

INOVASI PEMBERDAYAAN PEREMPUAN DI DESA MARGA KAYA: PELATIHAN PEMBUATAN PERMEN JAHE UNTUK MENGEMBANGKAN UMKM

Niar Azriya^{1*}, Meilinda Safitri², Kinanti Nurul Faithya³, Rotua Astrina Lumban Gaol⁴,
Nuzleha⁵

^{1,2,3,4,5}Universitas Sang Bumi Ruwa Jurai

niarazriya@gmail.com

Article History:

Received: 15-Januari-2025

Revised: 17-Januari-2025

Accepted: 18-Januari-2025

Kata Kunci: Pelatihan,
Permen Jahe, Desa Marga
Kaya, Produk Alami,
Kemandirian Ekonomi

Keywords:

Training, Ginger Candy,
Marga Kaya Village,
Natural Products,
Economic Independence

Abstrak: Pelatihan pembuatan permen jahe di Desa Marga Kaya bertujuan untuk memberdayakan perempuan melalui inovasi produk olahan jahe, mendukung pengembangan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM). Sebanyak 15 peserta mengikuti pelatihan yang bersifat interaktif, menggabungkan teori dan praktik langsung, dimulai dari pemilihan bahan baku hingga strategi pemasaran. Salah satu inovasi yang diperkenalkan adalah produk bernama JJ Bear, permen jahe dengan tampilan menarik dan ramah anak. Selain keterampilan praktis, pelatihan ini juga meningkatkan pemahaman peserta tentang manfaat kesehatan jahe. Dengan kemampuan ini, diharapkan mereka dapat mendorong kemandirian ekonomi dan menciptakan peluang usaha. Antusiasme peserta menunjukkan potensi besar untuk mengolah jahe menjadi produk bernilai jual. Inisiatif ini tidak hanya diharapkan meningkatkan kesejahteraan individu, tetapi juga berkontribusi pada pengembangan ekonomi lokal secara berkelanjutan, membangun masa depan yang lebih baik bagi masyarakat desa.

Abstract: The ginger candy-making training in Marga Kaya Village aims to empower women through innovations in ginger-based products, supporting the development of Micro, Small, and Medium Enterprises (MSMEs). A total of 15 participants engaged in this interactive training, which combined theory and hands-on practice, starting from selecting ingredients to developing marketing strategies. One of the innovations introduced was a product named JJ Bear, ginger candy with an attractive appearance that appeals to children. In addition to practical skills, this training also enhances participants' understanding of the health benefits of ginger. With these skills, it is hoped that they can promote economic independence and create business

opportunities. The enthusiasm of the participants indicates a significant potential for processing ginger into marketable products. This initiative is expected to not only improve individual well-being but also contribute to the sustainable development of the local economy, building a better future for the village community.

PENDAHULUAN

Peningkatan kesadaran masyarakat mengenai pentingnya menjaga kesehatan telah membawa pengobatan tradisional ke dalam sorotan utama, menjadikannya salah satu pilihan yang sangat diminati oleh banyak individu. Bahkan, pemerintah juga berperan aktif dalam mendukung pengobatan tradisional dengan menerbitkan berbagai regulasi yang berkaitan. Salah satu tanaman yang sering digunakan sebagai obat tradisional adalah jahe, yang semakin populer di kalangan masyarakat luas.

Jahe telah lama dikenal di Indonesia sebagai salah satu tanaman herbal yang memiliki banyak manfaat bagi kesehatan. Kandungan senyawa aktif seperti gingerol dan zingiberene yang terdapat dalam jahe memiliki sifat antioksidan serta antiinflamasi, yang dapat membantu meningkatkan sistem kekebalan tubuh serta mengurangi risiko terjadinya berbagai penyakit. Berbagai penelitian telah menunjukkan bahwa ekstrak jahe mengandung beragam senyawa fitokimia yang bermanfaat, termasuk senyawa fenolik dan terpena, seperti gingerol, shogaol, zingerone, dan paradol, yang semuanya berkontribusi pada aktivitas farmakologis jahe. (Patandung et al., 2024; Sholikhati et al., 2021)

