

## DEMONSTRASI PEMBUATAN PRODUK JAHE INSTAN SEBAGAI UPAYA PENINGKATAN UMKM MASYARAKAT DESA WAY NAPAL KECAMATAN KRUI SELATAN

**Ir. Eka Kasymir, M.Si.<sup>1</sup>, Andika Dwi Saputra<sup>2</sup>, Aulia Rahma Annisa<sup>2</sup>, Dimas  
Ferdianyah<sup>2</sup>, M. Affan S.A<sup>3</sup>, Intan Munika Sari<sup>4</sup>, Triananda Kamalia<sup>5</sup>, Zhafirah  
Zahrah<sup>6</sup>**

<sup>1</sup> Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung

<sup>2</sup> Jurusan Agronomi dan Hortikultura, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung

<sup>3</sup> Jurusan Teknik Elektro, Fakultas Teknik, Universitas Lampung

<sup>4</sup> Jurusan Ilmu Administrasi Negara, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Lampung

<sup>5</sup> Jurusan Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung

<sup>6</sup> Jurusan Hubungan Internasional, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Lampung

Penulis Korespondensi : [zhafirahzahrah23@gmail.com](mailto:zhafirahzahrah23@gmail.com)

### Abstrak

Jahe merupakan salah satu tanaman rempah yang tumbuh di Indonesia. Jahe memiliki berbagai manfaat dan dapat diolah menjadi campuran bahan makanan maupun minuman. Salah satu produk olahan tanaman jahe adalah jahe instan. Artikel ini bertujuan untuk menjelaskan mengenai program kerja IKEA Way Napal (Inovasi Kewirausahaan Aktif) Way Napal melalui kegiatan demonstrasi produk jahe instan terdiri dari proses, tahapan, hasil, dan manfaatnya. Penulisan artikel ini menggunakan metode kualitatif deskriptif. Hasilnya, kegiatan ini diterima dengan baik oleh masyarakat, menambah wawasan dan keterampilan masyarakat mengenai jahe instan baik dari persiapan hingga proses pengolahan sehingga diharapkan dapat menjadi peluang bisnis UMKM masyarakat Desa Way Napal. Artikel ini terbatas pada pelaksanaan KKN Unila Desa Way Napal Periode 1 Tahun 2023. Artikel ini juga berkontribusi dalam keilmuan pertanian serta praktik dan strategi pengimplementasian poin SDGs.

**Kata kunci:** Jahe, jahe instan

### Abstract

*Ginger is one of the spice plants that grows in Indonesia. Ginger has various benefits and can be processed into a mixture of food and beverage ingredients. One of the processed ginger plant products is instant ginger which can be developed into a business opportunity, especially in the people of Way Napal Village. This article seeks to explain the IKEA Way Napal (active entrepreneurial innovation) Way Napal work program through instant ginger product demonstration activities, including the process, stages, results, and benefits. The writing of this article uses descriptive qualitative methods. As a result, this activity was well received by the community, adding insight into instant ginger both from preparation to processing so that it is expected to become a business opportunity for the people of Way Napal Village. This article is limited to the implementation of KKN Unila Way Napal village Period 1 year 2023. This article also contributes to agricultural science and practices and strategies for implementing SDGs points.*

**Keyword:** ginger, instant ginger

## 1. Pendahuluan

Indonesia menjadi salah satu negara produsen jahe (*Zingiber officinale* Rosc.) terbesar di dunia. Jumlah produksi jahe meningkat setiap tahun dimana pada tahun 2017 mencapai 120.000 ton. Hasil produksi tersebut lebih tinggi dari tahun sebelumnya yang sudah banyak di ekspor. Jumlah produksi jahe yang melimpah ini menjadi salah satu permasalahan yang menyebabkan nilai ekonomi jahe menurun. Selain itu, perlakuan teknologi pascapanen yang tidak tepat menyebabkan jumlah jahe yang membusuk menjadi lebih besar (Edy dan Ajo, 2020).

Way Napal menjadi salah satu Pekon di Kecamatan Krui Selatan Kabupaten Pesisir Barat yang memiliki tempat wisata yang biasa dikunjungi, baik oleh wisatawan setempat maupun wisatawan manca negara. Bentangan pantai dengan ombak yang indah menjadi dambaan bagi peselancar lokal hingga manca negara. Selain daripada sektor pantai dan hasil laut, Way Napal juga kaya akan potensi perkebunan dan Sumber Daya Alam pertanian. Tentunya potensi yang ada akan berdampak positif bagi pembangunan desa dan taraf ekonomi masyarakat manakala dimanfaatkan dengan optimal.

