



## OPTIMALISASI POTENSI DESA SINDANGSARI MELALUI INOVASI PEMBUATAN ES KRIM JAHE MERAH

Affif Nurseha<sup>1</sup>, Ajat Saputra<sup>2</sup>, Rika Kurniati<sup>3</sup>, Sri Wahyuni<sup>4</sup>, Tia Faujiah<sup>5</sup>

<sup>1,2,3,4,5</sup>STAI Riyadhul Jannah Subang

E-mail: aafaqot@gmail.com, putra.alpatih@gmail.com, rykakurniati@gmail.com

### ABSTRAK

Desa Sindangsari adalah desa yang berada di Kecamatan Kasomalang Kabupaten Subang, yang memiliki potensi berupa tanaman toga khususnya jahe merah. Hasil budidaya jahe merah di olah menjadi minuman tradisional jahe merah. Olahan berupa minuman tradisional di jual oleh masyarakat namun bersifat terbatas karena tidak semua kalangan menyukainya. Tujuan pengabdian ini yakni untuk mengedukasi masyarakat melalui pelatihan inovasi olahan jahe merah yaitu es krim jahe merah. Metode penelitian yang digunakan yaitu melalui pelatihan secara tidak langsung dengan cara merekam setiap langkah-langkah yang dipraktikkan dari pembuatan es krim jahe merah. Selanjutnya hasil rekaman tersebut diunggah ke akun *youtube*. Hasil yang dicapai dari kegiatan pengabdian ini yaitu terciptanya inovasi olahan jahe merah berupa es krim jahe merah.

**Kata Kunci:** Optimalisasi, Potensi Desa, Inovasi, Jahe Merah

### ABSTRACT

*Sindangsari Village is a village located in Kasomalang District, Subang Regency, which has the potential of toga plants, especially red ginger. The results of red ginger cultivation are processed into traditional red ginger drinks. Processed in the form of traditional drinks are sold by the community but are limited because not all people like it. The purpose of this service is to educate the public through training on making red ginger processed innovations, namely red ginger ice cream. The research method used is through indirect training by recording every step that is practiced from making red ginger ice cream. The recording is then uploaded to a YouTube account. The results achieved from this service activity are the creation of red ginger processed innovations in the form of red ginger ice cream.*

**Keywords:** Optimization, Village Potential, Innovation, Red Ginger

### LATAR BELAKANG PELAKSANAAN

Desa Sindangsari adalah desa yang berada di Kecamatan Kasomalang Kabupaten Subang Jawa Barat. Desa Sindangsari terletak didaerah kawasan Subang Selatan, dengan luas 305,144 KM<sup>2</sup> yang terdiri dari 3 dusun dengan 7 Rukun Warga dan 24 Rukun Tetangga yang merupakan salah satu desa yang berada di wilayah Kecamatan Kasomalang, Kabupaten Subang. Dengan batas wilayah sebelah utara Desa Bojongloa, batas sebelah selatan Desa Pasanggrahan, batas sebelah timur Desa Darmaga, batas sebelah barat Kasomalang Wetan.

Sebagian besar masyarakat di Desa Sindangsari bekerja sebagai petani, tetapi ada sebagian masyarakat yang melakukan budidaya tanaman TOGA (Tanaman Obat Keluarga) yaitu menanam jahe merah. Jahe merah ini kemudian diolah menjadi minuman tradisional atau pun sebagai campuran pembuatan olahan kuliner lainnya. Olahan minuman tradisional ini masih bersifat terbatas dalam pemanfaatannya karena masih kurangnya peralatan dalam pembuatan inovasi olahan kuliner dari jahe merah sehingga daya jual yang dihasilkan masih dalam kategori rendah, rendahnya minat dan ketertarikan masyarakat akan hasil olahan jahe merah ini tergolong masih rendah dan belum mampu menjangkau semua kalangan oleh karena itu masyarakat Desa Sindangsari memerlukan peningkatan nilai produk untuk meningkatkan nilai jual dari produk jahe merah ini. Jahe merah (*Zingiber officinale Roscoe*) adalah tanaman jahe dengan ciri-ciri memiliki rimpang berukuran kecil dan berlapis-lapis berwarna jingga muda hingga merah, berdiameter 4-4,5 cm, memiliki rimpang dengan tinggi sebesar 5-11 cm, dan panjang sebesar 12-13 cm, daunnya berwarna hijau muda dengan batang berwarna hijau kemerahan, aromanya sangat tajam, dan memiliki kandungan minyak atsiri sebesar 2,8 sampai 3,9% (BBP 2 TP 2008). Indonesia memiliki tanaman herbal dan rempah yang melimpah.