Namun, jahe sebagai produk pertanian memiliki sifat yang mudah rusak. Oleh karena itu, diperlukan pengolahan jahe menjadi produk yang lebih tahan lama untuk memanfaatkan hasil produksi jahe yang melimpah. Salah satu metode pengolahan jahe yang menarik adalah dengan membuat permen jahe, yang merupakan alternatif produk yang sangat menjanjikan. (Safriana et al., 2024; Sholikhati et al., 2021)

Permen jahe tidak hanya memiliki daya simpan yang lebih lama dan praktis untuk dibawa ke mana saja, tetapi juga menawarkan rasa dan aroma jahe yang segar serta manfaat kesehatan yang signifikan. Permen jahe dapat berperan dalam merawat kesehatan tenggorokan dan memberikan sensasi hangat pada tubuh. Melalui kegiatan sosialisasi dan workshop, masyarakat dapat memperoleh pengetahuan lebih dalam mengenai jahe, teknik pengolahannya menjadi permen jahe, cara mengemas produk, serta strategi pemasarannya. Dengan adanya workshop serta praktik langsung dalam pembuatan permen jahe, diharapkan dapat meningkatkan kemampuan masyarakat dalam menjaga kesehatan melalui pengobatan tradisional, sekaligus mendukung peningkatan kemandirian ekonomi masyarakat melalui inovasi dalam produksi olahan

jahe. (Puteri et al., 2021; Safriana et al., 2024; Sylvia Br. Ginting et al., 2024)

METODE

Dalam kegiatan sosialisasi dan pelatihan pembuatan permen jahe ini, kami memilih metode interaktif yang melibatkan peserta secara langsung dalam proses pembelajaran. Pendekatan ini dirancang untuk memberikan pemahaman yang lebih mendalam tentang pembuatan permen jahe, mulai dari pemilihan bahan baku berkualitas, teknik pengolahan yang tepat, hingga penyimpanan yang baik agar produk yang dihasilkan dapat memiliki daya simpan yang lama dan tetap berkualitas. Dengan cara ini, diharapkan masyarakat tidak hanya sekadar menerima teori, tetapi juga mampu mempraktikkannya dalam kehidupan sehari-hari.

Kegiatan yang berlangsung pada tanggal 28 Agustus 2024 dihadiri oleh 15 peserta yang antusias, menunjukkan ketertarikan yang tinggi untuk belajar dan mengembangkan keterampilan baru. Selama proses pelatihan, kami tidak hanya memfokuskan pada teknik pembuatan permen jahe, tetapi juga mengadakan sesi diskusi yang memungkinkan peserta untuk berbagi pengalaman dan ide. Hal ini penting agar masyarakat bisa saling mendukung serta menciptakan jaringan yang akan bermanfaat di masa mendatang.

Salah satu inovasi yang kami perkenalkan dalam kegiatan ini adalah produk terbaru yang kami ciptakan, yaitu JJ Bear. JJ Bear bukan sekadar permen jahe biasa; produk ini didesain dengan visual yang menarik dan warna cerah yang pasti dapat menarik perhatian anak-anak. Dengan bentuk dan kemasan yang menggemaskan, diharapkan JJ Bear dapat menjadi pilihan camilan sehat yang tidak hanya lezat, tetapi juga memiliki kandungan jahe yang baik untuk kesehatan. Ini merupakan langkah strategis untuk mengedukasi anak-anak tentang pentingnya mengonsumsi bahan alami dan sehat.

Dengan memperkenalkan JJ Bear, kami berharap dapat memberikan inspirasi kepada warga Desa Marga Kaya untuk mengeksplorasi potensi produk olahan jahe yang lebih kreatif. Kami percaya bahwa produk ini dapat menjadi salah satu andalan dalam pengembangan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) di desa tersebut. Keberadaan produk ini diharapkan tidak hanya memberikan peluang ekonomi bagi keluarga-keluarga di desa, tetapi juga dapat meningkatkan kesadaran akan kualitas dan nilai dari produk lokal yang berbasis bahan alami.

