

**PENGOLAHAN TANAMAN JAHE MERAH MENJADI SYRUP
UNTUK MENINGKATKAN KESEHATAN DAN PEREKONOMIAN
KELUARGA DI GAMPONG COT MESJID KEC. LUENG BATA**

***PROCESSING RED GINGER INTO SYRUP TO IMPROVE HEALTH
AND FAMILY ECONOMY IN COT MESJID VILLAGE, LUENG
BATA DISTRICT***

Intan Rizkia Chudri *¹, Desy Purnamasari ²
^{1,2} Fakultas Ekonomi Universitas Muhammadiyah Aceh
Jl. Muhammadiyah No. 91, Batoh Kota Banda Aceh
*Email: intan.rizkia@unmuha.ac.id

Abstrak

Jahe Merah populer dikonsumsi di seluruh dunia sebagai minuman yang menyenangkan serta manfaat kesehatannya, yang sebagian besar karena komposisinya. Pemanfaatan Jahe Merah belum dilakukan secara maksimal. Kebanyakan masyarakat tidak tertarik dengan jahe merah karena rasanya yang kurang enak dan belum banyak mengetahui cara pengolahannya. Jahe Merah mengandung komposisi gizi yang baik untuk kesehatan seperti mengandung unsur mineral diantaranya kalium, natrium, kalsium, magnesium, fosfor, klor serta sejumlah vitamin meskipun dalam jumlah yang sedikit. Jahe Merah ini telah diolah menjadi beberapa produk seperti perasa dalam makanan, komposisi dalam jamu. Untuk itu perlu dilakukan difersifikasi produk olahan dari jahe merah seperti pembuatan sirup. Metode pelaksanaan pengabdian masyarakat yaitu dengan melakukan pelatihan tentang cara membuat sirup dari jahe merah. Sirup dari jahe merah merupakan suatu inovasi dari hasil-hasil pertanian yang dapat diolah menjadi sesuatu yang memiliki nilai ekonomi yang tinggi.

Kata Kunci: Jahe Merah, Sirup, Meningkatkan Kesehatan dan Perekonomian Keluarga

Abstract

Red Ginger is popularly consumed worldwide as a pleasant drink and for its health benefits, which are largely due to its composition. The utilization of Red Ginger has not been maximized. Most people are not interested in red ginger because it tastes bad and do not know much about how to process it. Red Ginger contains good nutritional composition for health such as containing mineral elements including potassium, sodium, calcium, magnesium, phosphorus, chlorine and a number of vitamins although in small amounts. This Red Ginger has been processed into several products such as flavorings in food, compositions in herbal medicine. For this reason, it is necessary to diversify processed products from red ginger such as making syrup. The method of implementing community service is by conducting training on how to make syrup from red ginger. Syrup from red ginger is an innovation from agricultural products that can be processed into something that has high economic value.

Keywords : *Red Ginger, Syrup, Improves Family Health and Economy*

1. PENDAHULUAN

Secara tradisional Jahe Merah digunakan sebagai pereda sakit kepala, menghilangkan bengkak, mengatasi sakit pada menstruasi, antiemetik, diuretik, stimulan, obat diare, kolera, disentri. Bahwa jahe Merah memiliki rasa yang sangat pedas dengan aroma yang sangat tajam dan banyak mengandung komponen fenolik aktif seperti halnya jahe emprit, tetapi memiliki kandungan minyak atsiri yang lebih tinggi dibandingkan dengan jahe emprit (1,5-3,5% untuk jahe emprit dan 2,58-3,90% untuk jahe merah). Rasa yang pedas ini diminimalisir dengan penambahan gula yang tinggi sehingga terbentuk rasa pedas, hangat dan manis.

