

PEMBERDAYAAN KELOMPOK WANITA TANI DESA SINDANGJAWA KABUPATEN CIREBON DALAM PENGOLAHAN JAHE MERAH

Alina Hizni^{1*}, Sholichin², Samuel³

^{1,2,3}Program Studi D III Gizi Cirebon, Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya

*Korespondensi: alina.hizni@dosen.poltekkestasikmalaya.ac.id

ABSTRAK. Jahe merah menjadi salah satu tanaman herbal yang paling banyak dicari karena berkhasiat memperkuat imunitas. Hal tersebut berdampak pada tingginya permintaan jahe merah. Sehingga, menuntut kelompok wanita tani Desa Sindangjawa untuk memproduksi olahan jahe merah sesuai kebutuhan pasar. Namun, permasalahan yang dihadapi adalah kelompok wanita tani baru memulai budidaya tanaman jahe merah. Solusi permasalahan tersebut yaitu pelatihan pengolahan jahe merah dan kewirausahaan. Tujuan pelatihan untuk meningkatkan keterampilan dalam menghasilkan olahan jahe merah yang bervariasi dan memiliki nilai jual lebih tinggi. Tahapan kegiatan yang dilakukan adalah: 1). Tahap persiapan (Pembuatan modul pengolahan jahe merah), 2). Tahap pelaksanaan (Pelatihan pengolahan jahe merah dan kewirausahaan), dan 3). Tahap Evaluasi (*Pre-test* dan *post-test* pengetahuan jahe merah dan rencana tindak lanjut). Kegiatan dihadiri oleh anggota kelompok wanita tani, kepala desa dan perangkat desa, perwakilan Himpunan Alumni Institut Pertanian Bogor Kabupaten Cirebon dan jurnalis media online. Kegiatan hari pertama adalah pemaparan materi tentang jahe merah dan kewirausahaan, sedangkan kegiatan hari kedua adalah demonstrasi pengolahan jahe merah. Hasil pelatihan bagi kelompok wanita tani dapat meningkatkan pengetahuan dan kemampuan dalam pengolahan jahe merah dan berwirausaha. Hampir semua produk olahan jahe merah seperti serbuk instan jahe merah, bubuk jahe merah, permen jahe merah dinilai suka sedangkan manisan jahe merah kering dapat dinilai biasa saja. Berdasarkan hasil penilaian tersebut produk olahan jahe merah dapat dikembangkan dalam skala komersil.

Kata kunci: jahe merah, kelompok wanita tani, kewirausahaan, pangan fungsional

ABSTRACT. Red ginger is one of the most sought-after herbal plants because it can strengthen immunity. This has an impact on the high demand for red ginger. So, they are demanding the Sindangjawa Village women's farmer group to produce processed red ginger according to market needs. However, the problem faced is that the group of women farmers has just started cultivating red ginger plants. The solution to this problem is training in red ginger processing and entrepreneurship. The training aims to improve skills in producing processed red ginger that is varied and has a higher selling value. The stages of activities carried out are: 1). Preparation stage, 2). Implementation stage, and 3). Evaluation Phase. The activity was attended by members of women's farming groups, village heads, and officials, representatives of the Himpunan Alumni IPB Kabupaten Cirebon, and online media journalists. The first day's activity was a presentation of material about red ginger and entrepreneurship, while the second day's activity was a demonstration of red ginger processing. The results of the training for the women farmers' group improved their knowledge and skills in red ginger processing and entrepreneurship. Almost all red ginger products such as red ginger instant powder, red ginger powder, and red ginger candy were rated as favorable while dried red ginger sweets were rated as average. Based on the results of the assessment, red ginger products can be developed on a commercial scale.

