

Jurnal Pengabdian Masyarakat Putri Hijau	Vol. 4 No. 3	Edition: Juni 2024 – September 2024
	http://ejournal.delihusada.ac.id/index.php/JPMPPH	
Received : 21 Juni 2024	Revised: 22 Juni 2024	Accepted: 26 Juni 2024

**SOSIALISASI DAN EDUKASI PEMBUATAN MINUMAN SERBUK INSTAN JAHE MERAH
UNTUK KESEHATAN DI SMK NEGERI 1 PATUMBAK**

Socialization and Education on the Production of Instant Red Ginger Powder

Drink for Health at SMK Negeri 1 Patumbak

**Zola Efa Harnis¹, Jhan Saberlan Purba², Sofia Elia Sari Bangun³,
Dian Facrunisa⁴, Vivi Sundari⁵**

Institut Kesehatan Deli Husada Deli Tua

Email : zolaharnis19@gmail.com, Jhansaberlan96@gmail.com, sofiaelia8@gmail.com ,
Dianfacrun93@gmail.com, vivisundari174@gmail.com

Abstract

Red Ginger (Zingiber Officinale var Rubrum) is one of the plants of the Zingiberaceae tribe which plays a role in its use as a drink or food mixture. The metabolite content of red ginger is useful for herbal drinks, cooking ingredients and herbal medicines. Red ginger can also be used to treat various diseases such as flu, relieve nausea in pregnant women, rheumatism, aches, sore throat disorders, colds. In using red ginger as a drink, the aspect that is an obstacle to the use of this rhizome is that it takes quite a long time to make the drink so there is a tendency for people to be lazy about making it. Instant ginger drink can be enjoyed at any time and is practical to make. Instant red ginger is in the form of a drink combined with sugar through a manufacturing process that is quite easy and practical to implement.

Keywords: Red Ginger, herbal drinks, instant ginger

Abstrak

Jahe Merah (Zingiber Officinale var Rubrum) adalah salah satu dari tanaman suku Zingiberaceae memiliki peran dalam pemanfaatan sebagai minuman atau campuran bahan pangan. Kandungan metabolit jahe merah bermanfaat untuk minuman herbal, bahan masakan dan obat herbal, jahe merah juga dapat dimanfaatkan untuk terapi berbagai penyakit seperti flu, meredakan mual-mual pada wanita hamil, rematik, pegal-pegal, gangguan radang tenggorokan, masuk angin. Dalam pemanfaatan jahe merah menjadi minuman, aspek yang menjadi hambatan pemanfaatan rimpang ini adalah dibutuhkan waktu untuk pembuatan minuman cukup lama sehingga ada kecenderungan seseorang malas untuk membuatnya. Minuman jahe instan dapat dinikmati kapan saja dan praktis dalam pembuatannya. Jahe merah instan berbentuk minuman yang dipadukan dengan gula melalui proses pembuatan yang cukup mudah dan praktis untuk diterapkan.

Kata Kunci: Jahe merah, minuman herbal, jahe instan.

PENDAHULUAN

Jahe Merah (*Zingiber Officinale var Rubrum*) adalah salah satu dari tanaman suku *Zingiberaceae*, memiliki posisi penting dalam kehidupan masyarakat Indonesia karena perannya dalam pemanfaatan sebagai minuman atau campuran bahan pangan. Rasa jahe yang pedas bila dibuat minuman memberikan sensasi sebagai pelega dan penyegar tenggorakan. Jahe merah juga berkhasiat sebagai obat selain sebagai penyedap makanan ataupun minuman. Manfaat lain dari jahe merah adalah diolah menjadi bubuk, minuman kesehatan atau permen. Disamping itu, rimpang jahe juga dapat dimanfaatkan sebagai bahan pembuatan minyak atsiri dan simplisia (bahan alamiah obat yang belum mengalami pengolahan apapun kecuali pengeringan). Selain jahe merah bermanfaat untuk minuman herbal, bahan masakan dan obat herbal, jahe merah juga dapat dimanfaatkan untuk terapi berbagai penyakit. Dalam jahe terkandung minyak atsiri yang dapat digunakan sebagai obat herbal seperti *zingiberin*, *kamfer*, *lemonin*, *borneol*, *shogaol*, *sineol*, *felandren*, *zingiberol*, *gingeberol*, dan *zingeron* yang berkhasiat dalam mencegah dan mengobati penyakit. Kandungan metabolit sekunder (senyawa aktif) pada jahe memiliki manfaat dan khasiat beberapa penyakit seperti untuk flu, meredakan mual-mual pada wanita hamil, rematik, pegal-pegal, gangguan radang tenggorakan, masuk angin (Aryanta, 2019).

