

Pelatihan Pembuatan Keripik Jahe untuk Warga Desa Gunung Sari Way Kanan Lampung

Feerzet Achmad^{1*}, Ay Ahmad², Muhammad Abdul Muhdi Bindar³, Ridwan Pratama Yudha⁴, Suhartono⁵, Suharto⁶

¹Prodi Teknik Kimia Institut Teknologi Sumatera Lampung

²Guru SDN 26 Jati Utara Padang Sumatera Barat

³Prodi Perencanaan Wilayah dan Kota Institut Teknologi Sumatera Lampung

⁴Jurusan Fisika Universitas Lampung

⁵Jurusan Teknik Kimia Universitas Achmad Yani Jawa Barat

⁶Badan Riset Inovasi Nasional (BRIN) Tanjung Bintang, Lampung

*E-mail : feerzet.achmad@tk.itera.ac.id

DOI: <https://doi.org/10.21107/pangabdhi.v8i2.15755>

Naskah diterima 24 Juli 2022, Revisi 15 Oktober 2022, Terbit 29 Oktober 2022

Abstrak

Jahe (*Zingiber officinale* Rosc) berkhasiat sebagai rempah masakan dan obat tradisional. Jahe ditanam dan diproduksi di Provinsi Lampung sebanyak 2351 ton dan khususnya Kabupaten Way Kanan diproduksi jahe sebanyak 234 ton pada tahun 2021. Produksi jahe yang banyak ini merupakan peluang bagi warga untuk mengolah jahe menjadi makanan ringan yang sehat seperti keripik jahe. Melihat peluang dan potensi ini, mahasiswa KKN Institut Teknologi Sumatera (ITERA) melakukan pelatihan pembuatan keripik jahe tersebut dimana pelatihan ini merupakan pelaksanaan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM). Pelatihan pembuatan keripik jahe ditujukan kepada ibu-ibu PKK di Desa Gunung Sari Kecamatan Rebang Tangkas Kabupaten Way Kanan. Melalui pelatihan ini dapat meningkatkan pengetahuan dan pemahaman warga tentang khasiat, manfaat, pengolahan dan pembuatan keripik jahe. Keripik jahe ini merupakan makanan ringan yang sehat dan sangat cocok dikonsumsi pada saat pandemi Covid-19. Hal ini dibuktikan dari hasil evaluasi yang meningkat signifikan setelah pelatihan pengolahan keripik jahe ini.

Kata Kunci : jahe, rempah, keripik, pengabdian masyarakat

Abstract

Ginger (Zingiber officinale Rosc) is efficacious as a cooking spice and traditional medicine. Lampung Province produces ginger as much as 2,351 tons and especially in Way Kanan Regency, 234 tons of ginger is produced in 2021. This large production of ginger is an opportunity for residents to process ginger into healthy snacks such as ginger chips. Based on the potential, Institut Teknologi Sumatera students conducted ginger chip-making training as a community service. This training targeted residents which are part of a community organization in Gunung Sari Village, Rebang Tangkas District, Way Kanan Regency. Through this training, residents can increase their knowledge and understanding of the efficacy, benefits, processing, and manufacture of ginger chips. These ginger chips are a healthy snack and very suitable for consumption during the Covid-19 pandemic. This is evidenced by the results of the evaluation which increased significantly after the ginger chip processing training.

Key Words : ginger, herbal, chips, community empowerment

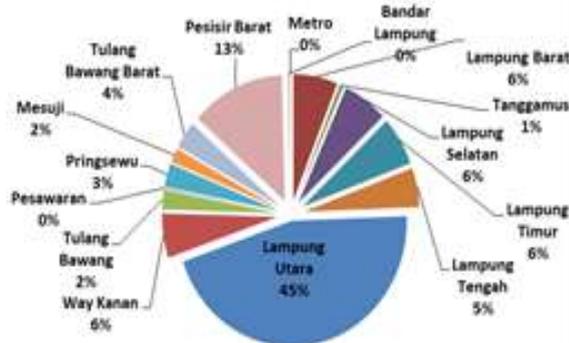
PENDAHULUAN

Jahe sering digunakan sebagai rempah masakan dan ada pula yang memanfaatkannya sebagai obat tradisional. Sudah banyak riset yang meneliti manfaat dari tanaman rimpang ini. Beberapa manfaat dari jahe di antaranya adalah mengurangi mual, membantu melawan infeksi, kaya anti oksidan, dapat menurunkan berat badan, meringankan gejala peradangan sendi,