Peluang industri makanan dan minuman herbal juga semakin meningkat dengan adanya kecenderungan masyarakat yang memilih untuk mengkonsumsi minuman atau makanan herbal yang lebih dekat dengan alam (Andriati & Wahjudi, 2016).



**Gambar 1** Tanaman Jahe Merah  
(*Zingiber officinale Roscae*)  
(Sumber: Zulfan, dkk, 2018.)

Menurut penelitian yang dilakukan oleh Zulfan, Dkk., (2018), jahe merah memiliki perbedaan dengan jenis jahe lainnya yakni diantaranya:

1. Terdapat kandungan minyak atsiri dengan kandungan paling besar yakni sekitar 4% dari total berat kering.
2. Kandungan serat yang dimiliki lebih kecil, mirip dengan jahe putih atau jahe gajah.
3. Memiliki rasa lebih pedas karena zat keton zingeron yang dimiliki lebih banyak dari jahe gajah atau jahe putih.

Khasiat jahe merah yaitu kandungan pada jahe yang sangat banyak, seperti *Gingrol*, *Flavonoin*, Agen Anti bakteri, Agen Anti Peradangan, dan lainnya, dipercaya dapat memberi dampak positif pada kesehatan. Menurut jurnal dalam *US National Library of Medicine National Institutes of Health*, jahe memiliki potensi untuk mengobati sejumlah penyakit termasuk gangguan *degenerative* (radang sendi dan rematik), jahe juga bisa mengatasi masalah pencernaan (sembelit dan mag), gangguan *kardiovaskuler* (*aterosklerosis dan hipertensi*), muntah, serta diabetes melitus, dan juga dapat menurunkan *kolesterol LDL* (Lemak jahat), *trigliserida*, sekaligus meningkatkan HLD (Lemak baik).

Merujuk pada informasi yang telah dipaparkan maka perlu dilakukan inovasi dalam pembuatan olahan jahe merah sebagai upaya memanfaatkan potensi yang ada secara maksimal yakni dengan melakukan pengabdian masyarakat melalui kegiatan Kuliah Kerja Nyata Dari Rumah (KKN-DR) yang diselenggarakan STAI Riyadhul Jannah Subang. Kegiatan pengabdian dilaksanakan dengan memberikan resep inovasi pembuatan es krim jahe merah.

## **METODE PELAKSANAAN**

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode kualitatif. Dengan menggunakan metode ini, peneliti dapat memaparkan (mendeskripsikan) maupun memberikan gambaran suatu satuan analisis secara utuh yang terintegritas. Dalam metode ini satuan analisis yang dimaksud berupa satuan penelitian yang dilakukan secara intensif, terinci dan mendalam terhadap suatu daerah.

Program pengabdian masyarakat ini menggunakan metode pelatihan. Kegiatan ini dilakukan oleh pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Kampung Sukamaju untuk memberikan inovasi olahan jahe merah kepada masyarakat berupa cara pengolahan jahe merah yang ada di desa Sindangsari. Metode pelatihan yang dilakukan adalah metode pelatihan secara tidak langsung, kegiatan pelatihan dilakukan tanpa menghadirkan warga kampung Sukamaju secara langsung dalam proses pembuatan es krim jahe merah. Tim kelompok 3

melakukan pelatihan dengan cara merekam setiap langkah-langkah yang dipraktikkan dari pembuatan es krim jahe merah. Video dari hasil rekaman tersebut, kemudian diunggah ke akun youtube Kelompok 3 agar diakses dengan mudah oleh semua masyarakat di Desa Sindangsari.

Bahan yang digunakan dalam pembuatan es krim jahe merah antara lain SP, Jahe merah bubuk, gula pasir, susu bubuk, SKM (Susu Kental Manis). Adapun alat yang digunakan dalam proses pembuatan es krim jahe merah antara lain pisau, sendok, baskom, *mixer*, dan cup plastik cetakan es krim.

