



**Pelatihan Pengolahan Instan Jahe bersama Ibu-Ibu PKK Desa Tlogoagung  
Kecamatan Kembangbahu Kabupaten Lamongan**

***Ginger Instant Processing Workshop with PKK Women in Tlogoagung Village,  
Kembangbahu District, Lamongan Regency***

Ainun Najih<sup>1\*</sup>, Tofan Adityawan<sup>2</sup>, Muhammad Ibda'u Shulhi<sup>3</sup>, dan Sulistyowati<sup>4</sup>  
<sup>1,2,3,4</sup> STAI Nurul Islam Mojokerto  
\*e-mail: ainun@nuris.ac.id

**ABSTRAK**

Desa Tlogoagung berada di Kecamatan Kembangbahu, Kabupaten Lamongan. Jenis pertanian yang dihasilkan sangat melimpah mulai dari padi, jagung, kacang hijau, kacang kedelai, hingga tanaman obat seperti jahe, kunyit, dan sere. Komoditas yang dihasilkan tersebut masih belum banyak diolah menjadi produk yang mempunyai nilai jual lebih tinggi. Oleh karena itu dibutuhkan upaya untuk mengatasi permasalahan tersebut, salah satunya yaitu dengan melaksanakan kegiatan workshop pengolahan instan jahe bersama ibu-ibu PKK Desa Tlogoagung sehingga menjadi produk olahan yang menarik dan mempunyai nilai ekonomi yang tinggi. Kegiatan ini menggunakan metode penyampaian penjelasan tentang pengolahan instan jahe sekaligus praktik secara langsung dalam pembuatan instan jahe. Tujuan dari kegiatan ini yaitu untuk memberikan pengetahuan dan pelatihan tentang cara pembuatan instan jahe. Output dari kegiatan workshop yang telah berlangsung yaitu masyarakat Desa Tlogoagung mahir dalam mengolah jahe menjadi instan jahe, sehingga dapat digunakan sebagai modal untuk membuat produk unggulan Desa Tlogoagung. Harapannya dapat memberikan tambahan ilmu dan keahlian bagi masyarakat sekitar dalam menghasilkan produk olahan dari jahe yaitu berupa instan jahe yang memiliki nilai ekonomi lebih tinggi. Sehingga bisa meningkatkan penghasilan ekonomi warga sekitar.

**Kata kunci:** *workshop, tanaman obat, instan jahe*

**ABSTRACT**

*Tlogoagung Village is located in Kembangbahu District, Lamongan Regency. The types of agriculture produced are very abundant ranging from rice, corn, mung beans, soybeans, to medicinal plants such as ginger, turmeric, and sere. The commodities produced are still not widely processed into products that have a higher selling value. Therefore, efforts are needed to overcome these problems, one of which is by carrying out an instant ginger processing workshop with PKK women in Tlogoagung Village so that it becomes an attractive processed product and has high economic value. This activity uses a method of delivering explanations about instant ginger processing as well as direct practice in making instant ginger. The purpose of this activity is to provide knowledge and training on how to make instant ginger. The output of the workshop activities that have taken place is that the people of Tlogoagung Village are proficient in processing ginger into instant ginger, so that it can be used as capital to make Tlogoagung Village's superior products. It is hoped that it can provide additional knowledge and expertise for the surrounding community in producing processed products from ginger, namely in the form of instant ginger which has higher economic value. So that it can increase the economic income of local residents.*