menjaga kestabilan kadar gula darah dan mengurangi keparahan PMS (pre-menstruation syndrome/sindrom pramenstruasi) (Aidin, 2016; Rumana, 2000; Andayani *et al*, 2020).

Menurut data BPS Provinsi Lampung, produksi jahe secara nasional pada tahun 2021 sebesar 4.085.442 kg, meningkat 136% atau sebesar 2351 ton dibandingkan pada tahun sebelumnya yang sebesar 1.733.770 kg. Produksi

jahe Provinsi Lampung pada tahun 2021 terbanyak disumbangkan oleh Kabupaten Lampung Utara sebanyak 1.851 ton, Pesisir Barat 541 ton, Lampung Timur 259 ton, Lampung Selatan 256 ton, Lampung Barat 254 ton, Way Kanan sebanyak 234 ton dan Lampung Tengah 206 ton. Kabupaten Way Kanan merupakan daerah produksi jahe ke-6 dengan persentase sebesar 6% dari total produksi jahe seluruh Provinsi Lampung.



Gambar 1. Data Produksi Jahe di Provinsi Lampung pada tahun 2021

Selama ini, warga Desa Gunung Sari memanfaatkan jahe hanya sebagai rempah masakan dan minuman jahe. Warga desa tidak mempunyai inovasi lain pengolahan jahe menjadi makanan ringan yang sehat seperti keripik jahe. Hal ini terjadi karena keterbatasan pengetahuan dan akses internet. Jahe tidak dapat bertahan lebih lama jika dikemas dalam keadaan segar dan harganya menjadi tidak terlalu tinggi jika dijual di pasar tradisional. Akan tetapi, jika jahe tersebut diolah menjadi produk atau makanan ringan yang lebih sehat seperti keripik jahe dan dikemas menarik dengan harga yang bersaing serta pemasaran secara baik, jahe akan memiliki nilai ekonomis yang lebih tinggi. Bersamaan dengan hal tersebut, sudah tentu akan terjadi peningkatan pendapatan yang cukup besar bagi petani, warga serta industri pengolahan dengan jahe sebagai bahan baku utamanya (Mindarti, 2015; Pratama, 2020; Sari, 2019; Sukmawati, 2019).

Tujuan yang ingin dicapai pada pengabdian kepada masyarakat (PKM) ini yaitu pelatihan pembuatan keripik jahe menjadi makanan ringan yang sehat di Desa Gunung Sari, Kecamatan Rebang Tangkas, Kabupaten Way Kanan, Provinsi Lampung. Pelatihan ini diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan dan pemahaman warga, khususnya ibu-ibu PKK, tentang khasiat, manfaat, dan penggunaan jahe menjadi makanan

ringan yang sehat (Hajrin, 2019; Daulay, 2017). Apalagi, makanan seperti ini sangat bermanfaat untuk mencegah tertular pandemi Covid-19 karena kandungan gingirol yang berfungsi sebagai antioksidan. Selain itu, pelatihan ini diharapkan dapat mengisi waktu luang masyarakat setempat dan hasilnya juga dapat meningkatkan perekonomian apabila dikemas dengan baik dan dipasarkan. Kegiatan pelatihan ini juga merupakan salah satu program kerja mahasiswa KKN Institut Teknologi Sumatera (ITERA) periode I tahun ajaran 2021/2022.

