

PELATIHAN PEMBUATAN MINUMAN INSTAN JAHE DAN MANISAN JAHE DI DESA PERSIAPAN SAMBIGANEN, NGRAYUN, PONOROGO

Afigo Azus Zakkylfriza¹, Muhammad Pembudi Nur Cahyono², Lugas Hermanto³, Regint Apriant Wibowo⁴, Rizka Yuliana⁵, Annisa Irsalina Razita⁶, Firman Ashr Rozaqullah⁷, Izaaz Andika Ardiansyah⁸, Diaz Firmansyah Putra⁹, Jawwad Sulthon Habiby¹⁰

1, 3, 6, 7, 8, 9 Program Studi Teknik Informatika, Fakultas Teknik, Universitas Muhammadiyah Ponorogo

2, 4 Program Studi Teknik Mesin, Fakultas Teknik, Universitas Muhammadiyah Ponorogo

5 Program Studi Teknik Elektro, Fakultas Teknik, Universitas Muhammadiyah Ponorogo
Jl. Budi Utomo No. 10 Ponorogo

e-mail: ¹afigomen@gmail.com, ²cahyonom676@gmail.com, ³lugashermanto@gmail.com,

⁴reginxjoker@gmail.com, ⁵rizkayuliana396@gmail.com, ⁶annisaairsalina4@gmail.com,

⁷firman.ashr@gmail.com, ⁸izaazandika1927@gmail.com, ⁹newdiaz22@gmail.com,

¹⁰jawwad@umpo.ac.id

Abstrak

Jahe (*Zingiber officinale Rosc.*) merupakan komoditas pertanian unggulan Indonesia yang memiliki manfaat kesehatan dan nilai ekonomi tinggi. Namun, pemanfaatannya di tingkat masyarakat masih terbatas pada konsumsi tradisional, sehingga potensi nilai tambahnya belum dimaksimalkan. Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan warga Desa Persiapan Sambiganen, Kecamatan Ngrayun, Kabupaten Ponorogo, dalam mengolah jahe menjadi produk bernilai ekonomi seperti minuman instan jahe dan manisan jahe. Metode pengabdian dilakukan melalui beberapa tahapan, yaitu wawancara pra-lapangan untuk memetakan kebutuhan, observasi kondisi produksi rumah tangga, sosialisasi tentang manfaat dan peluang olahan jahe, serta pelatihan praktik langsung mulai dari proses pengolahan, pengemasan, hingga uji rasa produk. Selain itu, peserta juga diperkenalkan strategi pemasaran berbasis website untuk memperluas jangkauan pasar. Hasil kegiatan yang diikuti 25 peserta pada 22 September 2025 menunjukkan peningkatan keterampilan, produksi olahan berdaya simpan tinggi, dan meningkatnya wawasan pemasaran digital. Kegiatan ini berkontribusi pada peningkatan nilai ekonomi jahe serta kesejahteraan masyarakat melalui pemanfaatan potensi lokal.

Kata kunci: Jahe, Pengabdian Masyarakat, Minuman Instan Jahe, Manisan Jahe

1. PENDAHULUAN

Indonesia merupakan salah satu negara penghasil jahe terbesar di dunia. Produksi jahe di Indonesia pada tahun 2023 mencapai 198 juta ton, sehingga menjadikan komoditas ini memiliki potensi besar untuk dikembangkan. Jahe (*Zingiber officinale Rosc.*) dikenal sebagai rempah yang memiliki banyak khasiat kesehatan karena mengandung gingerol, shogaol, flavonoid, fenolik, serta minyak atsiri yang dapat berfungsi sebagai antioksidan, antiinflamasi, menjaga daya tahan tubuh, serta membantu kesehatan pencernaan[1].

Meskipun demikian, pemanfaatan jahe oleh masyarakat masih cenderung sederhana, yakni dikonsumsi secara langsung atau diolah menjadi rebusan tradisional. Metode pengolahan tradisional memiliki kelemahan karena membutuhkan waktu lama dan daya simpan yang terbatas, sehingga minat masyarakat untuk mengonsumsi jamu jahe semakin berkurang. Oleh karena itu, diperlukan inovasi dalam bentuk olahan jahe yang lebih praktis, memiliki daya simpan lebih panjang, dan bernilai ekonomis tinggi[1].

