

Pengembangan Potensi Jahe Merah Sebagai Produk Ice Cream Rasa Jahe Dalam Meningkatkan Perekonomian Masyarakat

Mansyur Mus, Bungatang, Nurlaely, Susiana Mokhtar, Dharmawaty Djaharuddin, Hery Gumelar, Akram Agus Sekolah Tinggi Ekonomi Makassar Bongaya

email: nurlaely0705@gmail.com

(Diterima: 1 April 2021; direvisi: 26 Mei 2021; dipublikasikan: 31 Mei 2021)

©2021 – Jurnal Abdimas Bongaya STIEM Bongaya.

Abstrak: Persoalan pemanfaatan tanaman jahe menjadi problem utama masyarakat desa sunggumanai. maka dari itu kegiatan ini bertujuan untuk mengembangkan hasil tanaman jahe menjadi sebuah produk ice cream, kegiatan ini di laksanakan antara lain, (1) persiapan, (2) edukasi tentang manfaat tanaman jahe sebagai sumber ekonomi masyarakat, (3) praktik pembuatan produk, dan (4) pendampingan pemasaran. kegiatan ini selama 90 hari. Di mulai dengan memberikan pengetahuan tentang pemanfaatan dan pengelolaan tanaman jahe menjadi nilai ekonomis. Berdasarkan hasil implementasi program dapat diketahui bahwa peluang usaha ice cream jahe di desa sunggumanai cukup tinggi. hal tersebut dikarenakan ketersediaan bahan baku berupa tanaman jahe cukup banyak di desa sunggumanai. Kegiatan ini menambah pengetahuan dan keterampilan mereka dalam memanfaatkan dan mengelola tanaman jahe serta memberikan peluang bisnis dan meningkatkan nilai ekonomis.

Kata Kunci : *Pemanfaatan Tanaman Jahe, Ice Cream Jahe, Nilai Ekonomis*

PENDAHULUAN

Sunggumanai merupakan sala satu desa yang terletak di kecamatan Pattallassang, kabupaten Gowa, Sulawesi Selatan. Berdasarkan letak geografis desa Sunggumanai memiliki batas-batas: Sebelah Utara Desa Jene'madinging, Sebelah Timur Desa Pattallassang, Sebelah Selatan Desa BorongPala'la', Sebelah Barat Kel. Ramang Polong, Kec. Somba Opu. Desa ini merupakan salah satu desa yang mewakili kabupaten gowa dalam lomba desa tahun 2015 di tingkat provinsi sulawesi selatan. Hal ini menginisiasi masyarakat setempat untuk membentuk LPEMDI (Lembaga pemberdayaan ekonomi desa). Paguyuban ini bertujuan sebagai kelompok pelopor untuk memiliki kegiatan ekonomi produktif dalam rangka meningkatkan kesejahteraan dengan memanfaatkan sumber daya alam dan manusia yang ada di desa tersebut. Tindakan seperti ini juga dilakukan pembentukan Posdaya di salah satu UKM peternak lele di Desa Sunggumanai. Hal ini menuntut kolaborasi sumber daya manusia warga setempat (Sebayang et al., 2020), (Nurjanah & Abadi, 2019).

Wilayah kerja Desa Sunggumanai meliputi 3(tiga) dusun yaitu, dusun Lamuru, Sailong dan Japing. Secara umum keadaan topografi Desa Sunggumanai adalah daerah dataran rendah. Iklim Desa Sunggumanai sebagai-mana desa-desa lain di wilayah Indonesia beriklim tropis dengan dua musim, yakni musim kemarau dan musim penghujan.