**Keywords:** *workshop, medicinal plants, instant ginger*



## **PENDAHULUAN**

Indonesia merupakan negara yang memiliki kekayaan hayati yang sangat melimpah, baik dari jenis flora maupun faunanya. Salah satu flora yang dapat dikategorikan sebagai tanaman obat adalah jahe. Jahe (*Zingiber officinales*) digolongkan ke dalam divisi Magnoliophyta (juga dikenal dengan istilah Angiospermae) yakni kelompok tumbuhan yang berkembangbiak secara generative berupa bunga. Divisi Magnoliophyta dibagi lagi ke dalam dua kategori yaitu Magnoliopsida dan Liliopsida. Jahe sendiri dimasukkan ke dalam kategori kedua yaitu Liliopsida atau tanaman monokotil (berbiji tunggal) (Sukmawati et al., 2021). Jahe pada umumnya dapat dimanfaatkan sebagai bumbu makanan. Selain itu, jahe juga dapat dimanfaatkan sebagai obat herbal. Dalam hal ini jahe merupakan salah satu tanaman yang ada di Indonesia dengan kandungan antioksidan yang tinggi (Bellik, 2014). Aktivitas farmakologi yang dimiliki jahe diantaranya sebagai karminatif, antimuntah, Pereda kejang, anti pengerasan pembuluh darah, peluruh keringat, merangsang pengeluaran getah lambung dan getah empedu, antioksidan, antiinflamasi, antimikroba, antipiretik, antirematik, bahkan antikanker. Manfaat lain yang terdapat pada jahe yaitu dapat dipakai untuk obat penyakit kardiovaskular, obesitas, diabetes mellitus, mual dan muntah dikarenakan efek samping dari kemoterapi serta gangguan pernapasan (Mao et al., 2019; Sukmawati et al., 2021). Jahe yang biasa ditemui di Indonesia mempunyai tiga varian jenis yaitu jahe emprit (*Zingiber officinale* var. *Amarum*), jahe gajah (*Zingiber officinale* var. *Officinarum*), dan jahe merah (*Zingiber officinale* var. *Rubrum*) (Sandrasari et al., 2023). Jahe mempunyai kandungan kimia antara lain minyak atsiri (bisabolene, cineol, phellandrene, citral, borneol, geranial, linalool, limonene, zingiberol, zingiberene, camphene), oleoresin (gingerol, shogaol), fenol (gingerol, zingeron), enzim proteolitik (zingibain), vit B6, vit C, kalsium, magnesium, fosfor, kalium, asam linoleate, gingerol (gol alcohol pada oleoresin), mengandung minyak atsiri 1-3% diantaranya bisabolene, zingiberene, dan zingiberol (Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 6, 2016).

Desa Tlogoagung terletak di Kecamatan Kembangbahu Kabupaten Lamongan. Masyarakat Desa Tlogoagung mayoritas berkerja sebagai petani. Salah satu komoditas pertanian yang dapat diaplikasikan di Desa Tlogoagung yaitu Jahe. Berdasarkan pra penelitian didapatkan informasi bahwa produk olahan yang dihasilkan dari jahe belum ditemui di Desa Tlogoagung. Oleh karena itu, kaitannya dalam upaya untuk menambah dan meningkatkan penghasilan dari masyarakat Desa Tlogoagung perlu upaya untuk menghasilkan olahan jahe yang dapat meningkatkan nilai ekonomis dari jahe. Sehingga perlu dilakukan suatu kegiatan dalam rangka untuk memberikan edukasi dan pengalaman langsung bagi masyarakat Desa Tlogoagung dalam menghasilkan produk olahan dengan bahan utama berasal dari jahe. Produk tersebut dapat diwujudkan dalam bentuk instan jahe berupa serbuk atau granul. Serbuk minuman tradisional merupakan suatu produk minuman yang berupa serbuk atau granul dimana terbuat dari komposisi gula dan rempah-rempah. Minuman serbuk instan merupakan suatu minuman yang bahan dasarnya terbuat dari herbal kemudian dibentuk menjadi serbuk dan memiliki sifat penyajian yang mudah dilakukan (Susanty & Yulendra, 2018). Produk instan jahe yang dihasilkan memiliki potensi untuk menumbuhkan produk kreatif dan inovatif yang dimiliki masyarakat Desa Tlogoagung. Sehingga masyarakat Desa Tlogoagung mempunyai produk olahan yang dapat dijadikan sebagai produk unggulan usaha mikro kecil dan menengah (UMKM) Desa Tlogoagung yang dihasilkan oleh warga

