

Sosialisasi Dan Praktek Pemberdayaan Masyarakat Dalam Pembuatan Sirup Jahe Pada Dasawiswa Melati Sumberanyar Banyuputih Situbondo

Socialization And Community Empowerment Practices In Making Ginger Syrup In Melati Dasawiswa Sumberanyar Banyuputih Situbondo

Andina Mayangsari, Angga Kurdiansyah, Moch Imam Vickry Musthofa

¹Fakultas Pertanian Sains & Teknologi, Universitas Abdurrahman Saleh Situbondo

Alamat : Jl.PB. Sudiman No. 07 – Situbondo, 68312, Indonesia

Korespondensi penulis : anmajas66@gmail.com

Article History:

Received: April 15, 2024

Revised: Mei 30, 2024

Accepted: Mei 31, 2024

Keywords: *Ginger, rhizome*

plants, syrup

Abstract: *The ginger plant has an important role in the development of health in Indonesia, both as a preventive and promotive approach to maintaining health. This plant is a type of rhizome that is easy to cultivate and is widespread in Indonesia. Apart from being used as a spice and cooking spice, ginger is also an important commodity in industry, especially in the production of ginger powder and syrup. One example of the activities carried out is the socialization of ginger making in Ranurejo Hamlet, Sumberanyar Village, Banyuputih District, Situbondo Regency, East Java Province, which is specifically aimed at women of Dasawiswa Melati Rt.002 Rw.001. The method applied in this activity is participatory, where participants are directly involved in its implementation. The entire socialization process went smoothly, with participants showing high enthusiasm and activeness in participating in this activity.*

Abstrak. Tanaman jahe memiliki peran penting dalam perkembangan kesehatan di Indonesia, baik sebagai pendekatan preventif maupun promotif untuk menjaga kesehatan. Tanaman ini termasuk jenis rimpang yang mudah dibudidayakan dan tersebar luas di Indonesia. Selain digunakan sebagai rempah-rempah dan bumbu masakan, jahe juga menjadi komoditi penting dalam industri, terutama dalam produksi serbuk dan sirup jahe. Salah satu contoh kegiatan yang dilakukan adalah sosialisasi pembuatan jahe di Dusun Ranurejo, Desa Sumberanyar, Kecamatan Banyuputih, Kabupaten Situbondo, Provinsi Jawa Timur, yang ditujukan khusus untuk ibu-ibu Dasawiswa Melati Rt.002 Rw.001. Metode yang diterapkan dalam kegiatan ini adalah partisipatif, di mana peserta secara langsung terlibat dalam pelaksanaannya. Keseluruhan proses sosialisasi berjalan lancar, dengan peserta menunjukkan antusiasme dan keaktifan yang tinggi dalam mengikuti kegiatan ini.

Kata Kunci : Jahe, tanaman rimpang, Sirup

PENDAHULUAN

Tanaman obat memiliki peran penting dalam kemajuan kesehatan di Indonesia, baik melalui pendekatan pencegahan maupun promosi. Selain itu, tanaman obat juga menjadi bagian tak terpisahkan dari praktik pengobatan tradisional di tengah masyarakat Indonesia. Penggunaan tanaman obat sebagai obat tradisional telah menjadi bagian dari warisan budaya Indonesia. Menurut dorongan yang kuat dari pemerintah dan masyarakat untuk

* Andina Mayangsari, anmajas66@gmail.com

mengembangkan tanaman obat memiliki potensi besar dalam meningkatkan nilai tambah dan pendapatan bagi masyarakat yang terlibat dalam budidaya tanaman obat.

Jahe (*Zingiber officinale* Rosc.) adalah salah satu tanaman obat yang penting di Indonesia. Tanaman ini merupakan jenis rimpang yang mudah dibudidayakan dan tersebar luas di Indonesia. Jahe memiliki beragam manfaat kesehatan karena kandungan nutrisi dan senyawa aktifnya, seperti karbohidrat, serat, protein, zat besi, serta berbagai vitamin dan mineral. Selain itu, jahe juga mengandung senyawa kimia aktif seperti alkaloid, flavonoid, dan minyak atsiri dengan zat aktif seperti gingerol dan zingeron.

Tanaman jahe, yang digunakan sebagai obat tradisional oleh masyarakat, memiliki beragam khasiat. Khasiat tersebut meliputi kemampuannya sebagai antioksidan, analgesik, antibakteri, antivirus, antiinflamasi, serta efektif dalam meredakan gejala rematik, bronkitis, nyeri lambung, osteoarthritis, gangguan sistem pencernaan, nyeri menstruasi, menurunkan kadar kolesterol jahat dan trigliserida darah tinggi, mengatasi kanker, sakit jantung, serta berpotensi menjaga kesehatan fungsi otak, melawan Alzheimer, penyakit infeksi, asma, dan meningkatkan stamina tubuh.

