

Sosialisasi Pengolahan Jahe menjadi Produk Cookies Jahe di Nagari Sungai Talang, Kecamatan Payakumbuh, Kabupaten Lima Puluh Kota

Yulmira Yanti^{1*}, Hasmiandy Hamid¹, Dede Suhendra², Juniarti³, Ilham Wibowo³, Fatma Andria³

¹Program Studi Proteksi Tanaman, Fakultas Pertanian, Universitas Andalas

²Program Studi Agroteknologi kampus III Damasraya, Fakultas Pertanian, Universitas Andalas

³Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Andalas

⁴Mahasiswa Program Studi Proteksi Tanaman, Fakultas Pertanian, Universitas Andalas

*Email: yy.anthie79@gmail.com

Abstrak Cookies jahe adalah inovasi dalam pengolahan jahe yang populer, digunakan sebagai bahan dasar dalam makanan yang enak dan sekaligus bermanfaat untuk kesehatan. Kegiatan ini bertujuan memberikan edukasi kepada masyarakat tentang manfaat jahe dan cara mengolahnya menjadi cookies jahe, serta meningkatkan pemahaman dan pengetahuan mereka dalam memanfaatkan jahe sebagai komponen dalam makanan yang sehat. Kegiatan dilaksanakan di Nagari Sungai Talang, Kecamatan Payakumbuh, Kabupaten Lima Puluh Kota, dengan metode penyuluhan, demonstrasi pengolahan jahe menjadi cookies jahe, dan evaluasi. Hasil kegiatan mencakup peningkatan pengetahuan peserta tentang berbagai jenis jahe, manfaat kesehatannya, dan proses pengolahan menjadi cookies jahe. Peserta juga memahami langkah-langkah penting dalam pengeringan, penyimpanan, dan pengemasan yang benar. Melalui pelatihan, peserta memperoleh keterampilan praktis dalam mengolah jahe menjadi cookies jahe, termasuk pemilihan jahe berkualitas, pengupasan, pengirisan, pengeringan, penyimpanan, dan pengemasan yang benar. Kegiatan pelatihan ini memiliki potensi untuk mendorong inovasi dalam produk-produk yang berbasis jahe. Selain itu, diharapkan dapat menjadi langkah awal dalam memanfaatkan potensi jahe sebagai sumber pendapatan tambahan. Diharapkan, setelah mengikuti pelatihan ini, masyarakat dapat membuka usaha berbasis produk cookies jahe, meningkatkan pendapatan mereka, serta memberikan kontribusi positif dalam memenuhi minat pasar akan makanan sehat yang terus berkembang.

Kata Kunci:

Jahe ; Pengolahan ; Kue Kering

1. PENDAHULUAN

Tanaman jahe, atau *Zingiber officinale* Rosc., adalah tanaman penting dengan berbagai manfaat yang mencakup penggunaan sebagai rempah-rempah, bahan minyak atsiri, dan saat ini telah menjadi bahan baku fitofarmaka yang berperan krusial. Jahe termasuk dalam keluarga Zingiberaceae dan memiliki bentuk sebagai tumbuhan rumpun yang memiliki batang semu. Jahe memiliki kegunaan yang luas, tidak hanya karena rasa dan aromanya yang khas dan lezat, tetapi juga karena sifat-sifat obatnya. Jahe telah digunakan untuk memperbaiki pencernaan, meningkatkan nafsu makan, menguatkan lambung, melawan infeksi, dan meningkatkan sistem kekebalan tubuh. (Setyaningrum dan Saparinto 2013).

Rimpang jahe memiliki tekstur yang lembut, aroma yang tajam, dan rasa yang pedas. Komposisinya terdiri dari sekitar 58% pati, 8% protein, 3-5% oleoresin, dan 1-3% minyak atsiri. Secara taksonomi, tanaman jahe terdiri dari daun, batang, akar serabut, dan rimpang. Rimpang, yang sebenarnya adalah bagian batang dengan daun yang tumbuh di dalam tanah, tumbuh mendatar dan dapat menghasilkan tunas yang tumbuh di atas tanah, menjadi tumbuhan baru. Rimpang juga berfungsi sebagai tempat penyimpanan sumber makanan cadangan untuk tanaman (Srinivasan, 2017).