masyarakatnya sendiri. Secara tidak langsung akan memberikan dampak positif bagi Desa Tlogoagung untuk memberikan peluang kepada masyarakatnya untuk menumbuhkan keterampilan berwirausaha dan meningkatkan penghasilan ekonomi bagi warga masyarakatnya. Keberadaan UMKM di suatu masyarakat memberikan dampak positif dalam meningkatkan perekonomian masyarakat, sehingga akan memberikan peningkatan pula terhadap kesejahteraan masyarakat. Apabila kesejahteraan masyarakat semakin baik maka memberikan dampak positif pula dalam pertumbuhan dan pembangunan ekonomi pada suatu negara (Aliyah, 2022).

## **METODE PENELITIAN**

Metode penelitian yang digunakan yaitu metode pelatihan dan pendampingan. Hal ini ditujukan guna untuk memperoleh hasil yang maksimal dan efektif. Pelatihan dilaksanakan secara langsung dengan memberikan wawasan dan pengetahuan kepada ibu-ibu PKK Desa Tlogoagung tentang cara membuat olahan jahe menjadi instan jahe yang berupa *granule* (serbuk). Secara spesifik pelaksanaannya dilakukan dengan metode ceramah dan praktik langsung oleh narasumber yang melibatkan ibu-ibu PKK sebanyak 15 peserta. Langkah-langkah yang digunakan dalam pelatihan pembuatan instan jahe diantaranya yaitu:

### **1. Persiapan**

Langkah yang pertama yaitu persiapan yang meliputi: 1) membuat surat izin pelaksanaan kegiatan dan perizinan lokasi penyelenggaraan workshop pengolahan instan jahe, 2) Berkomunikasi kepada ibu-ibu PKK, 3) persiapan materi untuk disampaikan pada saat pelatihan, dan 4) menyusun rangkaian acara dalam pelatihan pembuatan instan jahe.

### **2. Penyelenggaraan**

Langkah kedua yaitu Penyelenggaraan. Kaitannya dengan hal ini, workshop pengolahan instan jahe dilaksanakan di Balai Desa Tlogoagung dan dihadiri oleh ibu-ibu PKK sebanyak 15 orang, serta dihadiri pula oleh Sekretaris Desa Tlogoagung. Narasumber yang menyampaikan materi adalah Ainun Najih dengan durasi waktu dalam penyampaian materi selama 30 menit dan dilanjutkan dengan sesi praktik secara langsung dalam pembuatan instan jahe bersama ibu-ibu PKK dengan durasi waktu 60 menit.

### **3. Pelaporan**

Langkah ketiga yaitu pelaporan. Pelaporan dilakukan dengan membuat karya tulis berupa artikel ilmiah yang dipublikasikan pada Jurnal Pemberdayaan Masyarakat dan Komunitas.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Proses pembuatan instan jahe dimulai dengan mempersiapkan alat dan bahan yang akan digunakan. Adapun alat dan bahan yang digunakan dalam pembuatan instan jahe ditunjukkan pada Tabel 1.

**Tabel 1.** Alat dan Bahan dalam Pembuatan Instan Jahe

<b>Alat</b>	<b>Bahan</b>
Kompore	Rimpang Jahe (1 Kg)
Blender	Gula Pasir (1 Kg)
Pisau	Air (Secukupnya)
Telenan	
Timbangan	
Saringan	
Panci	