Salah satu produk olahan yang dapat dikembangkan adalah minuman instan jahe melalui proses kristalisasi sari jahe dengan gula. Produk ini praktis, mudah disajikan, serta memiliki daya simpan yang baik[2]. Jahe juga dapat diolah menjadi manisan, baik basah maupun kering, yang memiliki cita rasa khas dan mampu memperpanjang masa simpan. Produk

olahan jahe tersebut tidak hanya bermanfaat bagi kesehatan, tetapi juga berpotensi menjadi peluang usaha rumah tangga yang bernilai ekonomi[3].

Penelitian lain menunjukkan bahwa pelatihan pengolahan jahe menjadi produk minuman instan maupun manisan terbukti mampu meningkatkan keterampilan masyarakat. Kegiatan pelatihan pembuatan minuman instan jahe dan kencur dapat meningkatkan pemahaman peserta tentang manfaat rempah serta teknik pengemasan produk[2]. Selain itu, pemberdayaan perempuan melalui pengolahan jahe merah menjadi manisan dan sirup dapat meningkatkan pendapatan rumah tangga masyarakat[4].

Berdasarkan hal tersebut, kegiatan pengabdian masyarakat dalam bentuk pelatihan pembuatan minuman instan jahe dan manisan jahe menjadi sangat relevan untuk dilaksanakan. Kegiatan ini bertujuan meningkatkan pengetahuan masyarakat tentang manfaat jahe serta teknik pengolahannya agar dapat menghasilkan produk dengan nilai jual lebih tinggi. Selain memberikan keterampilan praktis, pelatihan ini juga mendorong masyarakat untuk mengembangkan kreativitas dalam diversifikasi olahan jahe. Melalui kegiatan ini diharapkan muncul peluang usaha baru berbasis potensi lokal, sehingga dapat memperkuat perekonomian masyarakat serta meningkatkan pemanfaatan komoditas jahe secara berkelanjutan.

2. METODE PENGABDIAN

Metode Pelaksanaan pengabdian masyarakat ini dilakukan dalam bentuk sebuah kegiatan pelatihan untuk Ibu-Ibu PKK dan KWT Desa persiapan sambiganen dan kami menggunakan beberapa pendekatan pada masyarakat terutama dalam penyusunan kegiatan pelatihan pembuatan minuman instan jahe dan kencur. Adapun pendekatan yang digunakan antara lain:

a. Wawancara pra-lapangan

Kegiatan ini dilaksanakan pada saat survey awal sebelum terjun langsung kelapangan, wawancara ini dilakukan dengan narasumber kepala desa dan perangkat dusun, hal ini dilaksanakan untuk mengetahui gambaran secara umum terkait Desa persiapan Sambiganen Kecamatan Ngrayun yaitu menanyakan tentang potensi ataupun masalah-masalah yang ada di dusun tersebut sehingga pengabdian yang kami lakukan sesuai dengan kebutuhan masyarakat.

b. Observasi (Pengamatan)

Kegiatan observasi ini dilaksanakan kurang lebih 3 (tiga) hari, Kegiatan ini bertujuan untuk mengetahui secara langsung kondisi geografis dan potensi Desa Persiapan Sambiganen yang nantinya dapat dikembangkan oleh tim dosen dan mahasiswa Universitas Muhammadiyah Ponorogo.

c. Wawancara lanjutan

Kegiatan wawancara ini dilakukan secara informal dengan warga Desa Persiapan Sambiganen, tim dosen dan mahasiswa melakukan dialog secara langsung dengan warga untuk mengetahui efektivitas program ini terhadap perkembangan perekonomian dusun.

d. Pelaksanaan program

Program sosialisasi minuman instan di Desa Persiapan Sambiganen ini diselenggarakan dalam beberapa tahap, yaitu: a) Pengenalan program kerja kepada perangkat dusun dan masyarakat setempat, b) Tindak lanjut dari tahap pertama yaitu sosialisasi pembuatan minuman instan, dan manisan jahe guna untuk memberikan pemahaman tentang digital marketing berbasis website c) Tahap selanjutnya yaitu memberikan pelatihan pembuatan minuman instan jahe dan kencur secara langsung Ibu-Ibu PKK sampai proses pengemasan, d) Tahap terahir Pembagian minuman instan kepada peserta yang berpartisipasi dalam kegiatan ini dan warga setempat.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan Desa Persipan Sambiganen, Kecamatan Ngrayun, Kabupaten Ponorogo merupakan salah satu wilayah yang memiliki potensi pertanian, termasuk tanaman jahe. Kondisi geografinya yang berada di dataran tinggi dengan iklim yang sejuk sangat mendukung pertumbuhan tanaman jahe. Namun demikian, pemanfaatan jahe oleh masyarakat desa masih terbatas pada konsumsi sederhana dalam bentuk rebusan tradisional. Hal ini menyebabkan nilai ekonomis jahe belum optimal, sehingga perlu adanya pelatihan pengolahan jahe menjadi produk olahan yang lebih praktis, tahan lama, dan memiliki nilai tambah.