Keywords: entrepreneurship, farming women's groups, functional food, red ginger

PENDAHULUAN

Analisis Situasi

Kelompok Wanita Tani (KWT) merupakan kelompok swadaya yang tumbuh dari, oleh, dan untuk masyarakat, khususnya kaum wanita dalam mengelola dan mengekspresikan berbagai pemikiran dalam bidang pertanian. KWT memiliki beberapa fungsi diantaranya: 1). Kelompok Wanita Tani merupakan sarana belajar mengajar bagi anggota dalam meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan sikap supaya tumbuh dan berkembang menjadi usaha tani yang mandiri melalui pemanfaatan dan akses sumber informasi dan teknologi sehingga dapat meningkatkan produktivitas, pendapatan serta kehidupan yang lebih baik; 2). Sarana kerja sama, KWT menjadi wadah atau tempat untuk memperkuat kerjasama anggota kelompok tani, baik di antara sesama petani dalam kelompok tani maupun dengan pihak lain, sehingga diharapkan usaha tani lebih efisien dan mampu menghadapi ancaman, tantangan, hambatan serta lebih menguntungkan; 3). Unit produksi, dengan menjaga kontinuitas, kuantitas, dan kualitas usaha tani dapat dikembangkan melalui masing-masing anggota kelompok tani dalam mencapai skala ekonomi (Marganingsih, 2021).

Salah satu KWT yang aktif di Kabupaten Cirebon, Propinsi Jawa Barat adalah Kelompok Wanita Tani (KWT) Desa Sindangjawa. Salah satu produk olahan KWT Desa Sindangjawa adalah olahan Rosela menjadi produk minuman dan manisan. Saat ini, KWT sedang mengembangkan tanaman jahe merah yang ditanam di lahan KWT dan pekarangan rumah tiap anggota KWT. Bibit jahe merah diperoleh dari bantuan Kementerian Pertanian saat melakukan kunjungan kerja ke Desa Sindangjawa.

Jahe merupakan salah satu jenis rempah pedas hasil pertanian yang dapat digunakan sebagai sumber citarasa dan aroma karena mengandung bahan oleoresin. Jahe merupakan umbi akar (rimpang) yang dapat dimanfaatkan sebagai bumbu masak, manisan, minuman, obat-obatan tradisional serta bahan tambahan pada kue, pudding dan lainnya. Rimpang jahe umumnya mengandung minyak atsiri 0,25 – 0,3% yang menimbulkan aroma khas jahe dan terdiri dari beberapa jenis minyak seperti

zingiberene, *curcumene*, *philandren* dan lainnya. Jahe juga mengandung *gingerols* dan *shogaols* yang menimbulkan rasa pedas, yang banyak terdapat dalam *oleoresin*. *Oleoresin* mengandung sekitar 33% *gingerols*. Rimpang jahe mengandung lemak 6 – 8%, protein 9%, karbohidrat lebih dari 50%, vitamin niacin dan vitamin A, beberapa jenis mineral dan asam amino (Muchtadi, dkk, 2010).

Jahe merah (*zingiber officinale var rubrum*) merupakan salah satu varian jahe yang memiliki rasa pahit dan pedas lebih tinggi dibandingkan dengan jahe jenis yang lain. Kulit jahe merah berwarna merah muda dan dagingnya sedikit coklat. Jahe merah seringkali dimanfaatkan sebagai bahan bumbu masak. Selain itu, secara empiris, jahe juga digunakan sebagai salah satu komponen penyusun berbagai ramuan obat herbal. Jahe merah mempunyai kandungan minyak atsiri sebesar 3,9%, lebih banyak dibandingkan pada jenis jahe lainnya seperti pada jahe emprit sebesar 3,5% dan jahe gajah sebesar 2,5%. Besarnya kandungan minyak atsiri dipengaruhi oleh umur tanaman, semakin tua umur jahe, semakin tinggi kandungan minyak atsirinya (Utami, dkk, 2022). Selain minyak atsiri, kandungan senyawa kimia aktif seperti *gingerol*, *zingeron*, *shogaol*, *gingerin* dan *zingerberin* dalam jahe merah menyebabkan jahe merah memiliki khasiat kesehatan yang besar untuk meningkatkan daya tahan tubuh. Daya tahan tubuh tidak hanya mencegah agar tidak mudah terserang penyakit, namun juga mempercepat penyembuhan dan pemulihan dari sakit (Utami, dkk, 2022; Nana, dkk, 2021).

Komponen kimia yang terdapat dalam jahe merah memberikan efek farmakologi dan fisiologi seperti antioksidan, anti-inflamasi, analgesik, antikarsinogenik, antibakteri, non-toksik, dan nonmutagenik meskipun pada konsentrasi tinggi. Menurut hasil penelitian diketahui bahwa kandungan unsur kimia pada jahe merah merupakan komponen senyawa yang banyak dibutuhkan oleh tubuh manusia, baik untuk kesehatan maupun gizi, dan salah satunya sebagai senyawa antibakteri (Utami, dkk, 2022).

