
BIMBINGAN TEKNOLOGI, PELATIHAN PEMBUATAN MINUMAN SERBUK JAHE DI KECAMATAN BRANG ENE KABUPATEN SUMBAWA BARAT

Chairul Anam Afgani^{1*}
Ihlana Nairfana¹

^{*1} Prodi Teknologi Hasil
Pertanian Universitas
Teknologi Sumbawa, NTB,
Indonesia

² Prodi Teknologi Hasil
Pertanian Universitas
Teknologi Sumbawa, NTB,
Indonesia

*email:
chairul.anam.afgani@uts.ac.i
d

Abstrak

Jahe merupakan salah satu hasil pertanian berupa umbi-ubian yang cukup baik digunakan dalam pembuatan minuman serbuk. Pemanfaatan rimpang jahe di Sumbawa belum secara optimal. Selama ini jahe hanya dijadikan bumbu masakan secara langsung, padahal jahe sangat cocok dijadikan sebagai olahan seperti minuman fungsional. Tujuan pengabdian masyarakat ini dilakukan adalah memberikan pengetahuan dan pemahaman tentang potensi pengolahan rimpang jahe sebagai sumber pangan dalam pembuatan serbuk minuman instan dengan mutu yang baik. Pemberian pengetahuan dilakukan secara sosialisasi, diskusi dan praktek. Hasil pengabdian masyarakat menunjukkan bahwa masyarakat dapat memahami pentingnya pemanfaatan rimpang jahe sebagai serbuk minuman fungsional dengan mutu yang baik. Pengolahan rimpang jahe menjadi serbuk instan dapat memperpanjang umur simpan bahan baku dan memiliki banyak manfaat dalam bidang kesehatan.

Kata Kunci:

Jahe
Serbuk Jahe
Brang Ene

Keywords:

Ginger
Ginger Powder
Brang Ene

Abstract

Ginger is one of the agricultural products in the form of tubers that are good enough to make powdered drinks. Utilization of ginger rhizome in Sumbawa is not optimal. So far, ginger is only used as a cooking spice directly, even though ginger is very suitable to be processed like a functional drink. The purpose of this community service is to provide knowledge and understanding of the potential for processing ginger rhizomes as a food source in the manufacture of instant powder drinks with good quality. The provision of knowledge is done through socialization, discussion and practice. The results of community service show that people can understand the importance of using ginger rhizome as a functional powder drink with good quality. Processing ginger rhizome into instant powder can extend the shelf life of raw materials and has many health benefits.

Article History:

Received :15-12-2021

Revised :24-12-2021

PENDAHULUAN

Jahe (*Zingiber officinale rosc.*) adalah salah satu komoditas yang cukup tinggi produksinya di Indonesia. Khasiat dari tanaman jahe yakni cukup beragam, antara lain untuk mengobati asma. Dalam rimpang jahe terkandung minyak atsiri yang cukup tinggi [1]. Jahe juga merupakan tanaman dari suku Zingiberaceae yang biasa digunakan dalam kehidupan masyarakat Indonesia. Menurut KEMENTAN (2021), Produksi jahe nasional dalam kurun tahun 2017-2020 cukup stabil, berkisar 174 – 216 ribu ton/tahun atau rerata 195 ribu ton/tahun. Terhitung dua tahun sebelumnya, produksi jahe dalam negeri pernah mencapai angka fantastis, yaitu 313 ribu ton pada 2015 dan 340 ribu ton pada 2016 [2]. Jumlah jahe yang melimpah ini justru menimbulkan permasalahan tersendiri yaitu jahe tidak dimanfaatkan secara optimal.

Masyarakat Nusa Tenggara Barat khususnya Sumbawa telah mengenal dan manfaat jahe dalam kehidupan sehari-hari untuk berbagai kepentingan seperti sebagai bumbu masakan, bahan baku minuman, dan obat-obatan. Jahe secara tradisional biasa digunakan untuk mencegah berbagai penyakit seperti mual, flu, menyembuhkan luka, asma, penyakit jantung, dan gangguan pencernaan. Jahe selain berperan dalam pencegahan penyakit juga memiliki kemampuan sebagai antioksidan.

Jahe memiliki kandungan antioksidan yakni oleoresin yang lebih dikenal sebagai gingerol. Jahe dimanfaatkan sebagai minuman fungsional dengan pewarna casing. Jahe biasa digunakan untuk pembuatan jamu, obat-obatan, bumbu dapur, industri minuman dan makanan serta industri minyak wangi karenanya aromanya yang spesifik dan kandungan tertentu di dalamnya yang sangat bermanfaat untuk kesehatan. Jahe mengandung oleoresin yang banyak dimanfaatkan dalam industri farmasi dan makanan [3][4].