Selain itu, kami juga mengedepankan strategi pemasaran yang berkelanjutan, di mana para peserta diajarkan tentang cara memasarkan produk mereka tidak hanya secara lokal tetapi juga melalui platform digital. Dengan bimbingan ini, diharapkan

masyarakat dapat mengoptimalkan penggunaan media sosial dan e-commerce untuk menjangkau pasar yang lebih luas, sehingga memperkuat keberadaan mereka dalam industri UMKM. (Azriya et al., 2023; Sari et al., 2021)

Semua kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan kesejahteraan dan kemandirian masyarakat Desa Marga Kaya. Dengan pengetahuan dan keterampilan baru yang diperoleh, diharapkan peserta tidak hanya dapat memproduksi permen jahe untuk kebutuhan pribadi, tetapi juga menjadikannya sebagai peluang bisnis yang berkelanjutan. Kami berharap bahwa ke depannya, Desa Marga Kaya akan dikenal sebagai desa penghasil permen jahe berkualitas tinggi, sekaligus menjadi pusat inovasi produk olahan berbasis jahe di daerah tersebut. Dengan demikian, kesejahteraan masyarakat pun dapat meningkat secara signifikan dan berkelanjutan. Rangkaian kegiatan, antara lain:

1. Sosialisasi tentang budidaya tanaman jahe, manfaat dan khasiatnya.
2. Sosialisasi tentang pemanfaatan tanaman jahe menjadi berbagai produk olahan, salah satunya permen dengan berbagai varian dan modifikasi.
3. Sosialisasi tentang pengemasan dan cara pemasaran produk permen jahe.
4. Workshop pembuatan permen jahe.

Bahan Pembuatan Permen

Jahe✓250 ml

sari jahe✓125 gram

gula pasir✓1/2 sdt

garam

Cara Pembuatan Permen Jahe:

- a. Campur semua bahan.
- b. Masak semua bahan dalam panci di atas api sedang
- c. Masak sampai cairan mengental dan meletup-letup.
- d. Jika sudah matang, masukkan adonan permen ke dalam cetakan.
- e. Biarkan sampai dingin, lalu keluarkan dari cetakan.
- f. Permen siap untuk dikemas dan dinikmati

HASIL

Kegiatan sosialisasi dan penyuluhan mengenai pembuatan permen jahe ini dilaksanakan dengan sangat baik dan dihadiri oleh 15 orang peserta, mayoritas di antaranya adalah ibu-ibu rumah tangga yang sangat antusias untuk belajar. Acara ini dihadiri oleh narasumber-narasumber kompeten yang menjelaskan berbagai teknik dan langkah penting dalam proses pembuatan permen jahe. Tempat pelaksanaan kegiatan ini adalah di rumah salah satu warga di Desa Marga Kaya, kecamatan Jati Agung di Kabupaten Lampung Selatan, yang memberi nuansa kekeluargaan dan keakraban dalam pembelajaran.

Dukungan dari Kepala Desa (Kades) setempat terhadap kegiatan ini sangat berarti, dan hal ini terlihat dari apresiasi yang diberikan, baik dalam bentuk dorongan moril maupun partisipasi aktif dari masyarakat desa. Peserta tidak hanya menyaksikan proses pembuatan permen jahe, tetapi juga berpartisipasi langsung dengan semangat. Meskipun banyak di antara mereka yang ingin mencoba membuat permen jahe sendiri, keterbatasan waktu membuat panitia harus melakukan pembagian menjadi beberapa kelompok. Pembagian ini bertujuan untuk memastikan bahwa setiap peserta memiliki kesempatan yang cukup untuk belajar dan berpraktik dengan optimal sesuai dengan ketersediaan perlengkapan serta bahan yang ada. Dengan cara ini, diharapkan setiap kelompok bisa mendapatkan perhatian yang cukup dari narasumber dan mendapatkan pengalaman praktis yang bermanfaat.

Selama pelatihan ini, peserta tidak hanya dilatih mengenai teknik pembuatan permen jahe, tetapi juga diberikan pemahaman yang lebih dalam mengenai berbagai manfaat kesehatan yang terkandung dalam jahe, bahan baku utama permen tersebut. Dalam diskusi yang berlangsung, banyak manfaat yang diuraikan, salah satunya adalah kemampuannya dalam menurunkan tekanan darah tinggi. Kandungan alami dalam jahe dapat merangsang hormon adrenalin yang berfungsi untuk melebarkan pembuluh darah, sehingga memperlancar aliran darah dan membantu jantung memompa darah lebih efektif ke seluruh tubuh.