Setelah semua alat dan bahan tersedia selanjutnya rimpang jahe dikupas kulitnya dan dicuci dengan air mengalir agar jahe yang digunakan dalam keadaan bersih. Rimpang jahe kemudian dipotong dengan ukuran kecil-kecil agar memudahkan ketika dihaluskan. Potongan rimpang jahe kemudian dimasukkan ke dalam blender dan ditambahkan dengan air secukupnya sehingga rimpang jahe tersebut siap untuk dihaluskan. Selanjutnya rimpang jahe yang sudah dihaluskan dituangkan ke dalam wadah dan disaring untuk mendapatkan ekstrak atau sari dari rimpang jahe tersebut. Ekstrak jahe yang didapatkan selanjutnya dituangkan ke dalam wajan/panci dan dipanaskan di atas kompor dengan api sedang. Ekstrak jahe dipanaskan selama 5 menit kemudian ditambahkan dengan gula pasir. Penambahan jumlah atau banyaknya gula pasir disesuaikan dengan rimpang jahe yang digunakan, dengan kata lain 1:1. Campuran diaduk dan dipanaskan hingga gula pasir larut sempurna. Selanjutnya, proses pemanasan dihentikan dahulu dan campuran disaring untuk memisahkan larutan yang dihasilkan dan residu yang diakibatkan dari gula pasir. Filtrat larutan yang dihasilkan kemudian dipanaskan kembali dengan api sedang dan diaduk secara terus-menerus hingga terbentuk kristal/granul. Kristal/granul yang dihasilkan belum mempunyai ukuran yang sama sehingga perlu dihaluskan dengan menggunakan pengaduk kayu kemudian disaring agar mendapatkan ukuran yang sama. Akhirnya dari rangkaian proses tersebut dihasilkan instan jahe yang berupa serbuk/granul.

Granul merupakan gumpalan-gumpalan dari partikel-partikel yang lebih kecil (serbuk), umumnya berbentuk tidak merata atau berbentuk kebulat-bulatan dan menjadi seperti partikel Tunggal yang lebih besar dengan maksud untuk meningkatkan kemampuan mengalir. Pengelolaan instan jahe yang berupa granul/serbuk ini dibuat dengan cara semi tradisional yaitu dengan memanfaatkan gula untuk dirubah menjadi kristal selesai dilakukan pengenceran pada kondisi *non-acid* dengan nilai pH lebih dari 6,7. Proses yang digunakan dalam pembuatan instan jahe ini merupakan proses kristalisasi dan filtrasi.

Komposisi unsur-unsur yang terkandung pada 100 g jahe meliputi protein 8.6%, *carbohydrate* 66.5%, *fat* 6.4%, *fiber* 5.9%, *ash* 5.7%, *calcium* 0.1%, *phosphorus* 0.15%, *iron* 0.011%, *sodium* 0.3%, *potassium* 1.4%, *vitamin A* 175 IU, *vitamin B1* 0.05 mg, *vitamin B2* 0.13 mg, *vitamin C* 12 mg, *niacin* 1.9%. Secara farmakologi jahe mempunyai manfaat sebagai peluruh keringat, anti inflamasi, anti mikroba dan parasit, anti piretik, anti rematik, karminatif, anti muntah, pereda kejang, anti pengerasan pembuluh darah, serta merangsang pengeluaran getah lambung dan getah empedu (Sukmawati, et al., 2021).

Selain itu, Saputri et al. (2023) menjelaskan bahwa instan jahe yang berupa granul atau serbuk mempunyai beberapa khasiat yang ditunjukkan pada Tabel 2.

