



## **SOSIALISASI PEMBUATAN JAHE BUBUK DI DESA NATAR SEBAGAI MINUMAN HERBAL DI MASA PANDEMI**

**Iqbal Hilal<sup>1</sup>, Rahmadila Nurjannah<sup>2\*</sup>, Ramona Rahmawati<sup>2</sup>, Rahandra EJ Tarigan<sup>2</sup>,  
Ahmad Arbain<sup>2</sup>, Frannika Pitaloka<sup>2</sup>, Nanda Bagus Febriansyah<sup>2</sup>, Fajri Isnanto<sup>2</sup>,  
Erika Widya Putri<sup>2</sup>**

<sup>1</sup>Program Studi Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia/Jurusan P. Bahasa dan Seni/FKIP, Universitas Lampung

<sup>2</sup>Mahasiswa KKN Periode II 2021 Universitas Lampung

Penulis Korespondensi: [rahmadilan11@gmail.com](mailto:rahmadilan11@gmail.com)

### **Abstrak**

Serbuk jahe adalah sebuah minuman yang dapat digunakan untuk meningkatkan imunitas disaat tubuh mulai mengalami kelelahan. Dengan penggunaan minuman serbuk jahe tubuh yang mengalami kelelahan akan merespon untuk meningkatkan daya tahan tubuh. Kondisi pandemi Covid-19 menyebabkan setiap individu harus dapat menjaga imunitas tubuhnya masing-masing, dengan adanya hal tersebut dibutuhkan makanan dan minuman yang bergizi untuk dapat meningkatkan daya tahan tubuh. Jahe adalah tanaman herbal yang memiliki banyak khasiat seperti bermanfaat untuk mencegah penyakit kanker, memperlambat proses penuaan karena jahe bersifat anti-inflamasi dan anti oksidatif, menurunkan glukolasa darah dan kolesterol didalam tubuh,, memperkuat sistem imun tubuh manusia yang dapat mencegah masuknya bakteri dan virus masuk ke tubuh manusia, dan manfaat terakhir berupa pencegahan untuk penyakit pencernaan karena terdapat antibakteri pada tanaman jahe. Dengan banyak manfaat yang diperoleh dari jahe membuat tanaman herbal tersebut sangat laris untuk dijual kepada masyarakat dan tanaman jahe dalam budidayanya relatif lebih mudah dibandingkan dengan perawatan tanaman herbal lainnya. Serbuk jahe menjadi salah satu alternatif untuk mengatasi masalah terkait dengan imunitas tubuh pada saat kondisi pandemi Covid-19 saat ini, diharapkan dengan adanya pemanfaatan serbuk jahe maka masyarakat dapat terhindar dari penularan Covid-19 dikarenakan imunitas tubuh yang kuat sehingga virus tidak mudah masuk kedalam tubuh manusia.

**Kata kunci:** *Imunitas; Manfaat Serbuk Jahe; Pandemi Covid-19; Serbuk Jahe*

### **Abstract**

*Ginger powder is a drink that can be used to increase immunity when the body starts to experience fatigue. With the use of ginger powder drinks, the body that is experiencing fatigue will respond by increasing endurance. The COVID-19 pandemic has caused every individual to maintain their respective body immunity. With this, nutritious food and drinks are needed to increase the body's resistance. Ginger is an herbal plant that has many properties, such as being useful for preventing cancer, slowing the aging process because ginger is anti-inflammatory and anti-oxidative, lowering*



*blood glucose and cholesterol in the body, strengthening the human immune system, which can prevent bacteria and viruses from entering. to the human body, and the last benefit is in the form of prevention for digestive diseases because there are antibacterials in the ginger plant. With the many benefits obtained from ginger, this herbal plant is very in demand for sale to the public, and the cultivation of ginger is relatively easier compared to the care of other herbal plants. Ginger powder is an alternative to address issues related to body immunity during the current COVID-19 pandemic. It is hoped that with the use of ginger powder, people can avoid the transmission of COVID-19 due to strong body immunity, so that the virus does not easily enter the body.*

