

## **Sosialisasi Pembuatan Minuman Jahe Instan Di Desa Sukodadi Kecamatan Paiton Kabupaten Probolinggo**

**Utami Ratna Swari dan Tim KKN Kabupaten Probolinggo**

Program Studi Teknik Elektro, Fakultas Teknik

Universitas Panca Marga Probolinggo

Email: [utamiratnaswari@upm.ac.id](mailto:utamiratnaswari@upm.ac.id)

### **ABSTRAK**

KKN Tematik Covid-19 dengan tema Pemberdayaan Masyarakat di Masa Pandemi Covid-19 adalah bentuk pengabdian mahasiswa dengan harapan mampu memberdayakan masyarakat dengan keilmuan yang dimiliki, khususnya di masa pandemi. Salah satu program dari KKN Tematik Covid-19 adalah memberikan sosialisasi pembuatan minuman jahe instan bagi ibu-ibu rumah tangga. Minuman jahe instan merupakan olahan jahe yang dikristalkan dengan cara direbus dengan air, gula, garam, kayu manis, serai dan cengkeh. Menyadari tingginya potensi kesehatan dan kandungan gizi yang terkandung dalam rimpang jahe, tim KKN Universitas Panca Marga Probolinggo Kecamatan Paiton tergerak untuk melakukan sosialisasi pembuatan minuman jahe instan dengan tujuan agar masyarakat lebih mengetahui pemanfaatan jahe menjadi minuman jahe instan. Sosialisasi dilakukan selama empat (4) hari, hari pertama berupa pengenalan alat dan bahan, hari kedua dan ketiga, pembuatan minuman jahe instan dan pengemasan dalam bentuk pouch, hari keempat berupa pembagian minuman jahe instan kepada masyarakat sekitar. Setelah sosialisasi ini, tim KKN Universitas Panca Marga Probolinggo Kecamatan Paiton berharap agar imunitas masyarakat lebih meningkat dan mampu menjadikan minuman jahe instan sebagai peluang usaha bagi ibu rumah tangga, sehingga secara tidak langsung mampu meningkatkan kesejahteraan masyarakat Desa Sukodadi Kecamatan Paiton di masa Pandemi Covid 19.

**Kata Kunci:** KKN Tematik Covid-19, Sosialisasi, Minuman Jahe Instan, Desa Sukodadi

### **ABSTRACT**

*KKN Thematic Covid-19 using theme Empowering the Community in the Period of Covid-19 Pandemic is a service done by university students that is expected to empower the community by utilizing their knowledge, especially in the period of Covid-19 pandemic. One of the programs of KKN Thematic Covid-19 is giving socialization in the making of instant ginger drink. Instant ginger drink is a processed product of ginger crystallization by boiling it with water, sugar, salt, cinnamon, lemongrass and clove. Realizing the high amount of potential health and nutrition of ginger, KKN Panca Marga University Probolinggo team in Paiton district make initiation to give socialization in the making of instant ginger drink. The program is done in four (4) days, the first day is the introduction of ingredients and tools, the second and the third day is the making of instant ginger drink and pack it into pouch, the four day is giving the pack of instant ginger drink to the community around. After the socialization, KKN Panca Marga University Probolinggo team in Paiton district expect the community to have a higher immunity health rate and is able to use instant ginger drink as a business opportunity for housewives, therefore it can indirectly improve the prosperity of community in Sukodadi Village Paiton District in the period of pandemic Covid-19.*

**Keywords:** *KKN Thematic Covid-19, socialization, instant ginger drink, Sukodadi Village*

**Dikirim : 21 Februari 2021 Direvisi : 2 April 2021 Diterima : 17 April 2021**

### **PENDAHULUAN**

Pandemi Covid-19 berdampak pada banyak aspek kehidupan manusia, salah satunya tentang kebiasaan hidup sehat yang lebih ditekankan lagi. Pola hidup sehat diantaranya

adalah dengan rutin olahraga, menjaga kebersihan dan meningkatkan imunitas tubuh dengan mengonsumsi makanan ataupun minuman yang menyehatkan tubuh.

