

Pembuatan Permen Jelly Untuk Kesegaran Dan Kesehatan Tubuh Dari Jahe Bagi Ibu PKK Desa Cinta Rakyat Kabupaten Deli Serdang Percut Sei Tuan

Safriana^{1,*}, Enny Fitriani², Lili Nurmaliza³, Ruseni⁴, Ayu Diah Lestari^{5,*}, Hasniar⁶, Mella Candani⁷, Sri Wulan Syahfitri⁸, Syafitri Aulia⁹

^{1,2,5,6,7,8,9} Program Studi S1 Farmasi, ^{3,4} Program Studi D3 Kebidanan, STIKes Indah Medan,

*Correspondensi E-mail: alimarzamella@gmail.com

Histori Naskah:
Diajukan: 7-May-2024
Disetujui: 22-May-2024
Publikasi: 22-May-2024

This is an Creative Commons License This work is licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License

Abstract

Most of the daily activities of the people in Cinta Rakyat Percut Sei Tuan Village, Deli Serdang Regency, North Sumatra Province, are still being housewives and helping their husbands with farming and fishing. This village is ± 11 km from the Indah Medan College of Health Sciences campus. Most of the women in this village are members of PKK groups and village organizations and various activities in the village, but are limited to religious and other social activities, the rest mostly stay at home. Ginger jelly candy functions to help improve body health, warm the body, relieve body aches. So it has great potential to be developed into a superior product. These production results can later be marketed through daily necessities shops, supermarkets, restaurants, or through village unit cooperatives in Deli Serdang Regency, or online. The implementation method offered to support program realization, the first stage of this activity is conducting observations and making cooperation agreements with partners. The people of Cinta Rakyat Percut Sei Tuan Village, Deli Serdang, North Sumatra, have gained an understanding of the benefits of ginger jelly candy for health, skills in how to make, package and market Ginger jelly candy using plant ingredients that are healthy, strong and easy to obtain, in a safe way. easy and simple equipment. In conclusion, the people of Cinta Rakyat Village mostly work to help their husbands farm or take part in PKK women's activities. Jelly candy can function to help improve body health, so it has the potential to make ginger jelly candy products and can be sold at public figures or supermarkets to increase family income. Ginger functions to reduce allergies, relieve digestive system disorders, relieve menstrual pain

Keywords: : ginger jelly candy, ginger, body warming

Pendahuluan

Jahe (*Zingiber officinale*), adalah tanaman rimpang yang sangat populer sebagai rempah-rempah dan bahan obat. Rimpangnya berbentuk jemari yang menggembung di ruas-ruas tengah. Rasa dominan pedas disebabkan senyawa keton bernama *zingeron*. Jahe merupakan tanaman obat, dapat berfungsi sebagai rempah-rempah yang banyak digunakan untuk konsumsi dan kesehatan (Ramadan & Priatna, 2021). Banyak sekali manfaat jahe yang dapat digunakan sebagai pengobatan seperti hipoglikemi, gout, osteoarthritis, rheumatoid, arthritis, migrain, penyanyik gastrointesntinal, kardiovaskular dan hepatoprotektif (Dilla *et al.*, 2023). Jahe termasuk suku *zingiberaceae* (temu-temuan). Nama ilmiah jahe diberikan oleh William Roxburgh dari kata Yunani *zingiberi*, dari bahasa Sansekerta, singaberi (Harwati, 2009). Jahe (*Zingiber officinle*) adalah tanaman yang mempunyai beragam kegunaan, antara lain sebagai rempah, penghasil minyak atsiri, pemberi aroma, ataupun sebagai obat. Berdasarkan bentuk, warna, dan ukuran rimpang, ada tiga jenis jahe yang dikenal, yaitu jahe gajah, jahe empirit dan jahe merah. Ketiga *varietas* jahe dapat ditanggungkan dari kandungan minyak atsirinya. Minyak atsiri yang terkandung pada jahe merah lebih tinggi daripada jenis jahe lainnya, hal tersebut menyebabkan jahe merah memiliki aroma

dan rasa yang lebih kuat (Melviani *et al.*, 2022). Salah satu isu pokok dalam pembangunan kesehatan salah satunya adalah