METODE

Pelatihan ini merupakan salah satu program kerja dari kegiatan KKN mahasiswa ITERA oleh Kelompok 11 dan Kelompok 12. Kegiatan pelatihan dilaksanakan di Desa Gunung Sari, Kecamatan Rebang Tangkas, Kabupaten Way Kanan, Provinsi Lampung. Terdapat empat tahapan pelaksanaan pelatihan ini yaitu:

1. Survei dan Koordinasi

Tahap survei dilakukan oleh tim program kerja untuk melihat secara langsung kondisi ketersediaan jahe di Desa Gunung Sari. Setelah itu, tim menyusun program yang akan dilakukan, menyiapkan materi pelatihan, dan mengumpulkan bahan dan peralatan yang perlu digunakan untuk pengolahan dan pembuatan keripik jahe. Selanjutnya, tim memohon izin kepada Kepala Desa dan berkoordinasi ketua PKK Desa Gunung Sari untuk menentukan waktu dan tempat pelaksanaan kegiatan ini.

2. Penyuluhan

Pada tahap ini, tim dosen dan program kerja memberikan materi penyuluhan kepada peserta pelatihan mengenai manfaat, khasiat, cara membudayakan tanaman jahe, pengolahan jahe menjadi keripik makanan ringan yang sehat, dan pengemasan keripik jahe. Semua materi pelatihan dipersiapkan terlebih dahulu oleh bapak/ibu dosen dan mahasiswa memperbanyak materi pelatihan tersebut yang nantinya akan dibagikan kepada peserta.

3. Pelatihan

Kegiatan pelatihan pengolahan jahe menjadi keripik secara langsung dipraktikkan oleh peserta pelatihan supaya mereka lebih cepat memahami prosesnya. Pelatihan ini juga menjelaskan alat yang digunakan, bahan dan komposisi yang dipakai, penggilingan, dan penggorengan keripik jahe.

4. Evaluasi

Tahap akhir pelatihan ini adalah evaluasi. Kegiatan pelatihan ini perlu di evaluasi untuk mengukur dan mengetahui sejauh mana pemahaman, perhatian, antusiasme, dan ketertarikan peserta serta tingkat keterampilan mereka dalam pengolahan keripik jahe. Proses evaluasi dengan memberikan kuis singkat dan jawaban sederhana yaitu iya atau tidak serta diisi oleh peserta pelatihan sebelum dan sesudah pelaksanaan. Selanjutnya dibuat grafik hasil untuk melihat keberhasilan pelatihan tersebut.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengabdian kepada masyarakat merupakan salah satu dari kegiatan tridharma Perguruan Tinggi (PT) yang bertujuan untuk membagikan ilmu pengetahuan, teknologi, dan seni kepada masyarakat. PKM ini diharapkan dapat memberikan suatu kontribusi kepada masyarakat dan institusi dalam berbagai bidang seperti bidang ekonomi, kebijakan, dan sosial, baik dalam jangka pendek maupun jangka panjang (Achmad *et al*, 2021; Fauzan *et al*, 2020).

Pelatihan pengolahan keripik jahe merupakan salah satu kegiatan PKM yang mengharapkan adanya perubahan untuk masyarakat dalam menghasilkan produk makanan ringan yang sehat. Pelatihan pembuatan keripik jahe ini dilaksanakan di balai desa dan dibuka langsung oleh Kepala Desa dan dihadiri juga oleh Ketua PKK Desa Gunung Sari. Sebanyak 15 orang ibu-ibu PKK Desa Gunung Sari menjadi peserta pelatihan ini.

Penyuluhan

Penyuluhan ini dilakukan untuk meningkatkan pengetahuan, kemampuan dan pemahaman ibu-ibu PKK Desa Gunung Sari tentang pengolahan dan pembuatan keripik jahe. Gambar 2 menampilkan dokumentasi kegiatan penyuluhan tersebut. Selama ini, pemanfaatan dan pengolahan jahe di Desa Gunung Sari menjadi makanan dan minuman masih dilakukan secara tradisional. Hal ini disebabkan karena kurangnya ilmu pengetahuan dan keterbatasan informasi. Pada penyuluhan ini juga dijelaskan produk-produk olahan lain yang menggunakan bahan baku jahe.