**Keywords:** *Benefits of Ginger Powder; Ginger Powder; Immunity; the Covid-19 Pandemic*

## 1. Pendahuluan

Pandemi yang terjadi di Indonesia belum juga usai, wabah ini disebabkan oleh virus corona 2 (SARS-CoV-2) yang dapat menyebar dengan begitu cepat. Oleh karena itu, pemerintah sangat gencar dalam mengimbau masyarakatnya untuk selalu mematuhi 5M yaitu, memakai masker, menjaga jarak, mencuci tangan, membatasi mobilitas, dan menjauhi kerumunan. Selain menjaga kesehatan dari luar, ada baiknya kita juga menjaga dari dalam dengan memakan makanan yang bergizi dan meminum suplemen yang dapat meningkatkan imun tubuh.

Jahe (*Zingiber officinale*) merupakan tanaman yang masuk kedalam family temu-temuan(Zingiberaceae) yang sering digunakan untuk bumbu dapur. Jahe juga sering digunakan sebagai bahan untuk membuat obat-obatan tradisional atau yang sering disebut dengan jamu. Ada 3 jenis jahe yang dibudidayakan di Indonesia yaitu, jahe merah, jahe gajah, dan jahe emprit yang sering menjadi bumbu masakan. Jahe emprit berukuran relative kecil, berwarna putih kekuningan, dengan Panjang rimpang 16,13-31,70 cm dan tinggi 7,86-11,10 cm (Mulyono & Herlina, 2004). Jahe emprit memiliki kandungan senyawa aktif yang berperan sebagai antibakteri, antioksidan dan anti-inflamasi, salah satunya yaitu adanya kandungan minyak atsiri sebanyak 1,5 – 3,3% , beberapa zat aktif yang terdapat dalam minyak atsiri yaitu, shogaol, gingerol, zingeron, dan zat-zat antioksidan alami lainnya yang berkhasiat untuk mencegah dan mengobati berbagai penyakit seperti: masuk angin, batuk, kepala pusing, pegal-pegal, rematik, mual-mual, mabuk perjalanan, impoten, Alzheimer, kanker, dan penyakit jantung (Redi Aryanta, 2019).

Masa pandemi membuat sebagian orang kehilangan pekerjaanya karena banyak usaha atau bisnis yang terpaksa tutup dan mengharuskan mereka untuk mengubah pola hidup, cara bekerja, dan interaksi sosialnya (Malau et al., 2020), sehingga dengan adanya sosialisasi pembuatan jahe bubuk ini diharapkan dapat menjadi ide usaha minuman herbal di masa pandemi, karena semua orang sedang gencar-gencarnya mencari “sesuatu” untuk menjaga kesehatan dan meningkatkan imun tubuh mereka.



## **2. Bahan dan Metode**

Program kerja pembuatan jahe bubuk dilaksanakan pada tanggal 29 Agustus 2021 – 1 September 2021, rangkaian kegiatan terdiri dari, membeli bahan-bahan, mengolah jahe, mengemas, dan terakhir mesosialisasikan ke warga. Adapun alat, bahan, dan langkah pembuatannya adalah sebagai berikut.

### **2.1 Alat dan Bahan**

Adapun pembuatan pupuk kompos dalam program kerja ini memiliki tahapan-tahapan sebagai berikut:

Pada pembuatan serbuk jahe untuk meningkatkan imunitas diperlukan alat-alat penunjang rencana tersebut seperti:

- 1) Kompor
- 2) Ember
- 3) Gelas
- 4) Pisau
- 5) Telenan
- 6) Saringan untuk bubuk jahe
- 7) Sendok
- 8) Blender
- 9) Wajan
- 10) Sutil
- 11) Galon yang berisi air matang
- 12) Kantong kemasan untuk tempat bubuk jahe yang sudah jadi

Selain alat-alat yang telah disebutkan diatas pembuatan serbuk jahe memerlukan bahan-bahan berupa

- 1) Jahe
- 2) Gula pasir
- 3) Air

### **2.2 Prosedur Kerja**

Prosedur langkah kerja yang dilakukan pada pembuatan serbuk jahe bubuk adalah sebagai berikut :