Nagari Sungai Talang, yang terletak di Kecamatan Guguk, Kabupaten Limapuluh Kota, sangat bergantung pada sektor pertanian sebagai sumber utama perekonomiannya. Penduduk di sini mayoritas mencari nafkah dari sektor pertanian. Nagari Sungai Talang secara khusus aktif dalam budidaya tanaman jahe. Varietas jahe yang mereka budidayakan memiliki ciri khas rimpang yang lebih besar, gemuk, dan ruas yang lebih menggembung dibandingkan dengan jenis jahe lainnya. Jahe ini dapat dikonsumsi dalam berbagai tahap pertumbuhannya, baik sebagai jahe segar maupun dalam berbagai olahan (Yanti *et al.*, 2023).

Namun, para petani di Nagari ini, terutama yang tergabung dalam kelompok tani Inovasi, masih kurang memahami secara detail tentang pengolahan produk jahe ini. Padahal Hasil olahan jahe sangat populer karena memiliki aroma segar, tajam, dan rasanya pedas. Jahe dapat diolah menjadi berbagai produk pangan. Jahe dapat dijadikan bahan sayur, salad, acar, asinan atau jahe kristal (Setyaningrum dan Saparinto 2013). Salah satu upaya untuk meningkatkan daya guna jahe dan nilai ekonominya dapat dilakukan dengan penganeekaragaman jenis produk olahan jahe. Kekurangan dari jahe yaitu tidak tahan lama karena mengandung banyak air sehingga mudah busuk untuk mengatasi hal tersebut jahe dapat diolah menjadi manisan, sehingga setelah diolah menjadi manisan akan moenambah daya simpan dari jahe. Selain digunakan untuk masakan, jahe juga berguna untuk kesehatan. Jahe dapat digunakan untuk penyakit seperti sariawan, pereda flu, kerusakan gigi, migren, jerawat, dan nyeri pinggang (Aryanta, 2019).

Cookies dengan penggunaan jahe ini diharapkan dapat memberikan peningkatan kualitas pada produk baik dari segi nilai kesehatan maupun dari segi rasa sesuai dengan karakteristik produk standar yang dapat diterima oleh konsumen. Tujuan dari kegiatan ini, yang terdiri dari dua poin utama. Pertama, tujuan kegiatan adalah untuk memberikan pemahaman tentang penggunaan jahe dan inovasi dalam mengolah cookies jahe. Kedua, tujuan lainnya adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam memanfaatkan jahe sebagai bahan dalam produksi cookies jahe.

2. METODE

Pengabdian masyarakat dilakukan dengan penyuluhan menggunakan demonstrasi langsung ke kelompok tani inovasi serta dilakukan juga dengan ceramah dan diskusi serta evaluasi. Kegiatan dimulai dengan menentukan lokasi kegiatan, dan dalam hal ini, Nagari Sungai Talang, Kecamatan Payakumbuh, Kabupaten Lima Puluh Kota dipilih sebagai tempat pelaksanaan. Pendekatan dan koordinasi dilakukan dengan kelompok tani inovasi yang menjadi sasaran kegiatan. Selanjutnya, kesepakatan mengenai jadwal pelaksanaan kegiatan disepakati. Penyuluhan ini melibatkan mahasiswa dan Masyarakat setempat. Materi yang disampaikan mencakup manfaat dari jahe serta cara mengolah jahe menjadi produk cookies jahe. Untuk memudahkan pemahaman, peserta yang hadir dibekali dengan buku panduan.

Pada tahap demonstrasi, dijelaskan berbagai bahan yang digunakan dalam pembuatan produk cookies jahe dan proses pengolahannya untuk menghasilkan minuman kesehatan. Penjelasan mencakup langkah-langkah dalam mengolah jahe menjadi produk cookies jahe, yang meliputi pengeringan, proses penggilingan, dan penyaringan untuk mendapatkan produk cookies jahe yang siap disajikan. Gambaran prosedur pelaksanaan pengolahan jahe menjadi produk cookies jahe terlihat pada Gambar 1.