Berdasarkan uraian di atas, maka jahe merah termasuk pangan fungsional. Pangan fungsional adalah pangan yang secara alamiah maupun telah melalui proses, mengandung satu atau lebih senyawa yang berdasarkan kajian-

kajian ilmiah dianggap mempunyai fungsi-fungsi fisiologi tertentu yang bermanfaat bagi kesehatan (Muchtadi, 2012; Silalahi, 2010).

Permasalahan Mitra

Jahe merah menjadi salah satu tanaman herbal yang paling banyak dicari karena diyakini berkhasiat memperkuat imunitas atau *immune booster* (Utamin, dkk, 2022; Nana, dkk, 2021). Hal tersebut berdampak pada tingginya permintaan jahe merah di pasaran. Meningkatnya permintaan pasar, menuntut kelompok wanita tani yang membudidayakan tanaman jahe merah untuk lebih optimal dalam meningkatkan produktivitas. Namun, permasalahan yang dihadapi KWT Desa Sindangjawa baru memulai budidaya tanaman jahe merah dan masih berupaya merencanakan pengolahan tanaman jahe yang tahan lama jika sudah dipanen agar dapat menjangkau pasar lebih luas.

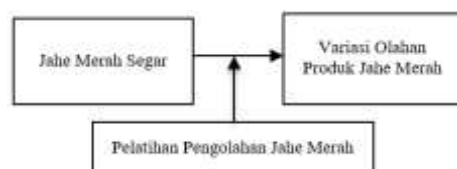
Solusi Permasalahan

Solusi yang ditawarkan oleh tim pengabdian adalah melatih kelompok wanita tani (KWT) dalam melakukan pengolahan jahe merah menjadi produk pangan fungsional, serta memberikan pelatihan tentang kewirausahaan. Tujuan pelatihan untuk meningkatkan keterampilan KWT dalam menghasilkan olahan jahe merah yang lebih bervariasi, agar produk yang dihasilkan memiliki nilai jual lebih tinggi. Rencana variasi olahan jahe merah yaitu: 1). Serbuk jahe merah, 2). Serbuk intan minuman jahe merah, 3). manisan jahe merah, dan 4). permen jahe merah.

METODE

Kerangka Pemecahan Masalah

Kerangka pemecahan masalah dapat digambarkan pada Gambar 1 sebagai berikut:



Gambar 1. Kerangka Pemecahan Masalah

Realisasi Pemecahan Masalah

Realisasi pemecahan masalah sesuai dengan kerangka pemecahan masalah yang telah disusun. Realisasi kegiatan yang dilakukan meliputi tahapan sebagai berikut:

1. Tahap persiapan: a). Pembuatan modul pengolahan jahe merah, b). Perizinan dan koordinasi dengan mitra kegiatan
2. Tahap pelaksanaan: a). Pelatihan kewirausahaan, b). Pelatihan pengolahan jahe merah
3. Tahap Evaluasi: a). *Pre-test* dan *post-test* pengetahuan pengolahan jahe merah, b). Rencana tindak lanjut

Khalayak Sasaran

Sasaran kegiatan ini adalah semua anggota Kelompok Wanita Tani (KWT) Desa Sindangjawa yang membudidayakan tanaman jahe merah.

Waktu dan Tempat

Kegiatan dilaksanakan pada tanggal 21 – 22 Juni 2023. Kegiatan dilaksanakan di Balai Desa Sindangjawa, Kecamatan Dukupuntang, Kabupaten Cirebon

Sarana dan Alat Yang Digunakan

Sarana dan alat yang digunakan dalam kegiatan pemberian materi kewirausahaan adalah laptop, *TV projector*, modul pengolahan jahe merah, instrument soal *pre-test* dan *post-test*. Sedangkan sarana dan alat yang digunakan dalam demonstrasi pengolahan produk pangan adalah alat memasak (kompor, wajan, sodet, tabung gas), wadah (toples, baskom, nampah), pisau dan talenan.