Peningkatan kemampuan masyarakat dalam pemeliharaan kesehatan. Sejalan dengan meningkatnya perhatian masyarakat terhadap pengobatan tradisional, didalamnya melibatkan penggunaan obat tradisional baik jamu maupun formula modern dalam bentuk obat tradisional, maka perhatian Pemerintah pun meningkat dengan munculnya berbagai regulasi terkait pengobatan tradisional (Nurlita *et al.*, 2021). Jahe merupakan tanaman hasil pertanian yang mudah rusak, untuk memanfaatkan produksi jahe yang cukup besar perlu dilakukan pengolahan jahe menjadi produk awetan. Jahe dapat diolah menjadi berbagai macam produk baik sebagai bahan utama maupun bahan tambahan. Produk alternatif jahe dapat berupa permen jahe (Nurlita *et al.*, 2021).

Karena manfaat jahe yang begitu banyak, maka kami menciptakan produk baru yaitu *hard candy* Jahe yang memiliki multifungsi. Cukup praktis dan mudah dibawa kemana-mana. Permen dengan rasa dan aroma jahe segar, memiliki keunggulan dari jahe yang dapat berguna untuk kesehatan. Bagus untuk tenggorokan dan membuat tubuh menjadi hangat. Permen Jahe Sehat mempunyai misi untuk melestarikan tanaman jahe sehingga menjadi lebih bermanfaat terutama untuk kesehatan. Agar permen jahe ini bisa berkembang menjadi *hard candy* jahe. Dalam pembuatan permen ketepatan rasio antara sukrosa dan glukosa serta pengontrolan proses merupakan hal sangat penting karena masalah yang dapat terjadi pada permen keras adalah stickiness (kelengketan) dan graining (mengkristal) (Teknologi *et al.*, 2015). Jahe Sehat mempunyai visi untuk terus memodernkan pembuatan permen jahe, melalui serangkaian riset untuk meningkatkan kualitas permen serta kuantitasnya sehingga dapat dinikmati oleh masyarakat dunia secara keseluruhan (Sukmawati & Widayanti, 2022). UMKM Permen Jahe berdiri pada tahun 1970.

Program pengabdian pada masyarakat yang dilaksanakan oleh perguruan tinggi (PT) adalah salah satu dari implementasi Tridarma PT. program ini dilaksanakan dalam berbagai bentuk misalnya, pendidikan dan pelatihan masyarakat, pelayanan masyarakat, dan kaji tindak dari iptek yang dihasilkan oleh PT (Idris HM Noor, 2010). Program Kemitraan Masyarakat yang dilaksanakan merupakan sinergi antara peningkatan kemampuan masyarakat dalam pemeliharaan kesehatan melalui pengobatan tradisional, ditunjang dengan tujuan untuk meningkatkan kemandirian ekonomi di masyarakat untuk meningkatkan produktivitas kelompok masyarakat melalui produksi olahan jahe yang inovatif. Oleh karena itu program diawali dengan penyuluhan tentang tanaman jahe, pengolahannya menjadi permen wedang jahe, packaging produk dan pemasarannya, serta diakhiri dengan pengiriman kader masyarakat untuk mengikuti pelatihan Perizinan PIRT (Yanti, 2022). Kurangnya pemahaman masyarakat terhadap tugas dan fungsi mahasiswa KPM serta perbedaan pola pikir yang cenderung masih tradisional sehingga membuat masyarakat tidak reaktif menyambut ide-ide dan inovasi yang dibuat oleh mahasiswa KPM (Syahputra & Putra, 2020).

Metode

Langkah-langkah kegiatan pelatihan dilakukan oleh tim pengabdian bagi masyarakat (PKM) dari staf pengajar yang tergabung dari Program studi S1 Farmasi. Memanggil Ibu-ibu rumah tangga di bawah kelompok PKK dan anggota keluarganya berkumpul di balai desa untuk mengikuti bimbingan dan pelatihan pembuatan permen jelly jahe menggunakan tumbuhan jahe dilakukan penyulingan untuk di ambil air sarinya yang mempunyai bau yang khas menyegarkan banyak terdapat di sekitar lingkungan desa. Metode Pelaksanaan yang ditawarkan untuk mendukung realisasi program, tahap pertama kegiatan ini adalah melakukan observasi dan pembuatan kesepakatan kerjasama dengan mitra. Kegiatan ini direncanakan dilakukan dengan pendekatan sosialisasi dan metode pelatihan, meliputi beberapa tahapan-tahapan dilakukan dengan melihat permasalahan yang ada. Upaya yang dilakukan adalah memberikan pelatihan bagaimana cara pemanfaatan tumbuhan sebagai bahan obat tradisional dijadikan permen jelly jahe, melalui empat tahapan, yaitu :

