

TEKNOLOGI PENGOLAHAN DAN PENGAWETAN JAHE SEBAGAI UPAYA PENINGKATAN KESEJAHTERAAN KELOMPOK WANITA TANI DI DESA PETANG

Ni Made Ayu Suardani S^{1*}, Ni Made Darmadi², A.A. Made Semariyani¹

¹ Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, ² Program Studi Manajemen Sumber Daya
Perairan

Fakultas Pertanian Universitas Warmadewa

*a.suardani@gmail.com

ABSTRAK

Kegiatan IbM (Ipteks Bagi Masyarakat) Olahan Jahe di laksanakan di Desa Petang Kecamatan Petang, Kabupaten Badung pada tahun 2015. Tujuan pengabdian masyarakat ini memberikan teknologi untuk mengolah jahe gajah menjadi produk olahan bubuk jahe instan, manisan jahe, permen jelly jahe, kopi jahe, dan kedelai jahe instant yang memiliki ijin produksi dari BBPOM, sehingga produk tersebut dapat dipasarkan dengan jangkauan pasar yang lebih luas. Mitra diberikan pengetahuan kewirausahaan, pengelolaan manajemen keuangan dan usaha, sanitasi dan higiene proses produksi, pengemasan dan penyimpanan, serta pemasaran, sehingga mitra mampu mengelola usaha dengan baik. Metode yang akan dilakukan dalam pelaksanaan pelatihan ini adalah dengan wawancara, tatap muka, penyuluhan dan praktek secara langsung. Dari kegiatan ini target luaran yang ingin dicapai yaitu mitra mampu membuat produk olahan jahe berupa bubuk jahe instan, manisan jahe, permen jelly jahe, kopi jahe, dan kedelai jahe instant. Mitra dapat menerapkan kelayakan dasar pengolahan, yaitu dengan melakukan cara produksi makanan yang baik serta pengelolaan sanitasi higiene dalam proses produksi, mampu berwirausaha dan produksi mengalami peningkatan, mampu mengelola manajemen keuangan dan pemasaran dengan peningkatan omzet dan keuntungan, serta mendapatkan ijin produksi dari BBPOM.

Kata kunci: Olahan Jahe, Kewirausahaan, Desa Petang

ABSTRACT

Science Technology for Society which is known as IbM was carried out in Petang Village, Badung in 2015. The community service was aimed to introduce and educate technology to the society in Petang, to process ginger into processed products, namely instant ginger powder, candied ginger, ginger jelly beans, ginger coffee, and instant ginger soy that met the standard of production permit from BBPOM. Therefore, the products could be marketed more widely. The society were given knowledge related to entrepreneurship, financial and business management, sanitation and hygiene in producing, packing, storing, and marketing the products. The training applied interview, counseling, and practice methods. The expected output targets of the training were the society should be able to make processed products made from ginger and could implement the basic feasibility of processing, namely applying good production methods and sanitation in producing products, being able to do entrepreneurship and increase production, being able to manage financial and marketing through increasing total sales and profit, and receiving production permit from BBPOM.

Key words: Processed ginger, entrepreneurship, Petang Village

PENDAHULUAN

Kelompok Wanita Tani (KWT) Swadaya Putri yang ada di Desa Petang, Kecamatan Petang, Kabupaten Badung, Bali. Kelompok ini sudah terbentuk pada tahun 2007 dengan kegiatan memproduksi olahan jahe bubuk instant (Anon, 2013). Produk olahan jahe yang dihasilkan masih terbatas pemasarannya, karena kurangnya kontinuitas produk, serta sistem pengemasan yang masih sangat sederhana. Sampai saat ini pemasaran masih terbatas pada masyarakat Banjar Kerta, masyarakat kecamatan Petang, Abiansemal, Mengwi, Koperasi Pegawai Negeri Bina Sejahtera Pemerintah Kabupaten Badung dan PUSKUD Bali Dwipa di Kereneng Denpasar. Untuk proses produksinya hanya mampu menghasilkan sekitar 15 kg bubuk jahe instant per bulan, dengan harga jual Rp 90.000/kg. Dengan sistem pengemasan yang hanya menggunakan kemasan plastik yang masih sangat sederhana, bubuk jahe instant yang dipasarkan masih kurang menarik.