Kegiatan pengabdian masyarakat dilaksanakan pada tanggal 22 September 2025 dengan melibatkan 25 peserta yang terdiri dari ibu-ibu PKK dan anggota Kelompok Wanita Tani (KWT). Peserta mengikuti seluruh rangkaian kegiatan mulai dari sosialisasi, pelatihan pembuatan produk, pengemasan, hingga pemasaran berbasis website.



Gambar 1. Kegiatan Sosialisasi Pelatihan di Desa Persipan Sambiganen

Pada gambar 1 memperlihatkan suasana saat sosialisasi berlangsung. Pada tahap ini, tim pengabdian memberikan penjelasan mengenai potensi jahe, manfaat kesehatan yang terkandung di dalamnya, serta peluang pengolahan menjadi produk olahan bernilai jual. Peserta terlihat antusias memperhatikan materi yang disampaikan, menandakan adanya ketertarikan terhadap pengembangan produk berbasis jahe. Sosialisasi ini juga menjadi sarana untuk memotivasi masyarakat agar aktif mengikuti kegiatan pelatihan



Gambar 2. Peserta Melakukan Praktik Pembuatan Minuman Instan Jahe

Pada gambar 2 menunjukkan peserta yang sedang melakukan praktik pembuatan minuman instan jahe. Proses ini dilakukan dengan menyiapkan jahe segar yang diparut dan diperas untuk diambil sarinya, kemudian dicampur dengan gula pasir dan dimasak hingga mengental. Setelah itu, campuran diaduk hingga mengalami proses kristalisasi dan menghasilkan serbuk jahe instan. Produk ini lebih praktis, tahan lama, dan mudah dikonsumsi hanya dengan diseduh air panas.



Gambar 3. Hasil Produk Minuman Instan Jahe dalam Kemasan Sederhana

Pada gambar 3 memperlihatkan hasil produk berupa serbuk jahe instan yang telah dikemas menggunakan plastik transparan dengan label sederhana. Kemasan ini membuat produk terlihat lebih menarik dan siap dipasarkan. Peserta menilai bahwa produk jahe instan lebih praktis dibandingkan jamu rebusan tradisional yang membutuhkan waktu lebih lama dalam penyajiannya.



Gambar 4. Proses dan Hasil Pembuatan Manisan Jahe oleh Peserta

Pada gambar 4 menunjukkan proses pembuatan manisan jahe basah dan kering. Peserta melakukan perebusan jahe hingga empuk, kemudian merendamnya dalam larutan gula. Untuk manisan kering dilakukan proses penjemuran sehingga kadar air berkurang, menghasilkan tekstur lebih tahan lama. Kedua jenis manisan ini memiliki cita rasa manis pedas yang khas serta daya simpan yang lebih panjang. Produk manisan dinilai berpotensi sebagai camilan sehat sekaligus oleh-oleh khas desa.



Gambar 5. Tampilan Website Sederhana untuk Pemasaran Produk

Pada gambar 5 memperlihatkan website sederhana yang digunakan sebagai sarana pemasaran produk. Website ini menampilkan profil usaha, katalog produk minuman instan jahe

dan manisan jahe, serta kontak pemesanan yang terhubung dengan WhatsApp. Peserta belajar bagaimana cara mengunggah foto produk, memberikan deskripsi, serta membagikan tautan website melalui media sosial. Dengan adanya website ini, produk olahan jahe tidak hanya dapat dipasarkan di pasar lokal, tetapi juga berpeluang menjangkau konsumen di luar desa



Gambar 6. Foto Bersama Tim Pengabdian dan Peserta Pelatihan

Pada gambar 6 merupakan dokumentasi penutup yang menampilkan kebersamaan tim pengabdian dengan peserta. Foto ini menjadi simbol keberhasilan pelaksanaan kegiatan, sekaligus bukti adanya partisipasi aktif dari masyarakat Desa Persipan Sambiganen.