Dengan letak geografis yang sepenuhnya adalah daratan dan memiliki luas lahan pertanian yang cukup. Perubahan iklim mempengaruhi sektor pertanian baik secara langsung maupun tidak langsung diantaranya melalui efeknya terhadap suhu dan perubahan curah hujan

dalam biologi dan fisik lingkungan. Perubahan pola curah hujan dapat menyebabkan fluktuasi ketersediaan air, yang dapat berpengaruh terhadap produksi tanaman, selain juga terhadap peluang peningkatan hama dan penyakit. Ketersediaan air merupakan salah satu konsekuensi paling dramatis perubahan iklim untuk sektor pertanian

Desa Sunggumanai menghasilkan beberapa hasil sumber daya pertanian, meliputi; padi, jagung, jahe dan beberapa lainnya, tetapi hasil observasi sebelumnya tanaman jahe tidak memberikan dampak Ekonomi lebih untuk masyarakat Desa Sunggumanai, pada kenyataannya akibat kurangnya informasi dan pengetahuan tentang cara penanaman bibit jahe, dan pengolahan jahe menjadi nilai tambah ekonomis maka dari itu banyak tanaman Jahe yang terbuang dan tidak memiliki nilai tambah ekonomis, Jika masyarakat dapat peka terhadap dampak ekonomi yang di hasilkan tanaman jahe, maka hasilnya bisa menambah ekonomi masyarakat

Tidak termanfaatkannya jahe dengan baik untuk meningkatkan pendapatan desa maka kegiatan pengabdian pada masyarakat mencoba melakukan inofasi (perubahan bentuk) dari tanaman jahe biasa menjadi ice cream jahe

Berdasarkan analisis situasi yang telah dipaparkan di atas, maka BUMDes bekerja sama dengan mahasiswa kuliah kerja lapangan stiem bongaya untuk membantu menjawab permasalahan mereka. selain itu secara kesehatan jahe memiliki dampak kesehatan sebagai Beberapa peneliti terdahulu melaporkan minyak esensial jahe dan lengkuas lebih efektif menghambat mikroba dibandingkan oleoresinnya, dengan aktivitas antimikroba yang cukup tinggi/moderat.

Tujuan ini untuk mengupayakan ibu-ibu rumah tangga menjadi kreatif, inovatif, dan meningkatkan nilai tambah melalui hasil produk ice cream jahe, juga untuk menunjang perekonomian keluarga.

METODE PENELITIAN

Dalam pelaksanaan pengabdian masyarakat yang dilakukan di desa Sunggumanai, Kecamatan Pattalassang berlangsung selama kurang lebih 90 hari (3 bulan). tanaman jahe diolah menjadi sebuah produk ice cream jahe. Es cream yang memanfaatkan bahan yang ada di rumah jauh lebih menguntungkan (Hasanuddin, Harlina and Insi, 2011)

Kegiatan ini dilakukan dengan beberapa tahapan yaitu edukasi manfaat, pengelolaan, hingga pendampingan pemasaran. Maka dari itu team PKM melakukan Pembentukan komunitas jahe merah sebagai wadah awal komunikasi. Sebelum melakukan pelaksanaan kegiatan ada beberapa cara yang di tempuh oleh PKM

Melalui beberapa tahap yaitu : (1) Tahap memberikan edukasi dengan cara sosialisasi kepada masyarakat mengenai dampak ekonomis lebih yang dapat di hasilkan tanaman jahe ketika di olah menjadi sebuah produk (ice cream), kegiatan ini diikuti oleh 15(lima belas) warga desa yang dilakukan di kantor desa, waktu pelaksanaan selama dua hari; (2); Tahap mendampingi masyarakat dalam mengelola tanaman jahe hingga menjadi ice cream jahe; (3) Tahap pendampingan kepada

masyarakat dalam memasarkan produk yang dihasilkan dari tanaman jahe , dengan melakukan kerjasama dengan BUMDes dan UMKM Desa. Dalam hal ini pendampingan kepada 15(lima belas) orang anggota masyarakat.

HASIL DAN PEMBAHASAN

LPM Desa Sunggumanai telah menanam bibit jahe, area berdekatan kolam ikan, sawah, dan lumbung sekam padi.sebagai titik utama penghasilan tanaman jahe.