Pemanfaatan jahe dalam bentuk olahan di Sumbawa belum optimal. Selama ini jahe hanya dijadikan bumbu masakan secara langsung, padahal jahe sangat cocok dijadikan sebagai olahan seperti minuman fungsional. Jahe mengandung sekurangnya 19 komponen bioaktif yang berguna bagi tubuh. Komponen utama adalah gingerol yang bersifat antikoagulan, yaitu mencegah pengumpalan darah dan melancarkan aliran darah sehingga dapat mencegah penyakit stroke, jantung dan penyakit degeneratif lainnya. Pangan fungsional merupakan produk pangan yang memberikan keuntungan terhadap kesehatan [5][6].

Adapun pengolahan jahe yang dapat dilakukan untuk mempertahankan umur simpan jahe yaitu dengan mengubah jahe menjadi serbuk jahe (jahe instan). Produk instan adalah produk pangan tanpaair tetapi mudah ditambahkan air dingin/panas, mudah larut dan siap santap. Produk instan memiliki beberapa manfaat seperti mempermudah penyimpanan, meningkatkan mutu, mempermudah penyiapan dan konsumsinya. Syarat bahan rempah atau bumbu yang baik untuk dibuat instan adalah aglomerat atau granul mudah larut dan didispersikan dalam media air, bahan hidrofobik, mudah terdispersi air.

Pembuatan serbuk jahe dilakukan di kecamatan Brang Ene dengan bertujuan untuk memperpanjang umur simpannya dan mempermudah pemanfaatannya. Pada pengabdian masyarakat ini dilakukan sosialisasi dengan pemberian pemahaman dan praktek tentang pengolahan jahe menjadi serbuk instan yang digunakan pada minuman. Pengabdian masyarakat dilakukan di Kecamatan Brang Ene Kabupaten Sumbawa Barat, Nusa Tenggara Barat.

Tujuan pengabdian masyarakat ini dilakukan adalah memberikan pengetahuan dan

pemahaman tentang potensi pengolahan rimpang jahe sebagai sumber pangan dalam pembuatan serbuk minuman instan dengan mutu yang baik.

METODOLOGI

Kegiatan pelaksanaan pengabdian masyarakat ini telah dilakukan SMK 1 Brang Ene Kecamatan Brang Ene Kabupaten Sumbawa Barat, pada tanggal 11-13 September 2021. Pelaksanaan pengabdian masyarakat dilakukan selama 3 hari. Metode kegiatan pengabdian dilakukan dengan cara ceramah dan penyuluhan untuk memberikan teori tentang pengolahan umbi jahe, diskusi dan praktek pembuatan serbuk sari jahe.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil pengabdian pada masyarakat berupa serbuk jahe yang digunakan pada minuman instan. Pelaksanaan pengabdian masyarakat dilakukan selama 3 hari, dengan kegiatan ceramah, diskusi dan praktek pembuatan serbuk sari jahe.



Gambar 1. Sosialisasi dan diskusi pembuatan serbuk sari jahe

Desa Brang Ene Kecamatan Brang Ene Kabupaten Sumbawa Barat merupakan Desa yang mayoritas penduduknya adalah petani. Iklim panas yang dimiliki desa ini cocok sekali untuk ditanami rimpang jahe. Tanaman rimpang ini bisa dengan mudah tumbuh di sekitar tempat tinggal

masyarakat Brang Ene. Hal ini menjadi salah satu dasar dosen untuk membuat program kerjapengabdian masyarakat berupa sosialisasi pembuatan minuman jahe instan. Sosialisasi ini diikuti oleh 50 orang ibu dan bapak yang berasal dari berbagai desa yang ada di kecamatan Brang Ene kegiatan dilakukan dengan tetap berpegang pada protokol kesehatan.

Pada pelaksanaan acara sosialisasi dan diskusi pemberian pengetahuan tentang rimpang jahe, kandungan, manfaatnya dan praktek cara pembuatan serbuk sari jahe, ada beberapa tahap diantaranya:

Hari pertama diawali dengan pengenalan bahan dan alat yang dibutuhkan untuk membuat minuman jahe instan. Adapun bahan-bahan yang diperlukan dalam kegiatan ini antara lain jahe putih dan kayu manis yang diperoleh dari petani Desa Brang Ene, air, dan gula aren. Peralatan yang digunakan antara lain, sendok, baskom, saringan, mesin penggiling merek Honda, Oven merek Kyren, blender dan kemasan.

Pada saat pengenalan bahan dan alat, para peserta tampak antusias menyimak penjelasan. Mayoritas peserta juga tidak segan untuk menanyakan hal-hal yang dirasa kurang jelas. Hal ini membuat kegiatan sosialisasi pembuatan serbuk jahe di hari pertama sangat hidup dan terjalin komunikasi dua arah antara pemateri dan peserta. yang hadir pada kegiatan sosialisasi. Peserta tampak penuh semangat mengetahui apa saja yang bisa mereka peroleh selama kegiatan sosialisasi.