## **PELAKSANAAN DAN PEMBAHASAN**

Kegiatan program pengabdian masyarakat ini diawali melalui survei awal ke Desa Sindangsari sebagai lokasi. Tahapan survei awal ini dilakukan dengan kegiatan wawancara kepada Kepala Desa. Hasil yang didapat berupa gambaran potensi Desa Sindangsari yaitu tanaman TOGA (Tanaman Obat Keluarga) khususnya jahe merah.

Tahap survei awal yang dilakukan tim peneliti bertujuan guna memperoleh informasi yang digunakan untuk merencanakan program kerja yang akan dilaksanakan. Informasi yang didapatkan antara lain potensi desa, kegiatan masyarakat, dan gambaran masyarakat/kependudukan. Berdasarkan informasi tersebut, tim peneliti memiliki gambaran kegiatan yang dilaksanakan untuk mengembangkan potensi Desa Sindangsari.

Tanaman TOGA (Tanaman Obat Keluarga) khususnya jahe merah hanya dijadikan bubuk dan minuman tradisional saja maka ikon tersebut perlu dikembangkan. Masyarakat kurang memiliki minat terhadap tanaman toga. Sehingga jahe merah belum dimanfaatkan secara maksimal oleh masyarakat Desa Sindangsari. Jadi, tim peneliti mengambil kesimpulan dengan mengadakan program berupa inovasi olahan kuliner berbahan dasar jahe merah, yaitu es krim jahe merah.

### **1. Pembuatan Es Krim Jahe Merah**

Pembuatan Es Krim jahe merah dilakukan atas dasar kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Pembuatan produk olahan es krim jahe merah dilakukan secara bersama-sama oleh tim peneliti di Posko dari siang hingga sore hari. Jahe merah yang digunakan dalam pembuatan es krim jahe merah, dapat menggunakan air perasan jahe atau sudah diolah menjadi bubuk jahe agar mudah dicampurkan dalam produk olahan. Selain itu juga agar khasiat dari jahe merah dapat diperoleh secara maksimal. Berikut proses pembuatan olahan es krim jahe merah :

- a. Masukkan 1 sendok makan SP;
- b. Masukkan sedikit air dingin sebanyak 220 ml;
- c. Mixer SP dan air dingin sampai mengembang;
- d. Setelah mengembang tambahkan jahe merah bubuk/perasan air jahe merah;
- e. Tambahkan 2 sachet SKM dan 2 sachet susu bubuk;
- f. Tambahkan ½ sendok makan gula pasir;
- g. Mixer kembali sampai adonan es krim tercampur dan mengembang;
- h. Setelah mengembang kemudian masukan ke dalam *freezer*.



**Gambar 1.** Proses Pembuatan Es Krim Jahe Merah  
(Sumber: Dokumen Pribadi)



**Gambar 2.** Hasil Olahan Es Krim Jahe Merah  
(Sumber: Dokumen Pribadi)

## 2. Video langkah-langkah pembuatan Es Krim Jahe Merah diunggah ke Youtube



**Gambar 3.** Video langkah-langkah pembuatan Es Krim Jahe Merah  
(Sumber: Tangkapan Layar dari [https://www.youtube.com/watch?v=4OoI\\_W7\\_9Do](https://www.youtube.com/watch?v=4OoI_W7_9Do))

### **3. Sosialisasi Hasil Inovasi Olahan Jahe Merah Menjadi Es Krim**

Sosialisasi Pelatihan Pembuatan es krim yang telah diunggah ke channel youtube oleh tim peneliti yang nantinya *dishare* untuk dipelajari langsung oleh masyarakat kampung sukamaju dalam pembuatan es krim menggunakan alat dan bahan yang telah disediakan. Pelatihan dilaksanakan selama satu hari dan masyarakat diharapkan dapat memanfaatkan pengetahuan yang didapat untuk mengembangkan usaha.

### **4. Pembentukan Kelompok Swadaya Masyarakat Sebagai Mitra Program**

Pembentukan Kelompok Swadaya Masyarakat Sebagai Mitra Program. Mitra program yaitu Kelompok Swadaya Masyarakat bertanggungjawab terhadap pengembangan yang dalam hal ini terdiri dari kelompok wanita tani dan masyarakat Kampung Sukamaju Desa Sindangsari. Kelompok Swadaya Masyarakat yang dibentuk diharapkan mampu mengembangkan inovasi es krim jahe merah.