Rancangan Evaluasi

Rancangan evaluasi untuk mengetahui keberhasilan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat dapat dilihat pada Tabel 1 sebagai berikut:

Tabel 1. Evaluasi Kegiatan

Kriteria Evaluasi	Indikator Pencapaian	Tujuan Evaluasi	Tolak Ukur Keberhasilan
Tahap persiapan	1. Pembuatan modul pengolahan jahe merah 2. Perizinan dan koordinasi kegiatan	1. Kesiapan penggunaan modul pengolahan jahe merah 2. Koordinasi kegiatan kerjasama	1. Modul pengolahan jahe merah 2. Kesiapan kerjasama
Tahap pelaksanaan	1. Pelatihan kewirausahaan 2. Pelatihan pengolahan jahe merah	1. Mengetahui pemahaman tentang kewirausahaan 2. Mengetahui pemahaman pengolahan jahe merah	1. Peserta memahami tentang kewirausahaan 2. Peserta memahami pengolahan jahe merah
Tahap evaluasi	1. Pre-test dan post-test terkait pengetahuan jahe merah 2. Rencana Tindak Lanjut	1. Mengetahui tingkat pemahaman peserta tentang jahe merah 2. Adanya rencana tindak lanjut kegiatan	1. Peningkatan tingkat pemahaman peserta dalam jahe merah 2. Mitra kerjasama bersedia menindaklanjuti hasil pelatihan

Sumber: Data penulis

HASIL DAN PEMBAHASAN**Pelaksanaan Kegiatan**

Kegiatan pengabdian kepada Masyarakat dihadiri oleh anggota kelompok Wanita tani Desa Sindangajwa Kecamatan Dukupuntang, Kabupaten Cirebon. Kegiatan juga dihadiri oleh kepala desa dan perangkat desa, perwakilan Himpunan Alumni Institut Pertanian Bogor (HA IPB) Kabupaten Cirebon dan jurnalis media online.

Pelaksanaan kegiatan hari pertama adalah pemaparan materi tentang jahe merah dan kewirausahaan. Terkait materi jahe merah, peserta diberikan soal pre dan post-test dengan jumlah 5 soal dan 3 opsi pilihan berganda. Adapun pertanyaan pre dan post-test sebagai berikut:

- Pangan fungsional adalah...
 - Pangan yang tidak baik untuk Kesehatan
 - Pangan yang harus diolah terlebih dahulu
 - Pangan yang memberikan efek baik untuk kesehatan**
- Jahe merupakan bagian dari tanaman bagian...
 - Akar**
 - Daun
 - Batang
- Jahe merupakan salah satu jenis rempah hasil pertanian dengan rasa...
 - Asam
 - Pedas**
 - Manis
- Jahe merah merupakan salah satu jenis jahe yang memiliki rasa pahit dan pedas...
 - Lebih rendah dibandingkan dengan jahe jenis yang lain

B. Lebih tinggi dibandingkan dengan jahe jenis yang lain

- Sama saja dibandingkan dengan jahe jenis yang lain
- Jahe merah memiliki khasiat kesehatan yang besar untuk...
 - Jahe merah memiliki khasiat kesehatan yang besar untuk...
 - Menghangatkan tubuh
- Meningkatkan daya tahan tubuh**
- Menyembuhkan berbagai macam penyakit

**Gambar 2. Pelatihan Pengolahan Jahe Merah**

Sumber: Dokumen penulis

Pelaksanaan kegiatan hari kedua adalah demonstrasi pengolahan jahe merah dapat dilihat pada Gambar 2. Adapun olahan jahe merah yang dipraktekkan adalah sebagai berikut:

- Bubuk Jahe Merah (Widyanti, dkk, 2021)
Alat : wadah keranjang, pisau, talenan, oven, timer, thermometer, kompor, panci.
Bahan: Jahe merah, air
Pengolahan :
 - jahe merah dibersihkan dari kotoran yang menempel menggunakan air mengalir kemudian ditiriskan selama 15 menit.
 - Setelah jahe merah ditiriskan, selanjutnya diiris dengan ketebalan 3 mm

- c) *Blansing* jahe merah untuk mempertahankan warna menggunakan suhu 90°C selama 10 menit, lalu ditiriskan selama 15 menit untuk mengurangi kadar air selama berlangsungnya *blansing*.
- d) Pengeringan jahe merah dilakukan untuk mengurangi kadar air yang dikandung jahe merah. Pengeringan jahe merah menggunakan oven dengan suhu 50°C selama 10 jam.
- e) Rimpang jahe merah yang telah dikeringkan kemudian dibubukkan menggunakan alat penepung, kemudian diayak untuk keseragaman bubuk.
- f) serbuk jahe merah disimpan dalam wadah tertutup

2. Serbuk Instan Minuman Jahe (Nana, dkk, 2021)

Alat : pisau, blender, kain, wajan, kompor dan timbangan.

