

PENGOLAH HASIL PERTANIAN (JAHE) DALAM BENTUK PRODUK JAHE KERING DAN SERBUK

**Ekadipta^{1*}, Dede Komarudin², Febri Hidayat³, Criswahyudi⁴, Andri
Arthono⁵**

^{1,2,3}*Program Studi Farmasi, Institut Sains dan Teknologi Al-Kamal*

⁴*Prodi Teknik Industri, Institut Sains dan Teknologi Al-Kamal*

⁵*Prodi Teknik Sipil Institut Sains dan Teknologi Al-Kamal*

Email: ekadipta@gmail.com*

ABSTRAK

Desa Weninggalih merupakan sebuah desa yang terletak di Kecamatan Jonggol Kabupaten Bogor Jawa Barat. Berdasarkan IDM tahun 2021 yang dikeluarkan oleh Kemendes PDTT menunjukkan peningkatan kinerja sebesar 5,69%. Hasil observasi dan diskusi awal dengan kepala desa Weninggalih ditemukan banyak permasalahan yang dapat menjadi potensi pengembangan desa diantaranya pemanfaatan hasil pertanian. Hasil pertanian desa Weninggalih memiliki potensi yang besar khususnya untuk tanaman hortikultura biofarmaka seperti jahe belum diolah serta masih langsung dijual ke pasar. Salah satu cara meningkatkan nilai ekonomi dari hasil pertanian yang ada adalah dengan mengubah produk hasil pertanian tersebut menjadi serbuk. Berdasarkan pemaparan tersebut maka tim pengabdian kepada masyarakat ISTA bertujuan memberikan solusi atas persoalan yang dialami desa saat ini dengan pengolahan hasil pertanian terutama jahe dalam bentuk produk jahe kering dan serbuk. Pengabdian kepada masyarakat desa weninggalih diawali dengan wawancara dan survey kepada kades weninggalih. Tahap selanjutnya tim melakukan pemaparan materi dan diskusi mengenai manfaat dari jahe, keuntungan ekonomis, dan proses pengolahan jahe segar menjadi jahe kering dan serbuk kepada kades beserta perangkat desa beserta kelompok tani. Keuntungan mengubah produk pertanian jahe menjadi serbuk adalah mutu serta khasiat produk dapat terjaga dengan baik, lebih tahan dari penyakit, tidak mudah terkena pengotor, dan produk tanpa melalui proses pengawetan. Secara ekonomi proses pengeringan dan pengolahan jahe menjadi serbuk juga dapat meningkatkan nilai jual dari jahe. Kesimpulan pada hasil pengabdian ini adalah dengan mengubah jahe segar hasil pertanian menjadi jahe kering dan serbuk dapat meningkatkan nilai ekonomis dari jahe dan juga pendapatan petani terutama petani jahe pada desa weninggalih.

Kata kunci : jahe, serbuk, hasil pertanian

ABSTRACT

Weninggalih is a village located in Jonggol District, Bogor Regency, West Java. Based on the 2021 IDM issued by the Kemendes PDTT, shows a performance increase of 5.69%. The results of observations and initial discussions with the village head of Weninggalih found many problems that could be potential for village development, including the use of agricultural products. Weninggalih village agricultural products have great potential, especially for biopharmaceutical horticultural products such as ginger that has not been processed and is still directly sold to the market. One way to increase the economic value of existing agricultural products is to convert these agricultural products into powder. Based on this explanation, the ISTA community service team aims to provide solutions to the problems experienced by the village today by processing agricultural products, especially ginger the form of dry and powdered ginger products. Service to the weninggalih village community begins with interviews and surveys with the weninggalih

village head. In the next stage, the team presented material and discussed the benefits of ginger, economic benefits, and the process of processing fresh ginger into dry ginger and powdered ginger for the village head and village officials, and farmer groups. The advantage of converting ginger agricultural products into powder is that the quality and efficacy of the product can be well maintained, more resistant to disease, not easily exposed to impurities, and the product does not go through a preservation process. Economically, the drying and processing of ginger into powder can also increase the selling value of ginger. This service concludes that changing fresh agricultural ginger into dry ginger and powdered ginger can increase the economic value of ginger and the income of farmers, especially ginger farmers in the village of Weninggalih.