Rasa pedas yang dimiliki jahe merah menyebabkan rimpang ini digunakan sebagai campuran minuman dan dapat menghangatkan tubuh. Minuman jahe merah sering dikonsumsi dalam keadaan jahe segar tanpa adanya pengawetan. Minuman jahe segar akan mengalami penurunan stabilitas bau dan warna dalam jangka waktu satu hari dengan suhu 4⁰C. Penurunan kualitas disebabkan tidak adanya penambahan bahan pengawet sehingga memudahkan tumbuhnya mikroorganisme (Suhendry, dkk., 2021).

Dalam pemanfaatan jahe merah menjadi minuman, aspek yang menjadi hambatan pemanfaatan rimpang ini adalah dibutuhkan waktu untuk pembuatan minuman cukup lama, dimulai dari mengupas jahe sampai merebusnya dan tidak dapat disajikan dalam waktu yang singkat. Adanya proses yang membutuhkan waktu yang cukup lama sehingga ada kecenderungan seseorang malas untuk membuatnya. Salah satu cara sederhana dalam memanfaatkan jahe merah adalah membuat minuman jahe merah yang instan. Jahe merah dapat dijadikan dalam bentuk minuman instan dengan persyaratan yang ditetapkan untuk serbuk minuman tradisional di atur sesuai dengan SNI 01-4320-1996. Minuman jahe instan dapat dinikmati kapan saja dan praktis dalam pembuatannya. Jahe merah instan berbentuk minuman yang dipadukan dengan gula melalui proses pembuatan yang cukup mudah dan praktis untuk diterapkan (Fikayuniar, dkk., 2023).

METODE

Kegiatan ini dilaksanakan pada hari Sabtu, 11 Mei 2024 di SMK Negeri 1 Patumbak, Kabupaten Deli Serdang, Provinsi Sumatera Utara. Sasaran utama dalam kegiatan ini adalah siswa-siswi SMK Negeri 1 Patumbak. Metode yang dilakukan dalam kegiatan ini adalah metode partisipatif dengan cara melibatkan peserta secara langsung dalam pelaksanaan kegiatan. Kegiatan ini dilaksanakan dalam dua tahap, yaitu sebagai berikut:

a. Tahap Persiapan

Pada tahap ini dilakukan dengan survei dan identifikasi masalah melalui wawancara dengan kepala sekolah SMK Negeri 1 Patumbak.

b. Tahap Pelaksanaan

Pada tahap ini tim pengabdian memberikan edukasi melalui presentasi materi dan pelatihan pembuatan serbuk instan jahe merah sebagai minuman kesehatan.

Alat dan bahan yang digunakan:

1. Alat : blender, saringan, pengaduk, kompor, baskom, pisau, panci.
2. Bahan : jahe merah 1 kg, gula pasir 1 kg, air 1200 ml.
3. Langkah pembuatan jahe instan:
 - a. Rimpang jahe yang segar dipilih, kemudian dicuci dan ditimbang.
 - b. Rimpang jahe kemudian dirajang kecil-kecil dan kemudian digiling hingga halus dengan menggunakan blender lalu di tambahkan air, untuk mempermudah ekstraksi dan mempermudah jumlah padatan yang terlarut dalam proses ekstraksi.
 - c. Filtrat diambil dengan cara diperas. Lalu filtrat tersebut didiamkan (satu malam) agar dapat mengendapkan pati sehingga pada proses pemanasan (pemasakan) tidak akan terjadi gumpalan karena gelatinisasi pati dan tidak terjadi juga penggumpalan pada saat penyeduhan.
 - d. Proses dilanjutkan dengan pemanasan dengan pengadukan terus menerus. Apabila volume dari larutan sudah mencapai seperempat ($1/4$) volume awal kemudian ditambahkan gula pasir, dilakukan pengadukan secara berkelanjutan sampai larutan jenuh dan kemudian terbentuk kristal-kristal warna coklat.
 - e. Pemanasan dihentikan, namun pengadukan dilakukan terus sehingga diperoleh serbuk jahe yang seragam. Tujuan pengadukan agar campuran menjadi homogen, pengkristalan, pengeringan, dan penyeragaman ukuran.

- f. Kemudian dilakukan penyaringan (mesh 18-20/2 mm) agar ukuran partikel serbuk menjadi seragam. Sisa yang tidak sama ukurannya di blender lalu disaring kembali sampai semuanya seragam.
- g. Lalu dilakukan pengemasan dengan pengemasan primer (*aluminium foil*) dan plastik kedap udara yang sesuai untuk mengemas minuman jahe instan sebanyak bobot yang diinginkan sesuai volume wadah pengemasan (misal 28 gram).

HASIL

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan dengan jumlah kehadiran siswa SMKNegeri 1 Patumbak sebanyak 50 siswa. Kegiatan ini diawali dengan penyampaian materi tentang jahe merah dengan metode penyuluhan atau sosialisasi. Secara umum materi yang disampaikan adalah manfaat dan khasiat yang dimiliki oleh jahe merah, peralatan dan bahan-bahan yang digunakan serta pengolahan jahe merah menjadi minuman serbuk instan untuk kesehatan. Sosialisasi ini diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan serta ketrampilan siswa-siswi untuk mengolah jahe merah menjadi minuman serbuk instan untuk kesehatan. Alat bantu yang digunakan dalam sosialisasi materi tentang jahe merah ini yaitu infokus. Pada saat penyampaian materi antusias para siswa cukup tinggi, dibuktikan dengan pertanyaan-pertanyaan yang diberikan peserta kepada tim. Suasana kegiatan sosialisasi disajikan pada gambar 1.



Gambar 1. Suasana kegiatan sosialisasi

Setelah melakukan sosialisasi dilakukan demonstrasi pengolahan jahe merah menjadi minuman serbuk instan. Peralatan dan bahan yang disiapkan adalah jahe merah, gula pasir, air, kompor, panci, blender, saringan dan pengaduk. Dalam pengolahan jahe merah sebaiknya digunakan jahe merah yang telah berumur 8 bulan karena rimpangnya mengandung senyawa kimia berkhasiat. Proses pembuatan minuman serbuk instan jahe merah dimulai dengan mencuci jahe sebanyak 1/2 kg hingga bersih. Kemudian rimpang jahe merah di potong kecil- kecil untuk memudahkan proses selanjutnya. Setelah itu, masukkan rimpang jahe lalu tambahkan air kemudian di blender. Setelah halus, kemudian dilakukan penyaringan. Air perasan didiamkan selama 24 jam. Setelah itu saripati jahe merah di masak dengan

menggunakan api sedang, diaduk terus menerus hingga mendidih dan membentuk kristal. Setelah membentuk kristal lakukan pengayakan untuk mendapatkan hasil serbuk jahe merah yang homogen. Kendala yang dihadapi saat pembuatan minuman serbuk instan jahe merah adalah sering terjadinya gumpalan karena proses pengadukan yang tidak rata dan lambat. Perlu dilakukan pengadukan yang cepat agar produk tidak menggumpal. Berikut merupakan hasil pembuatan serbuk instan jahe merah disajikan pada gambar 2.