Biasanya, tanaman jahe digunakan sebagai rempah-rempah dan bumbu masakan. Namun, dalam industri, tanaman jahe juga menjadi komoditas yang digunakan dalam berbagai produk olahan seperti serbuk dan sirup jahe. Sirup jahe adalah produk yang dibuat dari rimpang jahe (*Zingiber officinale*), memiliki kandungan gula tinggi, dan memberikan rasa khas jahe. Minuman ini sering dikonsumsi sebagai penyegar dan memiliki manfaat kesehatan, terutama dalam pengobatan tradisional.

METODE

Kegiatan ini dilaksanakan di Dusun Ranurejo, Desa Sumberanyar, Kecamatan Banyuputih, Kabupaten Situbondo, Provinsi Jawa Timur. Sasaran utama dari kegiatan ini adalah para ibu di Dasawiswa Melati Rt.002 Rw.001. Metode yang diterapkan dalam kegiatan ini adalah metode partisipatif, yang melibatkan peserta secara langsung dalam pelaksanaannya. Kegiatan dilaksanakan dalam tiga tahap, yakni sebagai berikut:

a. Tahap pertama adalah tahap pendekatan/persiapan

Pada tahap ini dilakukan observasi, sosialisasi, dan wawancara tentang tanaman jahe dan mengenalkan teknologi pembuatan sirup jahe sebagai minuman kesehatan.

b. Tahap kedua adalah tahap pelaksanaan

Pada tahap ini tim pengabdian memberikan edukasi dan pelatihan pembuatan sirup jahe.

Alat dan bahan yang digunakan:

1. Alat :

- a. Blender
- b. Timbangan
- c. Saringan
- d. Pisau
- e. Baskom
- f. Kompor
- g. Serbet
- h. Sutil

2. Bahan-Bahan :

- a. Jahe 250 gram
- b. Sereh 2 batang
- c. Gula pasir 500 gram
- d. Gula Merah 250 gram
- e. Air secukupnya

3. Langkah pembuatan sirup jahe

- a. Sebanyak 250 gram jahe merah dicuci hingga bersih dan dikupas kulitnya, kemudian jahe dipotong tipis dan kecil-kecil. Lalu ditimbang.
- b. Selanjutnya jahe merah yang telah dipotong dan dicuci ditiriskan hingga tidak ada air. Kemudian jahe diblender dan ditambahkan dengan air secukupnya hingga jahe menjadi halus kemudian jahe disaring untuk memperoleh saripatinya.
- c. Selanjutnya proses pemasakan dengan menggunakan api sedang, kemudian masukkan 2 batang sereh yang telah digeprek, dan gula 500 gram.
- d. Kemudian diaduk hingga mendidih. Setelah mendidih kemudian di tambahkan gula merah 250 gram dan tunggu hingga mencair. Setelah mencair matikan kompor lalu dinginkan

e. Terakhir, sirup jahe telah siap dikonsumsi

4. Tahap ketiga adalah tahap monitoring dan evaluasi

Pada tahap ini, dilakukan pendampingan dan pemantauan terhadap para Ibu di Dasawisma Melati Ranurejo Rt.002 Rw.001 dalam menerapkan praktik pembuatan sirup jahe. Indikator keberhasilan kegiatan ini adalah kemampuan peserta dalam memproduksi sirup jahe dengan mengaplikasikan pengetahuan yang telah diberikan, serta kemampuan mereka dalam meningkatkan perekonomian masyarakat Dusun Ranurejo melalui inovasi dan produktivitas yang lebih tinggi. Evaluasi dilakukan dengan memperhatikan respons langsung peserta selama kegiatan sosialisasi dan tingkat partisipasi mereka dalam pembuatan sirup jahe.

HASIL

Sosialisasi dan Pelatihan Pembuatan Sirup jahe

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilakukan dalam bentuk penyuluhan atau sosialisasi kepada para ibu di Dasawisma Melati Ranurejo Rt.002 Rw.001, Desa Sumberanyar, Kecamatan Banyuputih, Kabupaten Situbondo. Penyuluhan ini disampaikan langsung kepada 10 orang masyarakat. Materi yang disampaikan mencakup persiapan bahan dan peralatan untuk membuat sirup jahe, manfaatnya, serta teknik pembuatannya. Sosialisasi terbagi menjadi dua sesi, yakni sesi pertama berisi pemaparan dari tim narasumber, dan sesi kedua berupa diskusi interaktif.

Selama pelaksanaan praktik pembuatan sirup jahe, peserta menunjukkan antusiasme yang tinggi dalam mendengarkan dan mengikuti proses pembuatan. Beberapa peserta bahkan aktif terlibat langsung dalam proses pengolahan sirup jahe. Setelah selesai, seluruh peserta bersama tim pengabdian menikmati hasil sirup jahe yang telah dibuat. Para peserta memberikan komentar positif mengenai cita rasa sirup jahe, yang semakin memotivasi mereka untuk mencoba membuatnya sendiri di rumah.