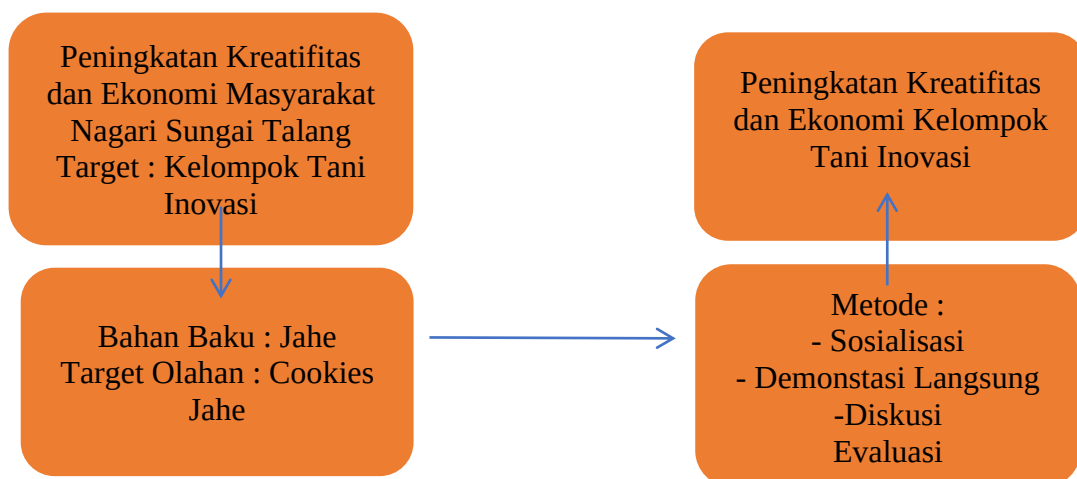
Adapun bentuk kuisisioner yang diberikan yaitu berupa Survey Kepuasan (diisi oleh masyarakat/sasaran).

Tabel 1. Pertanyaan Kepada Warga Nagari Sungai Talang, Kecamatan Payakumbuh, Kabupaten Lima Puluh Kota, Sebagai Peserta Kegiatan.

No	Pertanyaan	SS	S	TS	STS
1	Demonstrasi pengolahan bahan baku jahe menjadi cookies jahe sesuai dengan kebutuhan warga				
2	Demonstrasi pengolahan bahan baku jahe menjadi cookies jahe bermanfaat bagi warga				
3	Demonstrasi pengolahan bahan baku jahe menjadi cookies jahe dimengerti				
4	Demonstrasi pengolahan bahan baku jahe menjadi cookies jahe bisa dipraktekkan sendiri				

Keterangan :

SS = Sangat Setuju ;S=Setuju ;TS= Tidak Setuju; STS = Sangat Tidak Setuju



Gambar 1. Skema kegiatan pelatihan produk cookies jahe

Evaluasi dilakukan dengan menguji pengetahuan masyarakat setelah menerima penyuluhan dan demonstrasi. Respon dan jawaban masyarakat menjadi indikator evaluasi untuk mengukur pemahaman mereka setelah kegiatan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengabdian masyarakat ini diawali dengan pengenalan dan penyampaian tujuan serta manfaat kegiatan yang didapatkan kelompok tani setelah berpartisipasi dalam kegiatan pengabdian. Selanjutnya, pemberian materi tentang tanaman jahe, manfaat jahe dan produk olahan jahe. Pada saat kegiatan berlangsung terlihat peserta sangat antusias dengan selalu memperhatikan dan berdiskusi tentang beberapa hal terkait demonstrasi pengolahan jahe.

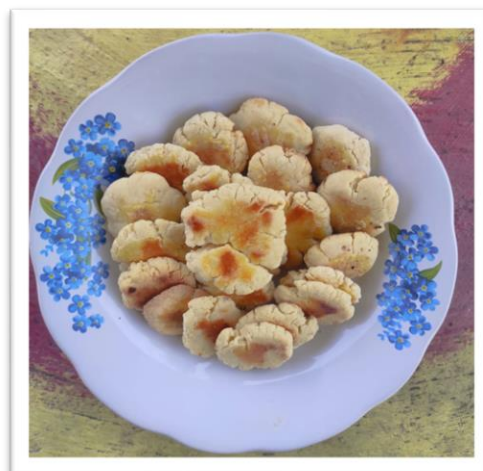


Gambar 2. mempragakan tekait pembuatan Cookies Jahe



Gambar 3. Dokumentasi acara demonstrasi pembuatan Cookies Jahe

Setelah kegiatan demonstrasi berjalan dan makanan selesai dibuat, makanan siap untuk disajikan, dan semua alat dan bahan kembali dibereskan. Kegiatan dilanjutkan dengan mencicipi menu makanan yang sudah dibuat, dan meminta penilaian dari peserta kegiatan. Semua peserta kegiatan mengatakan makanan ini enak, dan layak untuk dijual.