Selanjutnya, pembuatan minuman jahe instan dilakukan pada hari kedua dan ketiga. Seluruh peserta hadir bahkan sebelum waktu yang ditentukan. Hal ini menandakan bahwa antusiasme peserta masih cukup tinggi. Pembuatan serbuk jahe instan dilakukan dengan proses sebagai berikut: Rimpang jahe dicuci dengan air, yang sudah bersih dari tanah diambil

1.000 gr kemudian dipotong dan diiris tipis menggunakan alat slicer, setelah itu jahe dan kayu manis dioven pada suhu 70°C selama \pm 1 jam. Didinginkan dan ditambahkan bubuk gula aren 500 gram, kemudian haluskan dengan mesin penggiling dengan mesin. Serbuk jahe yang sudah halus kemudian dioven kembali selama 5 menit, setelah itu didinginkan pada suhu ruang dan baru dikemas.



Gambar 2. Produk minuman sari jahe

Di hari terakhir kegiatan sosialisasi yakni hari ketiga, minuman jahe instan yang telah dikemas dengan beberapa kemasan botol plastik yang diberikan label dibagikan kepada para peserta yang mengikuti kegiatan dan beberapa panitia penyelenggara. Hal ini bertujuan untuk memberikan manfaat bagi masyarakat khususnya masyarakat yang mata pencahariannya adalah petani ataupun memanfaatkan waktu luang sebagai ide bisnis atau usaha kecil kecilan yang dapat membentuk kelompok usaha dan berpeluang cukup menguntungkan, serta supaya masyarakat dapat turut mencoba dan merasakan manfaat minuman jahe instan ini.

SIMPULAN

Kesimpulan dari hasil kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah :

1. Rimpang jahe putih yang dibuat menjadi serbuk jahe dalam minuman dapat memperbaiki mutu, memperpanjang masa

simpan dan mempermudah dalam penggunaannya untuk membuat berbagai minuman fungsional.

2. Masyarakat Brang Ene Kabupaten Sumbawa Barat dapat memiliki ilmu pengetahuan dan memahami manfaat jahe dan proses pengolahannya menjadi minuman serbuk instan.
3. Kecamatan Brang Ene merupakan salah satu lokasi yang berpotensi sebagai daerah untuk pengembangan tanaman umbi-umbian seperti jahe guna dalam pengembangan produk minuman fungsional.

SARAN

Berdasarkan hasil dari kegiatan pengabdian yang telah dilakukan dapat disarankan kepada masyarakat untuk mengaplikasikan pengetahuan yang diperoleh dalam program pengembangan usaha kelompok mikro (UKM) agar memiliki penghasilan tambahan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kami ucapkan kepada masyarakat Brang Ene Kabupaten Sumbawa Barat dan kepada bapak Jihan Rosihan DPR RI yang sudah mendukung pelaksanaan kegiatan dan para panitia pelaksana yang ikut berperan dalam menyelenggarakan kegiatan ini, serta seluruh anggota yang sudah terlibat pada acara pengabdian masyarakat.

REFERENSI

- [1] Alrizki. 2016. Membuat Obat Herbal dari Jahe Merah untuk Kesehatan. (Online) (<http://tipstop.info/2016/03/membuat-obat-herbal-dari-jahe-merah-untuk-kesehatan.html>, diakses 08 November 2021).
- [2] Kementerian Pertanian Indonesia. 2021. Neraca Jahe dalam Negeri Masih Positif.

- <http://hortikultura.pertanian.go.id/?p=7397>
(Diakses 09 November 2021)
- [3] Firdausni, F., Diza, Y.H., Failisnur, F., (2011). Potensi pigmen cassiavera pada minuman jahe instan sebagai minuman fungsional. *J. Litbang Ind.* 1, 15–21. doi:[http://dx.doi.org/10.24960 / jli.v1i1.590.15-21](http://dx.doi.org/10.24960/jli.v1i1.590.15-21)
- [4] Haryati. (2013). *Rempah-rempah dan Bahan Penyegar. Pendidikan Teknologi Industri : Bandung.* Hal 9-10.
- [5] Stoilova, I., Krastanov, A., Stoyanova, A., Denev, P., Gargova, S., (2007). Antioxidant activity of a ginger extract (*Zingiber officinale*). *Food Chem.* 102, 764–770. doi:[10.1016/j.foodchem.2006.06.023](https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2006.06.023).
- [6] Khan, R.S., Grigor, J., Winger, R., Win, A., (2013). Functional food product development – Opportunities and challenges for food manufacturers. *Trends Food Sci. Technol.* 30, 27–37. doi:[10.1016/j.tifs.2012.11.004](https://doi.org/10.1016/j.tifs.2012.11.004)