Dalam kesempatan ini, tim pengabdian juga memberikan pelatihan mengenai pengemasan dan pemasaran produk sirup jahe siap konsumsi, bertujuan untuk meningkatkan perekonomian keluarga di Dusun Ranurejo. Sebagaimana yang disebutkan oleh, pemasaran adalah proses di mana produsen menciptakan nilai bagi konsumen dan membangun hubungan yang kuat dengan mereka untuk mendapatkan nilai lebih sebagai imbalan. Hal ini menunjukkan bahwa kemampuan dalam produksi produk saja tidaklah cukup; produsen juga perlu memiliki

kemampuan pemasaran agar mampu menciptakan nilai jual yang tinggi dan menjalin hubungan yang kuat dengan konsumen.

Sosialisasi dan Pelatihan Pembuatan Sirup jahe

Beberapa manfaat dari sirup jahe antara lain adalah: 1) Menurunkan tekanan darah (hipertensi) dengan merangsang pelepasan hormon adrenalin dan memperlebar pembuluh darah, sehingga mempercepat aliran darah dan mengurangi beban kerja jantung. 2) Membantu proses pencernaan serta mengurangi nyeri pada sendi dan otot karena mengandung enzim pencernaan seperti protease dan lipase yang membantu mencerna protein dan lemak. 3) Meningkatkan peredaran darah karena kandungan gingerol dalam jahe bersifat antikoagulan yang mencegah pembekuan darah, yang merupakan penyebab utama penyakit jantung dan stroke. 4) Mengandung antioksidan yang membantu menetralkan efek merusak radikal bebas di dalam tubuh. 5) Mempengaruhi sistem kardiovaskular dengan mengurangi tekanan darah dan beban kerja jantung, serta memberikan bantuan terhadap serangan sakit kepala, mual, muntah, dan efek antiinflamasi. Selain itu, jahe juga dapat menghambat pertumbuhan bakteri dan menekan pertumbuhan sel-sel kanker pada usus besar. Kandungan air dan minyak yang tidak menguap pada jahe berfungsi sebagai enhancer yang dapat meningkatkan permeabilitas oleoresin.

KESIMPULAN

Secara keseluruhan, pelaksanaan sosialisasi mengenai pembuatan jahe di Dasawisa Melati dusun Ranurejo Rt.002 Rw.001 berjalan dengan lancar dengan keaktifan peserta dan antusiasnya dalam mengikuti kegiatan pengabdian ini.

DAFTAR REFERENSI

Hamiyati, Hamiyati, and Antonia Junianty Laratmase. "Pengembangan Pengetahuan Tanaman Obat Herbal Dengan Perilaku Bertanggung Jawab Mahasiswa Terhadap Lingkungan Universitas Negeri Jakarta." *Jurnal Green Growth dan Manajemen Lingkungan* 10, no. 2 (2021): 59–64.

Kotler, Philip, and Gary Amstrong. "Principles of Marketing, 16th Edition." London: Pearson Global Edition, 2017.

Nana, Nana, Yanti Sofi Makiyah, Ernita Susanti, Ilham Rohman Ramadhan, Revanika Yusman Bhinekas, and Luthviana Kanti. "Budidaya Dan Pengolahan Jahe Merah (Zingiber Officinale Var Rubrum) Menggunakan Teknologi Bag Culture Pada Masa

New Normal Di Desa Darmaraja Kecamatan Lumbung Kabupaten Ciamis.”
ABDIMAS: Jurnal Pengabdian Masyarakat 4, no. 1 (2021): 584–593.

Oktaviani. “Pembuatan Sirup Jahe (*Zingiber Officinale*) : Kajian Jenis Jahe Dan Konsentrasi Sukrosa.” Sarjana, Universitas Brawijaya, 2008. Accessed April 20, 2024.
<https://repository.ub.ac.id/id/eprint/147871/>.

Sadiyah, Siti, Sandra Arifin Aziz, Auliya Ilmiawati, and Taopik Ridwan. “Peningkatan Nilai Tambah Tanaman Obat Pada Pekarangan Rumah Ibu-Ibu PKK (Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga) Kecamatan Pasirwangi, Kabupaten Garut.” *Agrokreatif: Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat* 9, no. 2 (2023): 198–205.

Sari, Dewi, and Anas Nasuha. “Kandungan Zat Gizi, Fitokimia, Dan Aktivitas Farmakologis Pada Jahe (*Zingiber Officinale* Rosc.)” *Tropical Bioscience: Journal of Biological Science* 1, no. 2 (2021): 11–18.

Yassir, Muhammad, and Asnah Asnah. “Pemanfaatan Jenis Tumbuhan Obat Tradisional Di Desa Batu Hampanan Kabupaten Aceh Tenggara.” *BIOTIK: Jurnal Ilmiah Biologi Teknologi dan Kependidikan* 6, no. 1 (2019): 17–34.

Zhang, Shiming, Xuefang Kou, Hui Zhao, Kit-Kay Mak, Madhu Katyayani Balijepalli, and Mallikarjuna Rao Pichika. “*Zingiber Officinale* Var. *Rubrum*: Red Ginger’s Medicinal Uses.” *Molecules* 27, no. 3 (2022): 775.