Dengan kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang didanai oleh Dikti, diharapkan masyarakat desa Petang memiliki keterampilan dan wawasan dalam mengelola sumber daya alam setempat serta memiliki jiwa kewirausahaan, sehingga mampu membuka peluang usaha yang berhubungan dengan kondisi wilayah Desa Petang. Dengan diberikan kegiatan pelatihan teknologi pasca panen jahe dan pengolahan produk olahan jahe menjadi bubuk jahe instan, manisan jahe, permen jelly jahe, kopi jahe, dan kedelai jahe, diharapkan mitra mampu memproduksi dan memasarkan produk olahannya

Pengabdian Masyarakat ini bertujuan memberikanteknologipengolahan dan pengawetanjahe, memberikan pengetahuan kewirausahaan, sanitasi dan higiene pengolahan, pengemasan, penyimpanan dan pelabelan produk, sehingga akan mampu meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan keluarga. Produk olahan jahe diharapkan memiliki ijin PIRT untuk produksi pangan dari Dinas Kesehatan dan BBPOM sehingga produk yang dihasilkan dapat dipasarkan dalam jangkauan lebih luas.

METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan kegiatan IbM Olahan Jahe yaitu

- a. Sosialisasi program IbM Olahan Jahe kepada Mitra, dengan melakukan wawancara dan diskusi untuk dapat mengetahui permasalahan yang dialami mitra.
- b. Penyuluhan pengetahuan kewirausahaan, sanitasi dan higiene pengolahan, pengemasan, penyimpanan dan pelabelan produk.
- c. Pelatihan pembuatan produk olahan jahe, pengemasan, penyimpanan dan pelabelan produk, penerapan sanitasi dan higiene pengolahan, serta pembuatan pembukuan yang baik. Tim IbM memberikan beberapa peralatan untuk pengolahan jahe kepada mitra.
- d. Pendampingan pada Mitra setelah memperoleh pelatihan produksi, selanjutnya melakukan praktek produksi. Selama praktek produksi, tim pelaksana IbM melakukan pendampingan kegiatan praktek.
- e. Pengembangan motivasi usaha. Selain diberi pelatihan pengolahan jahe menjadi produk olahan berupa makanan dan minuman, mitra diberi motivasi usaha
- f. Sertifikasi produk pangan olahan berupa PIRT.

HASIL DAN PEMBAHASAN

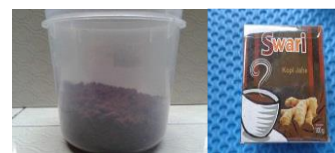
Pelaksanaan kegiatan produk olahan jahe berlangsung dengan lancar, mitra sudah dapat melakukan tahapan proses pengolahan setiap produk olahan jahe. Mitra mampu membuat produk olahan jahe berupa bubuk jahe instant (Gb.1), kedelai jahe instant (Gb.2), kopi jahe (Gb.3), manisan jahe (Gb.4), dan permen jelly jahe (Gb.5). Dengan peralatan sederhana dan beberapa peralatan bantuan dari Tim Ibm, mitra dapat membuat produk dengan kualitas subyektif dengan baik. Sanitasi dan higiene dalam pengolahan produk juga sudah diperhatikan. Kebersihan tempat pengolahan serta peralatan dan kebersihan diri mitra sudah diperhatikan. Pencucian peralatan dan bahan baku sudah memenuhi persyaratan. Kebersihan mitra saat proses pengolahan juga sudah diperhatikan, mitra sudah menggunakan celemek, masker penutup mulut, sarung tangan, serta penutup kepala (Koswara *et al.*, 2012 ; Rauthan *et al*, 2016). Namun tempat untuk pembuatan produk olahan memang belum memadai sebagai tempat produksi suatu produk olahan pangan yang akan diproduksi dalam jumlah besar. Untuk itu perlu dilakukan perbaikan tempat untuk proses pengolahan produk olahan jahe ini. Semoga ada pihak lain yang mendukung kegiatan UKM dapat membantu pendanaan untuk perbaikan tempat tersebut.



