasi olahan jahe merah berupa es krim jahe merah.

Kata kunci: jahe merah, es krim jahe merah, masyarakat.

ABSTRACT

Seketi Village is one of the villages in Mojoagung Subdistrict, Jombang Regency, which has potential as a toga plant, especially red ginger. Red ginger cultivation is processed into a red ginger powder. Processed consists of red ginger powder which is sold by the public but is limited because not everything is offered. The purpose of community service is to educate the community through training in the manufacture of processed red ginger, red ginger ice cream. The research method used is a training method that is used every step practiced from making red ginger ice cream. Then the recording is uploaded to the Seketi Village YouTube account. The results obtained from this community service activity are the creation of innovative red ginger preparations containing red ginger ice cream.

Keywords: red ginger, red ginger ice cream, community.

PENDAHULUAN

Desa Seketi adalah desa yang berada di ujung timur Kecamatan Mojoagung Kabupaten Jombang Jawa Timur yang memiliki luas wilayah 44,95 hektar. Desa ini hanya terdiri dari satu dusun yang ditempati oleh 1300 jiwa. Batas wilayah Desa Seketi bagian selatan dan timur berbatasan dengan wilayah Kecamatan Trowulan Kabupaten Mojokerto. Sedangkan batas wilayah Desa Seketi bagian barat dan utara berbatasan dengan Kecamatan Sumobito Kabupaten Jombang.

Sebagian besar masyarakat di Desa Seketi bekerja sebagai pemilah barang bekas, tetapi ada sebagian masyarakat yang melakukan budidaya tanaman toga yaitu menanam jahe merah. Jahe merah ini kemudian diolah menjadi bubuk jahe merah

yang dapat diseduh sebagai minuman tradisional ataupun sebagai campuran pembuatan olahan kuliner lainnya. Olahan bubuk jahe ini masih bersifat terbatas dalam pemanfaatannya karena masih kurangnya pengetahuan dalam pembuatan inovasi olahan kuliner dari jahe merah sehingga daya jual dari bubuk jahe yang dihasilkan masih dalam kategori rendah. Rendahnya minat dan ketertarikan masyarakat akan hasil olahan jahe merah ini tergolong masih rendah dan belum mampu menjangkau semua kalangan Oleh karena itu masyarakat di Desa Seketi memerlukan peningkatan nilai produk untuk meningkatkan nilai jual dari bubuk jahe merah

Tanaman jahe merah telah dikenal sebagai bahan baku pembuatan obat maupun dalam industri minuman tradisional. Jahe

merah (*Zingiber officinale Roscoe*) adalah tanaman jahe dengan ciri-ciri memiliki rimpang berukuran kecil dan berlapis-lapis, berwarna jingga muda hingga merah, berdiameter 4-4,5 cm, memiliki rimpang dengan tinggi sebesar 5-11 cm, dan panjang sebesar 12-13 cm, daunnya berwarna hijau muda dengan batang berwarna hijau kemerahan, aromanya sangat tajam, dan memiliki kandungan minyak atsiri sebesar 2,8-3,9% (BPP2TP, 2008)



Gambar 1. Tanaman Jahe Merah (*Zingiber officinale Roscoe*)
(Sumber: Zulfan,dkk., 2018.)

Menurut penelitian yang dilakukan oleh Zulfan, dkk., (2018), jahe merah memiliki perbedaan dengan jenis jahe lainnya yakni diantaranya:

1. Kandungan serat yang dimiliki lebih kecil, mirip dengan jahe putih atau jahe gajah.
2. Memiliki rasa lebih pedas karena zat keton zingeron yang dimiliki lebih banyak dari jahe gajah atau jahe putih.
3. Terdapat kandungan minyak atsiri dengan kandungan paling besar yakni sekitar 4% dari total berat kering.

Jahe merah juga terkenal akan khasiatnya karena di dalamnya terkandung berbagai kandungan senyawa kimia aktif sebagai bahan obat-obatan seperti *limonene*, *capsaicin*, *chlorogenic acid*, *α-linolenic acid*, *aspartic*, dan *farnesol* (Hariana, 2004). Menurut penelitian Febriani, dkk., (2018), kandungan senyawa kimia jahe merah (*Zingiber officinale Roscoe*) yaitu *gingerol*, *shogaol*, dan *zingerone* yang diketahui memiliki efek farmakologi seperti anti—inflamasi, antioksidan, analgesik dan antikarsinogenik Rimpang dari jahe merah dapat digunakan untuk menyembuhkan penyakit tenggorokan, mulas (*kolik*), batuk kering, rematik, sakit kepala, sakit kulit, perut kembung (*karminativa*), dan seselma lambung (*katarah*) (Rukmana, 2000).