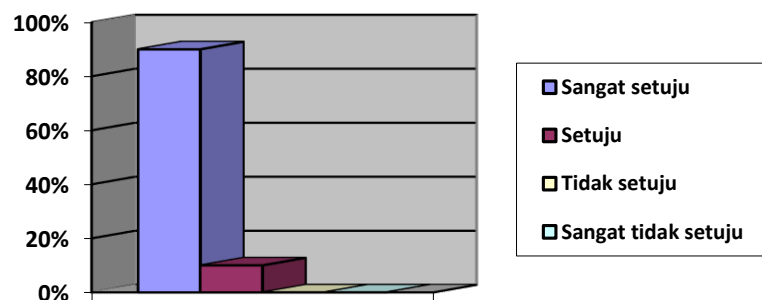


Gambar 3. Produk hasil olahan jahe

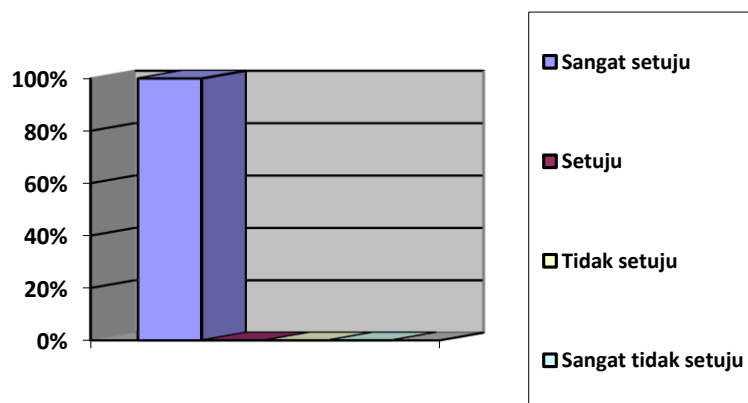
Tabel 2. Proyeksi keuntungan penjualan produk Cookies Jahe

No.	Komponen Keuntungan	Jumlah Unit	Harga per Unit	Total Keuntungan per Unit
1	Harga Jual	10	Rp10,000.00	Rp100.000.00
2	Biaya Produksi	10	Rp5,700.00	Rp57.000.00
3	Laba Kotor (1 - 2)	0	-	Rp43.000,00
4	Biaya Operasional	0	-	Rp0.00
5	Laba Bersih (3 - 4)	-	-	Rp43.000.00

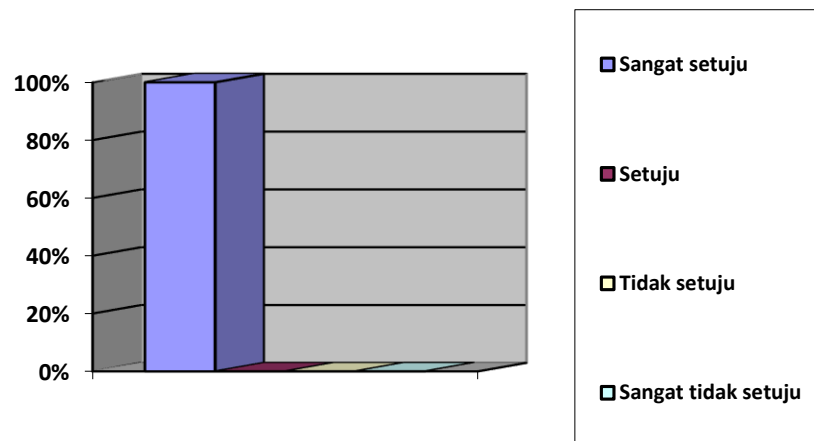
Hasil yang diperoleh setelah melakukan kegiatan penyuluhan ini yaitu masyarakat memperoleh pengetahuan yang disampaikan dan diharapkan setelah ini masyarakat terutama Warga Dusun Baruh Kubu mampu menerapkan pengetahuan yang telah didapatkan tersebut dalam kehidupan sehari-hari, agar mampu menciptakan inovasi pada bahan baku Jahe.



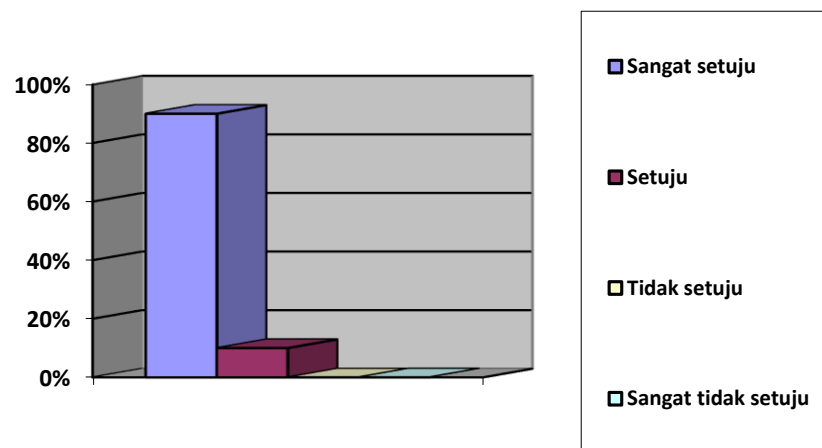
Gambar 4. Demonstrasi Pengolahan Bahan Baku Jahe menjadi Cookies Jahe sesuai dengan kebutuhan warga