Gb. 1. BubukJahe Instant



Gb. 2. KedeleJahe Instant



Gb 3. Kopi Jahe Instant



Gb 4. ManisanJahe



Gb 5. Jelly Jahe



Gb 6. AnggotaMitra

Proses pengolahan jahe dari bahan mentah menjadi bahan setengah jadi harus tetap diperhatikan, karena berkaitan dengan hasil akhir olahan. Jahe dapat diolah menjadi berbagai jenis produk olahan yang sangat bermanfaat seperti obat tradisional, farmasi, kosmetik dan makanan/minuman. Adanya diversifikasi produk dari jahe sangat diharapkan agar dapat meningkatkan nilai tambah, lebih mudah untuk dikonsumsi dan lebih disukai oleh masyarakat (Sagalaet *al.*, 2016). Antioksidan yang terdapat pada jahe merupakan senyawa yang berperan untuk mengikat radikal bebas dalam tubuh, sehingga baik untuk kesehatan (Astawan, 2009 ; Rifkowitz dan Martanto, 2016).

Tingginya nilai tambah yang diperoleh para pelaku usaha agroindustri memicu persaingan yang semakin meningkat, baik dalam memperoleh bahan baku maupun pemasaran produk olahan. Peranan agroindustri dalam upaya mempertahankan produk primer menjadi produk olahan untuk meningkatkan nilai tambah sangat diperlukan. Salah satu upaya yang

dapat dilakukan untuk meningkatkan nilai tambah adalah pengolahan biji kopi kering menjadi kopi jahe. Peningkatan jumlah produksi kopi dan jahe harus tetap dilakukan guna menopang pertumbuhan industri. Apabila produksi meningkat, akan memberikan peluang yang lebih besar baik bagi para petani, maupun industry dalam meningkatkan penghasilan dari produk kopi dan jahe (Zulkarnainet *al.*, 2013)

Proses pengemasan dan penyimpanan pada pengabdian ini telah dilakukan sesuai dengan persyaratan produk pangan. Untuk bubuk jahe instant, kopi jahe instant dan kedelai jahe instant, manisan jahe, dan permen jelly jahe dikemas dengan plastik sebagai pengemasan primer. Proses pengemasan dilakukan dengan pengepresan plastik pengemas dengan bantuan alat *vaccum sealer* yang telah diberikan dalam kegiatan IbM olahan jahe ini. Pengemas sekunder digunakan kemasan karton tipis, dalam setiap bungkus karton berisi 10 bungkus plastik kemasan produk olahan jahe. Untuk proses penyimpanan sebelum didistribusikan kepada konsumen, mitra menyimpan dalam pengemas tersier dalam kontainer-kontainer plastik, agar terhindar dari kontaminasi secara fisik, biologi, dan kimia. Hal ini dilakukan untuk menghindari kerusakan produk olahan.

Untuk pemasaran produk olahan jahe, dilakukan melalui beberapa tempat, melalui koperasi, warung dan secara langsung, serta melalui pesanan. Untuk memperluas pemasaran juga sudah dilakukan dengan mengikuti kegiatan pameran produk olahan di beberapa tempat. Manajemen pemasaran dan manajemen keuangan sudah dilakukan dengan proses pencatatan dengan baik. Sehingga anggota mitra dapat mengetahui secara terbuka dan dilaporkan dalam jangka waktu tertentu kepada anggota. Pemasaran yang lebih luas hanya dapat dilakukan setelah produk mendapat ijin PIRT dari Dinas Kesehatan (Astrianiet *al.*, 2013). Karena produk olahan jahe baru bias dipasarkan keswalayan dan supermarket jika sudah memiliki ijin dari Dinas Kesehatan. Namun untuk mendapatkan ijin tersebut banyak prosedur dan persyaratan yang harus dipenuhi oleh Mitra, dan saat ini pengurusan administrasi PIRT.