Kegiatan penyuluhan berjalan dengan baik dan antusiasme peserta terlihat selama penyuluhan dan diskusi. Banyaknya pertanyaan yang diajukan oleh peserta menunjukkan bahwa keinginan untuk mengetahui tentang pengolahan dan pembuatan keripik jahe oleh peserta tinggi. Pada penyuluhan

ini dijelaskan juga manfaat dan khasiat jahe seperti menyembuhkan penyakit batuk dan menghangatkan tubuh, cara budidaya tanaman jahe, dan pengolahan jahe menjadi alternatif makanan dan minuman yang sehat dan menyegarkan seperti keripik jahe, wedang jahe, dan lain-lain (Minardi, 2015; Redi, 2019). Kemudian, diberikan juga informasi tentang bahan-bahan yang diperlukan, cara pengolahan dan pembuatan keripik jahe, pengemasan dan strategi pemasaran baik secara langsung kepada warga lain maupun secara daring melalui media sosial seperti Instagram, toko daring dan WhatsApp (Apriyanti, 2018; Rukmana, 2000; Isnaini, 2022).



Gambar 2. Penyuluhan Pembuatan Keripik Jahe kepada Ibu-Ibu PKK Desa Gunung Sari



Gambar 3. Pelatihan Pembuatan Keripik Jahe

Pelatihan

Pada kegiatan pelatihan ini, masing-masing peserta melakukan praktik membuat keripik jahe secara langsung agar peserta memiliki pengalaman dan pemahaman yang lebih baik dalam membuat keripik jahe. Hal-hal yang perlu mendapat perhatian khusus dalam pembuatan keripik jahe yang efektif dan efisien dapat dipahami dengan baik oleh peserta, seperti komposisi, ketebalan keripik, temperatur dan

lama penggorengannya. Gambar 3 menampilkan pelatihan pembuatan keripik jahe oleh mahasiswa terlebih dahulu dan selanjutnya praktik langsung oleh peserta.

Evaluasi

Antusiasme, keingintahuan, serta minat peserta dalam kegiatan ini sangat tinggi. Hal ini ditandai dengan aktifnya peserta dalam bertanya terkait materi yang dijelaskan, terutama saat melakukan praktek dalam berbagai pengolahan keripik jahe menjadi makanan ringan yang sehat yang bernilai daya jual tinggi. Peserta mengakui bahwa mereka tidak pernah menyadari jika jahe dapat dioleh menjadi makanan ringan yang sehat, lezat, menarik dan mempunyai nilai jual tinggi sehingga dapat dipasarkan untuk meningkatkan perekonomian dan pendapatan warga, apalagi di masa pandemi Covid-19.



Gambar 4. Foto Bersama Peserta Pelatihan dan Mahasiswa KKN

Hasil evaluasi pelatihan pengolahan keripik jahe ini ditampilkan pada Gambar 4. Pemahaman dan penguasaan materi oleh peserta sebelum pelatihan adalah rata-rata sebesar 41,9% sedangkan sesudah pelatihan meningkat menjadi rata-rata sebesar 92,4%. Peningkatan pemahaman peserta pelatihan diperoleh rata-rata sebesar 50,5%. Rendahnya pengetahuan peserta pelatihan salah satunya disebabkan oleh latar pendidikan peserta yang rendah, yakni rata-rata lulusan SMA (didasarkan pada data dari kantor desa). Lokasi desa yang cukup jauh dari kota dan keterbatasan akses internet juga merupakan kendala yang dialami oleh peserta pelatihan. Dari Gambar 4 ini terlihat bahwa pengetahuan dan pemahaman peserta pelatihan mengalami peningkatan dalam pengolahan dan pembuatan keripik jahe. Oleh karena itu, dapat disimpulkan bahwa pelatihan ini berlangsung dengan baik dan sukses sesuai

dengan target yang diharapkan.