Upaya dalam mengoptimalkan potensi Pekon Way Napal adalah dengan melaksanakan program pemberdayaan masyarakat melalui pengembangan produk jahe instan siap seduh. Siapa yang tidak kenal dengan jahe? Jahe (*zingiber officinale* rosc.) adalah tanaman rempah dan obat yang sudah lama dikenal masyarakat Indonesia. Jahe dikenal baik di masyarakat Indonesia sebagai salah satu rempah. Hampir semua wilayah di tanah air umumnya memanfaatkan jahe sebagai salah satu bahan masakan penting. Tanaman jahe memiliki aroma yang khas yang menyebabkan tanaman jahe dikenal sebagai tanaman rempah-rempah. Aroma khas pada jahe dikarenakan adanya kandungan minyak atsiri yang terdapat dalam jaringan tanaman. Jahe tergolong dalam tanaman herbal, tumbuh tegak, dapat mencapai ketinggian 40 – 100 cm dan dapat hidup hingga tahunan. Jahe berbatang semu yang tersusun dari helai daun yang pipih memanjang yang ujung daun lancip. Bunga jahe terdiri dari tandan bunga membentuk kerucut dimana kelopak bunga berwarna putih kekuningan. Akar jahe yang sering disebut rimpang jahe, memiliki aroma harum dan memiliki rasa pedas (Yulianto *et al.*, 2018).

Pemanfaatan dalam bidang kesehatan, zat aktif berupa zingeron dan senyawa antioksidan lain yang terkandung dalam jahe dapat digunakan bumbu masak, pemberi aroma dan rasa pada makanan seperti roti, kue, bisuit, kembang gula dan berbagai minuman. Sejak dulu jahe telah dimanfaatkan sebagai obat. dikarenakan jahe merah memiliki banyak manfaat, terutama sebagai penyembuh penyakit, misalnya batuk, sakit perut, sakit kepala, radang dsb. Jahe merah juga bisa diolah menjadi makanan dan minuman berkhasiat, misalnya jahe susu, bandrek dan serbuk jahe instan (Yulianto *et al.*, 2018). Menurut Shukla (2007) dalam Aziz (2017) bahwa secara tradisional ekstrak jahe dimanfaatkan sebagai obat sakit kepala, obat batuk, masuk angin, mengobati gangguan pada saluran pencernaan, stimulansia, diuretik, rematik, menghilangkan rasa sakit, obat anti-mual, obat mabuk perjalanan, karminatif dan dimanfaatkan sebagai obat luar seperti mengobati gatal digigit serangga, keseleo, bengkak, serta memar. Jahe

juga digunakan dalam industri obat, minyak wangi dan jamu tradisional. Jahe muda dimakan sebagai lalapan, diolah menjadi asinan dan acar.

Khasiat minuman instan ekstrak jahe dan untuk menciptakan produk yang praktis dan efisien, sehingga diharapkan diperoleh manfaat kesehatan. Hal ini didasari juga oleh tingginya kebutuhan masyarakat akan kesehatan dan kecenderungan masyarakat untuk mengkonsumsi minuman kesehatan yang lebih praktis dan efisien, sehingga diperlukan kemudahan untuk mendapatkannya. Di samping itu, bahan pembuatannya dapat diperoleh dengan mudah dan dengan harga yang terjangkau oleh masyarakat, karena ketersediaanya cukup banyak di pasar atau di lingkungan masyarakat sekitar. Bahan yang dimaksud adalah jahe, dan gula yang telah dipilih dengan kualitas terbaik. Hal yang mendasari penggunaan minuman instan adalah minuman instan lebih praktis karena hanya menyeduh serbuk dengan air hangat kemudian diminum. Serbuk minuman instan dapat digunakan dalam jangka lama karena berbentuk serbuk sehingga tahan dalam penyimpanan.

Besarnya potensi kesehatan dan kimia/gizi yang terkandung dalam jahe, mudahnya bahan untuk didapatkan, dan dengan harga yang terjangkau menggugah tim KKN Universitas Lampung Pekon Way Napal untuk mencoba menuangkan ide dan inovasi menciptakan produk baru yaitu minuman kesehatan berbentuk serbuk/instan dengan memanfaatkan jahe. Ide pembuatan ini didasarkan pada sifat bahan yang memungkinkan untuk dapat dibuat minuman instan dengan mengacu pada proses pembuatan minuman instan secara umum.