Dengan ijin PIRT diharapkan mitra lebih percaya diri dalam mengembangkan wirausaha olahan jahe. Jiwa wirausaha dapat dibentuk melalui proses pembudayaan yang diintegrasikan dalam pembelajaran. Wirausahawan umumnya memiliki sifat yang sama, yaitu orang yang mempunyai tenaga, keinginan untuk terlibat dalam petualangan inovatif, kemauan untuk menerima tanggung jawab pribadi dalam mewujudkan suatu peristiwa dengan cara yang mereka pilih, dan keinginan untuk berprestasi yang sangat tinggi, sikap optimis dan kepercayaan terhadap masa depan (Yuriani, 2010).

SIMPULAN

1. Kegiatan pengolahan jahe menjadi produk olahan jahe bubuk jahe instant, manisan jahe, permen jelly jahe, kopi jahe instant dan kedelai jahe instant dapat berlangsung dengan baik.
2. Pelaksanaan pengolahan produk olahan jahe sudah memperhatikan sanitasi dan higiene dalam pengolahan pangan. Pengawasan mutu sejak pemilihan vahan baku sampai distribusi produk pangan juga sudah dilakukan dengan baik. Namun tempat pengolahan produk memang kurang memadai.
3. Kewirausahaan dilakukan dengan cukup baik dengan manajemen usaha dan manajemen keuangan secara terbuka kepada anggota

- PIRT olahan jahe dari Dinas Perijinan Kabupaten Badung saat ini sedang dalam proses.

UCAPAN ERIMAKASIH

Penulis menyampaikan terima kasih kepada DP2M Dikti yang telah membiayai program Iptek Bagi Masyarakat (IbM) Olahan Jahe di Desa Petang Kecamatan Petang Kabupaten Badung pada tahun 2015, serta pihak-pihak yang telah membantu sehingga pengabdian kepada masyarakat ini dapat terlaksana dengan baik

REFERENSI

- Anonymous, 2013. Buku Profil Desa Petang, Kecamatan Petang, Kabupaten Badung
- Astawan, M. 2009. Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Astriani, D., W. Dinarto, W. Mildaryani. 2013. Penerapan Agroteknologi Tanaman Jahe dan Pengolahan Rimpangnya sebagai upaya Peningkatan Kesejahteraan Petani di Dusun Sorogaten dan Kaliberot. *Jurnal AgriSains*. Vol.4(7) : 56-64
- Koswara, S.,A. Diniari, Sumarto.2012. Panduan Proses Produksi Minuman Jahe Merah Instant. Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat. IPB.Bogor
- Rauthan, A.S., H. Saxena, B.S. Raukt, M. Kumar, H. S. Chauhan. 2015. A Systemanc Review on health and hygiene in India. *AsianJnal of Multidisciplinary Studies*. Vol. 3(3) : 29-35
- Rifkowaty, E.E., dan Martanto. 2016. Minuman Fungsional Serbuk Instant Jahe (*Zingiber officinalerosc.*) dengan variasi penambahan ekstrak bawang merah (*Eleutherine americora Meir*) sebagai pewarna alami. *Jurnal Teknologi Pertanian Lampung*. Vol.4(4):315-324.
- Sagala, M.A., R. Efendi, Ysmarini. 2016. Perbedaan Cara Ekstaksi Jahe penambahan Gula Kepala terhadap Mutu Sirup Jahe. *Jom. Faperta*Vol. 3(1):1-10
- Yuriani. 2010. Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Jahe sebagai Keterampilan Guru SMK dalam upaya mengembangkan Kewirausahaan Sekolah. *Inotek*. Vol.14(1):86-94.
- Zulkarnain, A. Lamusa, D. Tangkesalu. 2013. Analisis Nilai Tambah Kopi Jahe pada Indutsri Sal-han di KotaPalu. *E-J.Agekbis*. Vol. 1(5) : 493-499