Bahan: jahe merah, gula pasir, air, kayu manis dan cengkih.

Pengolahan :

- a) Mengiris tipis jahe merah yang sudah dicuci dengan bersih.
- b) Memasukkan jahe dan menambahkan air ke blender untuk dihaluskan.
- c) Jahe diperas menggunakan kain kemudian didiamkan kurang lebih 30 menit agar patinya mengendap.
- d) Memasukkan jahe yang telah didiamkan tanpa pati yang mengendap ke dalam wajan.
- e) Memasukkan cengkeh dan kayu manis.
- f) Memanaskan wajan dan mengaduk wajan sampai cairan jahe menjadi kental.
- g) Mematikan kompor, dan mengaduk sampai berbentuk serbuk.
- h) Menuangkan olahan jahe pada wadah untuk didinginkan.
- i) Mengemas olahan jahe dan menimbang massanya.

3. Manisan Jahe Merah (Fitriani, dkk, 2013)

Alat : Wadah baskom, Pisau, Talenan, oven, garpu, gelas ukur, timer.

Bahan: jahe merah, gula pasir, garam, kapur sirih, air.

Pengolahan :

- a) Jahe merah yang masih segar dan berumur 4 bulan dicuci bersih dan direndam dalam air selama 12 jam.

- b) Setelah itu dipotong-potong berupa sayatan dengan ketebalan 3-4 mm lalu ditusuk-tusuk dengan garpu.
- c) Rimpang jahe direbus selama 10 menit kemudian ditiriskan.
- d) Sayatan rimpang jahe direndam dalam larutan kapur sirih 0,6% selama 24 jam.
- e) Selanjutnya sayatan rimpang jahe dicuci dengan air biasa dan direndam dalam larutan garam 10% selama 24 jam.
- f) Kemudian sayatan rimpang jahe dicuci lagi dengan air biasa dan ditiriskan
- g) selanjutnya disiapkan larutan gula 40% lalu dipanaskan selama 15 menit.
- h) Sayatan rimpang jahe dimasukkan ke dalam larutan gula 40% yang telah dingin selama 48 jam dimana setiap 1 kg sayatan rimpang jahe direndam dalam 1 liter larutan.
- i) Manisan jahe basah tersebut diangkat dan ditiriskan.
- j) Proses akhir dari pembuatan manisan jahe kering adalah pengeringan menggunakan oven dengan suhu 60°C selama 6 jam

4. Permen Jahe Merah dengan Karagenan (Bachtar, 2017)

Alat : Wadah baskom, kompor, panci, sodet, cetakan/Loyang.

Bahan: Ekstrak jahe merah (41,50 %), karagenan (7,5%), Sukrosa (13,70%), Sirup Fruktosa (37,00%), Asam Sitrat (0,30%).

Pengolahan :

- a) Karagenan dilarutkan dalam ekstrak jahe merah dala wadah.
- b) campuran bahan dipanaskan 30 menit hingga mendidih sampai suhu $\pm 100^{\circ}\text{C}$ sambil diaduk hingga kental.
- c) Suhu diturunkan dan ditambahkan asam sitrat, kemudian dituangkan dalam wadah dan dikeringkan pada suhu kamar selama 1 jam.
- d) Permen jelly dimasukkan ke dalam lemari pendingin (refrigerator) selama 24 jam. Lalu dibiarkan selama 1 jam pada suhu kamar dan dipotong sesuai ukuran cetakan

Produk olahan jahe merah dapat dilihat pada Gambar 3, lengkap dengan kemasan dan labelnya.

**Gambar 3. Produk Olahan Jahe Merah**

Sumber: Dokumen penulis

Hasil pelatihan langsung ditindak lanjuti oleh aparat desa dengan mengumpulkan seluruh anggota kelompok wanita tani, seperti terlihat dalam Gambar 4. Rencana tindak lanjut adalah pembentukan kepengurusan baru kelompok wanita tani yang akan berakhir, sehingga nantinya akan menindaklanjuti hasil kegiatan pengabdian kepada masyarakat terkait olahan jahe merah.