PEMBAHASAN

Jahe juga dikenal dapat membantu memudahkan proses pencernaan. Kandungan enzim lipase dalam jahe berfungsi untuk mencerna protein dan lemak, sehingga penggunaannya dapat memperlancar pencernaan secara keseluruhan dan mencegah terjadinya gangguan pencernaan. Di samping itu, jahe memiliki peran penting dalam mempercepat peredaran darah. Zat yang disebut gingerol dalam jahe memiliki sifat antikoagulan, yang membantu mencegah pembekuan darah. Hal ini sangat penting karena penggumpalan darah merupakan salah satu penyebab utama

stroke serta penyakit jantung. Sehingga, dengan mengonsumsi permen jahe secara rutin, masyarakat dapat berkontribusi dalam mencegah berbagai risiko penyakit yang berpotensi membahayakan kesehatan mereka.

Selain itu, jahe telah digunakan secara tradisional sebagai bahan pengobatan untuk berbagai masalah kesehatan sejak zaman dahulu, di antaranya pengobatan gangguan pencernaan, nyeri sendi, dan nyeri otot. Sifat antioksidan yang terdapat dalam jahe juga berfungsi untuk melawan radikal bebas dalam tubuh, yang dikenal dapat merusak sel dan menyebabkan penuaan dini serta berbagai penyakit lainnya. Dengan cara ini, permen jahe tidak hanya berfungsi sebagai camilan, tetapi juga sebagai suplemen kesehatan yang alami.

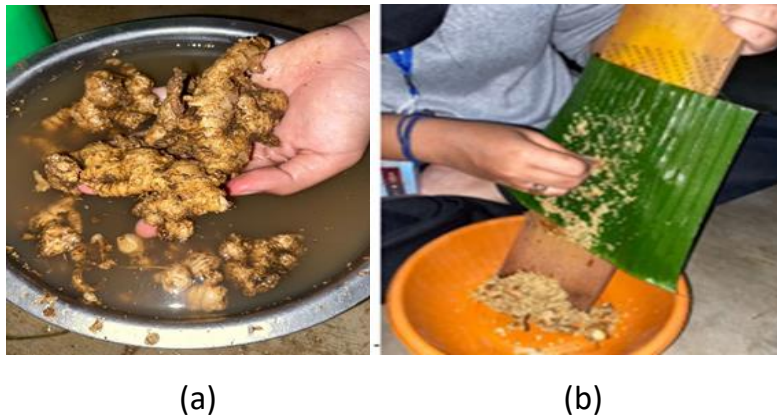
Konsumsi jahe secara rutin dapat membantu mengurangi rasa sakit secara alami, termasuk nyeri pada persendian atau rematik serta sakit kepala akibat migrain. Tak kalah pentingnya, jahe juga memiliki pengaruh positif terhadap sistem kardiovaskular. Ia dapat membantu menurunkan tekanan darah dan mengurangi beban kerja pada jantung, sehingga secara keseluruhan memberikan manfaat yang signifikan untuk kesehatan jantung dan meningkatkan kualitas hidup masyarakat.

Dengan berbagai penjelasan dan pemahaman yang mendalam ini, diharapkan peserta tidak hanya mampu mengolah jahe menjadi permen, tetapi juga sadar akan pentingnya menjaga kesehatan melalui konsumsi bahan-bahan alami seperti jahe. Melalui kegiatan ini, kami berharap masyarakat Desa Marga Kaya dapat terinspirasi untuk menjadikan permen jahe sebagai produk olahan yang lebih banyak dikenal dan dikonsumsi tidak hanya oleh keluarga, tetapi juga oleh masyarakat luas, sehingga dapat menggerakkan roda perekonomian lokal dan meningkatkan kualitas hidup secara keseluruhan.



Gambar 1. Foto Bersama warga yang mengikuti pelatihan pembuatan permen jahe di Desa Marga Kaya berlangsung

Dalam foto ini, terlihat berbagai bahan baku yang diperlukan untuk pembuatan permen jahe yang lezat dan bergizi. Setiap bahan memiliki peranan penting dalam proses pembuatan, serta memberikan cita rasa dan manfaat kesehatan yang signifikan bagi konsumen. Mari kita selami lebih dalam mengenai bahan-bahan ini.