Jahe adalah tanaman rimpang yang sangat populer sebagai rempah-rempah dan bahan obat. Jahe memiliki rasa dominan pedas yang menghangatkan tubuh disebabkan senyawa keton bernama *zingeron*. Jahe termasuk termasuk suku *Zingiberaceae* (temu-temuan). Berdasarkan penelitian yang dilakukan Christina Winarti dan Nanan Nurjanah (2005), mengkonsumsi ekstrak jahe dalam minuman tradisional dan obat-obat tradisional dapat meningkatkan daya tahan tubuh. Dalam penelitian yang dilakukan Zakaria dan Rajab (1999) juga disampaikan bahwa ekstrak jahe dapat memperbanyak sel pembunuh alami NK (*natural killer*). Ekstrak jahe terbukti mengandung beberapa senyawa berakhasiat yang disebut *zingeron*, *shogaol*, dan *gingerol*. *Gingerol* adalah zat aktif minyak atsiri jahe yang berperan meningkatkan kemampuan sel pembunuh alami NK untuk memperbanyak diri dan menghancurkan dinding sel virus. Hal ini menjelaskan mengapa jahe mampu menghangatkan tubuh karena rasa khas jahe yang pedas dan hangat, sangat baik menanggulangi penurunan daya tahan tubuh akibat perubahan cuaca maupun infeksi virus, terutama influenza.

Berbagai penelitian telah membuktikan bahwa tanaman rimpang jahe memiliki kandungan gizi yang tinggi untuk meningkatkan kesehatan dan imun tubuh. Radiati et al. (2003) menjelaskan bahwa dengan mengkonsumsi ekstrak jahe dalam bentuk minuman dapat meningkatkan imunitas tubuh dalam melawan berbagai virus. Lebih jauh lagi, TEjasari et al. (2002) menemukan bahwa kandungan senyawa bioaktif pada rimpang jahe mampu memperbaiki sistem imun sehingga sangat bermanfaat bagi kesehatan untuk menaikkan daya tahan tubuh.

Jahe banyak dikonsumsi sebagai wedang jahe, namun saat ini juga banyak olahan jahe seperti permen jahe dan jahe instan yang praktis. Dengan mengolah jahe menjadi jahe instan, jahe akan tahan lama tanpa memerlukan pengawet dan siap diseduh sewaktu-waktu diperlukan. Alat dan bahan pembuatan jahe instan sangat murah dan mudah dijumpai maka dari itu mahasiswa KKN Universitas Panca Marga Probolinggo mengadakan sosialisasi pembuatan jahe instan yang bertempat di Desa Sukodadi, Kecamatan Paiton, Kabupaten Probolinggo namun tetap memperhatikan protokol kesehatan dengan menggunakan masker. Sosialisasi pembuatan minuman jahe

instan ini merupakan bentuk pemberdayaan masyarakat sesuai dengan tema KKN Tematik Covid-19 tahun ini, yakni Pemberdayaan Masyarakat di Masa Pandemi Covid-19.

## METODE

Program kerja sosialisasi pembuatan minuman jahe instan dilaksanakan oleh mahasiswa Kuliah Kerja Nyata (KKN) Tematik Covid-19 dengan tema Pemberdayaan Masyarakat di Masa Pandemi Covid-19 yang berjumlah 17 mahasiswa. Kegiatan tidak dilakukan secara berkelompok besar, melainkan dilakukan dengan kelompok kecil yang berjumlah 2 sampai 3 mahasiswa. Program-program kerja disesuaikan dengan tema KKN Tematik Covid-19 dan kondisi desa tempat mahasiswa melakukan kegiatan KKN Tematik Covid-19. Salah satu program pemberdayaan masyarakat di masa pandemic covid-19 ini berupa sosialisasi pembuatan minuman jahe instan di Desa Sukodadi Kecamatan Paiton Kabupaten Probolinggo.