1. Pemaparan materi tentang gambaran umum tentang permen jelly jahe dengan bahan dari tumbuhan sebagai obat tradisional yang baik untuk membantu meredakan pegel linu, meningkatkan kesehatan dan menghangatkan tubuh. manfaat, langkah-langkah produksi menggunakan bahan dasar dan peralatan yang sederhana
2. Cara-cara pengemasan yang baik dan menarik, serta cara pemasaran

3. Manajemen pembukuan sederhana
4. Review terhadap pelatihan yang telah dilaksanakan serta menarik kesimpulan.
5. Dengan diberikannya pengetahuan, pemahaman serta ketrampilan menjadi bekal bagi masyarakat desa Cinta Rakyat Percut Sei Tuan mendapatkan pembuatan permen jelly jahe.

Kegiatan ini dilakukan dengan tahapan: penyuluhan, pelatihan praktek pembuatan, pelatihan manajemen usaha, dan pendampingan. Pembuatan permen jelly jahe dari bahan tumbuhan (alami) tidak sulit dan tidak membutuhkan biaya yang mahal dengan bahan dan peralatan yang dibutuhkan sangat sederhana, sehingga dapat diproduksi dan mempunyai nilai ekonomi. Berdasarkan hal tersebut di atas, dipandang perlu untuk menyikapi situasi ini, dengan memberi pelatihan pembuatan permen jelly jahe bagi masyarakat di desa ini Cinta Rakyat Percut Sei Tuan Kabupaten Deli Serdang Provinsi Sumatera Utara.

1. Pembuatan permen jelly jahe

Bahan-bahan yang dibutuhkan

Jahe 3 kg, air 1 liter, jeruk nipis 2 buah, gula 1kg, gelatin 20gr.