Keywords : ginger, powder, agricultural products

PENDAHULUAN

Desa Weninggalih merupakan sebuah desa yang terletak di Kecamatan Jonggol Kabupaten Bogor Jawa Barat. Berada pada koordinat 107.094601 BT/ -6.461238 LS berbatasan sebelah Utara dengan Desa Sirnajati, sebelah Timur dengan Desa Babakan Raden, sebelah Selatan dengan Desa Sinargalih dan sebelah Barat Desa Jonggol/ Sukamanah (Sepriani, 2021). Dengan tipologinya merupakan persawahan dengan luas areal persawahan 70.022,5 Ha, ladang seluas 52.100 Ha, pemukiman 68.000 Ha, perkarangan 29,000 Ha, perkebunan 600.000 Ha dan fasilitas umum 26,310 Ha. Data penduduk berdasarkan tahun 2014 jumlah penduduk laki laki 2.263 dan perempuan 2.252 dengan jumlah kepala keluarga 1513 dan kepadatan penduduk (jiwa/Km²) adalah 450 jiwa (Desa Jonggol, 2020).

Dalam tiga tahun terakhir indeks desa membangun (IDM) yang dikeluarkan oleh Kementerian Desa Pembangunan Daerah Tertinggal Dan Transmigrasi (Kemendes PDTT) menunjukkan skor yang meningkat sejak tahun 2020 status IDM desa Weninggalih berubah dari status desa tertinggal menjadi desa berkembang. Kemudian ditahun 2021 skor desa Weninggalih meningkat dari 0,6178 menjadi 0,6530 atau ada kenaikan kinerja sebesar 5,69% (Kemendes, 2020). Potensi untuk menjadi desa dengan status maju sangat memungkinkan bisa dicapai oleh desa Weninggalih karena acuan desa maju harus memiliki nilai IDM 0,7073 atau desa Weninggalih harus meningkatkan kinerja sebesar 7,67%.

Sebagaimana yang diungkap dalam latar belakang diatas dan hasil diskusi team kecil pengabdian masyarakat ISTA menemukan beberapa hambatan yang terlihat dari hasil diskusi dan observasi dengan kepala desa Weninggalih pada tanggal 23 Januari 2022 team pengabdian masyarakat ISTA menemukan banyak permasalahan yang dapat menjadi potensi pengembangan desa diantaranya pemanfaatan hasil pertanian. Hasil pertanian desa Weninggalih memiliki potensi yang besar khususnya untuk tanaman hortikultura biofarmaka seperti jahe, sereh,

kunyit, dan lain-lain belum diolah masih langsung dijual ke pasar. Selain itu Desa weninggalih sendiri belum mampu menggali potensi produk unggulan yang dapat menjadi penciri desa.

Rencana pemotongan dana anggaran pendapatan belanja desa dari pusat sebesar 70% dari anggaran untuk covid-19 semakin mempersulit desa untuk mengembangkan infrastruktur yang sudah direncanakan. Berdasarkan diskusi awal kepala desa mengharapkan tim memberikan solusi terutama dalam mengembangkan potensi hasil pertanian desa terutama jahe agar dapat memiliki nilai lebih dari hanya sekedar di jual langsung. Salah satu cara meningkatkan nilai ekonomi dari hasil pertanian yang ada adalah dengan mengubah produk hasil pertanian tersebut menjadi serbuk. Selain itu hasil pertanian yang berupa serbuk sangat populer di masyarakat (Ekadipta & Arthono, 2020).

Keuntungan mengubah produk pertanian jahe menjadi serbuk adalah mutu produk dapat terjaga dengan baik, lebih tahan dari penyakit, tidak mudah terkena pengotor, dan produk tanpa melalui proses pengawetan (Sari et al., 2020). Sejumlah keuntungan tersebut dapat terjadi karena produk jahe serbuk tersebut mengandung kadar air yang rendah yaitu sekitar 0,6-0,85% (Sepriani, 2021). Selain itu proses pengolahan jahe menjadi serbuk dapat tetap mempetahankan semua khasiat yang ada dalam jahe (Saraswati, Ni Luh Putu Ananda, Luh Mitha Priyanka, 2020). Selain menjaga khasiat yang ada proses pengeringan dan pengolahan jahe menjadi serbuk juga dapat meningkatkan nilai jual dari jahe yang tergambar pada tabel 1. Berdasarkan pemaparan tersebut maka tim pengabdian kepada masyarakat ISTA bertujuan memberikan solusi atas persoalan yang dialami desa saat ini dengan pengolah hasil pertanian (jahe) dalam bentuk produk jahe kering dan serbuk.