Pelatihan ini disambut baik oleh warga setempat khususnya ibu-ibu PKK Desa Gunung Sari. Perwakilan warga menyampaikan bahwa pelatihan ini merupakan salah satu program pemberdayaan wirausaha masyarakat yang terdampak Covid-19. Selain itu, pemanfaatan jahe sebagai TOGA (tanaman obat keluarga) menjadi peluang usaha bagi ibu-ibu di Desa Gunung Sari untuk mengisi waktu luang (Ananda, 2016; Zulfan, 2018). Salah seorang peserta pelatihan yaitu Ibu Yeni juga menyampaikan rasa terima kasih atas diadakannya pelatihan ini di mana pelatihan ini dapat menjadi inovasi dalam pengolahan jahe dan dapat menghasilkan nilai jual apabila olahan tersebut dikemas dengan baik.

KESIMPULAN

Menurut hasil pelatihan pembuatan keripik jahe ini, peserta pelatihan dapat dinilai mengerti dan memahami manfaat dan kegunaan jahe selain untuk rempah masakan, yakni olahan keripik makanan ringan yang sehat dan menghangatkan tubuh apalagi disaat musim pandemi Covid-19. Pemahaman peserta tentang pelatihan ini dapat dilihat dari grafik hasil evaluasi sesudah pelatihan dimana mengalami peningkatan yang cukup signifikan. Dengan pelatihan ini diharapkan dapat menjadi peluang usaha bagi ibu-ibu PKK di Desa Gunung Sari untuk mengisi waktu luang dan dapat meningkatkan perekonomian warga jika diolah dan dikemas menjadi lebih baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Achmad, F, Satria, A. W., Saputri, D. R., Auriyani, W. A., Supriyadi, D. (2021). Pelatihan Inovasi Kain Tapis Krui di Pekon Way Sindi Kabupaten Pesisir Barat. *TeknoKreatif: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 11, pp.30-34.
- Aidin A, Sahiri N, Madauna I. 2016. Pengaruh jenis rimpang dan komposisi media tanam terhadap pertumbuhan bibit jahe merah (*Zingiber officinale* Rosc.). *e-Jurnal Agrotekbis*. 4(4): 394–402.
- Ananda, R. 2016. Peran Home Industry Dalam Meningkatkan Ekonomi Keluarga (Studi Kasus Home Industry Keripik di Kelurahan Kubu Gabang) Riau. *Jurnal JPM FISIP* 3(2): 1-5.
- Andayani, S. A., Dinar, D., Marina, I., Sumantri, K., Sulaksana, J., Umyati, S., & Dani, U.