Pupuk yang di gunakan berupa pupuk organik yang di buat dari beberapa macam tanaman dan kotoran hewan yang berada di desa untuk mendapatkan tanaman jahe, hal ini di lakukan sehingga tanaman jahe terhindar dari bahan kimia.Memberikan edukasi melalui kegiatan sosialisasi kepada masyarakat di aula kantor desa, kegiatan sosialisasi dilakukan selama satu hari. Materi yang diberikan kepada masyarakat, mengenai manfaat ekonomis lebih tanaman jahe dalam mengolah menjadi sebuah produk ice cream,sebagai sarana pemenuhan panga (Dessy Agustina Sari1*, 2020)n keluarga serta serta kegiatan ibu-ibu desa yang bermanfaat. Beberapa penggiat lain kerap hanya melakukan budidaya dan memilih untuk menjualnya ke pasar (Zulfan et al., 2018), (Triyono & Sumarmi, 2018



Gambar.1 Edukasi manfaat tanaman jahe

Pada pelaksanaan kegiatan dimulai dengan presentasi materi. Presentasi materi bertujuan untuk memberikan pemahaman dan penjelasan kepada masyarakat terkait peluang usaha dan teknik pengolahan ice cream jahe. Sebagian besar masyarakat belum mengenal produk ice cream jahe. Setelah, mengetahui secara langsung produk ice cream jahe, sebagian besar masyarakat meyakini bahwa produk ice cream jahe mempunyai peluang usaha yang tinggi. Akan diberi pemahaman bahwa sesuatu yang diciptakan oleh ibu rumah tangga untuk dijual maka hal tersebut dapat membantu ibu rumah tangga menambah penghasilan selain pendapatan suami

Pada kegiatan presentasi juga dilaksanakan demonstrasi pembuatan produk dan diskusi dengan warga terkait kesulitan dalam pembuatan ice cream jahe. Setelah masyarakat memahami cara pembuatannya maka dilaksanakan praktik pembuatan produk ice cream jahe. Praktik pembuatan disajikan pada Gambar 2.

Memberikan pelatihan cara pengolahan tanaman jahe menjadi ice cream kepada masyarakat

yang sebelumnya telah diberikan edukasi tentang pemanfaatan tanaman jahe. Meliputi ;Apa saja bahan baku yang di gunakan dan bagai mana cara pembuatannya;

- (1) tiga gelas susu ultra putih
- (2) dua bungkus susu sachet fresen flag.
- (3) tiga bungkus milo.
- (4) tiga sendok makan tepung maizena.
- (5) empat sendok makan gula pasir
- (6) empat sendok makan prasan jahe merah/ sesuiaselera.
- (7) satu sendok makan SP.

Dan kami juga memberikan tata cara pembuatan ice cream jahe Siapkan bahan-bahan dan alatnya terlebih dahulu.

- (2) Tuang susu ultra tiga gelas kedalam panci, lalu masukkan dua sachet susu kental manis, kemudian tambahkan enam sendok makan gula pasir dan juga air perasanjahe empat sendok makan/ sesuaiselera.
- (3) Kemudian masak dengan api kecil hingga panas sambal di aduk-aduk jika sudah mendi diambil sedikit susu cair campur kedalam tepung maizena kemudian di aduk-aduk sebentar hinga maizena larut .
- (4) Masukkan tiga sachet milo, kemudian aduk adonan ice cream sampai milonya larut, setelah itu masukkan tepung maizena yang tlah di larutkan, dan aduk-aduk supaya maizenanya larut kedalam ice cream, masak sampai mengental kalua sudah, kalua sudah mengental matikan kompor
- (5) Masukkan adonan ice cream kedalam wadah hingga dingin setelah itu masukkan kedalam freser sampai beku kurang lebih 8-9 jam
- (6) Setelah membeku kerok-kerok adonan menggunakan sendok
- (7) Setelah adonannya dikerok tambahkan satu sendok makan lalu mixer dengan kecepatan tinggi selama 20-25 menit.
- (8). Setelah itu tuang kedalam cup ice cream, setelah semuanya di tuang masukkan Kembali kedalam prezer sampai membeku.