Tabel 1. Perbandingan Harga Jual Jahe Segar, Jahe Kering, dan Jahe Serbuk

Olahan Jahe Jenis Jahe	Jahe Segar/ 1 kg	Jahe Kering / 100gr	Jahe Serbuk/ 100gr
Jahe Putih	Rp. 22.000	Rp. 15.900	Rp. 14.000
Jahe Merah	Rp. 15.000	Rp. 13.000	Rp. 15.900
Jahe Emprit	Rp. 32.000	Rp. 12.500	Rp. 14.000

METODE PELAKSANAAN

Pengabdian kepada masyarakat desa weninggalih diawali dengan wawancara dan survey kepada bapak Mamat Rahmat, ST. selaku kepala desa (kades) weninggalih. Proses wawancara dilakukan guna memetakan potensi dan hambatan dalam meningkatkan status desa dari desa berkembang menjadi desa maju. Tahap selanjutnya tim melakukan pemaparan materi dan diskusi mengenai manfaat dari jahe, keuntungan ekonomis, dan proses pengolahan jahe segar

menjadi jahe kering dan serbuk kapada Kades beserta perangkat desa, kepala dusun (kadus), Rt setempat, dan kelompok tani setempat.



Gambar 1. Kegiatan Pemaparan Materi



Gambar 2. Peserta Kegiatan Pengabdian

Proses pengolahan jahe segar mejadi jahe kering dan serbuk sendiri dilakukan melalui video pada akhir pemampan materi. Proses pembuatan jahe kering sendiri dapat dilakukan dengan cara (Rispatiningsih et al., 2022):

1. Pertama, cuci rimpang jahe hingga bersih.
2. Kupas kulit jahe, atau bisa juga disertakan kulitnya kemudian Iris tipis jahe dengan ketebalan 3-4 mm.
3. Blanching irisan jahe ke dalam air panas bersuhu 90°C selama 10 menit. Berikutnya angkat dan tiriskan.
4. Langkah selanjutnya jemur jahe di bawah sinar matahari hingga kering. Pastikan irisan jahe tidak saling menempel satu sama lain.

5. Jika sudah kering, jahe siap digunakan dan dipasarkan dalam wadah kedap udara

Sedangkan tahapan proses pembuatan jahe serbuk sendiri dapat dilakukan dengan mengikuti setiap tahap dalam proses pembuatan jahe kering. Dimana setelah jahe yang dijemur sudah benar-benar kering dapat di blender hingga halus. Setelah halus jahe dapat di saring dengan menggunakan saringan sesuai dengan ukuran kehalusan yang diinginkan. Jahe serbuk yang telah disaring siap di kemas dan dipasarkan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil dari penyuluhan tim pengabdian ISTA mengenai pengolahan hasil pertanian dalam hal ini jahe dalam bentuk jahe kering dan serbuk diharapkan mampu meningkatkan taraf ekonomi petani desa sekaligus meningkatkan skor IDM dan status desa weninggalih menjadi desa maju. Selain itu juga Kades mengharapkan pengabdian ini tidak hanya sampai proses pengolahan namun juga mengharapakan tim pengabdian ISTA mampu mambantu pemasaran dari setiap produk pertanian desa sehingga menjadi produk andalan yang menjadi ciri khas desa. Sehingga kades dan para petani mengharapkan tim pengabdian ISTA dapat mendampingi mereka sehingga mimpi menjadi desa maju menjadi kenyataan.



Gambar 3. Kepala Desa Weninggalih dengan Tim Pengabdian ISTA

Kegiatan pengolahan jahe segar menjadi jahe kering dan serbuk terbukti dapat meningkatkan manfaat dan nilai ekonomis dari hasil pertanian masyarakat desa weinggalih terutama jahe. Jahe sendiri merupakan salah satu komoditas utama pertanian desa weniggalih. Kegiatan pengabdian ini sendiri bertujuan untuk memberikan alternatif kepada petani dalam meningkatkan nilai ekonomis hasil pertanian berupa jahe. Selain dapat meningkatkan nilai ekonomis dari jahe pengabdian in juga dapat memberikan opsi kepada konsumen terhadap hasil pertanian yang lebih praktis dan tahan lama.