Gambar2. Bahan Utama yaitu Jahe (a), Parutan jahe (b)



Gambar 3. Bahan lainnya: gula pasir, gula merah, nurtijel (a), Permen Jahe (b)

PENUTUP

Kegiatan pelatihan pembuatan permen jahe yang dilaksanakan di Desa Marga Karya telah menunjukkan hasil yang sangat baik. Antusiasme peserta, terutama ibu-ibu, menjadi salah satu indikator keberhasilannya. Mereka tidak hanya mengikuti instruksi dengan penuh perhatian, tetapi juga aktif berpartisipasi dalam setiap tahapan proses pembuatan permen jahe. Dengan demikian, pelatihan ini tidak hanya memberikan pengetahuan baru, tetapi juga menumbuhkan rasa percaya diri dan keterampilan yang berharga di kalangan warga.

Melalui pelatihan ini, ibu-ibu rumah tangga di Desa Marga Karya kini memiliki pemahaman yang jelas tentang cara mengolah jahe menjadi permen jahe, sebuah proses yang ternyata dapat dilakukan dengan mudah dan biaya yang terjangkau.

Mempunyai keterampilan ini tentu membuka peluang bagi mereka untuk menghasilkan produk yang tidak hanya enak, tetapi juga memiliki nilai jual yang tinggi. Dengan mempertimbangkan tingginya permintaan produk olahan jahe di pasaran, mereka dapat menjual permen jahe ini baik secara lokal maupun melalui platform online, yang memungkinkan mereka menjangkau pasar yang lebih luas.

Respon positif yang diterima dari kegiatan pelatihan ini mencerminkan adanya minat dan kebutuhan masyarakat terhadap pengembangan keterampilan dan pengetahuan baru dalam bidang pengolahan makanan. Hal ini juga membuktikan bahwa warga Desa Marga Karya memiliki potensi besar untuk mengembangkan usaha mikro berbasis produk lokal. Sebagai langkah lanjutan, program pelatihan ini dapat dikembangkan lebih jauh ke bidang-bidang lain yang berhubungan dengan pengolahan jahe. Misalnya, pelatihan mengenai pengolahan jahe menjadi hidangan penutup yang menarik, atau manisan jahe yang bisa menjadi pilihan alternatif bagi masyarakat yang mencari camilan sehat.

Selain itu, untuk meningkatkan potensi pendapatan dari produk yang dihasilkan, penting untuk mengadakan sesi pelatihan yang berfokus pada perhitungan harga jual yang tepat. Pembekalan tentang cara menentukan harga berdasarkan biaya produksi, termasuk bahan baku dan tenaga kerja, akan membantu peserta memahami bagaimana cara mendapatkan keuntungan yang wajar dari penjualan produk mereka.

Tidak kalah pentingnya, pelatihan tentang strategi pemasaran produk juga dapat menjadi fokus utama untuk mendukung kelangsungan usaha mikro ini. Peserta perlu diberi pengetahuan tentang cara memasarkan produk, baik secara langsung di pasar-pasar tradisional maupun melalui penggunaan media sosial dan e-commerce. Dengan pemasaran yang efektif, produk permen jahe dan olahan jahe lainnya dapat dikenal lebih luas, sehingga meningkatkan volume penjualan dan membantu dalam meningkatkan perekonomian masyarakat desa.

Dengan mempertimbangkan hasil serta feedback positif dari pelatihan ini, jelas bahwa ada banyak peluang untuk melanjutkan dan memperluas program pelatihan. Melakukan inovasi dalam pengolahan jahe serta memperkuat sisi bisnis dan pemasaran akan memberikan dampak yang signifikan bagi warga Desa Marga Karya. Tidak hanya dalam aspek ekonomi, tetapi juga bagi penguatan potensi dan kemandirian masyarakat melalui pengembangan keterampilan yang berkelanjutan. Dengan mengedepankan pendekatan pembelajaran yang berkesinambungan, diharapkan warga desa dapat lebih mandiri dan sejahtera melaluinya, serta mampu berkontribusi terhadap pertumbuhan ekonomi lokal. Ini adalah langkah awal yang sangat baik menuju masyarakat yang lebih produktif dan inovatif.