- (2021). Peningkatan Nilai Tambah Melalui Pengolahan Produk Jahe. *Bernas: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(4), 833-836.
- Apriyanti, M. E. (2018). Pentingnya kemasan terhadap penjualan produk perusahaan. *Jurnal Sosio E-kons*, 10 (1), pp. 20–27.
- BPS Lampung. Produksi Tanaman Biofarmaka Menurut Kabupaten/Kota dan Jenis Tanaman (KG), (2021). <https://lampung.bps.go.id/indicator/55/609/4/produksi-tanaman-biofarmaka-menurut-kabupaten-kota-dan-jenis-tanaman.html>.
- Daulay AS. (2017). Usaha Produk Minuman Kesehatan Jahe Merah Instan Di Kelurahan Binjai Kecamatan Medan Denai. *Amaliyah, Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. 1(1): 1–5. <https://doi.org/10.32696/ajpkm.v1i1.7>
- Fauzan, S. D. F. Rahmadani, L. S. Devi, Q. Akyun, dan W. Aulia. (2020). Pemberdayaan Masyarakat Desa Seketi Melalui Inovasi Olahan Jahe Merah. *Sinergi: Jurnal Pengabdian* 2(2): 65-68.
- Hajrin, W., Juliantoni, Y., Subaidah, W. A. (2019). Peningkatan Pengetahuan Masyarakat melalui Pelatihan Pengolahan Jahe Merah menjadi Chew Gummy di Desa Senggigi. *Agrokreatif*, 7 (1), pp.1-6.
- Istiyanti, E., dan Sarjiyah. (2022). Penjaminan Mutu Produk Olahan Tanaman Obat dalam Perluasan Pangsa Pasar, *Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat*, 6 (2), 393-399.
- Mindarti, S. & Nurbaeti, B. (2015). Tanaman Obat Keluarga (TOGA). Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (Bptp) Jawa Barat Balai Besar Pengkajian Dan Pengembangan Teknologi Pertanian Badan Penelitian Dan Pengembangan Pertanian Kementerian Pertanian. ISBN : 978-979-3595-49-8.
- Ningsih, N. D., Maharani, Khaswarina, E. S., (2017). Strategi Pengembangan Agroindustri Keripik Jahe (Jaheku) Di Desa Kota Raya Kecamatan Rengat Kabupaten Indragiri Hulu. *Dinamika Pertanian*, Vol. 33, No. 3, pp. 205–212.
- Pratama, M. M. A., A. F. Astutik, R. Susilowati, P. J. Sapilido, A. D. Aflah, K. M. Nurmawati, N. A. Rahayu, dan P. T. T. Dewi. (2020). Peningkatan Keterampilan Pembuatan Olahan Minuman Berbahan Dasar Jahe Sebagai Usaha Menguntungkan Pada Kelompok PKK Kecamatan Wajak. *Jurnal Karinov* 3(3): 181-188.
- Produksi Jahe Lampung tahun 2020 Meningkat. (2020). Sumber: Katalampung.com <https://www.katalampung.com/2021/10/produksi-jahe-lampung-tahun-2020.html#:~:text=KATALAMPUNG.COM%20%E2%80%93%20Produksi%20Jahe%20di,94%25%20produksi%20jahe%20secara%20onasional>.
- Redi Aryanta, I. W. (2019). Manfaat Jahe Untuk Kesehatan. *Widya Kesehatan*, 1(2), 39–43. <https://doi.org/10.32795/widyakesehatan.v1i2.463>
- Rukmana, R. (2000). Usaha Tani Jahe Dilengkapi dengan pengolahan jahe segar, Seri Budi Daya. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Sari, S. M., Ennimay, & Tengku, A. R. (2019). Pemanfaatan Tanaman Obat Keluarga (TOGA) Pada Masyarakat. *Dinamisia: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3, 1–7. <https://doi.org/10.31849/Dinamisia.V3i2.2833>.
- Setiawan, B. (2015). Peluang Usaha Budidaya Jahe. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Sukmawati, W. dan Merina, M. (2019). Pelatihan Pembuatan Mipelatihan Pembuatan Minuman Herbal Instan Untuk Meningkatkan Ekonomi Warganuman Herbal Instan Untuk Meningkatkan Ekonomi Warga, *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 25(4):210, DOI:10.24114/jpkm.v25i4.14874
- Syahbrata. (2022). Mahasiswa KKN ITERA Ajak Ibu PKK Desa Gunung Sari Olah Keripik Jahe. Sumber: <https://www.itera.ac.id/mahasiswa-kkn-itera-ajak-ibu-pkk-desa-gunung-sari-kelola-keripik-jahe>.
- Zulfan, I., H. S. Mulyani, dan P. Yudhapramesti. (2018). Pelatihan Kewirausahaan Melalui Budidaya Jahe Merah Bagi Warga di Kecamatan Jatinangor, Kabupaten Sumedang, Jawa Barat. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* 2(4): 379-381.