- 1) Cuci seluruh jahe dengan bersih dari sisa sisa kotoran yang menempel.
- 2) Potong jahe menjadi bagian bagian kecil
- 3) Masukkan dalam blender dan beri air secukupnya, sehingga diperoleh parutan jahe. (Jahe juga dapat diparut menggunakan parutan manual)
- 4) Saring air jahe dari parutannya seperti memeras santan. Diamkan selama 1 jam air perasannya tunggu hingga sari air jahe terpisah dari endapannya.
- 5) Pisahkan air perasan jahe dengan endapan putih dibagian bawah wadah.
- 6) Air perasan jahe dimasukkan dalam wajan dan ditambah gula kemudian panaskan dengan api sedang. Air perasan tersebut terus diaduk secara berkala.
- 7) Setelah air jahenya mendidih kemudian kecilkan apinya dan terus diaduk hingga mengental.



- 8) Masukan gula putih sedikit demi sedikit untuk menambah sedikit rasa manis pada jahe aduk selama mendidih hingga mengental.
- 9) Apabila sudah mengental maka jahe instan sudah hampir jadi. Terus aduk hingga diperoleh serbuk jahe instan.
- 10) Serbuk jahenya diblender kembali untuk mendapatkan ukuran serbuk yang kecil-kecil.
- 11) Setelah halus serbuk jahe lakukan penyaringan agar serbuk jahe menjadi lebih halus dan terpisah dari gumpalan jahe.
- 12) Serbuk jahe instan siap dikemas dan dapat langsung diseduh menggunakan air panas.

### **3. Hasil dan Pembahasan**

Sektor pertanian di Indonesia masih memiliki banyak peluang yang belum digali dan mempunyai prospek yang cerah. Meskipun pada masa sekarang sektor industri lebih diutamakan, perkembangan sektor pertanian tidak lepas sebagai pendukung yang kokoh. Perekonomian yang tangguh yang dapat mendukung industri sangat diharapkan segera terwujud mengingat pembangunan bangsa Indonesia telah memasuki pembangunan jangka panjang tahap II (PJPT). Perekonomian yang tangguh harus didukung oleh sektor pertanian yang kokoh, maka harus ada kerjasama antara bidang-bidang yang berkaitan.

Pada saat pandemi seperti ini banyak masyarakat yang mengalami situasi seperti kehilangan pekerjaan atau bahkan kesulitan mencari pekerjaan. Tujuan dibuatnya jurnal ini yaitu agar masyarakat dapat membuka suatu usaha yang tidak membutuhkan biaya yang banyak sebagai modalnya tetapi dapat mendapatkan hasil yang sangat membantu dan bahan utamanya pun mudah didapatkan yaitu jahe. Jahe merupakan tanaman herbal yang mempunyai manfaat yang baik bagi imunitas tubuh.

Jahe memiliki beberapa kandungan kimia yang berbeda. Senyawa kimia rimpang jahe menentukan aroma dan tingkat kepedasan jahe. Beberapa faktor yang dapat mempengaruhi komposisi kimia rimpang jahe adalah antara lain: jenis jahe, tanah sewaktu jahe ditanam, umur rimpang saat dipanen, pengolahan rimpang jahe (Putri, 2014). Komponen yang terkandung dalam jahe antara lain adalah air 80,9%, protein 2,3%, lemak 0,9%, mineral 1-2%, serat 2-4%, dan karbohidrat 12,3% (Rahingtyas, 2008).



**Gambar 1.** Proses Pembuatan Jahe Bubuk

Komoditas jahe masih menjanjikan peluang besar untuk dikembangkan terus melalui pengembangan sumber-sumber pertumbuhan seperti optimalisasi produktivitas lahan usaha, produktivitas tanaman, penekanan kehilangan hasil baik pra panen maupun paska panen, peningkatan mutu dan diversifikasi produk serta perdagangan bahan jadi produk dalam negeri. Saat ini permintaan akan jahe oleh negara importir terus mengalami peningkatan, akan tetapi permintaan tersebut belum semuanya dapat dipenuhi mengingat produksi jahe masih terserap untuk kebutuhan dalam negeri.