Gambar 4. Hasil Pengeringan Jahe dan Pembuatan Jahe Serbuk

Pemilihan proses pembuatan jahe dengan cara penjemuran juga di karenakan intensitas matahari di desa weninggalih sangat tinggi telebih lagi pada musim kemarau. Berdasarkan hasil diskusi dengan kelompok tan bahwa sinar matahari di desa sangat terik sehingga proses pengeringan dapat dilakukan dengan waktu yang cepat. Selain itu pemerosesan dengan cara pengeringan selain lebih efektif juga dapat menghemat biaya.

Terlihat peserta sangat antusias dalam medengarkan pemamparan yang disampaikan oleh di pengabdian prodi farmasi. Hal ini terlihat dengan banyaknya pertanyaan mengenai manfaat dari pengolahan jahe segar menjadi jahe kering dan serbuk yang dapat meningkatkan nilai ekonomis dari produk hasil pertanian mereka. Selain pertanyaan mengenai manfaat peserta juga mananyakan apakah proses pengolahan tersebut juga dapat dilakukan terhadap produk pertanian lain seperti kunyit dan sereh.

Petani desa weninggalih mengarpakan adanya alternatif proses pengeringan guna mengantisipasi bila cuaca tidak mendukung terutama dalam musim hujan. Hal ini juga telah

diantisipasi oleh tim dengan rencana pembangunan tungku pengering setelah proses pengolahan dan pemasaran jahe sapat dilakukan.

Pemasaran juga menjadi permasalahan selanjutnya karena dengan mengubah produk jahe segar menjadi jahe kering dan serbuk tentu dapat merubah proses pemasaran jahe secara tradisional yaitu dengan menjualnya di pasar. Berbeda dengan jahe segar yang kebanyakan dijual ke pasar, produk jahe kering dan serbuk dapat dijual secara luas tidak hanya di sekitar desa namun bisa ke seluruh Indonesia melalui pemasaran online. Sehingga diharapkan bila proses produksi serta pemasaran jahe kering dan serbuk berhasil diimplementasikan akan mampu meningkatkan skor IDM dan satu desa weninggalih agar mampu menjadi desa maju.

KESIMPULAN

Kesimpulan pada hasil pengabdian ini adalah dengan mengubah jahe segar hasil pertanian menjadi jahe kering dan serbuk dapat meningkatkan nilai ekonomis dari jahe dan juga pendapatan petani terutama petani jahe pada desa weninggalih.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kami utarakan kepada kepala desa Weninggalih bapak Mamat Rahmat, ST. yang telah memberikan kesempatan kepada tim pengabdian masyarakat ISTA sehingga kegiatan pengabdian ini dapat terlaksana dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Desa Jonggol. (2020). *Desa Jonggol*. [Http://Jonggol-Jonggol.Desa.Id/](http://Jonggol-Jonggol.Desa.Id/). <http://jonggol-jonggol.desa.id/>
- Ekadipta, E., & Arthono, A. (2020). Analisis Prefensi Konsumen Jamu Dalam Kemasan Di Wilayah Jabodetabek. *Prosiding Seminar Nasional Hasil Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat "Kesehatan Modern Dan Tradisional" - Diseminasi Penelitian*, 96–111. <https://dspace.uui.ac.id/handle/123456789/25889>
- Kemendesa. (2020). *IDM: Indeks Desa Membangun Kementerian Desa, Pembangunan Daerah Tertinggal dan Transmigrasi*. <https://Idm.Kemendesa.Go.Id/Status>. <https://idm.kemendesa.go.id/status>
- Rispatiningsih, D. M., Mugiyo, & Marjianto. (2022). *PENINGKATAN EKONOMI MASYARAKAT BUDDHA MELALUI PENDIDIKAN KEWIRAUSAHAAN MINUMAN JAHE KELOR PADA UMAT BUDDHA DI DESA TUNAHAN KECAMATAN KELING KABUPATEN JEPARA JAWA TENGAH | J-ABDI: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*. J-Abdi: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat. <https://bajangjournal.com/index.php/J-ABDI/article/view/1858>
- Saraswati, Ni Luh Putu Ananda, Luh Mitha Priyanka, and I. D. K. S. (2020). EDUKASI DAN PELATIHAN PEMBUATAN JAMU SERBUK TEMUJAKU (TEMULAWAK-JAHE-KUNYIT) KEPADA KELOMPOK PKK DESA BAKTISERAGA. *Proceeding*

(2020).

Sepriani, R. (2021). Training On Making Perfomed Herbs Jahe Instant In The Village Of Banda Buek The City Of Padang. *Jurnal Humanities Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 24–32. <https://doi.org/10.24036/JHA.0201.2021.05>