Perencanaan diperlukan untuk mencapai tujuan yang diinginkan. Jahe merah adalah salah satu tanaman rempah-rempah dengan permintaan di dalam negeri terus meningkat dari tahun ke tahun seiring dengan kesadaran masyarakat akan perlunya konsumsi minuman kesehatan dari rimpang dan rempah. Tingginya permintaan akan sangat baik bila dikembangkan juga dengan diversifikasi produk olahan dengan bahan dasar jahe merah, agar dapat meningkatkan nilai ekonomis produk (Aryanta, 2019).

Jahe Merah populer dikonsumsi di seluruh dunia sebagai minuman yang menyenangkan serta manfaat kesehatannya, yang sebagian besar karena komposisinya. Pemanfaatan Jahe Merah belum dilakukan secara maksimal. Kebanyakan masyarakat tidak tertarik dengan jahe merah karena rasanya yang kurang enak dan belum banyak mengetahui cara pengolahannya.

Jahe Merah mengandung komposisi gizi yang baik untuk kesehatan seperti mengandung unsur mineral diantaranya kalium, natrium, kalsium, magnesium, fosfor, klor serta sejumlah vitamin meskipun dalam jumlah yang sedikit. Jahe Merah ini telah diolah menjadi beberapa produk seperti perasa dalam makanan, komposisi dalam jamu. Untuk itu perlu dilakukan diversifikasi produk olahan dari jahe merah seperti pembuatan sirup.

Jahe Merah dapat diolah menjadi minuman ringan berupa sirup. Dengan demikian dapat memberikan nilai tambah dan mengurangi pencemaran lingkungan. Selain itu pembuatan sirup dapat dilakukan secara sederhana, sehingga dapat dibuat dalam skala usaha rumah tangga terutama di daerah-daerah penhasil jahe merah.

Sirup merupakan produk siap saji yang banyak diminati oleh masyarakat Indonesia (Hamente, 2017). Menurut Agustina et al., (2019) Sirup air kelapa merupakan minuman ringan berupa larutan kental dengan cita rasa air kelapa. Sirup air kelapa merupakan minuman berkadar gula tinggi yang terbuat dari air kelapa dengan penambahan bahan lainnya. Secara umum proses pengolahan jahe merah adalah dengan mencampur air dengan gula pasir, asam sitrat, cmc, dan pewarna yang disukai. Semua bahan dimasak hingga mendidih dan agak kental. Setelah dingin, sirup siap dikonsumsi.

Banyak sekali keuntungan yang diperoleh dengan memanfaatkan produk Jahe Merah, salah satunya yaitu sirup jahe merah. Secara konseptual berbagai keuntungan tersebut sebagai berikut:

- a. Banyak yang tidak menyadari akan potensi jahe merah menjadi nilai tambah
- b. Pengolahan produk turunan kelapa merupakan bagian dari diversifikasi produk pertanian yang menambah nilai jual suatu produk, dari bahan baku/mentah menjadi bahan makanan dengan nilai jual yang tinggi.
- c. Dapat meningkatkan pendapatan rumah tangga.
- d. Dapat menyalurkan kreativitas dan kesenangan ataupun hobi semua anggota keluarga.

Kegiatan pengabdian masyarakat ini diharapkan bisa melatih masyarakat Gampong Cot mesjid, Kecamatan Lueng Bata, Kota Banda Aceh dalam mengolah air kelapa menjadi sirup air kelapa. Biasanya jahe merah yang dihasilkan hanya dikonsumsi secara langsung, dan belum diolah secara optimal, bahkan terkadang kelimpahan air kelapa yang tersedia tidak dimanfaatkan. Oleh karena itu, tim pengabdian menganggap ini sebagai salah satu solusi dalam memanfaatkan air kelapa untuk menunjang perekonomian rumah tangga dengan mengubah air kelapa ini menjadi produk pangan yang memiliki nilai ekonomis yang lebih baik. Di tambah lagi proses pengolahan air kelapa menjadi sirup sangat mudah dilakukan karena menggunakan bahan-bahan yang sangat mudah diperoleh sehingga masyarakat Gampong cot mesjid diharapkan dapat dengan mudah menerapkan pengolahan jahe merah menjadi sirup.