### **5. Monitoring Program**

Kegiatan monitoring dilakukan kepada Kelompok Swadaya Masyarakat Sebagai Mitra Program. Dimana kegiatan ini dilakukan untuk melihat kinerja Kelompok Swadaya Masyarakat inovasi es krim jahe merah di kampung Sukamaju desa Sindangsari.

### **6. Evaluasi dan Keberlanjutan Program**

Evaluasi dilakukan pada akhir program kegiatan guna mengukur sejauh mana pencapaian dari program tersebut. Rencana berkelanjutan dari program pengabdian masyarakat ini adalah menambah wawasan kepada masyarakat mengenai cara mengelola jahe merah untuk menjadi berbagai macam makanan dan minuman yang menyehatkan serta menggerakkan masyarakat untuk bergerak dalam bidang produksi dan pemasaran produk es krim jahe merah dengan memanfaatkan potensi di Desa Sindangsari yaitu berupa potensi jahe merah.

Potensi tanaman jahe merah di Kampung Sukamaju Desa Sindangsari cukup melimpah, hal ini berdasarkan hasil observasi yang diperoleh. Warga Kampung Sukamaju Desa Sindangsari mayoritas mengolah jahe merah dalam bentuk minuman seduhan. Warga sangat antusias sekali ketika program penyuluhan/pelatihan ini dilaksanakan.

Tujuan dari program ini adalah mengoptimalkan potensi jahe merah. Melalui pembuatan es krim jahe merah ini maka diharapkan produk es krim jahe merah menjadi produk unggulan Kelompok Swadaya Masyarakat Kampung Sukamaju Desa Sindangsari yang bersifat komersial.

## **KESIMPULAN**

Pengetahuan masyarakat terhadap potensi jahe merah dan olahannya mengalami peningkatan. Terjadi peningkatan luarbiasa yakni 100% terhadap pemahaman pengetahuan pembuatan es krim. Masyarakat meyakini jahe merah merupakan bahan alami, bebas dari bahan kimia, murah, dan khasiatnya lebih terasa.

Semua kalangan masyarakat menyukai es krim jahe merah baik anak-anak sampai dengan orang tua. Konsep pengelolaan dan pelestarian tumbuhan obat adalah dengan meningkatkan pemanfaatannya untuk dapat memberikan kesejahteraan bagi masyarakat dalam aspek pengobatan dan juga meningkatkan perekonomian penduduk desa.

## **UCAPAN TERIMAKASIH**

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Kepala Desa Sindangsari dan Masyarakat Kampung Sukamaju Desa Sindangsari atas peran dan dukungan kepada tim peneliti dalam kegiatan pengabdian masyarakat program pengolahan jahe merah menjadi es krim.

## **DAFTAR PUSTAKA**

BBP2TP. 2008. Teknologi Budidaya Jahe. Jakarta: BBP2TP

- Nanjundaiah, S. M., Annaiah, H. N. M., & Dharmesh, S. M. (2011). *Gastroprotective Effect of Ginger Rhizome (Zingiber officinale) Extract: Role of Gallic Acid and Cinnamic Acid in H, K-ATPase/H. pylori Inhibition and Anti-oxidative Mechanism.*
- Pairul, P. P. B., Susianti, S., & Nasution, S. H. (2018). *Jahe (Zingiber Officinale) Sebagai Anti Ulserogenik. Jurnal Medula, 7 (5), 42–46.*
- Slamet Fauzan, Deani Feralia Rahmadani, Winda Aulia, Linda Shinta Devi & Qurrota Akyun. 2020. *Optimalisasi Potensi Desa Seketi Melalui Inovasi Pembuatan Pie Susu Jahe.* Jurnal Abdimas. Vol. 2 (1) hal: 52 - 59
- Zulfan, I., Mulyani, H.S., & Yudhaprarnesti, P. 2018. *Pelatihan kewirausahaan Melalui Budidaya Jahe Merah bagi Warga di Kecamatan Jatinanggor, Kabupaten Sumedang, Jawa Barat.* Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat. Vol. 2, No 4
- Nour Athiroh AS & Nurul Jadid Mubarakati (2020). *Pendampingan Inovasi Olahan Es Krim Jahe-Kencur pada Kelompok Wanita Tani di Mangliawan Malang.* Vol 4 (2) hal. 152-165 DOI:10.34001/jdc.v4i2.1107