Khasiat jahe sudah dikenal turun temurun. Adapun manfaat dari jahe adalah sebagai berikut:

- 1) Peluruh dahak atau obat batuk, peluruh keringat, peluruh haid, pencegah mual, dan penambah nafsu makan.
- 2) Antiseptik, circulatory stimulant, diaphoretic, peripheral vasolidator.
- 3) Menghangatkan badan.
- 4) Minyak atsirinya mempunyai efek antiseptik, antioksidan dan mempunyai aktivitas terhadap bakteri dan jamur.
- 5) Secara tradisional digunakan untuk obat sakit kepala, gangguan saluran pencernaan, stimulansia, diuretik, rematik, menghilangkan rasa sakit, mabuk perjalanan, dan sebagai obat luar untuk mengobati gatal-gatal akibat gigitan serangga, keseleo, bengkak, serta memar.
- 6) Jahe mengandung bahan antioksidan di antaranya senyawa flavonoid dan polifenol, asam oksalat dan vitamin C. Antioksidan ini dapat membantu menetralkan efek merusak yang diakibatkan oleh radikal bebas dalam tubuh. Melindungi system pencernaan dengan menurunkan keasaman lambung dan menghambat

terjadinya iritasi pada saluran pencernaan, hal ini karena jahe mengandung senyawa aseton dan methanol (Setiawan, 2015).

Karena kandungan dan manfaat dari jahe tersebut maka kami kelompok KKN Desa Natar merencanakan untuk membuat serta melakukan sosialisasi kepada warga desa Natar agar dapat termotivasi untuk membuka bisnis Jahe Bubuk Instan. Dalam perencanaan tersebut kami selaku kelompok KKN Desa Natar mengalami hambatan namun dapat diatasi, lalu pada saat sosialisasi warga desa Natar memberikan respon yang sangat antusias dan bahkan ada beberapa warga yang tertarik untuk membuka bisnis Jahe Bubuk Instan, yang artinya tujuan dari kami pun tercapai.

Dalam kegiatan untuk usaha ini bahan yang digunakan jahe, setelah melalui proses di masak dan menjadi bubuk, bobot yang dihasilkan menyusut. Penyusutan ini mungkin terjadi dikarenakan adanya penguapan pada waktu pemasakannya dan penyusunan bobot ini mungkin juga terjadi karena larut bersama air dan tambahan kayu manis yang di masak pada waktu pemrosesa pembuatan jahe instan ini. Tinggi rendahnya suhu sangat berpengaruh terhadap karakteristik bahan yang dikeringkan. Instan jahe berwarna kekuning-kuninan ini diperkirakan pengaruh dari warna jahe yang kita gunakan. Instan jahe ini juga rasa nya masih terasa pedas, dan untuk rasa manisnya sudah bisa di katakan cukup. Di dalam pembuatan instan jahe ini ditambahkan gula dan air putih. Pada pembuatan atau pemrosesan jahe menjadi jahe instan/bubuk di butuhkan waktu kurang lebih 3 jam. Pembuatan jahe instan ini cukup lama dan ketelitian dalam mengaduknya sampai menjadi bubuk kasar dan mengayaknya. Pengayakan ini di lakukan agar bubuk halus dan bubuk kasar terpisah. Salah satu teknologi alternatif yang sederhana dan murah yang dapat menghasilkan produk serbuk instan adalah teknologi kristalisasi.



**Gambar 2.** Sosialisasi Pembuatan Jahe Bubuk



Dari kajian terhadap prospek dan kelayakan pengembangan produk suplemen dari makanan dari tanaman obat diperoleh peluang yang sangat besar bagi industri, baik yang baru maupun yang sudah ada untuk memasukinya dan dari kelayakan finansialnya dinilai prospektif untuk memperoleh profit yang baik. Bila 56 temuan dari hasil kajian akademik dan keberhasilan empirik ini ditindaklanjuti dalam bentuk praktis, maka perlu dilakukan kajian yang mendalam pada porsi mana yang akan dimasuki. Disamping mempertimbangkan peluang dari eksternal yang mendorong untuk berbisnis, namun faktor dasar berhasilnya suatu rencana bisnis tetap harus bertumpu pada kekuatan internal pelaku, yaitu kompetensi (Harisudin, 2004).