Gambar 2. Serbuk Instan Jahe Merah

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat tentang pembuatan serbuk instan jahe merah sebagai minuman kesehatan telah dilaksanakan di SMK Negeri 1 Patumbak Kabupaten Deli Serdang Provinsi Sumatera Utara. Materi yang menjadi fokus pada kegiatan ini adalah pemanfaatan dan pengolahan jahe merah sebagai minuman kesehatan dalam bentuk kemasan serbuk siap saji sehingga dapat menambah pengetahuan siswa- siswi dan penyajiannya lebih cepat dan efisien. Kelebihan dari produk serbuk instan jahe merah ini adalah menggunakan bahan dasar alami yaitu jahe merah yang mempunyai banyak khasiat. Sedangkan kekurangan dari produk ini dalam proses pembuatan minuman serbuk instan jahe merah sebaiknya pengadukan dilakukan secara cepat dan terus menerus untuk mencegah terjadinya gumpalan pada produk.

DAFTAR PUSTAKA

- Aryanta, I. W. R. (2019). Manfaat Jahe untuk Kesehatan. *E-jurnal Widya Kesehatan*, 1(2), 39-43.
- Fikayuniar, L., Gunarti, N. S., Permana, A., dkk. (2023). Edukasi Mengenal Pembuatan Jahe Instan Sebagai Minuman Penghangat Tubuh. *Easta Journal of Innovative Community Services*, 1(3), 117-123.
- Kariem, V. El, & Maesaroh, I. (2022). Standarisasi Mutu Simplisia Jahe (*Zingiber officinale Rosceo*) Dengan Pengeringan Sinar Matahari dan Oven. *HERBA PHARMA: Journal of Herb Pharmacological*, 4(1), 1-10.
- Kurnia, R. F., & Suminarti, N. E. (2020). Pengaruh Waktu Aplikasi dan Sumber Bahan Organik pada

Pertumbuhan dan Hasil Tanaman Jahe Merah (*Zingiber Officinale* Var. *Rubrum Rhizoma*). *Jurnal Produksi Tanaman*, 8(1), 112-119.

Nurdyansyah, F., & Widyastuti, D. A. (2022). *JAHE MERAH Senyawa Bioaktif, Manfaat dan Metode Analisisnya*. Penerbit Widina Bhakti Persada Bandung.

Pradita, A. I., Kasifah., Firmansyah, A. P., dkk. (2022). Pertumbuhan Tanaman Jahe Merah (*Zingiber officinale* var. *Rubrum*) pada Berbagai Konsentrasi Ekstrak Bawang Merah (*Allium cepa* L.). *Jurnal AGrotekMAS*, 3(1), 74-85.

Putri, M. (2019). *Khasiat dan Manfaat Jahe Merah*. ALPIRIN.

Sari, D., & Nasuha, A. (2021). Kandungan Zat Gizi, Fitokimia, dan Aktivitas Farmakologis pada Jahe (*Zingiber officinale* Rosc.). *Tropical Bioscience: Journal of Biological Science*, 1(2), 11-18.

Suhendy, H., Nurviana, V., Risviana, D., dkk. (2021). Formulasi Minuman Herbal Antioksidan Jahe Merah (*Zingiber officinale* Rosc. Var. *Rubrum*). *Jurnal Ilmiah Farmasi Farmasyifa*, 4(2), 79-86.

Utami, N., Puspitasari, D., Belani, T. G., dkk. (2022). Pengolahan Jahe Merah untuk Tingkatkan Imunitas Tubuh Di Desa Jimbung, Klaten. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 2(1), 86-91.

Yuliningtyas, A.W., Santoso, H., & Syauqi, A. (2019). Uji Kandungan Senyawa Aktif Minuman Jahe Sereh (*Zingiber officinale* dan *Cymbopogon citratus*). *Jurnal Ilmiah Biosaintropis*, 4(2), 1-6.