## 2. Bahan dan Metode

Kegiatan demonstrasi pembuatan produk jahe instan pada program kerja IKEA Way Napal (Inovasi Kewirausahaan Aktif) Kuliah Kerja Nyata dilaksanakan pada 21 Januari 2023 yang dilakukan di Balai Pekon Way Napal, Pekon Way Napal Kecamatan Krui Selatan Kabupaten Pesisir Barat. Bahan yang diperlukan untuk membuat jahe instan adalah 0,5 kg jahe putih atau jahe emprit, 1 kg gula pasir, 250 ml air atau bisa diberi bahan alternatif untuk menambah aroma dari jahe instan yang kita buat. Alat yang digunakan berupa wajan, spatula, blender, kompor, pisau, saringan, baskom, sendok, gelas ukur dan plastik klip.

Metode kegiatan ini dilakukan yaitu dengan memberikan sosialisasi dan demonstrasi. Sosialisasi yang dilakukan mengenai UMKM, cara mendaftarkan produk UMKM dan tentang kegunaan serta manfaat produk jahe instan. Setelah sosialisasi dilakukan, pelaksanaan demonstrasi untuk membuat produk jahe instan yaitu diawali dengan pengenalan bahan dan alat yang dibutuhkan untuk membuat minuman jahe instan. Proses pembuatan minuman jahe instan meliputi:

1. Dibersihkan jahe dari sisa tanah dan kotoran yang menempel pada permukaan kulit jahe dengan cara mencuci bersih jahe
2. Dipotong jahe yang telah bersih menjadi potongan kecil.
3. Potongan jahe tersebut lalu di blender bersama 250 ml air hingga halus
4. Disaring hasil blender tadi sehingga sari jahe bisa terpisah dengan ampasnya
5. Diendapkan sari jahe hingga terdapat endapan pati jahe di dasar dan pisahkan sari dan pati karena pati jahe akan menghambat proses kristalisasi dari gula.
6. Dimasak sari jahe bersama gula hingga mendidih dan menimbulkan busa yang berat serta kental
7. Matikan kompor dan aduk terus menerus hingga berubah menjadi serbuk.
8. Ayak serbuk untuk memisahkan gumpalan akibat pengadukan yang tidak merata.



**Gambar 1.** Proses pengolahan Jahe Instan

### 3. Hasil dan Pembahasan

Pelaksanaan program kerja mahasiswa KKN di Pekon Way Napal, Kec. Krui Selatan, Kab. Pesisir Barat salah satunya diisi dengan sosialisasi dan demonstrasi pembuatan produk jahe instan. Jahe adalah salah satu jenis rempah yang mana paling banyak digunakan di berbagai resep baik makanan maupun minuman. Peluang tanaman jahe untuk dikembangkan di Pekon Way Napal sangat besar, hal ini dikarenakan budidaya tanaman ini sangatlah mudah dan memiliki nilai ekonomis yang cukup tinggi. Sebelum pelaksanaan, dilakukan koordinasi terhadap DPL selaku narasumber, ketua PKK dan tokoh masyarakat sekitar untuk membahas waktu pelaksanaan sosialisasi dan demonstrasi. Sosialisasi dan demonstrasi ini diikuti sekitar 35 warga dan kader PKK sebagai penggerak.

Luaran utama dari pelaksanaan demonstrasi pembuatan jahe instan adalah meningkatnya pengetahuan dan keterampilan peserta dalam membuat jahe instan yang sehat dan bermanfaat bagi kesehatan. Beberapa manfaat dan luaran utama lain dari pelaksanaan demonstrasi pembuatan jahe instan antara lain dapat meningkatkan potensi pengembangan usaha kecil dan menengah (UKM). Dengan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam membuat jahe instan yang sehat dan berkualitas, pelaksanaan demonstrasi dapat memberikan peluang untuk pengembangan usaha kecil dan menengah (UKM) dalam bidang makanan sehat dan minuman sehat. Meningkatkan potensi pengembangan produk jahe instan yang inovatif. Dalam pelaksanaan demonstrasi pembuatan jahe instan, peserta dapat mencoba variasi rasa atau