**Tabel 2.** Khasiat Instan Jahe

No.	Khasiat	Deskripsi
1.	Dapat menurunkan tekanan darah tinggi	Selain membantu jantung dalam tugas mengantarkan darah ke setiap bagian tubuh, kandungan jahe dalam serbuk memiliki kemampuan memicu hormon adrenalin dalam tubuh untuk membatasi pertumbuhan jaringan baru.
2.	Membantu melancarkan pencernaan	Isi jahe yang mengandung enzim lipase berfungsi sebagai lemak dan pencerna protein dalam tubuh, sehingga meningkatkan pembelahan lemak dalam tubuh.
3.	Memperlancar peredaran darah	Jahe memiliki sifat anti-inflamasi dari akar jahe, yang dapat membantu mengurangi peradangan gusi dan penipisan gusi (penyebab utama stroke). Hasilnya, jahe bisa mencegah stroke dan jantung.
4.	Sebagai obat pereda nyeri pada sendi dan otot	Serbuk jahe biasa digunakan sebagai obat untuk meredakan nyeri pada sendi dan otot. Hal ini sudah dilakukan para orang tua sejak dahulu.
5.	Pencegahan <i>Free Radicals</i>	Kehadiran anti-oksidan dalam jahe dapat menangkal efek radikal bebas yang ada dalam tubuh.
6.	Dapat meredakan sakit kepala	Jahe dapat berkhasiat untuk meredakan rasa sakit alami dimana penyebabnya adalah migren.
7.	Memberikan pengaruh pada system kardiovaskular	Selain menurunkan tekanan darah dan mengurangi ketegangan pada jantung, meredakan sakit kepala, menetralkan mual dan muntah, memiliki sifat anti inflamasi, menghambat pertumbuhan bakteri, dan melindungi sel-sel yang dapat menjadi sel kanker di usus besar. Jahe juga mengandung minyak atsiri yang berperan sebagai penguat dan dapat meningkatkan permeabilitas oleoresin.

Pelatihan pembuatan instan jahe dilaksanakan dengan sasaran Ibu-Ibu PKK Desa Tlogoagung, Kecamatan Kembangbahu, Kabupaten Lamongan. Acara dilaksanakan pada hari Minggu, 9 Juni 2024 dimulai pukul 09.30 sampai dengan 11.00 WIB yang bertempat di Balai Desa Tlogoagung dan dihadiri oleh Ibu-Ibu PKK yang berjumlah 15 orang. Selain itu, perwakilan Perangkat Desa Tlogoagung juga ikut hadir dalam acara yang dalam hal ini diwakili oleh Bapak Ahmad Hanafi, S.Pd. selaku Sekretaris Desa Tlogoagung.

Acara pelatihan pembuatan instan jahe berkolaborasi dengan Ibu-Ibu PKK Desa Tlogoagung telah berjalan dengan lancar dan penuh antusias dari para peserta. Pada dasarnya kegiatan ini dilaksanakan untuk pengabdian kepada masyarakat dengan memberikan *sharing* ilmu dan guna menambahkan wawasan dalam membuat produk olahan yang berasal dari jahe. Diharapkan dapat menumbuhkan minat untuk membuat produk unggulan yang ada di Desa Tlogoagung. Sehingga dapat meningkatkan penghasilan ekonomi bagi warga masyarakatnya.



Berikut merupakan beberapa dokumentasi kegiatan selama pelatihan pembuatan instan jahe yang berkolaborasi dengan Ibu-Ibu PKK Desa Tlogoagung yang ditunjukkan pada Gambar 1.



1a. Pembukaan acara dan penyampaian materi dengan cara ceramah



1b. Proses rimpang jahe sedang dihaluskan dengan cara diblender



1c. Proses pemisahan ekstrak jahe dengan cara filtrasi



1d. Proses ekstrak jahe sedang dipanaskan disertai pengadukan



1e. Ekstrak jahe sudah menjadi granul atau serbuk jahe



1f. Prosesi foto bersama setelah pelatihan pembuatan instan jahe

Gambar 1. Dokumentasi Kegiatan Pelatihan Instan Jahe Kolaborasi dengan Ibu-Ibu PKK Desa Tlogoagung, Kecamatan Kembangbahu, Kabupaten Lamongan.