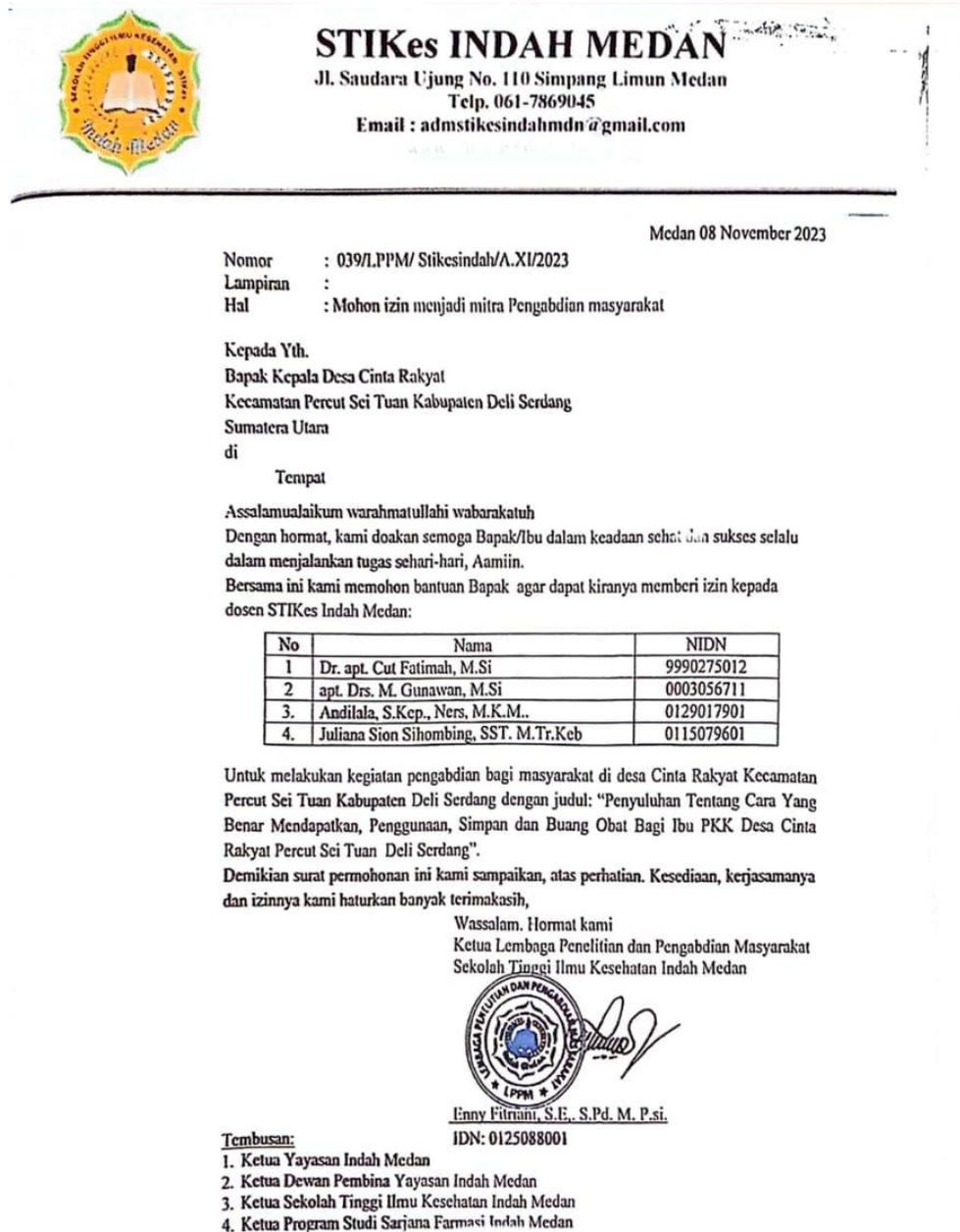
Cara pembuatan :

1. Jahe dikupas dibersihkan kemudian diblender dengan air, disaring ambil sarinya
2. Siapkan kompor dan wajan bersih. Masukkan sari jahe lalu masak sambil terus diaduk
3. Selagi dimasak tambahkan, perasan jeruk nipis secukupnya, gula. Sambil dirasa apakah sudah pas rasanya.
4. Dimasak sampai sari jahe mengental.
5. Setelah semua mengental, masukkan kedalam cetakan, kemudian dikemasa.
6. Diperoleh permen jelly jahe.