Dalam melaksanakan program tersebut, dilakukan beberapa pendekatan kepada masyarakat dalam menyusun program kerja. Pendekatan yang digunakan adalah:

### a) Observasi

Observasi ini dilakukan selama kurang lebih 6 (enam) hari, hal ini dilaksanakan guna mengetahui secara langsung kondisi geografis dan karakteristik masyarakat di Desa Sukodadi Kecamatan Paiton Kabupaten Probolinggo. Selama observasi, kelompok KKN Tematik Covid-19 melakukan silaturahmi secara pintu ke pintu untuk memperkenalkan diri sekaligus mengenal lebih jauh keadaan dan karakteristik masyarakat di desa Sukodadi

### b) Wawancara

Wawancara dilakukan secara informal dengan masyarakat desa Sukodadi. Kelompok KKN melakukan Tanya jawab singkat secara langsung dengan masyarakat desa Sukodadi, guna mendapatkan informasi yang dibutuhkan.

### c) Pelaksanaan Program

Pelaksanaan program sosialisasi pembuatan minuman jahe instan ini terdiri dari beberapa tahap, diantaranya: a) persiapan alat dan bahan, b) pembuatan jahe instan, c) pengemasan

dan d) pembagian jahe instan kepada warga sekitar. Kegiatan ini dilaksanakan di rumah salah satu anggota KKN UPM yang berada di Desa Sukodadi. Kegiatan ini berlangsung pada tanggal 13-16 Februari 2021.

Kegiatan ini diikuti oleh 10 ibu rumah tangga serta berlangsung sesuai dengan protokol kesehatan dimana tidak mengundang banyak orang dan semua orang yang terlibat diwajibkan menggunakan masker. Berikut adalah rincian pelaksanaan kegiatan sosialisasi pembuatan minuman jahe instan: persiapan alat dan bahan, pembuatan minuman jahe instan, pengemasan, dan pembagian jahe instan kepada masyarakat sekitar di Desa Sukodadi.

### HASIL DAN PEMBAHASAN

Desa Sukodadi Kecamatan Paiton Kabupaten Probolinggo merupakan desa dengan mobilitas masyarakat yang tinggi. Iklim panas yang dimiliki desa ini cocok sekali untuk ditanami rimpang jahe. Tanaman rimpang ini bisa dengan mudah tumbuh di sekitar tempat tinggal masyarakat Desa Sukodadi. Hal ini menjadi salah satu dasar tim KKN Tematik Covid-19 membuat program kerja berupa sosialisasi pembuatan minuman jahe instan.

Sosialisasi ini diikuti oleh 10 ibu rumah tangga di desa Sukodadi, kegiatan dilakukan dengan tetap berpegang pada protokol kesehatan, yakni: memakai masker, menjaga jarak dan sering mencuci tangan setelah melakukan kontak langsung. Kegiatan ini dilakukan sesuai arahan kepala desa untuk membatasi peserta hanya 10 peserta saja, guna menghindari kerumunan di masa pandemi Covid-19 ini. Sosialisasi dilakukan selama 4 hari mulai tanggal 13 (tiga belas) sampai 14 (empat belas) Februari 2021. Kegiatan ini disambut antusias oleh para peserta. Ditandai dengan lengkapnya peserta yang hadir dari mulai hari pertama hingga hari ke empat.

Hari pertama diawali dengan pengenalan bahan dan alat yang dibutuhkan untuk membuat minuman jahe instan. Bahan yang diperlukan untuk membuat jahe instant adalah 1 kg jahe putih kecil nama lain dari jahe jenis ini adalah jahe sunti atau jahe emprit, 2 kg gula pasir, 500 ml air dan garam. 2 batang serai, sedikit kayu manis dan cengkeh adalah bahan alternative yang bisa ditambahkan ataupun tidak kegunaannya untuk menambah aroma dari jahe instan yang kita buat.