**Gambar 4. Rencana Tindak Lanjut Kegiatan**

Sumber: Dokumen penulis

Kegiatan pengabdian kepada Masyarakat diliput oleh media *online* Jurnal Gaya (Gambar 5) dan Jabar Style (Gambar 6).

**Gambar 5. Liputan Kegiatan di Media Online Jurnal Gaya**

Sumber: <https://jurnal gaya.pikiran-rakyat.com/bizz/pr-806805220/prodi-gizi-cirebon-poltekkes-kemenkes-tasikmalaya-adakan-pengabdian-kepada-masyarakat-di-sindangjawa-cirebon#>

**Gambar 6. Liputan Kegiatan di Media Online Jabar Style**

Sumber: Sumber:

<https://www.jabarstyle.com/news/7249226522/poltekkes-kemenkes-tasikmalaya-adakan-kegiatan-pengabdian-kepada-masyarakat-di-sindangjawa-cirebon>

Hasil Luaran dan Capaian

Luaran dan capaian kegiatan tiap tahap kegiatan dapat dilihat pada Tabel 2 berikut.

Tabel 2. Luaran dan Capaian Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat

Tahap Kegiatan	Kegiatan	Luaran	Capaian
Tahap persiapan	Pembuatan modul pengolahan jahe merah	Modul pengolahan jahe merah	Tersusunnya modul pengolahan jahe merah
Tahap pelaksanaan	1. Pemberian Materi tentang kewirausahaan dan pengolahan jahe merah 2. Pelatihan pengolahan jahe merah	1. Pemahaman peserta tentang kewirausahaan dan pengolahan jahe merah meningkat 2. Peserta mampu mendemonstrasikan pengolahan jahe merah	1. Peserta memahami materi tentang kewirausahaan dan pengolahan jahe merah 2. Peserta terlibat dalam demonstrasi dengan mahasiswa dalam pengolahan jahe merah

Tahap Kegiatan	Kegiatan	Luaran	Capaian
Tahap evaluasi	1. Pre-test dan post-test terkait pengetahuan jahe merah 2. Penilaian produk pangan hasil pelatihan	1. Tingkat pemahaman peserta tentang jahe merah meningkat 2. Penilaian keseluruhan produk sebagian besar mencapai nilai minimal 3	1. Pengetahuan peserta meningkat sebesar 0,8 poin dari 96,0 (rerata pre-test) menjadi 96,8 (rerata post-test) 2. Semua produk olahan mencapai nilai kesukaan > 3

Sumber: Data penulis

Hasil *pre-test* dan *post-test* diperoleh nilai berturut-turut sebesar 96.0 dan 96.8, mengalami kenaikan sebesar 0.8 poin. Menurut Madanijah (2010), pengetahuan > 80 termasuk kategori baik. Hasil *pre-test* dan *post-test* dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Nilai Pre-Test dan Post-Test Pengetahuan peserta

Peserta	Pre-Test	Pos-Test
1	100	100
2	100	100
3	100	100
4	100	100
5	100	100
6	100	100
7	100	100
8	100	80
9	100	100
10	100	100
11	80	100
12	100	100
13	100	100
14	100	100
15	100	100
16	100	100
17	100	100
18	100	100
19	80	80

Peserta	Pre-Test	Pos-Test
20	100	100
21	80	80
22	80	100
23	80	100
24	100	100
25	100	80
Rerata	96.0	96.8

Sumber: Data Penulis

Produk olahan jahe yang didemonstrasikan, dilakukan penilaian kesukaan terhadap parameter warna, aroma, rasa, tekstur dan keseluruhan parameter oleh peserta dengan nilai 1 (sangat tidak suka), 2 (tidak suka), 3 (biasa saja), 4 (suka) dan 5 (suka sangat suka). Secara keseluruhan, serbuk instan memperoleh nilai rerata kesukaan sebesar 3.72, bubuk jahe merah memperoleh nilai rerata kesukaan sebesar 3.90, permen jahe merah memperoleh nilai rerata kesukaan sebesar 4.28, dan manisan jahe merah kering memperoleh nilai rerata kesukaan sebesar 3.31. Penilaian kesukaan produk olahan jahe merah dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Penilaian Kesukaan Produk Olahan Jahe Merah