campuran bahan lain yang sehat untuk menciptakan produk jahe instan yang lebih inovatif dan menarik, sehingga dapat membuka peluang untuk pengembangan bisnis jahe instan yang lebih kreatif. Kemudian dapat meningkatkan keterampilan dalam membuat jahe instan yang sehat dan peserta dapat mempelajari teknik serta cara pembuatan jahe instan yang sehat dan aman dikonsumsi, termasuk cara memilih jahe yang segar, membersihkan dan memotong jahe dengan benar, serta menambahkan bahan lain yang sehat seperti lemon atau madu. Proses pengkristalan serbuk jahe dilakukan dengan melakukan pengadukan dengan proses pemanasan hingga membentuk kristal



**Gambar 2.** Kegiatan Demonstrasi Jahe Instan di Balai Pekon

Dengan demikian, pelaksanaan demonstrasi pembuatan jahe instan dapat memberikan manfaat yang signifikan bagi masyarakat dalam hal meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan sikap peserta terhadap pembuatan dan pemanfaatan jahe instan sebagai minuman yang sehat dan bermanfaat bagi kesehatan.

Minuman instan merupakan jenis minuman yang dapat langsung diminum dengan cara diseduh dengan air panas maupun dingin. Minuman serbuk instan adalah minuman yang berbentuk bubuk yang terbuat dari bahan buah-buahan, rempah-rempah, biji-bijian dan daun yang dapat langsung diminum dengan cara diseduh dengan air dingin maupun panas. Dalam proses pembuatannya, terdapat faktor-faktor yang dapat mempengaruhi hasil antara lain pemilihan bahan, proses pemasakan, dan pengkristalan. Gula pasir selain berfungsi sebagai pemanis, juga berpengaruh sebagai bahan pengkristal (Ramadina WN, Asri, 2013).

Jahe instan menjadi populer di masyarakat karena kemudahan penggunaannya dalam memasak dan membuat minuman jahe. Namun, seperti produk lainnya, jahe instan memiliki kelemahan dan kekurangan yang perlu diperhatikan.

Berikut adalah beberapa kelemahan dan kekurangan jahe instan di masyarakat:

1. Jahe instan sering kali mengandung bahan tambahan seperti gula, pengawet, atau pewarna yang dapat mempengaruhi kualitas jahe. Selain itu, karena telah dihaluskan dan dikeringkan, jahe instan mungkin tidak sebaik jahe segar dalam memberikan aroma dan rasa yang kuat.
2. Kurangnya kandungan nutrisi: Jahe instan mungkin tidak mengandung nutrisi yang sama banyaknya seperti jahe segar. Beberapa nutrisi penting seperti vitamin C, magnesium, dan kalium dapat hilang selama proses pengolahan dan pengeringan.



3. Jahe instan yang diolah dengan buruk dapat mengandung kotoran atau bakteri yang dapat menyebabkan sakit perut atau bahkan keracunan makanan.
4. Harga jahe instan cenderung lebih mahal dibandingkan dengan harga jahe segar. Hal ini mungkin karena biaya produksi dan pengemasan yang lebih tinggi.

Secara keseluruhan, jahe instan dapat menjadi alternatif yang berguna jika jahe segar tidak tersedia atau sulit diolah. Namun, perlu diperhatikan bahwa jahe instan memiliki kelemahan dan kekurangan yang perlu dipertimbangkan sebelum digunakan. Selain memiliki kelemahan dan kekurangan, jahe instan juga memiliki beberapa kelebihan yang perlu dicatat:

1. Jahe instan lebih mudah digunakan daripada jahe segar. Tidak perlu mengupas dan mengiris jahe, cukup mencampurkan jahe instan ke dalam resep makanan atau minuman yang diinginkan.
2. Penggunaan jahe instan dapat menghemat waktu dalam memasak atau membuat minuman jahe, karena tidak perlu lagi mempersiapkan jahe segar yang harus diupas, diiris, dan dihaluskan.
3. Jahe instan lebih mudah disimpan dan bertahan lebih lama daripada jahe segar. Anda bisa menyimpan jahe instan di tempat yang kering dan sejuk selama beberapa bulan.
4. Jahe instan memiliki konsistensi rasa yang stabil dan dapat menghasilkan rasa dan aroma yang konsisten pada setiap penggunaan.