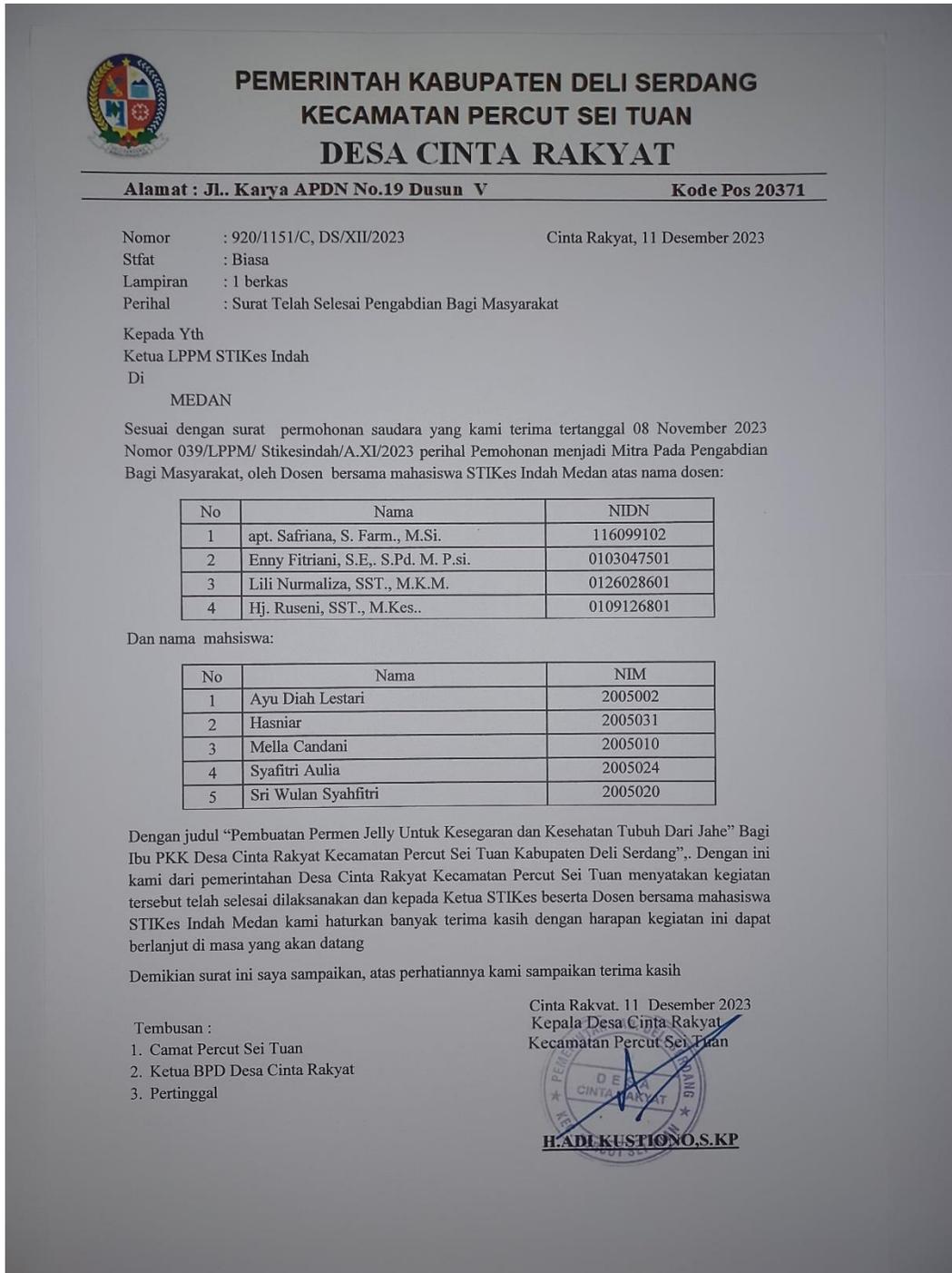
Hasil dan Pembahasan

Hasil yang diperoleh dari kegiatan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) bagi di Desa Cinta Rakyat Percut Sei Tuan, dengan kegiatan bimbingan dan pelatihan pembuatan permen jelly jahe menggunakan bahan tumbuhan yang berkhasiat dan mudah didapat, dengan cara yang mudah serta peralatan yang sederhana adalah:

- a. Masyarakat di Desa Cinta Rakyat Percut Sei Tuan, Deli Serdang Sumatera Utara, telah mendapat memahami manfaat permen jelly jahe untuk kesehatan, keterampilan cara pembuatan, pengemasan, dan pemasaran permen jelly jahe menggunakan bahan tumbuhan yang memberi sehat, kuat dan mudah didapat, dengan cara yang mudah serta peralatan yang sederhana.
- b. Setelah selesai mengikuti bimbingan dan praktek langsung pembuatan permen jelly jahe, masyarakat di desa ini juga telah dibekali sedikit bahan baku dan beberapa peralatan untuk bekal latihan kembali pembuatan permen jelly jahe di tempat tinggal nya masing-masing, dan diberi kesempatan untuk kontak langsung berkonsultasi kembali jika dibutuhkan dengan dosen pembimbing pada kegiatan pengabdian masyarakat melalui nomor kontak yang telah diberikan.



Gambar 1. Surat Izin Pengabdian



Gambar 2. Surat Balasan Pengabdian



Gambar 3. Proses Pembuatan Permen Jelly



Gambar 4. Foto Produk Bersama Ibu PKK

Kesimpulan

Program Pengabdian Masyarakat merupakan suatu wadah bagi mahasiswa untuk mempraktikkan ilmu yang diperoleh selama di bangku perkuliahan. Mendapatkan manfaat dan pengalaman dalam pembuatan permen jelly jahe. Sehingga masyarakat memperoleh berbagai pengetahuan dan keterampilan serta timbulnya antusias di masyarakat untuk berwirausaha berdasarkan keterampilan yang diperoleh.