Kami dari team PKM juga melakukan penghitungan HPP pada produk ice cream jahe sebagai berikut;

Tabel 1. Penghitungan HPP Ice Cream Jahe;

No	Item	Harga Satuan	Jumlah	Total	Ket	Biaya Pembuatan
1	Susu Ultra	16.000	1	16.000	Susu ultra 1 kali pemakaian baru habis	16.000
2	Milo Sachet	6.000	4	6000	Milo sachet 1 kali pemakaian baru habis	6.000
3	Susu Sachet	1.500	3	4.500	Susu Sachet 1 kali pemakaian baru habis	4.500

4	Tepung Maizena	3.500	1	3.500	Tepung Maizena 1 kali pembuatan baru habis	3.500
5	Gula Pasir	12.000	1	12.000	Gula Pasir 1 kali pembuatan baru habis	12.000
6	Jahe	40.000	1	40.000	10 kali pembuatan baru habis	4.000
7	SP	12.500	1	12.500	5 kali pembuatan baru habis	2.500
					Jumlah	48.500



Gambar.2 Persentase cara pembuatan ice cream jahe

Melakukan pendampingan kepada masyarakat khususnya ibu-ibu rumah tangga dalam mengelolah tanaman jahe untuk menjadi sebuah produk ice cream jahe, proses ini kami lakukan untuk memberi pengetahuan tentang tingkat manfaat tanaman jahe yang bisa di olah menjadi produk, kami dari team PKM juga sekaligus menghitung HPP (Harga Pokok Produk) dari produk ice cream jahe, masyarakat sangat antusias di lihat dari beberapa pertanyaan yang muncul.

Team PKM mengambil sasaran ibu-ibu PKK/ibu-ibu rumah tangga dan masyarakat tani di tiga dusun sebanyak 15 orang. Peserta merupakan perwakilan dusun yang memiliki kemampuan untuk menyosialisasikannya kembali kepada warga masyarakat di wilayahnya. Pemilihan ibu-ibu peserta dilakukan oleh pihak desa dan kemudian diputuskan oleh pihak dusun. Berdasarkan permasalahan yang diangkat dalam kegiatan ini, yaitu masih terbatasnya pengetahuan, pemahaman dan keterampilan yang dimiliki oleh masyarakat petani perempuan atau ibu-ibu tentang optimalisasi pemanfaatan dan diversifikasi olahan tanaman jahe, maka kepada mereka diajarkan cara pemanfaatan tanaman jahe dalam pengolahan sehingga menjadi berbagai produk ice cream jahe yang layak jual

Berdasarkan praktek langsung cara membuat es krim bersama ibu-ibu yang telah dilakukan di Aula kantor desa sungumanai, diharapkan dapat memberikan dampak yang positif kepada para

masyarakat dan juga kepada tim PKM dan dosen yang melakukan pembinaan (PKM), secara lebih rinci hasil yang dicapai dari pelaksanaan pembinaan tersebut dapat diuraikan antara lain sebagai berikut:

1. Terjalannya kerjasama antara Kampus Stiem Bongaya Makassar dengan masyarakat desa Sunggumanai.
2. Peserta (ibu-ibu) diberikan pengetahuan dan pembinaan dengan praktek langsung mengenai cara membuat es krim.
3. Peserta (ibu-ibu) diberikan pengetahuan dan pembinaan dengan praktek langsung mengenai cara memasarkan produk es krim secara e-commerce. Dimulai dengan pengenalan e-commerce, mengunduh gambar produk hingga merangkai Bahasa pemasaran untuk promosi.
4. Peserta diberikan pembinaan dengan metode mengajarkan dan membagi informasi tentang cara memasarkan mulai dari langkah menjual, promosi, hingga menjaga dan mempertahankan pelanggan.
5. Menambah pengetahuan ibu-ibu di desa Sunggumanai.
6. Mengembangkan dan berbagi ilmu pengetahuan kepada masyarakat yang ada, khususnya di desa Sunggumanai.