Untuk alat yang diperlukan adalah blender, saringan, wajan, kompor, eskan dan spatula. Saat pengenalan bahan dan alat, para peserta tampak antusias menyimak penjelasan. Mayoritas peserta jugam tidak segan untuk menanyakan hal-hal yang dirasa kurang jelas. Hal ini membuat kegiatan sosialisasi di hari pertama sangat hidup dan terjalin komunikasi dua arah antara pemateri dan peserta.



Gambar 1.1 Peserta

Gambar 1.1 menunjukkan beberapa peserta yang hadir pada kegiatan sosialisasi. Peserta tampak penuh semangat mengetahui apa saja yang bisa mereka peroleh selama kegiatan sosialisasi. Para peserta yang terdiri dari ibu rumah tangga tampak hadir membawa putra putri mereka dan terlihat antusias mengikutoi setiao tahapan dari kegiatan sosialisasi ini.

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. Proses pembuatan minuman jahe instan meliputi:

- 1) membersihkan jahe dari sisa tanah dan kotoran yang menempel pada permukaan kulit jahe dengan cara mencuci bersih jahe
- 2) potong jahe yang telah bersih menjadi potongan kecil.
- 3) potongan jahe tersebut lalu di blender bersama 500 ml air hingga halus
- 4) saring hasil bender tadi sehingga sari jahe bisa terpisah dengan ampasnya
- 5) endapkan sari jahe hingga terdapat endapan pati jahe di dasar
- 6) pisahkan sari dan pati di karena pati jahe akan menghambat proses kristalisasi dari gula.
- 7) eskan sari jahe
- 8) masak sari jahe bersama gula, garam, serai, kayu manis dan cengkeh

- 9) masak menggunakan api sedang selama beberapa jam sambil terus diaduk hingga mengental dan menjadi serbuk
- 10) dinginkan serbuk jahe dengan cara diangin anginkan
- 11) setelah dingin, serbuk jahe diayak agar mendapatkan serbuk jahe instan yang halus



Gambar 1.2 Potongan Kecil Jahe



Gambar 1.3 Jahe Halus Hasil Blender



Gambar 1.4 Proses Pemasakan



Gambar 1.5 Proses Penmbahan Serai

Gambar 1.2 menunjukkan jahe yang telah dipotong kecil-kecil, lalu gambar 1.3 jahe yang telah dihaluskan dengan menggunakan blender. Proses pemasakan ditunjukkan melalui

gambar 1.4, selanjutnya gambar 1.4 menunjukkan proses penambahan bahan tambahan untuk membuat minuman jahe instan, yakni serai.

Masing- masing peserta sembari menyimak proses pembuatan minuman jahe instan, juga turut mencoba untuk bergantian mengaduk bahan hingga menjadi serbuk jahe halus. Gelak dan canda tawa mewarnai proses pemasakkan. Baik peserta dan pemateri melebur menjadi satu selama sosialisasi hari kedua dan ketiga ini. Setelah jahe instan sudah siap disajikan, proses selanjutnya adalah pengemasan.

Jahe yang telah diolah hingga menjadi serbuk yang kemudian dikemas kedalam standing pouch ukuran 9cm x 14,5cm yang sebelumnya telah ditempel stiker yang bertuliskan KKN Desa Sukodadi Universitas Panca Marga serta komposisi, cara mengkonsumsi dan manfaat dari jahe instan. Tiap kemasan berisi 60 gram jahe instan sehingga di dapatkan 30 kemasan jahe instan.



Gambar 1.6 Pengemasan dengan Ibu-Ibu



Gambar 1.7 Kemasan Minuman Jahe Instan Pouch

Gambar 1.6 menunjukkan peserta yang merupakan ibu rumah tangga turut melakukan pengemasan minuman jahe instan yang telah siap disajikan. Lalu gambar 1.7 merupakan kemasan minuman jahe instan berupa pouch.