#### 4. Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa :

1. Jahe instan merupakan salah satu minuman kesehatan yang terbuat dari bahan utama rimpang jahe yang telah diolah lebih lanjut sehingga berbentuk cairan atau serbuk yang mudah larut dalam air dingin atau air panas, yang dapat berkhasiat menyegarkan tubuh.
2. Pada proses pembuatan jahe instan menggunakan prinsip kristalisasi yang didasarkan pada pemanfaatan sifat gula pasir (sukrosa) yang dapat kembali membentuk kristal setelah dicairkan. Jahe memiliki kandungan aktif yaitu oleoresin.
3. Minuman herbal instan jahe dapat diterima oleh masyarakat dengan rasa khas jahe dan berpotensi dapat dijadikan peluang usaha untuk masyarakat sehingga mampu meningkatkan perekonomian masyarakat.
4. Usaha Jahe Bubuk Instan yang mempunyai bahan utama jahe merupakan jenis usaha sederhana dengan modal sedikit, alat dan bahan mudah didapatkan tetapi mempunyai hasil yang menguntungkan.
5. Usaha ini merupakan jenis usaha yang dapat dilakukan oleh warga desa Natar sebagai sumber mata pencarian di saat pandemi.

#### Ucapan Terima Kasih

Puji syukur kehadiran Allah SWT yang telah memberikan berkat rahmat dan hidayahnya sehingga Kuliah Kerja Nyata (KKN) yang berlangsung selama 40 hari dari tanggal 1 Agustus 2021 s/d 9 September 2021 dapat diselesaikan. Selama kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN) banyak dukungan dari berbagai pihak, ungkapan terimakasih kami sampaikan kepada:

- 1) Universitas Lampung
- 2) BPKKN Universitas Lampung
- 3) KDPL Mahasiswa Universitas Lampung
- 4) Drs. Iqbal Hilal, M.Pd. selaku DPL Desa Natar
- 5) Kepala Desa Natar Kec. Natar Lampung Selatan beserta jajarannya
- 6) Masyarakat Desa Natar Kec. Natar Lampung Selatan



### Daftar Pustaka

- Astuti, Pudji. (2019). 'Pengolahan Hasil Pertanian ; Mudahnya Membuat Jahe Instan'. <https://pertanian.pontianakkota.go.id> diakses pada tanggal 03 Oktober 2021 pukul 13.01.
- Fadli, Rizal. (2021). 'Rutin Mengonsumsi Jahe? Ini 8 Manfaat yang Bisa Didapat'. <https://www.halodoc.com> diakses pada tanggal 03 Oktober 2021 pukul 12.43
- Harisudin, Mohd. (2004) 'Strategi dan Prospek Bisnis Pengembangan Produk Olahan dari Tanaman Obat'. Jakarta: Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Malau, M. et al. (2020) 'Pengelolaan Kegiatan Usaha dan Manajemen Keuangan Rumah Tangga Dalam Menghadapi Situasi New Normal', *Ikra-Ith ...*, 4(1), pp. 19-25. Available at: <https://journals.upi-yai.ac.id/index.php/IKRAITH-ABDIMAS/article/download/875/663>.
- Mulyono & Herlina, R. (2004) 'Khasiat dan manfaat jahe merah si rimpang ajaib' Cet. 3 ed. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Putri, D.A. (2014) 'Pengaruh Metode Ekstraksi dan Konsentrasi Terhadap Aktivitas Jahe Merah (*Zingiber officinale* var *rubrum*) Sebagai Antibakteri *Escherichia Coli*'. [Skripsi]. Jurusan Pendidikan Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Bengkulu.
- Rahingtyas, D.K. 2008. Pemanfaatan Jahe (*Zingiber Officinale*) Sebagai Tablet Isap untuk Ibu Hamil dengan Gejala Mual dan Muntah. Skripsi. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Redi Aryanta, I. W. (2019) 'Manfaat Jahe Untuk Kesehatan', *Widya Kesehatan*, 1(2), pp. 39-43. doi: 10.32795/widyakesehatan.v1i2.463.
- Setiawan, Budi. (2015) *Peluang Usaha Budidaya Jahe*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Syam, Annisa. (2017). 'Jahe Instan Bubuk'. <https://cookpad.com/id/resep/3287714-jahe-instan-bubuk>, diakses pada 3 oktober 2021 pukul 20.39.