Sebelum Tim PKM memberikan praktek langsung membuat es krim, terlebih dahulu pemateri melakukan diskusi dengan prangkat desa setempat dilanjutkan dengan para ibu-ibu di desa, selanjutnya pemateri membahas rencana dan menyesuaikan dengan kebutuhan akan pengetahuan ibu-ibu. Kesepakatan Antara ibu-ibu dengan tim pengabdian PKM adalah selama memberikan pembinaan dan praktek langsung, tim pengabdian memulai dengan memberikan materi tentang cara menjalankan e-commerce dan penghitungan HPP (harga pokok produksi). Selanjutnya langsung membimbing ibu-ibu peserta mempraktekkan langsung. Demikian halnya dengan materi-materi lainnya. Dengan dilaksanakannya kegiatan pembinaan ini, pemahaman akan penambahan ilmu pengetahuan menjadi sangat diminati (Susandi and Sukisno, 2017)



Gambar.3 Produk ice cream jahe

Produk hasil dari kegiatan ini adalah Ice cream jahe yang dikemas dalam bentuk kap. Kemasan ini di desain secara rapi agar menarik konsumen. Hasil akhir produk es krim adalah memiliki karakteristik lembut, aroma, dan cita rasa unik karena variasi bahan pengisinya disesuaikan dengan perkembangan ilmu mengolah es krim

Ice cream jahe memiliki kandungan gizi yang baik, kaya serat, dan relatif lebih murah sehingga dapat dijadikan sebagai salah satu alternatif makanan olahan untuk pemenuhan nutrisi.

Kandungan gizi pada tanaman jahe dapat dilihat pada tabel 1.

Tabel 2. Jenis zat gizi dan nilai gizi rimpang jahe mentah

Jenis zat gizi	Nilai gizi per 100g
Energi	79 kkal
Karbohidrat	17,86 g
Serat	3,60 g
Protein	3,57 g
Sodium	14 mg
Zat besi	1,15g
Potasium	33 mg
Vitamin	7,7 mg

Sumber :Widya kesehatan (2019)



Gambar.4 Proses pembaharuan lokasi pembudidayaan tanaman jahe



Gambar.5 Hasil pembaharuan tempat budi daya Jahe

Setelah kami melakukan edukasi tentang dampak ekonomi yang di hasilkan tanaman jahe, maka dari itu warga dan team PKM menginisiasi untuk melakukan pembersihan, pembaharuan dan pemeliharaan tempat budi daya tanaman jahe, Pemeliharaan tanaman yang dilakukan adalah penyiangan, pembumbunan, penyiraman, pengendalian hama dan penyakit. Penyiangan adalah membersihkan atau memberantas tanaman pengganggu atau gulma. Gulma dapat menurunkan hasil panen, menyerap unsur hara, air dan sinar matahari. Pembumbunan dan penyiangan dilakukan bersamaan pada waktu 2-4 minggu setelah tanam. Hasilnya menunjukkan bahwa kemampuan warga sekitar meningkat sebesar 3% tentang metode budidaya tanaman tersebut (Wicaksono & Kusumawardhana, 2017)

Dari hasil panen tanaman jahe dengan luas 10x15 meter, masyarakat bisa menghasilkan 80-100 kg jahe sekali panen, untuk 1 biji jahe di jual seharga 4(empat) ribu

(100gram) di jual dengan harga Rp.4.000,- atau Rp.40.000/kg.

Setelah team PKM dan ibu-ibu desa melakukan perubahan bentuk tanaman jahe menjadi sebuah ice cream jahe, memberikan hasil ekonomis lebih dari hasil penjualan ice cream jahe dan di lihat dari penghitungan HPP (harga pokok produksi) ke untung 1 kap ice cream Rp.2.000 dengan menggunakan 1 kg jahe bisa menghasilkan 350 kap ice cream dengan total keuntungan bersih Rp.70.000/1kg bahan baku tanaman jahe.