Secara keseluruhan, jahe instan memiliki kelebihan yang memudahkan dalam penggunaannya dan dapat digunakan sebagai alternatif untuk jahe segar. Namun, perlu diperhatikan juga kelemahan dan kekurangan jahe instan untuk membuat keputusan yang bijak dalam memilih jenis jahe yang digunakan.

Dalam kegiatan pembuatan minuman jahe instan, ibu-ibu PKK Pekon Way Napal penuh semangat dan mempunyai motivasi yang tinggi dalam memperoleh pengetahuan dan ketrampilan. Semua peserta ikut berpartisipasi aktif dalam diskusi dan demonstrasi pembuatan jahe instan. Tantangan atau kesulitan yang dihadapi selama pelaksanaan kegiatan membuat minuman jahe instan yaitu sering terjadinya gumpalan pada jahe instan karena proses pengadukan yang tidak rata dan lambat. Dengan begitu, perlunya dilakukan pengadukan yang cepat agar produk jahe instan tidak menggumpal. Disisi lain, masih adanya kandungan pati pada larutan jahe emprit juga menyebabkan kristalisasi serbuk jahe sehingga terlihat serbuk jahe emprit menggumpal.



**Gambar 3.** Produk Jahe Instan Way Napal

#### 4. Kesimpulan

Berdasarkan tujuan dan metode pelaksanaan yang dilakukan, maka dapat dikemukakan beberapa kesimpulan sebagai berikut:

1. Kegiatan demonstrasi jahe instan yang telah dilaksanakan berjalan dengan sangat baik, dapat menarik minat masyarakat pekon way napal terkhusus dari kalangan ibu-ibu yang tertarik dengan potensi dan manfaat dari produk jahe instan ini
2. Demonstrasi yang telah dilaksanakan sangat bermanfaat dalam pemberdayaan SDA yang mudah ditemui yaitu jahe, sehingga masyarakat dapat dengan mudah membuat produk ini, dan juga telah dilakukan kegiatan menanam jahe sehingga nantinya pembuatan produk jahe instan ini bisa dilakukan menggunakan jahe hasil tanam sendiri.
3. Produk jahe instan ini bisa dimanfaatkan baik perseorangan maupun organisasi seperti PKK desa, karena memiliki prospek bisnis yang bagus dimana jahe yang biasanya hanya digunakan sebagai bahan memasak, kini dapat dijadikan sebuah produk instan yang menarik dan dapat dijual.

#### Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih kami sampaikan kepada dosen pemateri sekaligus dosen pembimbing lapangan kami yaitu Bapak Ir. Eka Kasymir, M.Si yang telah menyempatkan waktunya untuk hadir memberikan ilmu bagi masyarakat Pekon Way Napal dan membimbing selama kegiatan KKN berlangsung. Juga kami ucapan terima kasih kepada para aparatur dan warga Pekon Way Napal yang telah membantu kami untuk merealisasikan demonstrasi pembuatan produk jahe instan.



## Daftar Pustaka

- Aziz, M. (2017). Pemberdayaan Ibu-Ibu Rumah Tangga Dengan Keterampilan Membuat Serbuk Jahe Instan. *Jurnal Pemberdayaan: Publikasi Hasil Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(2), 259-264.
- Edy, S., & Ajo, A. (2020). Pengolahan jahe instan sebagai minuman herbal di masa pandemik COVID-19. *Jurnal Ekonomi, Sosial & Humaniora*, 2(03), 177-183.
- Ramadina W.N., & Asri. (2013). *Pengaruh Penggunaan Jumlah Gula terhadap Karakteristik Inderawi Minuman Instan Serbuk Buah dari Daun Sirsak (Annona muricata L)*. Skripsi. Universitas Semarang.
- Rifkowaty, E. E dan Martanto. (2016). Minuman Fungsional Serbuk Instan Jahe (*Zingiber officinale* R.) dengan Variasi Penambahan Ekstrak Bawang Mekah (*Eleutherine americana* M.) Sebagai Pewarna Alami. *Jurnal Teknik Pertanian*. 4(4): 315-324.
- Yulianto, M. E., Handayani, D., Puspitarini, A. S., Nugraheni, F. S., & Yanti, N. R. (2018). Pembuatan Serbuk Jahe Instan Dengan Metode Kristalisasi Guna Meningkatkan Perekonomian Warga RW. 05 Kelurahan Tembalang, Semarang. *SNKPPM*, 1(1), 44-46.