Meningkatkan kerjasama dan komunikasi antara masyarakat dengan mahasiswa berkesinambungan. Menjalin kerjasama yang baik antara peserta Pengabdian dengan masyarakat Desa Cinta Rakyat. Meningkatkan semangat dalam membangun desa.

Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih kepada seluruh pihak yang mendukung kegiatan pengabdian masyarakat, terima kasih kepada Bapak Andilala, S.Kep., Ners, M.K.M., selaku Ketua STIKes Indah Medan, terima kasih

kepada Ibu apt. Safriana, S.Farm., M.Si., selaku Dosen Pembimbing I Pengabdian Masyarakat yang telah memberikan arahan dan masukkan kepada kami, terima kasih Ibu Enny Fitriani, S.Pd., M.Psi., selaku Dosen Pembimbing II, yang telah memberikan arahan dan masukkan kepada kami, terima kasih kepada Bapak H. Adi Kustiono, SKP., M.Kes., selaku Kepala Desa Cinta Rakyat, Kecamatan Percut Sei Tuan, Kabupaten Deli Serdang beserta Staf Kantor Desa yang telah memberikan izin sarana dan prasarana untuk melakukan kegiatan Pengabdian Masyarakat di Desa yang beliau pimpin.

Daftar Pustaka

- Dilla, K. N., Alawiyah, T., & Irawan, A. (2023). Peningkatan Derajat Kesehatan dan Ekonomi Masyarakat Melalui Pelatihan Pembuatan Sediaan Serbuk dan Sirup Jahe. *Indonesia Berdaya*, 4(3), 1155–1158. <https://doi.org/10.47679/ib.2023535>
- Harwati, tri C. (2009). Khasiat Jahe Bagi Kesehatan Tubuh Manusia. *Jurnal Inovasi Pertanian*, 8(1), 54–61.
- Idris HM Noor. (2010). Penelitian dan Pengabdian Masyarakat pada Perguruan Tinggi. *Jurnal Pendidikan Dan Kebudayaan*, 16(3), 289.
- Melviani, M., Noval, N., & Fricillia, O. Z. (2022). Pembuatan Permen Jahe Sebagai Peningkat Imunitas Tubuh Pada Masa Pandemi. *LOGISTA - Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(1), 167. <https://doi.org/10.25077/logista.6.1.167-170.2022>
- Nurlita, D., Wibowo, A., & Kosasih, E. D. (2021). Pelatihan Pembuatan Permen Wedang Jahe 2 in 1 Sebagai Kreasi Masyarakat. *Inovasi Pengabdian Masyarakat Sebagai Hilirisasi Penelitian Pada Masa New Normal Dalam Upaya Mitigasi Kesehatan*, 224–230.
- Ramadan, D., & Priatna, B. (2021). 5662 | *A b d i m a J u r n a l P e n g a b d i a n M a h a s i s w a*. 2(2), 5662–5670.
- Sukmawati, W., & Widayanti, A. (2022). Formulasi Pembuatan Permen Jahe Untuk Meningkatkan Ketahanan Fisik Lansia. *Jurnal Pengabdian Masyarakat* , Vol 5 No 7, 2708–2713.
- Syahputra, A., & Putra, H. R. (2020). Persepsi Masyarakat Terhadap Kegiatan Kuliah Pengabdian Masyarakat (Kpm). *At-Tanzir: Jurnal Ilmiah Prodi Komunikasi Penyiaran Islam*, 1. <https://doi.org/10.47498/tanzir.v1i1i.349>
- Teknologi, J., Pertanian, H., Pertanian, F. T., & Padang, U. A. (2015). *PENGARUH PENAMBAHAN SERBUK DAUN KELOR TERHADAP KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA DAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN PERMEN JAHE MERAH* Felga Zulfia Rasdiana dan Cesar Welya Refdi.
- Yanti, R. (2022). Pembuatan Permen Jahe Untuk Mengurangi Mual Muntah Pada Ibu Hamil Di Klinik Bersalin Bersama Kabupaten Padang Lawas Utara Tahun 2022. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Aufa (JPMA)*, 4(3), 35. <https://doi.org/10.51933/jpma.v4i3.907>