TERIMA KASIH

Kami mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah bertribusi dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini. Pertama-tama, kami sampaikan penghargaan yang tulus kepada Pemerintah Kabupaten Lampung Selatan dan Kepala Desa Marga Kaya serta pihak terkait lainnya yang memberikan dukungan penuh serta fasilitas yang memadai, sehingga kegiatan pelatihan ini dapat berjalan dengan lancar.

Kami juga berterima kasih kepada para peserta, khususnya ibu-ibu di Desa Marga Kaya, yang telah menunjukkan antusiasme dan komitmen yang tinggi dalam mengikuti setiap sesi pelatihan. Tanpa partisipasi aktif dari masyarakat, tujuan dan harapan dari program ini tidak akan tercapai.

Tak lupa, kami menghargai dedikasi dan kerja keras tim pengabdian Universitas Sang Bumi Ruwa Jurai yang telah merancang dan melaksanakan program ini dengan penuh pengabdian dan profesionalisme. Upaya bersama kita telah membuka peluang baru bagi masyarakat dalam mengembangkan keterampilan dan meningkatkan kemandirian ekonomi. Semoga kolaborasi ini dapat berlanjut dan memberi dampak positif yang berkelanjutan bagi masyarakat. Terima kasih atas perhatian dan dukungannya.

DAFTAR PUSTAKA

- Azriya, N., Ayu, M., Sari, D., & Dewi, A. S. (2023). DIGITAL MARKETING SEBAGAI MEDIA PEMASARAN ONLINE KOPI GINASTEL PRODUKSI KWT SINAR PAGI. *Jurnal Umum Pengabdian Masyarakat*, 2(4), 57–63. <https://doi.org/10.58290/jupemas.v2i4.170>
- Patandung, V., Terok, K. A., Bawataa, A., Mansuhure, S., & Abdjul, S. (2024). Penyuluhan Kesehatan tentang Minum Herbal Jahe Merah untuk Meningkatkan Kesehatan. *Sarwahita*, 21(01), 67–73. <https://doi.org/10.21009/sarwahita.211.6>
- Puteri, A. O., Fakhriyah, F., Wasilah, S., Skripsiana, N. S., & Noor, M. S. (2021). Pelatihan Pengolahan Produk Jahe Sebagai Upaya Pemberdayaan Masyarakat Di Masa Pandemi Covid-19. *Jurnal Pengabdian ILUNG (Inovasi Lahan Basah Unggul)*, 1(1), 59. <https://doi.org/10.20527/ilung.v1i1.3471>
- Safriana, S., Fitriani, E., Nurmaliza, L., Ruseni, R., Lestari, A. D., Hasniar, H., Candani, M., Syahfitri, S. W., & Aulia, S. (2024). Pembuatan Permen Jelly Untuk Kesegaran Dan Kesehatan Tubuh Dari Jahe Bagi Ibu PKK Desa Cinta Rakyat Kabupaten Deli Serdang Percut Sei Tuan. *Health Community Service*, 2(1), 11–17.

<https://doi.org/10.47709/hcs.v2i1.3830>

Sari, D., Azriya, N., Anum, A., & Devi, H. (2021). Penyuluhan Digital Marketing untuk Usaha Rumahan di Kelurahan Tanjung Baru Kec. Kedamaian. *Jurnal Abdi Masyarakat Saburai (JAMS)*, 2(02), 88–93.

<https://doi.org/10.24967/jams.v2i2.1353>

Sholikhati, A., Farikhah, L., & Ridwanto, M. (2021). Antioxidant Effect in Red Ginger (*Zingiber Officinale* Var. *Rubrum*) Extract during the COVID-19 Pandemic. *Developing a Global Pandemic Exit Strategy and Framework for Global Health Security*, 1157–1162. <https://doi.org/10.26911/ICPHmedicine.FP.08.2021.09>

Sylvia Br. Ginting, O., Mira Rangkuty, S., Sari, F., & Sharfina, D. (2024). Sosialisasi dan Workshop Pembuatan Permen Jahe (*zingiber officinale rosc.*) dalam Upaya Meningkatkan Kesehatan dan Perekonomian Keluarga. *Jukeshum: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(2), 321–326.

<https://doi.org/10.51771/jukeshum.v4i2.981>