Pelatihan pembuatan instan jahe ini dapat berlangsung dikarenakan terdapat beberapa faktor. Diantaranya, adanya faktor pendukung yaitu: a) adanya komunikasi yang baik dengan perangkat Desa Tlogoagung; b) Ibu-Ibu PKK dan Perangkat Desa Tlogoagung memberikan respon yang

positif dan antusiasme dalam pelaksanaan acara tersebut; c) Desa Tlogoagung memberikan fasilitas mulai dari waktu, tempat, dan peralatan sehingga acara dapat berlangsung. Selain itu terdapat sedikit faktor penghambat yaitu: a) belum tersedia LCD sehingga proses penyampaian materi dilakukan dengan cara ceramah; b) adanya praktik langsung menyebabkan Balai Desa sedikit kotor sehingga memerlukan waktu dan tenaga untuk membersihkan.

## **KESIMPULAN**

Pelatihan pengolahan instan jahe yang berkolaborasi melibatkan Ibu-Ibu PKK Desa Tlogoagung, Kec. Kembangbahu, Kab. Lamongan terlaksana dengan lancar dan sukses. Hal ini dapat dilihat dari antusiasme peserta ketika mengikuti rangkaian proses pelatihan yang diberikan. Harapannya setelah dilaksanakan pelatihan ini peserta yang terdiri dari Ibu-Ibu PKK dapat memperoleh tambahan wawasan dan ilmu dalam membuat olahan dari bahan dasar jahe. Sehingga dapat memunculkan produk unggulan yang ada di Desa Tlogoagung dan dapat membantu meningkatkan penghasilan ekonomi warga masyarakat Desa Tlogoagung. Pelatihan di Desa Tlogoagung telah terlaksana dan mendapatkan respon yang baik, sehingga hal ini dapat dilakukan tindak lanjut pada kesempatan selanjutnya, misalnya cara pemasaran produk ataupun dalam bidang-bidang yang lain.

## **UCAPAN TERIMA KASIH**

Terima kasih kepada semua orang yang berpartisipasi dalam terlaksananya pelatihan, terlebih kepada Perangkat Desa Tlogoagung dan Ibu-Ibu PKK Desa Tlogoagung yang telah meluangkan waktunya untuk berkolaborasi dalam mengikuti pelatihan ini. Tidak lupa kepada teman-teman yang telah mendukung dan membantu berjalannya acara ini.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Aliyah, A., H. 2022. Peran Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) untuk Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat. *WELFARE Jurnal Ilmu Ekonomi*, 3(1), 64-72.
- Bellik, Y. 2014. Total Antioxidant Activity and Antimicrobial Potency of The Essential Oil and Oleoresin of *Zingiber officinale Roscoe*. *Asian Pacific Journal of Tropical Disease*, 4(1), 40-44.
- Mao, Q. Q., Xu, X. Y., Cao, S. Y., Gan, R. Y., Corke, H., Beta, T., & Li, H. B. 2019. Bioactive Compounds and Bioactivities of Ginger (*Zingiber officinale Roscoe*). *Foods (Basel, Switzerland)*, 8(6), 1-21.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 6. 2016. Formularium Obat Herbal Asli Indonesia. 101-104.
- Sandrasari, D. A., Andarwulan, N., Faridah, D. N., & Dewi, F. N. A. 2023. Identifikasik Komponen Aktif Jahe Merah (*Zingiber officinale var. Rubrum*) sebagai Sumber Antioksidan dengan Pendekatan Metabolomik Berbasis HPLC. *Alchemy Jurnal Penelitian Kimia*, 19(1), 32-43.

- Saputri, A. M. J., Angelicha, W., Irkham, M., & Firdaus, R. 2023. Pelatihan Pembuatan Serbuk Jahe Bersama Ibu-Ibu PKK Desa Belung. *Jurnal Graha Pengabdian*, 5(1), 1-8.
- Sukmawati, W., Sunaryo, H., & Heriansyah, D. 2021. *Manfaat Jahe Pengolahan Hingga Pemasarannya*. Purbalingga: CV. Eureka Media Aksara.
- Susanty, S., & Yulendra, L. 2018. Panduan Proses Pengolahan Jahe Menjadi Jahe Serbuk Instan. *Media Bina Ilmiah*, 1(1), 85-92.