Gambar 1.8 Pembagian Minuman Jahe Instan

Gambar 1.8 merupakan kolase yang menggambarkan pembagian minuman jahe instan pada warga sekitar di desa Sukodadi. Di hari terakhir kegiatan sosialisai yakni hari keempat, minuman jahe instan yang telah dikemas dibagikan kepada warga sekitar. Hal ini bertujuan untuk memberikan manfaat bagi masyarakat khususnya masyarakat yang pengangguran ataupun memanfaatkan waktu luang sebagai ide bisnis atau usaha kecil kecilan yang cukup menguntungkan, juga supaya masyarakat dapat turut mencoba dan merasakan manfaat minuman jahe instan ini.

### KESIMPULAN

KKN Tematik Covid-19 dengan tema Pemberdayaan Masyarakat di Masa Pandemi Covid-19 dilakukan di Desa Sukodadi Kecamatan Paiton Kabupaten Probolinggo. Salah satu program yang dilakukan adalah sosialisasi pembuatan minuman jahe instan bagi ibu rumah tangga. Jahe adalah rimpang tradisional yang memiliki fungsi untuk menjaga kesehatan serta meningkatkan imunitas tubuh. Hal ini dirasa sesuai dengan kondisi pandemi Covid-19. Peserta kegiatan ini hanya 10 ibu rumah tangga dan diwajibkan untuk menggunakan masker, hal ini dilakukan karena saat ini masih pandemic. Kegiatan dilakukan selama 4 hari. Kegiatan di hari pertama adalah pengenalan alat dan bahan yang diperlukan untuk membuat minuman jahe instan. Di hari kedua dan ketiga proses pembuatan jahe instan dilakukan dengan melibatkan peserta secara langsung. Setelah selesai, minuman jahe instan dikemas dalam wadah pouch bertuliskan KKN Desa Sukodadi Universitas Panca Marga Probolinggo, komposisi, manfaat serta cara konsumsi minuman jahe instan ini. Pada hari keempat, minuman jahe instan yang telah dikemas dibagikan kepada warga sekitar. Tim

KKN Desa Sukodadi berharap agar setelah sosialisasi ini dilakukan, warga bisa lebih meningkatkan imunitas tubuh guna menangkal berbagai virus khususnya Covid-19. Selain itu agar masyarakat Desa Sukodadi bisa menjadikan pengetahuan tentang pembuatan minuman jahe instan sebagai peluang bisnis. Hal ini harapannya juga untuk meningkatkan ekonomi dan kesejahteraan warga Desa Sukodadi, khususnya di masa pandemi Covid-19.

### DAFTAR PUSTAKA

- Radiati, L.E., E.P. Nabet, P. Franck, B. Nabet, J.Capiaumont, D. Fardiaz, F.R. Zakaria, I.Sudirman, R.D. Haryadi. 2003. Pengaruh Ekstrak Diklormetan Jahe (*Zingiberofficinale*) terhadap Pengikatan Toksin Kolera B-subunit Conjugasi (FITC) pada Reseptor Sel Hibridoma LV dan Caco-2. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. XIV (1): 59-67
- Tejasari, F.R. Zakaria, D. Sajuthi. 2002. Aktivitas Stimulasi Komponen Bioaktif Rimpang Jahe (*Zingiber officinale* Roscoe) pada Sel Limfosit B Manusia secara In Vitro. *Jurnal Teknol dan Industri Pangan* XIII (1) 47-53
- Winarti, Christina dan Nanan Nurdjanah. 2005. Peluang Tanaman Rempah dan Obat sebagai Sumber Pangan Fungsional. *Jurnal Litbang Pertanian*. 24(5): 47-55.
- Zakaria, F.R. dan T.M. Rajab. 1999. Pengaruh ekstrak jahe (*Zingiber officinale* Roscoe) terhadap produksi radikal bebas makrofag mencit sebagai indikator imunostimulan secara in vitro. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Pangan*. 707-716.