Secara keseluruhan, kegiatan pengabdian ini mampu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah jahe menjadi produk bernilai tambah. Peserta tidak hanya memperoleh wawasan baru mengenai manfaat jahe, tetapi juga keterampilan praktis yang dapat diterapkan sebagai usaha rumah tangga. Lebih jauh, pengenalan pemasaran berbasis website menjadi nilai tambah karena membuka peluang pemasaran digital yang lebih luas. Dengan demikian, kegiatan ini diharapkan mampu mendorong peningkatan kesejahteraan masyarakat desa melalui pengembangan produk olahan berbasis potensi lokal.

4. SIMPULAN

Pelatihan pembuatan minuman instan jahe dan manisan jahe di Desa Persipan Sambiganen berhasil meningkatkan pengetahuan serta keterampilan masyarakat, khususnya ibu-ibu PKK dan anggota KWT. Produk olahan yang dihasilkan lebih praktis, tahan lama, dan bernilai ekonomis dibandingkan olahan tradisional. Selain keterampilan teknis, peserta juga memperoleh pengetahuan tentang pemasaran digital melalui website sederhana, sehingga produk memiliki peluang dipasarkan lebih luas. Kegiatan ini membuktikan bahwa pemanfaatan jahe sebagai potensi lokal dapat dikembangkan menjadi produk bernilai tambah yang mendukung peningkatan ekonomi rumah tangga sekaligus memperkuat kemandirian masyarakat desa.

5. SARAN

Pelatihan pembuatan minuman instan jahe dan manisan jahe di Desa Persipan Sambiganen berhasil meningkatkan pengetahuan serta keterampilan masyarakat, khususnya ibu-ibu PKK dan anggota KWT. Produk olahan yang dihasilkan lebih praktis, tahan lama, dan bernilai ekonomis dibandingkan olahan tradisional. Selain keterampilan teknis, peserta juga

memperoleh pengetahuan tentang pemasaran digital melalui website sederhana, sehingga produk memiliki peluang dipasarkan lebih luas. Kegiatan ini membuktikan bahwa pemanfaatan jahe sebagai potensi lokal dapat dikembangkan menjadi produk bernilai tambah yang mendukung peningkatan ekonomi rumah tangga sekaligus memperkuat kemandirian masyarakat desa.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penyusun menyampaikan rasa syukur dan terima kasih yang mendalam kepada semua pihak yang telah berperan penting dalam kesuksesan program pengabdian masyarakat yang menghasilkan luaran dalam jurnal ini, Semoga hasil dari pelatihan ini dapat menjadi langkah awal yang signifikan bagi peningkatan ekonomi dan pemanfaatan potensi sumber daya alam lokal di Desa Sambiganen, Ngrayun, Ponorogo.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] K. Mahbub, M. Mahfur, A. Indriono, H. Ardianto, S. Sona, and A. Kurniawan, “Pemanfaatan Potensi Jahe Menjadi Jamu Instan Berbasis Home Industri,” *J. Pengabd. Kpd. Masy. Nusant.*, vol. 5, no. 2, pp. 2847–2854, 2024, doi: 10.55338/jpkmn.v5i2.3420.
- [2] L. Rofiah, W. Maslahah, N. Almaida, and M. Marwa, “Pelatihan Pembuatan Minuman Instan Jahe Dan Kencur Di Dusun Sembon Kulon Kecamatan Ngajum,” *J. Edukasi Pengabdi. Masy.*, vol. 2, no. 2, pp. 146–153, 2023, doi: 10.36636/eduabdimas.v2i2.2476.
- [3] Yuriani, “Teknologi Pengolahan Dan Pengawetan Jahe Sebagai Keterampilan Guru Smk Dalam Upaya Mengembangkan Kewirausahaan Sekolah,” *Teknol. Pengolah. dan Pengawetan Jahe sebagai Keterampilan Guru SMK*, vol. 14, no. 1, pp. 86–94, 2010.
- [4] P. Merek and P. Pencacah, “1*, 2 1,2,” vol. 4, no. 2, pp. 223–229, 2022.