Gambar 5. Demonstrasi Pengolahan Bahan Baku Jahe menjadi Cookies Jahe bermanfaat bagi warga



Gambar 6. Demonstrasi Pengolahan Bahan Baku Jahe menjadi Cookies Jahe dimengerti



Gambar 7. Demonstrasi Pengolahan Bahan Baku Jahe menjadi Cookies Jahe bisa dipraktikkan sendiri

Setelah kegiatan dilaksanakan, peserta pengabdian (20 orang) diberi kuesioner yang berisi beberapa pertanyaan. Untuk setiap item pertanyaan, diketahui bahwa 100% peserta kegiatan mengatakan bahwa kegiatan ini sesuai dengan kebutuhan warga, bermanfaat bagi warga, mudah dimengerti, dan peserta dapat mempraktikkan sendiri pembuatan Cookies Jahe di tempat masing-masing. Pada gambar 4-7 diatas dapat dilihat bahwa tingkat partisipasi masyarakat dan antusias sangat tinggi tentang pengolahan produk jahe menjadi cookies diatas 80% kelompok tani inovasi sangat setuju. Hal ini juga didukung oleh Ambarkahi (2022), produk olahan cookies jahe dapat meningkatkan keterampilan dan kemampuan berwirausaha produk olahan jahe dan kelapa sebagai tambahan pendapatan masyarakat khususnya Warga Desa Sub Kecamatan Pakusari Kabupaten Jember dengan pendampingan manajemen produksi, pengaturan SDM, pengelolaan keuangan sederhana, dan formulasi inovasi produk berbasis sumberdaya lokal

4. KESIMPULAN

Kegiatan demonstrasi ini berjalan dengan lancar dan mencapai hasil yang memuaskan. Dengan adanya demonstasi ini, diharapkan dapat menambah pengetahuan kelompok tani tentang pengolahan produk jahe dan diharapkan juga dapat dijadikan menjadi salah satu peluang bisnis untuk menambah penghasilan dan pengetahuan terkait Jahe. Kegiatan ini sangat bermanfaat bagi masyarakat khususnya kelompok tani inovasi. Antusias dan partipasi aktif dari kelompok tani

inovasi menunjang keberhasilan dari kegiatan ini. Kegiatan ini telah mampu memberikan keterampilan kepada kelompok tani inovasi tentang membuat olahan Jahe yang kreatif dan inovatif. Selain itu, dengan adanya demonstrasi ini dapat memicu jiwa wirausaha kelompok tani inovasi dan dijadikan salah satu peluang bisnis untuk menambah penghasilan.

UCAPAN TERIMAKASIH

Penulis mengucapkan terimakasih kepada DIPA Universitas Andalas dalam SKIM: Program Kemitraan Masyarakat Membantu Nagari Membangun oleh Lembaga Penelitian Pengabdian masyarakat (LPPM) Universitas Andalas dengan Kontrak Nomor: 108 /UN16.17/PM/2023 sehingga berjalan dengan baik Pengabdian di Kelompok Tani Inovasi, Nagari Sungai Talang.

REFERENSI

- Ambarkahi, R. P. Y., Retnowati, N., Wardani, D. K., Andini, P., & Pratama, F. E. A. Pendampingan Wirausaha Produk Kue Kering Sebagai Upaya Peningkatan Kemandirian Ekonomi Warga Desa Subo Kecamatan Pakusari Kabupaten Jember : *Politeknik Negeri Jember* : 2022.
- Aryanta, I. W. R. Manfaat jahe untuk kesehatan. *Widya Kesehatan*. (2019); 1(2) :39-43.
- Setyaningrum, H. D., & Saparinto, C. *Jahe*. Jakarta, Penebar Swadaya Grup ; 2013.
- Srinivasan, K. Ginger rhizomes (*Zingiber officinale*): A Spice With Multiple Health Beneficial Potentials. *Pharma Nutrition*, 2017; 5 (1), 18–28.
- Yanti, Y., Hamid, H., Triana, L., Umami, I. M., Hermeria, N., & Tanjung, M. P. Sosialisasi Pestisida Botani Untuk Pengendalian Hama Dan Penyakit Tanaman Jahe Di Nagari Sungai Talang Kecamatan Guguk Kabupaten Limapuluh Kota. *Buletin ilmiah nagari membangun*, (2023) ; 6(2), 89-96.