Sehingga kegiatan ini dapat memberdayakan masyarakat dari aspek ekonomis,serta dapat memaksimalkan sumber daya yang dimiliki,terkhusus di tanaman jahe yang dapat lebih produktif.Oleh karena itu kegiatan ini dapat di laksanakan secara terus menerus dan dapat di jadikan sebagai pengasilan tetap warga desa Sunggumanai kecamatan Pattallasang.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil kegiatan pengabdian ini dapat disimpulkan bahwa warga desa terkhusus ibu-ibu PKK menyambut positif pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat (PKM). Kegiatan ini menambah pengetahuan dan keterampilan mereka dalam memanfaatkan dan mengelola tanaman jahe serta memberikan peluang bisnis dan meningkatkan nilai ekonomis. Hal ini dibuktikan dengan hasil olahan tanaman jahe menjadi ice cream jahe.

SARAN

Saran kegiatan ini yaitu perlu pendampingan dan pembinaan lebih lanjut untuk keberlangsungan kelompok produsen ice cream jahe di desa sunggumanai Kec Pattallassang

DAFTAR PUSTAKA

- Sjahrudin, H., Subar, M., Aiman, I., & Aswar, A. (2020). Pemanfaatan Lahan Pekarangan Rumah dengan Menanam Sayur Mayur untuk Meningkatkan Ekonomi Masyarakat Desa Kelenna Bontongape Kecamatan Galesong Kabupaten Takalar. *Cendekia: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(2), 137-145.
- Pendidik, M. I. P. M. K. (2020). Pendampingan Peningkatan Ekonomi Warga Kabupaten Karawang Melalui Budidaya Tanaman Jahe Merah.
- Rialita, T., Rahayu, W. P., Nuraida, L., & Nurtama, B. (2015). Aktivitas antimikroba minyak esensial jahe merah (*Zingiber officinale* var. *Rubrum*) dan lengkuas merah (*Alpinia purpurata* K. Schum) terhadap bakteri patogen dan perusak pangan. *Agritech*, 35(1), 43-52.
- Hasanuddin, H., Dewi, K. H., & Fitri, I. (2011). Pengaruh proses pembuatan es krim terhadap mutu es krim berbahan baku pisang. *Jurnal Agroindustri*, 1(1), 1-7.
- Rialita, T., Rahayu, W. P., Nuraida, L., & Nurtama, B. (2015). Aktivitas antimikroba minyak esensial jahe merah (*Zingiber officinale* var. *Rubrum*) dan lengkuas merah (*Alpinia purpurata* K. Schum) terhadap bakteri patogen dan perusak pangan. *Agritech*, 35(1), 43-52.
- Himawan, H., Saefullah, A., & Santoso, S. (2014). Analisa dan Perancangan Sistem Informasi Penjualan Online (E-Commerce) pada CV Selaras Batik Menggunakan Analisis Deskriptif. *Scientific Journal of Informatics*, 1(1), 53-63.
- Aryanta, I. W. R. (2019). Manfaat jahe untuk kesehatan. *Widya Kesehatan*, 1(2), 39-43.
- Susandi, D., & Sukisno, S. (2017). Sistem Penjualan Berbasis E-Commerce Menggunakan Metode Objek Oriented pada Distro Dlapak Street Wear. *JSiI (Jurnal Sistem Informasi)*, 4.
- Oktafiyani, A., & Susilo, D. U. M. (2019). Pembuatan Es Krim Ubi Jalar Ungu dengan Variasi Jumlah Siklus Pengocokan–Pembekuan. *Agrofood*, 1(2), 20-26.
- Wicaksono, A. G. C., & Kusumawardhana, B. (2018). Pemberdayaan keterampilan agrikultur masyarakat melalui budidaya jahe merah berbasis protray. *Abdimas unwahas*, 2(2).