2. METODE PENGABDIAN

Kegiatan yang dilakukan untuk tercapainya tujuan Pengabdian Masyarakat ini adalah metode ceramah, diskusi, praktek langsung atau pelatihan dan pendampingan.

Adapun tahapannya sebagai berikut:

1. Tahap Persiapan, meliputi: studi pustaka, pengurusan perijinan pelaksanaan kegiatan, dan sosialisasi kegiatan pada masyarakat
2. Tahap Pelaksanaan:
 - a. Penyuluhan tentang pengolahan produk turunan kelapa
 - b. Membuat percontohan: selain pertemuan yang memberikan penjelasan-penjelasan, maka pada kesempatan ini juga diperlihatkan contoh pembuatan air kelapa menjadi sirup untuk memotivasi peserta kegiatan tersebut
 - c. Pelatihan disertai pemberian media pembuatan sirup
 - d. Pendampingan
 - e. Tahap Evaluasi dan Pembuatan Laporan

Metode pelaksanaan pengabdian masyarakat yaitu dengan melakukan pelatihan tentang cara membuat sirup dari jahe merah. Sirup dari jahe merah merupakan suatu inovasi dari hasil-hasil pertanian yang dapat diolah menjadi sesuatu yang memiliki nilai ekonomi yang tinggi. Cara yang dilakukan untuk membuat sirup jahe merah ini sederhana, dengan mempersiapkan bahan-bahan. Adapun bahan dan peralatan adalah sebagai berikut:

1. Bahan:
 1. Air 1 liter
 2. Jahe Merah
 3. Serai
 4. Gula Merah
 5. Daun Pandan
2. Alat :
 1. Kompor
 2. Panci

3. Pengaduk
 4. Saringan
 5. Botol Sirup
3. Proses Pembuatan
1. Bersihkan jahe merah.
 2. Di haluskan.
 3. Dimasak sampai mendidih dan air nya agak meyusut
 4. Dimasukkan ke dalam botol sirup yang telah disterilkan dengan cara memanaskan botol dengan air panas selama 3 menit.

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan pada hari Jumat, 02 Agustus 2024 pukul 09.00 sampai 11.00 WIB di Gampong Cot Mesjid Kecamatan Kuta Alam Kota Banda Aceh yang beralamat di Balai Ibu PKK Gampong Cot Mesjid Kecamatan Lueng Bata Kota Banda Aceh. Sedangkan, rangkaian kegiatan pengabdian masyarakat berlangsung dari tanggal 19 Juni 2024 sampai 16 September 2024.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Secara Keseluruhan kegiatan pengabdian masyarakat ini berjalan dengan baik tanpa ada kendala dan hambatan apapun. Hal ini sesuai dengan rencana yang sudah disusun oleh tim dosen Fakultas Ekonomi Universitas Muhammadiyah Aceh. Respon yang kita dapatkan saat pengabdian berlangsung juga sangat positif dan baik, hal ini terlihat dari antusias warga masyarakat Gampong Cot Mesjid Kota Banda Aceh pada saat kegiatan. Hal ini dapat kita lihat pada saat sesi tanya jawab dengan masyarakat mengenai tema yang kita angkat pada kegiatan.

Warga Gampong Cot Mesjid juga mendukung penyelenggaraan kegiatan pengabdian ini, selama ini memang ada di lakukan pengabdian masyarakat tetapi masih minim yang melakukan kegiatan pengabdian masyarakat mengenai keahlian (*Skill*) yang dapat dilakukan oleh ibu-ibu rumah tangga. Masyarakat juga berharap agar kedepan para tim dosen dari Fakultas Ekonomi Universitas Muhammadiyah melakukan kegiatan

yang sejenis tapi dengan mengangkat tema yang berbeda berkaitan dengan produk yang masyarakat hasilkan tentunya.