Merujuk pada informasi yang telah dipaparkan maka perlu dilakukan inovasi dalam pembuatan olahan dari jahe merah sebagai upaya memanfaatkan potensi yang ada secara maksimal yakni dengan melakukan pengabdian masyarakat melalui kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN) yang diselenggarakan Universitas Negeri Malang. Kegiatan pengabdian dilaksanakan dengan memberikan pelatihan

pembuatan es krim jahe merah.

MASALAH

Perangkat desa dan masyarakat belum terlalu memahami mengenai pemanfaatan jahe merah secara maksimal. Hasil budidaya jahe merah selama ini hanya diolah menjadi bubuk jahe merah saja sehingga tidak semua kalangan menyukainya.

Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk memberikan edukasi khususnya kepada perangkat desa dan masyarakat di Desa Seketi agar dapat memanfaatkan potensi desa berupa tanaman jahe merah menjadi olahan yang memiliki daya tarik dan nilai jual tinggi.

METODE

Program pengabdian masyarakat ini dilaksanakan di Desa Seketi Kecamatan Mojoagung Kabupaten Jombang. Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan oleh mahasiswa KKN Universitas Negeri Malang yaitu Tim Jaenab. Pelaksanaan dari kegiatan pengabdian masyarakat dilaksanakan selama bulan Mei sampai dengan bulan Juni 2020.

Bahan yang digunakan dalam pembuatan es krim jahe merah adalah antara lain bubuk jahe merah, SP, susu bubuk *fullcream* putih, susu kental manis putih dan air es. Adapun alat yang digunakan dalam proses pembuatan es krim jahe merah antara lain pisau, sendok, baskom, *mixer* dan cup plastik cetakan es krim.

Program pengabdian masyarakat ini menggunakan metode pelatihan. Kegiatan pelatihan ini dilakukan oleh pelaksana kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Desa Seketi untuk memberikan inovasi olahan jahe merah kepada masyarakat berupa cara pengolahan jahe merah es krim jahe merah dengan memanfaatkan potensi jahe merah yang ada di Desa Seketi. Metode pelatihan yang dilakukan adalah metode pelatihan secara tidak langsung, kegiatan pelatihan dilakukan tanpa menghadirkan warga Desa Seketi secara langsung dalam proses pembuatan es krim jahe merah. Tim Jaenab melakukan pelatihan dengan cara merekam setiap langkah-langkah yang dipraktekkan dari pembuatan es krim jahe merah. Video dari hasil rekaman tersebut, kemudian diunggah ke akun *youtube* Desa Seketi agar dapat diakses dengan mudah oleh semua masyarakat di Desa Seketi.

Rencana berkelanjutan dari program pengabdian masyarakat ini adalah menambah wawasan kepada masyarakat mengenai cara mengelola jahe merah untuk menjadi berbagai macam makanan dan minuman yang menyehatkan serta menggerakkan masyarakat

untuk bergerak dalam bidang produksi dan pemasaran produk es krim jahe merah dengan memanfaatkan potensi di Desa Seketi yaitu berupa potensi jahe merah.

PEMBAHASAN

Survei Pendahuluan

Kegiatan pengabdian oleh Tim JAENAB diawali dengan tahap survey awal ke Desa Seketi. Survey awal dilakukan dengan cara datang ke lokasi dan wawancara bersama kepala Desa Seketi. Dari hasil survey awal, diambil kesimpulan untuk melakukan inovasi terhadap potensi utama yang terdapat di lokasi yaitu jahe merah. Setelah itu, tim melakukan tahap persiapan awal berupa pendataan alat dan bahan yang digunakan dalam pembuatan inovasi olahan produk jahe merah yaitu es krim jahe merah.

Tahap survey awal ini bertujuan untuk mengetahui potensi yang terdapat di lokasi KKN. Potensi desa digunakan untuk memperoleh gambaran program yang akan dilaksanakan dan disetujui oleh perangkat desa. Berdasarkan survey awal yang telah dilakukan, diketahui bahwa di Desa Seketi memiliki potensi dalam bidang TOGA (tanaman obat keluarga) khususnya jahe merah. Selama ini, jahe merah di Desa Seketi hanya diolah menjadi jahe bubuk belum dimanfaatkan secara maksimal oleh masyarakat di desa tersebut. Dari potensi tersebut, diambil kesimpulan untuk melakukan inovasi berupa es krim jahe merah.