Produk	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur	Keseluruhan
Serbuk instan	4.00	3.28	3.48	3.59	3.72
Bubuk jahe merah	4.14	3.83	3.38	3.72	3.90
Permen jahe merah	4.28	4.31	4.38	4.03	4.28
Manisan jahe merah kering	3.38	3.45	3.00	3.52	3.31

Sumber: Data penulis

SIMPULAN

Pelatihan bagi kelompok wanita tani dapat meningkatkan pengetahuan dan kemampuan dalam pengolahan jahe merah dan berwirausaha. Hampir semua produk olahan jahe merah seperti serbuk instan jahe merah, bubuk jahe merah, permen jahe merah dinilai suka sedangkan manisan jahe merah kering dapat dinilai biasa saja. Berdasarkan hasil

penilaian tersebut produk olahan jahe merah dapat dikembangkan dalam skala komersil.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Unit Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat, Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya, yang telah mendanai kegiatan ini. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada

Kepala Desa dan Aparat Desa Sindangjawa yang telah mendukung kegiatan ini, serta bagi Kelompok Wanita Tani dan Himpunan Alumni Institut Pertanian Bogor Kabupaten Cirebon yang aktif ikut serta dalam kegiatan ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Bactiar, A., A Ali & E Rossi. (2017). Pembuatan Permen *Jelly* Ektrak Jahe Merah Dengan Penambahan Karagenan. JOM FAPERTA UR Vol. 4 No. 1 Februari 2017.
- Fitriani, S., A Ali, & Widiastuti. (2013). Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Manisan Kering Jahe (*Zingiber Officinale* Rosc.) Dan Kandungan Antioksidannya. SAGU, Vol. 12 No. 2 : 1 -8 September 2013. Available at <https://sagu.ejournal.unri.ac.id/index.php/JSG/article/download/2065/2029> (Accessed: 29 May 2022)
- Madanijah S. (2010). Pendidikan Gizi (Pengantar Pangan dan Gizi: Baliwati YF, A Khomsan & CM Dwiriani, Editor). Penebar Swadaya, Depok.
- Margayaningsih, Dwi Iriani. (2021). Peran Kelompok Wanita Tani di Era Milenial. *Publiciana*, 13(1), pp. 52-64. Available at: <https://journal.unita.ac.id/index.php/publiciana/article/view/205> (Accessed: 28 May 2022).
- Muchtadi, D. (2012). Pangan Fungsional & Senyawa Bioaktif. Alfabeta, Bandung.
- Muchtadi, T R., Sugiyono & F Ayustaningwarno. (2010). Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Alfabeta, Bandung.
- Nana, Y S Makiyah, E Susanti, I R Ramadhan, R Y Bhinekas & L Kanti. (2021). Budidaya dan Pengolahan Jahe Merah (*Zingiber officinale* var. *rubrum*) Menggunakan Teknologi *Bag Culture* Pada Masa New Normal di Desa Darmaraja Kecamatan Lumbung Kabupaten Ciamis. Abdimas Umtas: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, LPPM-Universitas Muhammadiyah Tasikmalaya.
- Volume: 4 Nomor: 1 Halaman 584 – 593.
- Silalahi, J. (2010). Makanan Fungsional. Kanisius, Yogyakarta.
- Utami, N, D Puspitasari, T G Belani, H S Marita, Y Andriani & I Dessy. (2022). Pengolahan Jahe Merah Untuk Tingkatkan Imunitas Tubuh Di Desa Jimbung, Klaten. Diseminasi: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat. LPPM Universitas Terbuka. Volume: 4 No: 1 Tahun 2022 Hal: 86-91. Available at <http://jurnal.ut.ac.id/index.php/diseminasi> ((Accessed: 28May2022).
- Widyanti, N L D., N L Yulianti, Y Setyo. (2021). Jurnal Beta (Biosistem Dan Teknik Pertanian Program Studi Teknik Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Udayana. Volume 9, Nomor 2, bulan September 2021. Available at <http://ojs.unud.ac.id/index.php/beta> (Accessed: 29May2022).