Hasil pengabdian ini akan dituangkan dalam bentuk laporan pengabdian masyarakat sesuai dengan format yang telah ditetapkan oleh LP4M UNMUHA dan dibuat dalam bentuk buku resmi yang disahkan oleh ketua LP4M.

4. SIMPULAN

Pelaksanaan kegiatan pengabdian ini sudah berjalan sesuai dengan rencana dan mendapatkan respon yang baik dari masyarakat Gampong Cot Mesjid Kecamatan Lueng Bata Kota Banda Aceh. Harapan kami bakal ada pengabdian berikutnya yang akan membahas tentang tata cara pembuatan produk yang lebih menarik dengan inovasi yang dapat bersaing secara nasional dan internasional.

5. SARAN

Setelah melakukan pengabdian masyarakat ini, maka ada beberapa saran yang diperoleh:

- a) Kegiatan pengabdian ini dapat berlanjut pada pelatihan membuat produk sirup jahe merah dan kemasan yang lebih menarik agar dapat membantu para UMKM dapat memiliki ide atau inovasi yang menarik kedepannya.
- b) Kegiatan ini dapat dilanjutkan dengan mengajarkan cara pelaporan/catatan pembukuan dan penjualan yang sangat berguna bagi para UMKM dan Gampong Cot Mesjid nantinya.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terimakasih kepada Universitas Muhammadiyah Aceh yang sudah memberikan wadah dalam pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat dan juga ucapan terimakasih penulis ucapkan untuk Gampong Cot Mesjid Kecamatan Lueng Bata Kota Banda Aceh yang telah memberikan izin dan Ibu-ibu Gampong Cot Mesjid berkenan hadir secara sukarela penuh antusias dalam pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Agato, A. dan Batu, K.L. 2019. *Olahan Kelapa dan Singkong Untuk Kemajuan Desa Pematang Tujuh Kecamatan Rasau Jaya Kalimantan Barat*. Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian. 10(2): 76–81.
- Agustina, M., Fahrizal, F., & Indarti, E. (2019). Penambahan CMC, Gum Xanthan dan Pektin Sebagai Stabilizer Pada Sirup Air Kelapa. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 4(2), 226-273.
- Fauzi F.N. 2016. Peluang usaha sirup air kelapa yang memiliki prospek sangat bagus. Online. <http://crunchylist.blogspot.com>. Diakses pada tanggal 1 Juni 2023.
- Gampong Lamdingin. *Demografi*. Available at: <https://lamdingin-gp.bandaacehkota.go.id/demografi/> (Accessed: 06 Maret 2024).
- Hamente, D. 2017. Kajian sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik Sirup Air Kelapa Dengan Penambahan Ekstrak Ubi Jalar Ungu. Skripsi. Universitas Halu Oleo.
- Indahyani, T. 2011. Pemanfaatan limbah sabut kelapa pada perencanaan interior dan furniture yang berdampak pada pemberdayaan masyarakat miskin. *Humaniora*, 5(1), 15- 23. <https://doi.org/10.21512/humaniora.v2i1.2941>
- Luntungan HT. 2008. Pelestarian sumber daya genetik kelapa sebagai komoditas unggulan dalam pengembangan lahan rawa pasang surut dan lebak Pengembangan inovasi Pertanian 1(4), 234-258.
- Maitimu, C.V. 2020. *Pelatihan Pengolahan Instan Jahe dan Selai Kelapa Dalam Meningkatkan Ketahanan Pangan Pada Masa Pandemi di Negeri Amahai Kabupaten Maluku Tengah*. *Jurnal Logista*. 04(02): 244–249.
- Redi Aryanta, I. W. (2019) “Manfaat Jahe Untuk Kesehatan,” *WidyaKesehatan*, 1(2), hal. 39–43. doi: 10.32795/widyakesehatan.v1i2.463.