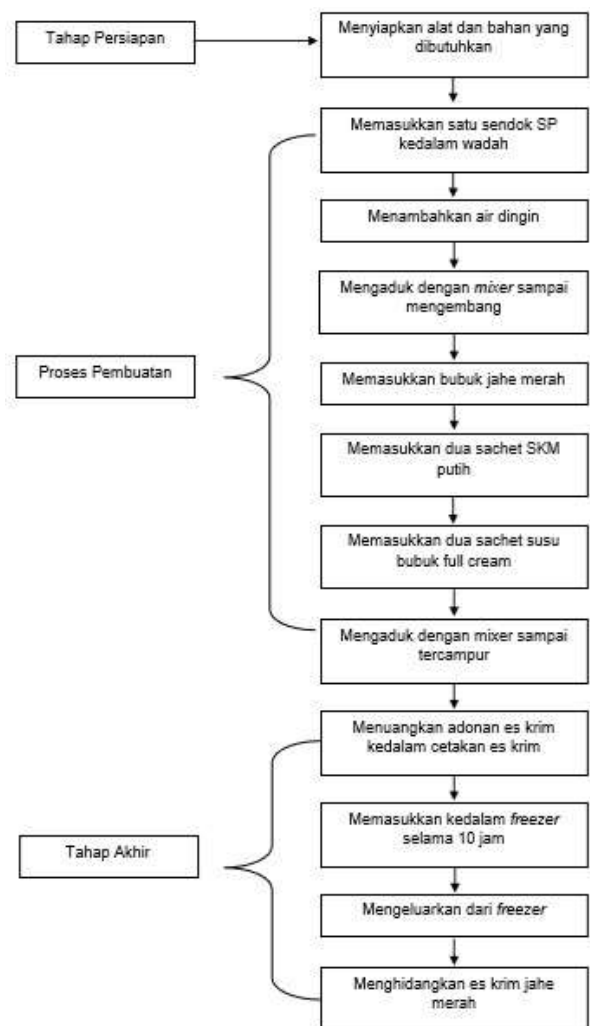
Pembuatan Es Krim Jahe Merah

Sebagai bentuk pengabdian kepada masyarakat dalam kegiatan KKN, empat orang mahasiswa Universitas Negeri Malang angkatan 2017 dengan dibantu oleh satu Dosen Pembimbing Lapangan melakukan kegiatan pembuatan es krim jahe merah. Kegiatan pembuatan es krim jahe merah ini dilakukan secara bersama-sama dalam satu waktu agar terjaga kualitas dari produk olahan yang dibuat atau es krim jahe merah. Pembuatan es krim jahe merah, menggunakan jahe merah yang sudah diolah menjadi bubuk jahe agar khasiat yang terkandung dalam jahe dapat dirasakan secara maksimal.

Berikut langkah-langkah proses pembuatan es krim jahe merah disajikan pada Gambar 2 sampai dengan Gambar 4 dibawah ini.



Gambar 2. Proses Pembuatan Es Krim Jahe Merah
(Sumber: Dokumen Pribadi)



Gambar 3. Diagram Proses Pembuatan Es Krim Jahe Merah
(Sumber: Dokumen Pribadi)



Gambar 4. Hasil Olahan Es Krim Jahe Merah
(Sumber: Dokumen Pribadi)

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Dari rangkaian kegiatan pengabdian masyarakat di Desa Seketi, dapat diambil kesimpulan sebagai berikut.

1. Kegiatan terlaksana dengan lancar dan sesuai dengan jadwal yang telah dibuat.
2. Perangkat desa dan masyarakat mendapat pengetahuan lebih mendalam mengenai informasi dan inovasi produk olahan jahe merah.
3. Terlaksananya pelatihan inovasi jahe merah secara tidak langsung dengan *output* berupa video.

Saran

Potensi tanaman toga khususnya jahe merah di Desa Seketi dapat dikembangkan menjadi berbagai macam olahan sesuai kebutuhan. Inovasi terhadap jahe merah ini bertujuan agar menambah nilai ekonomi yang lebih tinggi dibanding hanya diolah menjadi jahe bubuk saja.

UCAPAN TERIMAKASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada pimpinan, perangkat, dan masyarakat Desa Seketi atas peran dan dukungan kepada tim JAENAB dalam kegiatan pengabdian masyarakat program KKN UM Desa Seketi Tahun 2020.

DAFTAR RUJUKAN

BBP2TP. 2008. *Teknologi Budidaya Jahe*. Jakarta: BBP2TP

Hariana, Arief. 2004. *Tumbuhan Obat dan Khasiatnya*. Jakarta: Penebar Swadaya

Rukmana, Rahmat. 2000. *Usaha Tani Jahe*. Yogyakarta: Kanisius

Zulfan, I., Mulyani, H.S., & Yudhaprarnesti, P. 2018. Pelatihan Kewirausahaan Melalui Budidaya Jahe Merah bagi Warga di

Kecamatan Jatinangor, Kabupaten Sumedang, Jawa Barat. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. Vol 2, No 4

Febriani, Y., Riasari, H., Winingsih, W., Aulifa, D.L., & Permatasi, A. The Potential Use of Red Ginger (*Zingiber officinale* Roscoe) Dregs as Analgesic. *Indonesian Journal of Pharmaceutical Science and Technology*. Vol 1, No 1, h 57-64.